



## MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DA MERENDA NAS ESCOLAS MUNICIPAIS URBANAS E RURAIS EM NHAMUNDÁ- AM

### Monitoring and evaluation of the meals in urban and rural municipal schools in Nhamunda-Amazonas-Brazil

Antônio Aurélio de Souza Filho<sup>1</sup>

Clariane Pontes da Silva<sup>2</sup>

#### Resumo

Esta pesquisa tem como propósito monitorar e avaliar a merenda oferecida dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aos alunos de cinco escolas gestadas pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED) no município de Nhamundá-AM, evidenciando as características físicas das escolas e dos alimentos servidos à comunidade escolar. Verificar as condições higiênicas dos utensílios utilizados na preparação dos alimentos e observar a aplicação das noções básicas de higiene e de manipulação de alimentos. A metodologia empregada apoia-se numa abordagem qualitativa e na estratégia metodológica de estudo de caso. Os resultados da investigação deixaram evidentes a necessidade de firmar parcerias com os órgãos de fiscalização sanitária para que juntos possam traçar metas e realizar formação dos manipuladores de alimentos das escolas investigadas, seguindo as orientações legais previstas nas Resoluções e Portarias do Ministério da Saúde (MS), com Cartilhas e Guia de orientação alimentar. É importante que a escola se apresente como um espaço privilegiado para a promoção da saúde, formação de valores e hábitos saudáveis.

**Palavras-Chave:** Monitoramento, Avaliação, Merenda Escolar.

#### Abstract

This research aims to monitor and evaluate the snack offered within the National School Feeding Program to students from five schools developed by the Municipal Department of Education in the municipality of Nhamunda-Amazonas-Brazil, evidencing the physical characteristics of schools and food served to the school community. Check the hygienic conditions of the utensils used in food preparation and observe the application of the basics of hygiene and food handling. The methodology used is based on a qualitative approach and the methodological strategy of case study. The results of the investigation made evident the need to establish partnerships with the health surveillance agencies so that together they can set goals and conduct training of food handlers of the schools investigated, following the legal guidelines provided for in the Resolutions and Ordinances of the Ministry of Health, with booklets and food guidance guide. It is important that the school presents itself as a privileged space for health promotion, formation of values and healthy habits.

**Keywords:** Monitoring, Evaluation, School Meals

---

<sup>1</sup> Mestrando em Ciências da Educação / Universidade: Saint Alcuinof York Angelican Coollege-Chile /AEBRA  
Email: aurelio.thaty@gmail.com

<sup>2</sup> Mestranda Em Ciências da Educação/ Universidade: Saint Alcuinof York Angelican Coollege-Chile/ AEBRA/  
Email: clarianepontes@hotmail.com



## Introdução

Esta pesquisa tem a intenção de discutir e refletir sobre a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o olhar voltado para cinco escolas gestadas pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED) no município de Nhamundá-AM.

A dinâmica desta investigação se dá em dois momentos distintos. No primeiro momento, apresentamos uma pequena revisão da literatura que reflete sobre as Políticas de Alimentação Escolar no Brasil e a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que se constitui como uma das ações prioritárias do Governo Federal.

No segundo momento são evidenciadas as características físicas das escolas (depósito, cozinha, armazenamento dos alimentos); dos alimentos servidos à comunidade escolar e dos utensílios utilizados pelas merendeiras. Ressaltamos que durante o processo de investigação foram observadas aplicabilidade das noções básicas de higiene e de manipulação de alimentos.

Para se atingir os objetivos traçados para esta investigação procuramos nos apoiar nos pressupostos da Abordagem Qualitativa que possibilitou interpretar as ações dos sujeitos investigados (merendeiras) e a organização das escolas (estrutura física). Foi utilizada como estratégia de coleta de dados a metodologia Estudo de Caso pelo fato desta permitir a coleta de informações sobre um ou vários casos particulares. Neste tipo de metodologia segundo Valentim (2008) é possível utilizar pelo menos duas técnicas de coleta de dados: a entrevista e a observação. Outras técnicas podem ser utilizadas neste tipo de pesquisa como, por exemplo, o questionário e a análise de documentos. O diferencial dessa metodologia é que esta não se preocupa com o tratamento estatístico nem com a quantificação dos dados em termos de representação.

Foram monitoradas e avaliadas cinco escolas da rede municipal de ensino das quais duas estão localizadas no perímetro urbano e três na área fronteira da cidade de Nhamundá considerada neste trabalho como escolas rurais. Ressaltamos que a princípio nossa intenção era investigar e monitorar todas as escolas urbanas, pois, desejávamos firmar parceria junto à Secretaria Municipal de Educação do município de Nhamundá-AM para que juntos pudessemos pensar numa formação técnica e específica sobre a alimentação Escolar, assim como, orientar e oferecer formação para as merendeiras que diariamente manipulam os



alimentos nas escolas municipais. Infelizmente isso não foi possível, pois, a SEMED apenas permitiu realizar a pesquisa em cinco escolas.

É importante lembrar que essa intencionalidade não se esgota aqui, uma vez que, esperamos ainda, contribuir com a formação desse público para que os alunos continuem recebendo uma alimentação nutritiva e de qualidade. A construção deste diálogo é necessária se, de fato, desejamos contribuir para a formação física e intelectual dos alunos.

## **Considerações sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**

Nesta seção ressaltamos a importância e o papel do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o desenvolvimento dos alunos pois, apresenta uma proposta de suplementação das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas redes municipais e estaduais. Garante também a implantação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional com vista a contribuir para a formação de bons hábitos alimentares, por meio da distribuição de refeições durante o intervalo das atividades escolares (BRASIL, 2005).

O PNAE surgiu na década de 40 e nesse período o Governo Federal ainda não participava na sua execução, mas quando decidiu oficializar a Alimentação Escolar no Brasil, os primeiros alimentos destinados a esse Programa vinham de doações internacionais (CHAVES; BRITO; 2006).

Em 31 de março de 1955 foi criada a Campanha da Merenda Escolar (CME), por meio do decreto nº 37.106 e em 11 de abril de 1956 por meio do Decreto nº 39.007. A CME passou a se chamar Campanha Nacional da Merenda Escolar (CNME), com o intuito de promover o atendimento em âmbito nacional. Essas mudanças continuaram sendo realizadas pelo Governo e em 1965, o nome CNME foi alterado para Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) pelo Decreto nº 56.886/65.

A Constituição Federal de 1988, no inciso VII, do Artigo 208, assegura o direito à alimentação escolar a todos os alunos da Educação Infantil (creches e pré-escolar), Ensino Fundamental e Médio bem como na Educação de Jovens e Adultos das escolas públicas, inclusive as localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos (FNDE, 2006). Os recursos destinados para manter esse programa seriam executados de forma



suplementar ao Distrito Federal, estados e municípios que deveriam ter subsídios para a aquisição de gêneros alimentícios possibilitando o fornecimento da merenda aos alunos.

De acordo com Aquilla (2011), o PNAE desde a sua constituição em 1955, vem apresentando benefícios a milhares de alunos da rede pública de ensino. Após todo esse período de funcionamento está presente e atuante em quase todos os municípios brasileiros e é o maior programa de suplementação alimentar no Brasil. Para muitos alunos, a merenda que recebem na escola é a única refeição completa e balanceada do dia, porque oferece frutas e verduras.

Esse programa de política pública engloba práticas e projetos como por exemplo, a construção de hortas no espaço da escola, visando à saúde dos escolares e incentiva a realização de projetos nesta área. Partindo dessa perspectiva o Ministério da Educação e Cultura (MEC) assegura através da Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, art. 3º, a promoção da alimentação saudável nas escolas e estipula dois eixos prioritários:

I - ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais; II - estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola [...] (AQUILLA, 2011, p.33).

A Organização Mundial da Saúde (OMS), por meio da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, recomenda que os Governos formulem e atualizem periodicamente Diretrizes Nacionais que trate da alimentação e nutrição, que promova mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e que possibilite o progresso do conhecimento científico (BRASIL, 2014). De acordo com o Ministério da Saúde, essas Diretrizes têm como finalidade apoiar a educação alimentar e nutricional assim como, subsidiar políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição.

A Resolução Nº 26, de 17 de junho de 2013, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse programa exige um monitoramento e uma avaliação periódica dos alimentos que serão oferecidos na merenda escolar em todo território brasileiro. Esta Resolução destaca a importância de se oferecer uma alimentação saudável e adequada aos alunos, portanto, deve ser composta de alimentos variados, seguros, que respeitem a



cultura, as tradições e os hábitos alimentares. A intenção do PNAE é garantir um cardápio que forneça cerca de 350 quilocalorias e 9 gramas de proteínas por refeição (BRASIL, 2009).

É importante ressaltar que com o desenvolvimento do PNAE e aumento das refeições nas escolas, os cuidados com as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) têm sido redobrados. De acordo com Almeida e Ramos (2010) citados por Gondim-Neto, Bezerra e Santos (2012) a disseminação dessas doenças causa uma perda de valor de referência da qualidade da merenda escolar. Assim, as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos vêm sendo ensinadas e cobradas resultando em refeições com maior qualidade. Daí a importância de pequenas ações como lavar as mãos, colocar o lixo em local correto, armazenar os alimentos de forma adequada e com a temperatura respeitada, mantendo a higiene local e pessoal, dão um resultado positivo e afastam consideravelmente o risco dessas doenças.

De acordo com Cavalcanti (2009) se a criança ou o adolescente se alimentar inadequadamente, ocorrerá um esgotamento das reservas orgânicas de micronutrientes e conseqüentemente, um retardo no desenvolvimento, redução na atividade física, diminuição na capacidade de aprendizagem, baixa resistência às infecções e maior suscetibilidade a doenças. Daí a necessidade de as escolas serem acompanhadas por um profissional qualificado para que as refeições ofertadas diariamente aos alunos atendam às suas necessidades nutricionais.

Foram monitoradas e avaliadas cinco escolas da rede municipal de ensino localizadas no perímetro urbano e rural, que participam do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ressaltamos que as informações relativas às estruturas físicas e o quadro de funcionários estão em conformidade com os históricos das escolas disponibilizados pelos gestores.

As escolas campo de investigação foram identificadas através de códigos para evitar possíveis problemas administrativos. As escolas urbanas foram referenciadas pelos códigos EMU1 e EMU2 e as escolas localizadas no perímetro rural foram denominadas de EMR1, EMR2 e EMR3.

A Escola EMU1 oferece três modalidades de ensino: Ensino Fundamental distribuídos nos turnos matutino e vespertino; Educação de Jovens e Adultos e PROJOVEM Urbano (turno noturno). A escola apresenta uma estrutura física aparentemente boa, possui 18 salas de aula, 1 sala de professores com banheiro, 1 sala para a diretoria com banheiro, 1 secretaria, 1



sala de atendimento educacional especializado, 1 biblioteca, 1 laboratório de informática, 1 complexo de banheiros masculino e feminino, 1 cantina, 1 depósito de merenda escolar, 1 banheiro para pessoas com necessidades especiais, 1 almoxarifado, 2 pátios cobertos e na área externa, 1 praça e 1 quadra de esportes. Esse educandário conta com a colaboração de 1 diretora, 1 secretária, 11 professores, 2 auxiliares administrativos, 2 merendeiras, 4 auxiliares de serviços gerais.

A Escola EMU2 oferece duas modalidades de ensino: Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos, atende 863 alunos distribuídos nos turnos matutino, vespertino e noturno. A escola apresenta uma estrutura física confortável, possui 18 salas de aula, 1 sala para diretoria; 1 secretaria; 1 sala da coordenação pedagógica; 13 salas de aula; 1 sala rádio escola; 1 sala de recursos – Atendimento Educacionais Especializados (AEE); 1 laboratório de informática; 1 biblioteca; 1 sala dos professores; 1 cozinha; 1 depósito de alimentos, 1 quadra poliesportiva, banheiros masculinos, femininos e para alunos do AEE. Ressaltamos que a EMU2 não informou o quadro de funcionários da escola.

A EMR1, foi construída em 1980 oferece o Ensino Fundamental I, possui 3 salas de aula, 1 secretaria e 2 banheiros. A EMR2 foi instituída em 4 de setembro de 1979 através do Decreto nº 015/81- PMP. O quadro de funcionários é composto por 1 gestora, 13 professores, 2 serviços gerais; 2 vigias e 2 merendeiras. A escola desenvolve vários projetos educativos dentre eles a horta e compostagem escolar, acompanhada pelos alunos do Instituto Federal de Educação do Amazonas – IFAM, que partilham os conhecimentos teórico-práticos com os professores e alunos da escola com a finalidade de torná-los agentes de propagação da consciência sustentável, onde, o alimentar-se bem é fato e não possibilidade. A estrutura física da escola é composta de salas de aula, banheiros e uma cozinha. A terceira escola investigada denominada de EMR3 atende alunos do Ensino Fundamental I, possui salas de aula, sala de diretoria e secretaria, cozinha e banheiros.

Para realizar esta investigação foi necessário solicitar permissão da Secretaria de Educação Municipal de Nhamundá pois, com base na Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013 pretendíamos verificar se as escolas são monitoradas periodicamente por técnicos da SEMED com a intenção de verificar a qualidade e características físicas dos alimentos oferecidos à comunidade escolar.



Tínhamos também a intenção de investigar sobre as Boas Práticas e Manipulação dos alimentos por parte das merendeiras; o propósito de conhecer o local onde são armazenados os produtos destinados à merenda escolar e como se dava sanitização das dependências onde são preparadas as refeições. Por fim, almejávamos saber se as merendeiras das escolas foram orientadas a respeito das Boas Práticas e Manipulação de alimentos. Essas e outras considerações justificaram a realização do Trabalho de Conclusão de Curso que deu origem a este artigo. A referida investigação foi desenvolvida no período de maio a setembro de 2017 e foram obtidos os seguintes resultados:

- As escolas EMU1 e EMU2 de modo geral apresentaram uma estrutura física adequada, as cozinhas são amplas e arejadas o que dá certo conforto às merendeiras para que possam manipular os alimentos com segurança. (Figura 1):

**Figura 1:** Preparação da merenda escolar



Fonte: acervo dos autores (2017)

Na perspectiva de Dutra et al. (2007) para que a alimentação escolar seja produzida com segurança e higiene, os manipuladores de alimentos devem estar atentos para todas as etapas de seu preparo até a sua entrega às crianças. Foi por isso, que algumas normas foram criadas com o intuito de estabelecer parâmetros e formas corretas de manipulação dos



alimentos e com isso, prevenir a contaminação. Para facilitar esse controle foi criado o Sistema de análise de riscos e pontos críticos de controle (ARPCC). Esse sistema possibilita a identificação dos riscos que os alimentos podem oferecer à nossa saúde, mostrando as formas de prevenção de problemas. O ARPCC tem como objetivo prevenir os perigos de natureza química, física e biológica dos alimentos.

Segundo Monteiro (2005):

Tanto a aprendizagem escolar, quanto o direito a uma alimentação balanceada estão intimamente ligados, ou seja, a importância da distribuição da merenda escolar está comprovada em vários estudos e pesquisas, uma dessas pesquisas foi realizada e publicada pela Universidade Estadual de Campinas, diz que para 50% dos alunos da região Nordeste, a merenda escolar é considerada a principal refeição do dia. Em outra pesquisa realizada em 2005 do Inquérito “Chamada Nutricional”, na região do semiárido brasileiro, mostra os dados referentes à situação da desnutrição das crianças de até 05 anos na ordem de 10% na classe socioeconômica E, 6,8% na classe D - isso aponta que um número considerado de crianças está em condições de vulnerabilidade alimentar (MONTEIRO, 2005, p.33).

Em relação ao armazenamento dos produtos foi possível observar que as escolas não possuem um lugar próprio para guardar certos tipos de alimentos. Alimentos mais perecíveis como bananas e abacaxis por exemplo, são despejados no chão e em meio a outros alimentos como óleo, arroz, café e leite. O armazenamento inadequado pode causar danos aos alimentos que geralmente, ocorre durante o empilhamento das caixas ou quando não é possível controlar a temperatura do ambiente. Também contribui para os danos o fato de, muitas vezes, os funcionários, por falta de treinamento, despejarem os produtos de qualquer maneira (Figura 2):



**Figura 2:** Armazenamento das merendas



Fonte: acervo dos autores (2017)

De acordo com Chaves e Brito (2006) o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é o órgão responsável em acompanhar e monitorar a aquisição dos produtos adquiridos para a alimentação escolar. Tem também a função de zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, até o recebimento da refeição pelos escolares, bem como orientar sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios, seja em depósitos da Prefeitura, Secretaria Estadual de Educação ou escolas federais.

Em relação a higiene e boas práticas de manipulação de alimentos observamos que as merendeiras não usam todos os equipamentos de proteção individual (EPI). Apenas utilizam tocas que muitas vezes são substituídas por bonés. De modo geral, as merendeiras, não usam avental, luvas, nem possuem um uniforme próprio. Do jeito que elas chegam de suas casas, desse mesmo jeito elas preparam os alimentos dos alunos. Isso só é possível de acontecer porque não existe um monitoramento ou acompanhamento periódico por parte da Secretaria Municipal de Educação.

Para Almeida et al. (2013) os manipuladores de alimentos têm influência direta sobre a contaminação de produtos alimentícios pois, os maus hábitos de higiene, podem provocar o aparecimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e que infelizmente, ainda hoje,



se constitui um sério problema de saúde pública no Brasil. Outro aspecto observado foi em relação a disposição ou armazenamento dos alimentos nas prateleiras (Figura 3).

Segundo Araújo, Machado e Molin (2012), as prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeitas condições de higiene e funcionamento. Os alimentos devem ser depositados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos, respeitando o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante. Os alimentos devem estar dispostos afastados do piso, sobre estrados (com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza). As prateleiras devem ser de material liso, resistente e de fácil limpeza.

**Figura 3:** Alimentos depositados em prateleiras



Fonte: acervo dos autores (2017)

Nas escolas EMR1, EMR2 e EMR3, um fato observado e que mereceu destaque neste trabalho está relacionado com a higienização e organização dos utensílios usados na preparação da merenda escolar. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada, RDC nº 216/04, de 15/09/2004, estabelece vários procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado para consumo.



Alguns aspectos importantes que precisam ser evidenciados dizem respeito a preparação dos alimentos, a higienização de equipamentos e utensílios utilizados e que devem atender ou estar em conformidade com as regras básicas de higiene. A RDC nº 216/04, chama a atenção para a área destinada ao armazenamento dos utensílios utilizados no preparo da merenda escolar. As escolas precisam disponibilizar um espaço que seja próprio para o armazenamento dos alimentos, que sirva para guardar equipamentos e utensílios limpos. Esta RDC adverte que os utensílios não utilizados durante a distribuição da alimentação escolar ao retornarem, não devem oferecer risco de contaminação cruzada aos que estão guardados, ou seja, devem ser higienizados e secos antes de serem guardados novamente. (Figura 4).

**Figura 4:** Organização e limpeza dos utensílios utilizados nas escolas.



Fonte: acervo dos autores (2017)

Segundo Ribeiro e Fravet (2010) os utensílios devem ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, as superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidades frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene das superfícies e alimentos. Deve-se evitar o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e sanitizados adequadamente. Os processos de higienização envolvem tanto as operações de limpeza quanto de desinfecção/sanitização.



De modo geral, as merendeiras das cinco escolas monitoradas e avaliadas conheciam a importância da higienização e da conservação dos alimentos, de manter limpo o ambiente de trabalho, mas desconheciam a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (luvas, tocas, avental, botas e uniforme próprio), da proibição de pessoas estranhas (não habilitadas) no espaço destinado à preparação da merenda. Ficaram atônitas quando informamos que existem várias orientações legais direcionadas aos manipuladores de alimentos.

Informamos a elas que se o manipulador for homem deve tirar barba ou bigode; usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas. Os manipuladores devem evitar tossir ou espirrar, conversar ou cantar, para que não caia saliva sobre os alimentos. Recomenda-se manter roupas e aventais sempre limpos, trocando-os diariamente e sempre que necessário; não manipular alimentos quando estiver doente ou apresentar algum tipo de lesão nas mãos e unhas; manter as unhas sempre curtas e limpas, sem esmalte e anéis; não usar adornos (brincos, pulseiras, anéis, aliança, *piercing*, etc.); lavar as mãos com água e sabão ao sair do banheiro ou vestiário; ao tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro; após tocar alimentos podres e estragados; após carregar o lixo; sempre e antes de tocar em qualquer utensílio e equipamento, ou seja, tudo que for entrar em contato com o alimento (GOMES; RODRIGUES, 2009).

Depois desse breve diálogo com as merendeiras eis que surge a pergunta: Quem vai fazer a merenda na escola quando estivermos doentes?

A indagação dessas senhoras nos pegou de surpresa, mas de certa forma nos estimulou a propor uma formação mais ampla sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos onde pudéssemos falar sobre os agentes contaminantes de alimentos; dos cuidados com a higiene e hábitos pessoais; das boas práticas de compra, transporte e recebimento de alimentos; sobre a rotulagem de alimentos embalados; armazenamento, preparo e distribuição de alimentos prontos.

Poderíamos também estimular professores e alunos a aproveitarem os espaços desocupados na escola para construir uma horta com alimentos advindos dos contextos dos alunos. Esse tipo de prática favorece uma motivação concreta e os alunos passam a ter interesse pelo conhecimento de outros tipos de alimentos. Além dessas informações, a horta



escolar poderá se constituir estratégia de estímulo para o desenvolvimento de bons hábitos alimentares como por exemplo, o consumo de verduras, hortaliças e legumes.

## **Considerações finais**

Conforme o art. 208, inc. VII da Constituição Federal de 1988 assegura o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental por meio de programas de alimentação escolar e que a transferência de recursos para manter esses programas seria executada de forma suplementar ao Distrito Federal, estados e municípios que deveriam ter subsídios para a aquisição de gêneros alimentícios possibilitando o fornecimento da merenda aos estudantes, que Teixeira (2008, p.11) corrobora quando diz, existem várias formas de se abordar a alimentação na escola e uma delas é a merenda escolar.

Os resultados desta pesquisa deixaram evidentes a necessidade de firmar parcerias com os órgãos de fiscalização sanitária para que juntos possamos traçar metas e realizar ações nas escolas tomando como base as orientações da Portaria do Ministério da Saúde (MS) Nº 1.428, instituída em 26 de novembro de 1993 que estabelece procedimentos técnicos de fiscalização em toda a cadeia alimentar com a finalidade de avaliar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços visando atingir o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido através de procedimentos prognosticados nos manuais elaborados, na utilização do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), e no atendimento à legislação sanitária. Esta Portaria orienta ainda a intervenção, objetivando a prevenção de agravos à saúde do consumidor no que se refere às questões sanitárias, inclusive quanto ao teor nutricional dos alimentos oferecidos à população em geral.

Ressaltamos também a importância de realizarmos formações periódicas com as pessoas que manipulam e preparam a merenda nas escolas, enfatizando o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e a educação sanitária como fator determinante para agregar valor nutricional e qualidade aos produtos que são oferecidos à comunidade escolar.



## Referências

ALMEIDA Jonatas Campos et al. Perfil epidemiológico de casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Paraná, Brasil. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v.34, n.1, 2013.

AQUILLA, Rosemeri. **A educação Alimentar e Nutricional no espaço escolar**: saber, sabor e saúde. Dissertação (Mestrado), Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Educação nas Ciências. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ), Ijuí (RS), 2011.

ARAÚJO, Evanise Segala, MACHADO, Martha Virgínia Gewehr; MOLIN, Cristina Thiago. (Cords). **Manual de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos**. Prefeitura de São Paulo. Secretaria Municipal da Saúde, Coordenação de Vigilância em Saúde, Gerência da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde, Subgerência de Alimentos. São Paulo, 2012.

BRASIL, **Constituição Federal**, 5 de outubro de 1988.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

\_\_\_\_\_. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, 2005.

\_\_\_\_\_. Constituição Federal de 1988

\_\_\_\_\_. Decreto nº 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a companhia da Merenda Escolar. **Diário Oficial da União** - Seção 1 de 2 de abril de 1955. Coleção de Leis do Brasil - 1955, p.465, v. 2. (Publicação Original).

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 39.007, de 11 de abril de 1956**. Dá nova redação ao arts. 1º, 2º e 4º do Decreto nº 37.106 de 31 de março de 1955.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 56.886, de 20 de setembro de 1965. Modifica denominação de Instituição do Departamento Nacional de Educação. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - 23/9/1965, p. 9770.



\_\_\_\_\_. **Guia alimentar para a população brasileira.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2. ed., 1. reimpr., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

\_\_\_\_\_. **Portaria Interministerial n° 1.010, de 8 de maio de 2006.** Institui as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e nível Médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006.

\_\_\_\_\_. Portaria n° 1428, de 26 de novembro de 1993. Estabelece o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Ministério da Saúde, **D.O.U. - Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 02 de dezembro de 1993.

\_\_\_\_\_. Resolução FNDE/CD n° 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE. **Diário Oficial da União**, 17 de julho de 2009.

\_\_\_\_\_. **Resolução N° 26 de 17 de junho de 2013.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Brasília, 2013.

\_\_\_\_\_. **Resolução/FNDE/CD/N° 32 de 10 de agosto de 2006.** Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Brasília, 2006.

CAVALCANTI, Leonardo de Almeida. **Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis.** Universidade Católica de Brasília. Programa de Pós-Graduação em Educação Física (Tese de Mestrado). Brasília, 2009.

CAVALCANTI, Leonardo de Almeida et al. Efeitos de uma intervenção em escolares do Ensino Fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. **Revista Brasileira de Ciência & Movimento**, v.20, n.2, 2012. Disponível em <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/RBCM/article/view/2408>, acessado em 22/12/2019.



- CHAVES, Lorena Gonçalves; BRITO, Rafaela Ribeiro de. **Políticas de Alimentação Escolar**. Brasília: Centro de Educação a Distância – CEAD, Universidade de Brasília, 2006. 88p.
- DUTRA, Eliane Said et al. **Módulo 16: Cardápios Saudáveis**. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Universidade de Brasília, 2007. 133 p.
- GOMES, Carla Catiúscia Ferreira; RODRIGUES, Rosângela Gomes. **A importância do controle higiênico-sanitário para a obtenção de alimentos seguros**. Revista Food Service News. Universidade Federal do Ceará, 2009.
- MONTEIRO, C. A. **Análise do Inquérito “Chamada Nutricional 2005”**. Ministério da Saúde. 2005.
- GONDIM-NETO, Leopoldo; BEZERRA, José de Arimatéa Barros; SANTOS, Alice Nayara dos. **Qualidade na Merenda Escolar: Intervenções Gastronômicas**. XVI ENDIPE - **Encontro Nacional de Didática e Práticas de Ensino**. UNICAMP: Campinas, 2012.
- RIBEIRO, Cintia Silvia; FRAVET, F. F. M. **Boas práticas para aquisição, manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas residenciais**. **Cadernos de Pós-Graduação da FAZU**, v. 1. Uberaba-Minas Gerais, 2010.
- VALENTIM, Marta Lígia Pomim. **Métodos de Pesquisa: Estudo de Caso**. Universidade Estadual Paulista - UNESP. Faculdade de Filosofia e Ciências – Campus de Marília, Departamento de Ciência da Informação. Marília, 2008.

Apresentado em 09/01/2019

Aprovado em 29/09/2019