



Nota Técnica Nº 003/2022/Alimentação Escolar

Dispõe sobre a substituição do Pão Francês e do Pão Doce em 2021, por outros alimentos para adequação da nova Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020, do FNDE/PNAE.

Em 2002, através de um programa a Secretaria Municipal de Ação Social (SMAS) inaugurou a Padaria do CSU, para atender Instituições Benéficas, departamentos da Prefeitura, Escolas Municipais, Estaduais, Filantrópicas e outros (eventos de secretarias, reuniões e etc). Todo o controle de pães, compras e manutenção era gerenciado pela SMAS. Todas as responsabilidades da Padaria do CSU, no final de 2008, passaram para a Secretaria Municipal de Educação (SME).

O contrato do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 2015, não foi renovado pela Prefeitura, para atendimento das Escolas Estaduais, por esse motivo essas unidades deixaram de receber os pães e os alimentos comprados por essa Entidade Executora.

Conforme a Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020, FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, referente ao cardápio, onde é restrito o consumo de alimentos à base de açúcar e farinha de trigo, esta Secretaria optou em cancelar a produção dos pães com destino aos alunos da rede municipal. Os pães serão substituídos por frutas, bolos e tortas.

Em virtude dos ingredientes proibidos, as frutas serão oferecidas em maior quantidade e variedade. Nos bolos, será adicionado legumes ou frutas. Dependendo da receita do bolo, o açúcar poderá ser substituído por uma fruta ou legume com teor de doçura maior. Já as tortas, poderão ser produzidas também com legumes e verduras e/ou uma proteína.



Para o preparo do pão, era utilizada a mistura pré-mescla para pão francês ou para pão doce. Como o próprio nome diz, essa mistura, além da farinha de trigo, contém em sua composição estabilizantes e melhorador, o que torna esse produto mais artificial, industrial.

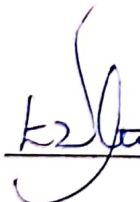
Se no cardápio constar bolo ou torta, vale lembrar que a farinha utilizada é o produto obtido pela moagem a partir do cereal limpo com extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,75%, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado.

Anteriormente, algumas unidades escolares serviam mais pães pela facilidade e praticidade. Sem a entrega dos mesmos, o funcionário responsável pela alimentação escolar será obrigado a servir a alimentação que consta no cardápio.

Em relação a distribuição dos pães, as unidades escolares de tempo integral (21 unidades municipais) recebiam todos os dias, e as unidades de tempo parcial (15 unidades, 3 filantrópicas e 12 municipais) recebiam conforme uma programação de entrega quinzenal, de segunda a quinta-feira, em que 03 unidades recebiam por dia. Por causa da distância e da quantidade, a distribuição dos pães era realizada por dois veículos, um carro pequeno e um caminhão baú. Ambos não eram exclusivos para o transporte dos pães, o que aumenta a chance de uma contaminação. E por conta dessa distância de uma unidade escolar para outra o pão chegava as escolas, muitas vezes, após o café da manhã. Com isso, o pão ficava para o consumo do dia seguinte.

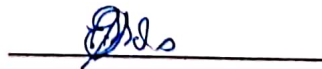
Por todos esses motivos e principalmente visando uma alimentação mais adequada e equilibrada aos alunos da rede municipal, foi encerrado a produção e o fornecimento dos pães para a alimentação escolar a partir de março de 2021.

Embu-Guaçu, 07 de março de 2022.


Elaine Witt Motoda
Nutricionista
CRN 8490

Elaine Witt Motoda

CRN-3 Nº 8490



Elisangela Souza Santos

Secretaria Municipal de Educação