

> Aperfeiçoamento: Nutricionista na Alimentação

Escolar

30/06/2023

Sejam bem-vindos!



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

TEMA



30/06/2023 – 2º encontro

30/06 - Atividades obrigatórias do nutricionista no PAE – projeto fiscalização na AE pública.



Agradecemos sua participação!

***GT – Alimentação Escolar
Comissão de Formação Profissional
Gestão 2023-2026***

ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA NO PNAE

GT ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2023



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS



ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA NO PNAE

GT ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Elaborado por:

Ana Lucia Saraiva da Cunha Ganci | CRN3 - 2347

Nutricionista Fiscal

Delegacia de Campo Grande – MS

Analícia Belli Duarte | CRN3 - 27870

Nutricionista Fiscal

Sede São Paulo – SP

> JUSTIFICATIVAS

- Formação deficiente – graduação;
- Dificuldade de profissionais – interpretação da legislação vigente;
- CRN3 – o dever dos Conselhos Profissionais é **fiscalizar, orientar e disciplinar** o exercício das profissões (nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética), visando o benefício e a proteção dos interesses da sociedade.

> OBJETIVOS

- Elencar as **atividades dos nutricionistas**, baseadas nas **legislações do PNAE e do CFN**, alertando-os quanto ao cuidado para a execução de atividades administrativas e operacionais.





> **LEGISLAÇÕES VIGENTES**

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014 - Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.

> **LEGISLAÇÕES VIGENTES**

RESOLUÇÃO FNDE 6, DE 08 DE MAIO DE 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO FNDE 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

> **LEGISLAÇÕES VIGENTES**

RESOLUÇÃO CFN Nº 465 DE 23 DE AGOSTO DE 2010 - Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.



InformaNutri nº 3/2023

Resolução CFN nº 465/2010

GT DE REVISÃO



Prezado(a) Nutricionista,

Informamos que foi instituído, no âmbito do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), um Grupo de Trabalho (GT) que terá por objetivo a revisão da Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010, que "Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do PAE, e dá outras providências".

A fim de atualização dos parâmetros numéricos mínimos de referência para a educação básica, o GT necessita conhecer a realidade e especificidades de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos estados, Distrito Federal, municípios e na rede federal. Assim, solicitamos que preencham os formulários eletrônicos abaixo, conforme seu âmbito de atuação:

- Estados e DF: <https://forms.gle/ER6RqxRVvYxe3Ax87>
- Municípios: <https://forms.gle/YtHVasJbcSudx79K7>
- Rede Federal: <https://forms.gle/62v81kXCzEhwgfQq9>

Ressaltamos que os dados informados serão utilizados apenas pelo CFN e FNDE como apoio para o GT.

Em caso de dúvidas: contato@cfn.org.br ou (61) 3225-6027.

> LEGISLAÇÕES VIGENTES

Lei 11.947/2009

Art. 11. A **responsabilidade técnica pela alimentação escolar** nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao **nutricionista responsável**, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Art. 12. Os **cardápios** da alimentação escolar **deverão ser elaborados** pelo **nutricionista responsável** com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

> **LEGISLAÇÕES VIGENTES**

Resolução CD/FNDE 06/2020

CAPÍTULO III

DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 14. É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos **profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas**, a inclusão da **educação alimentar e nutricional – EAN** no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que **promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.**

> LEGISLAÇÕES VIGENTES

Resolução CD/FNDE 06/2020

CAPÍTULO IV

DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I - Da Coordenação Técnica das Ações de Alimentação e Nutrição

Art. 15. A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por **nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE** vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

> ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA NO PNAE



> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

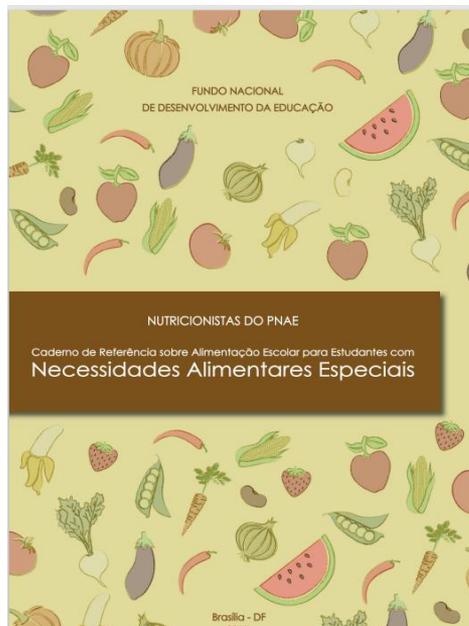
CAPÍTULO I DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades **obrigatórias**:

I - Realizar o **diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional**, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) **com base no resultado da avaliação nutricional**, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

II - Estimular a **identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas**, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar (PAE);



www.fnde.gov.br

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

III - **Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio** da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando:

- a) adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;
- b) respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

c) utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade;



www.fnde.gov.br

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

IV - Propor e realizar **ações de educação alimentar e nutricional** para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

V - **Elaborar fichas técnicas** das preparações que compõem o cardápio.

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

VI - Planejar, orientar e supervisionar as atividades de **seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos**, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

VII - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de **testes de aceitabilidade** junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

VIII - **Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais** e suas organizações, de forma a **conhecer a produção local** inserindo esses produtos na alimentação escolar;

IX - **Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar** para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);

X - Orientar e supervisionar as **atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;**

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

- XI - Elaborar e implantar o **Manual de Boas Práticas** para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para **UAN**;
- XII - Elaborar o **Plano Anual de Trabalho do PAE**, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
- XIII - **Assessorar o CAE** no que diz respeito à execução técnica do PAE.

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades **complementares**:

I - Coordenar, supervisionar e executar **ações de educação permanente** em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II - Participar do processo de **avaliação técnica dos fornecedores** de gêneros alimentícios, a fim de **emitir parecer técnico**, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

III - Participar da **avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção**, bem como na **contratação de prestadores de serviços** que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV - Participar do **recrutamento, seleção e capacitação de pessoal** que atue diretamente na execução do PAE;

V - **Participar de equipes multidisciplinares** destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

VI - Contribuir na **elaboração e revisão das normas reguladoras** próprias da área de alimentação e nutrição;

VII - **Colaborar na formação de profissionais** na área de alimentação e nutrição, supervisionando **estagiários** e participando de programas de **aperfeiçoamento, qualificação e capacitação**;

VIII - **Comunicar** os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de **condições do PAE impeditivas de boa prática profissional** ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

> RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

IX - **Capacitar e coordenar** as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

Art. 8º O Conselho Regional de Nutricionistas **fará análise e emitirá a declaração para a assunção de responsabilidade técnica** pelo PAE que fará parte da documentação para cadastro no FNDE.

> VISITAS FISCAIS

OBJETIVO: orientar, disciplinar e fiscalizar - Nutricionistas e TND

INSTRUMENTO: Roteiro de Visita Técnica (RVT) - www.crn3.org.br

The screenshot shows the website interface for CRN3. At the top, there is a purple header with accessibility options (A+, A, A-, Libras, Topo). Below this is the CRN3 logo and a search bar with a 'Buscar' button. A red arrow points to the search bar. The main navigation menu is orange and includes: Home, Institucional, Profissional, Empresa, Formação Profissional, Legislação, Comunicação, Dúvidas, and Autoatendimento. The 'Empresa' menu is expanded, showing three columns of links:

- Inscrição de Pessoa Jurídica**
 - Modalidades de Inscrição
 - Formulários
- Taxas / Anuidade**
 - Taxas
 - Anuidade
 - Isenção de anuidade (Nutricionista proprietário)
- Atualização de dados - PJs inscritas**
 - Comunicação de novo local de trabalho
 - Recadastramento anual de pessoa jurídica já inscrita
- Emissão de Documentos e Certidões**
 - Anotação de responsabilidade técnica
 - Certidão de cadastro autônomo
 - Certidões Pessoa Jurídica – CRR, CRU e CCR
 - Documentos de licitação
 - Declaração de visto para cartório/junta comercial
- Baixa temporária / Cancelamento de inscrição**
 - Cancelamento da inscrição
 - Baixa da inscrição
- Fiscalização**
 - Política Nacional de Fiscalização
 - Procedimento para regularização das inscrições
 - Roteiros de visitas técnicas (RVT)

A red arrow points to the 'Roteiros de visitas técnicas (RVT)' link in the 'Fiscalização' section.

Roteiro de Visita Técnica (RVT) Alimentação Escolar (Gestão Pública)

Disponível em: www.crn3.org.br – Empresa – Fiscalização – Roteiros de Visita Técnica (RVT)



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (GESTÃO PÚBLICA)

DATA DA VISITA

Nº DA VISITA

VISITA AGENDADA

Sim [] Não []

1. IDENTIFICAÇÃO DO NUTRICIONISTA

1.1. Nutricionista Entrevistado(a)

CRN-3

1.2. Vínculo de Trabalho

Estatutário [] Celetista [] Contratado [] Concursado Celetista []
Outro []

5. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA

INDICADORES QUALITATIVOS

*

PM

MP

NÃO

*NA

5.1. Planeja, acompanha e avalia o cardápio da alimentação escolar com base na legislação vigente

5.2. Realiza ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar

5.3. Planeja e supervisiona a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos

5.4. Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

5.5. Elabora fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio

*MP – Meta-Padrão PM – Padrão Mínimo Não – não atinge padrão mínimo *NA – NÃO SE APLICA

Item - 5.1. – Planeja, acompanha e avalia o cardápio da alimentação escolar, com base na legislação vigente.

- Padrão Mínimo:** planeja e elabora os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE.
- Meta Padrão:** planeja, elabora, acompanha e avalia os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE, e diagnóstico nutricional da clientela.

Observações:

Item- 5.2. – Realiza ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.

- Padrão Mínimo:** Realiza ações de educação alimentar e nutricional para os alunos (aulas, folder, palestras e outras).
- Meta Padrão:** Realiza ações de educação alimentar e nutricional para toda a comunidade escolar como processo contínuo e estruturado-

Item- 5.3. – Planeja e supervisiona a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos.

- Padrão Mínimo:** planeja, coordena ou supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.
- Meta Padrão:** planeja, coordena e supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.

Observações:

Item- 5.4. – Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Padrão Mínimo:** elabora e implanta o manual de boas práticas padrão para Serviços de Alimentação de toda a rede escolar.
- Meta Padrão:** elabora e implanta o manual de boas práticas para Serviços de Alimentação para de toda a rede escolar, adequado à realidade de cada unidade.

Item- 5.5. – Elabora fichas técnicas das preparações.

- Padrão Mínimo:** Elabora Fichas Técnicas de Preparo, contendo: tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes, consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras para grandes refeições.
- Meta Padrão:** Elabora Fichas Técnicas de Preparo, contendo: tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes, consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras para todas as refeições.

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	**NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.6.	Realiza o diagnóstico e acompanha o estado nutricional dos alunos:				
	Educação infantil				
	Ensino fundamental				
	Ensino médio				
5.7.	Inclui no cardápio alimentos provenientes da agricultura familiar				
5.8.	Coordena as atividades de seleção, compra e armazenamento dos alimentos.				
5.9	Supervisiona as atividades de produção de refeições				
5.10.	Identifica indivíduos com demandas nutricionais diferenciadas e elabora cardápios especiais				
5.11.	Elabora plano anual de trabalho do PAE				
5.12.	Assessoria o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE				

*NA – NÃO SE APLICA

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- ***Legislações de referência***



- ✓ Resolução CFN nº507/2013 - Política Nacional de Fiscalização (PNF)

- ✓ Resolução CFN nº465/2010 – Atribuições no Programa de Alimentação Escolar

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- ***Proposta***

Coletar dados do trabalho realizado por nutricionistas em **Alimentação Escolar Pública**, no momento “pós pandemia” COVID-19, esclarecer sobre as finalidades do CRN-3, legislações e fornecer demais orientações necessárias.

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- ***Justificativa***

Consolidar a importância da atuação do nutricionista na **Alimentação Escolar Pública** e seu papel na contribuição para a **promoção da saúde, manutenção e recuperação do estado nutricional** dos alunos e ainda, fazer um **diagnóstico situacional** da atuação do Nutricionista, no período “pós pandemia”.

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- ***Objetivos***

Conscientizar os gestores envolvidos sobre as atribuições do nutricionista e o **impacto positivo da atuação** desses profissionais na **manutenção** e **promoção da saúde** dos alunos, constatar os **impactos causados pela pandemia COVID-19** na atuação profissional e **motivar os nutricionistas.**

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- *Estratégias*
 - ✓ Realizar visitas fiscais aos nutricionistas atuantes no segmento e aplicar RVT.

Período: Agosto e Setembro/2022

Meta: **200 visitas fiscais**

> PROJETO FISCALIZAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

- *Estratégias*

- ✓ Enviar **folder** no formato digital (www.crn3.org.br > Comunicação > Materiais Orientativos).
- ✓ Realizar **evento técnico** para discussão sobre o tema e apresentação de dados (Dezembro/2022).

> **PROJETO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022**

**RESULTADOS
NUMÉRICOS**

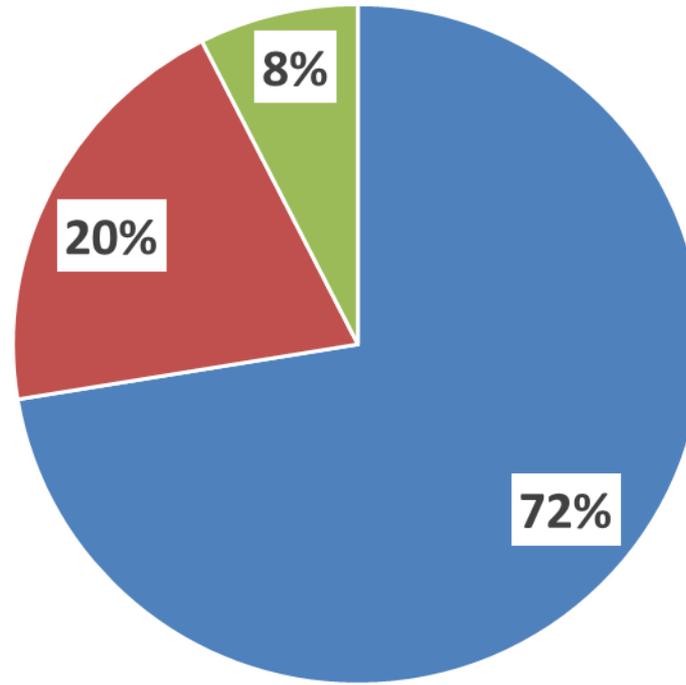
> Resultados das Visitas Fiscais

	Total Programado	Total Realizado	%
Nº VF	200	191	95,5%
Nº RVT	200	179	89,5%

> **PROJETO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022**

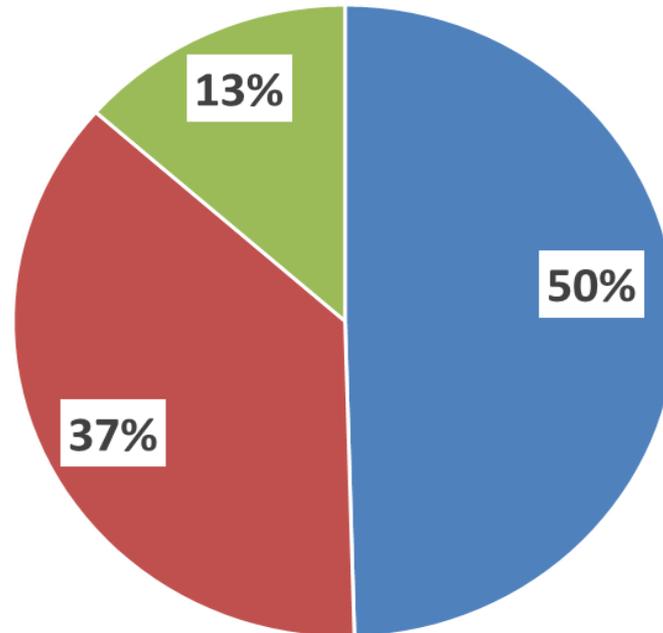
**RESULTADOS ATUAÇÃO DE
NUTRICIONISTAS - RVT**

> CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO LOCAL VISITADO ADMINISTRAÇÃO DA(S) UAN(S)



■ **AUTOGESTÃO** ■ **TERCEIRIZADO** ■ **MISTO**

> CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO LOCAL VISITADO TIPO DE SERVIÇO



■ CENTRALIZADO ■ DESCENTRALIZADO ■ MISTO

> PROJETO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2022

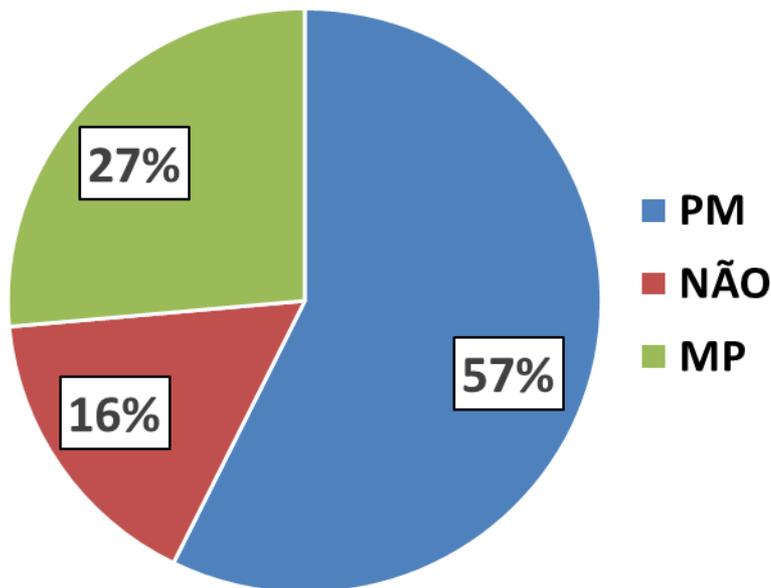
RVT
ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS

Indicadores Qualitativos e Quantitativos

Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Qualitativos

5.1. Planeja, acompanha e avalia o cardápio da alimentação escolar com base na legislação vigente



Padrão Mínimo (PM):

Planeja e elabora os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE.

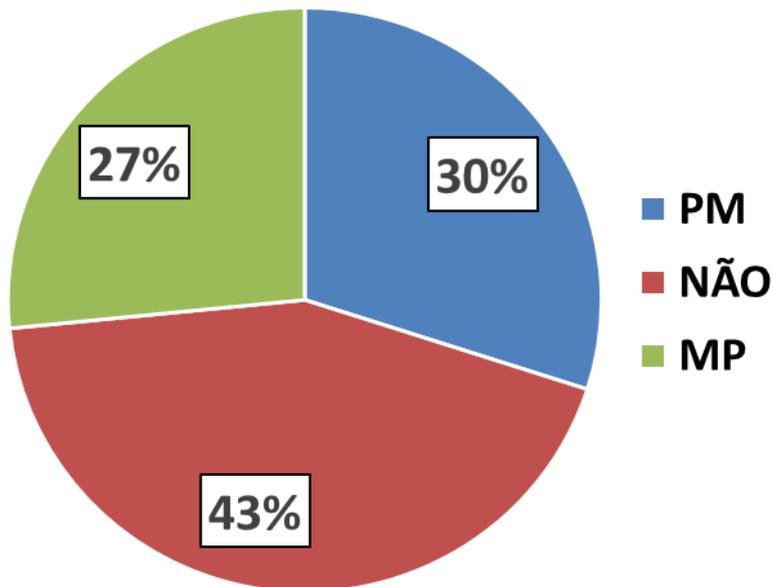
Meta Padrão (MP):

Planeja, elabora, acompanha e avalia os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE, e diagnóstico nutricional da clientela.

Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Qualitativos

5.2. Realiza ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar



Padrão Mínimo (PM):

Realiza ações de educação alimentar e nutricional para os alunos (aulas, folder, palestras e outras).

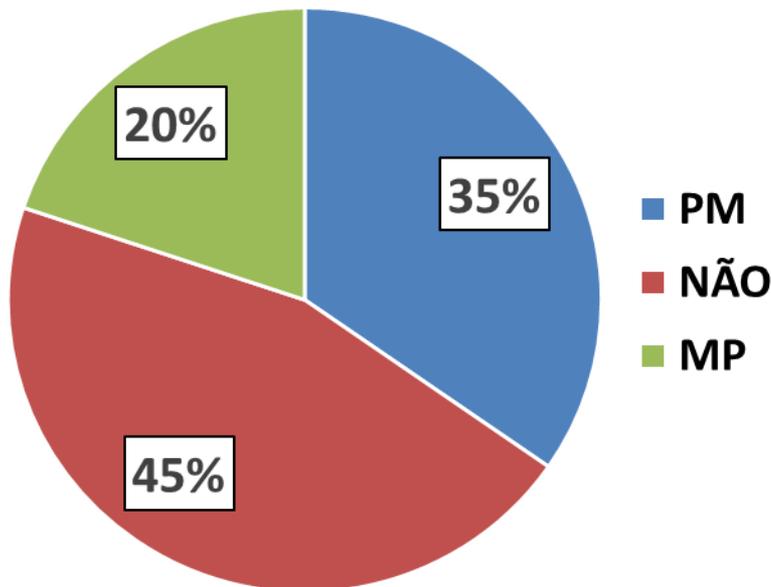
Meta Padrão (MP):

Realiza ações de educação alimentar e nutricional para toda a comunidade escolar como processo contínuo e estruturado.

Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Qualitativos

5.3. Planeja e supervisiona a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos



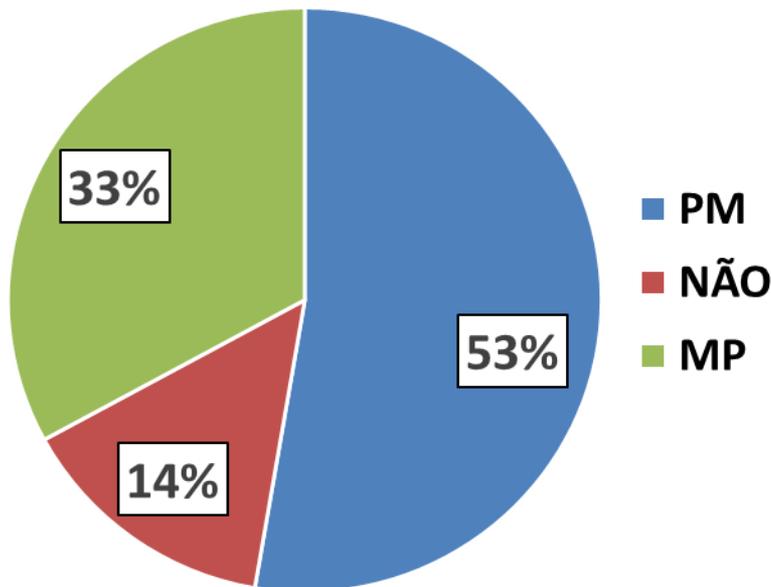
Padrão Mínimo (PM): planeja, coordena ou supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.

Meta Padrão (MP): planeja, coordena e supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos ..., e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.

Atividades Obrigatórias do Nutricionista

Indicadores Qualitativos

5.4. Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação



Padrão Mínimo (PM):

Elabora e implanta o manual de boas práticas padrão para Serviços de Alimentação de toda a rede escolar.

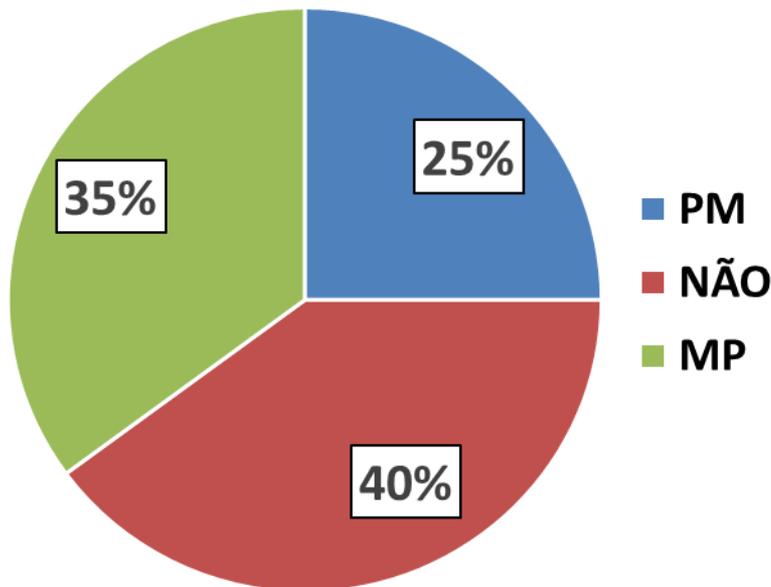
Meta Padrão (MP):

Elabora e implanta o manual de boas práticas para Serviços de Alimentação para de toda a rede escolar, adequado à realidade de cada unidade.

Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Qualitativos

5.5. Elabora fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio



Padrão Mínimo (PM): elabora Fichas Técnicas de preparo, contendo: tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes, consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio e fibras **para grandes refeições.**

Meta Padrão (MP): elabora Fichas Técnicas de preparo, ... **para todas as refeições.**

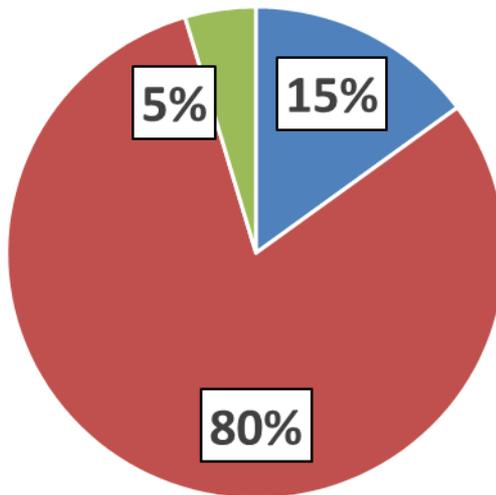
Atividades Obrigatórias do Nutricionista



Indicadores Quantitativos

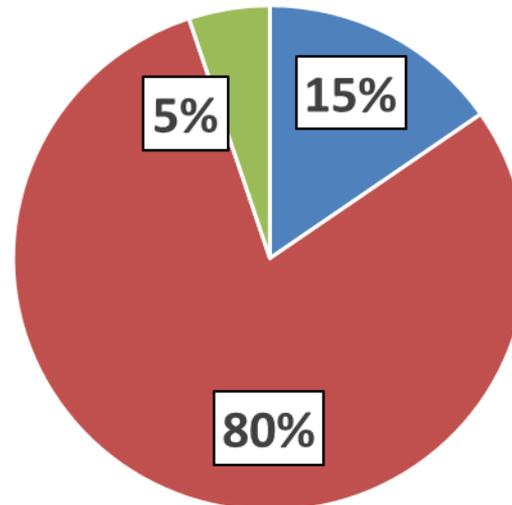
5.6. Realiza o diagnóstico e acompanha o estado nutricional dos alunos

ED. INFANTIL



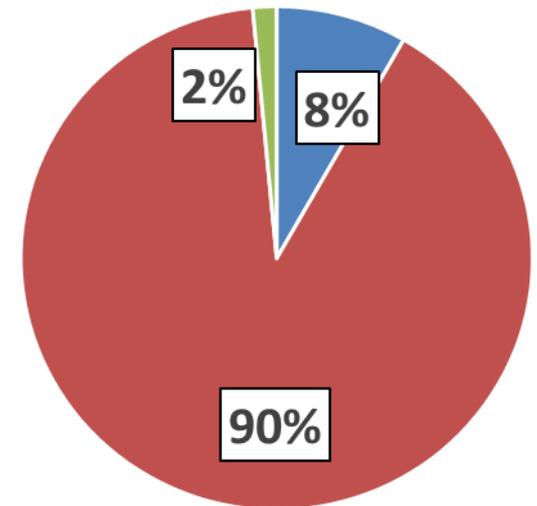
■ SIM

ENS. FUNDAMENTAL



■ NÃO

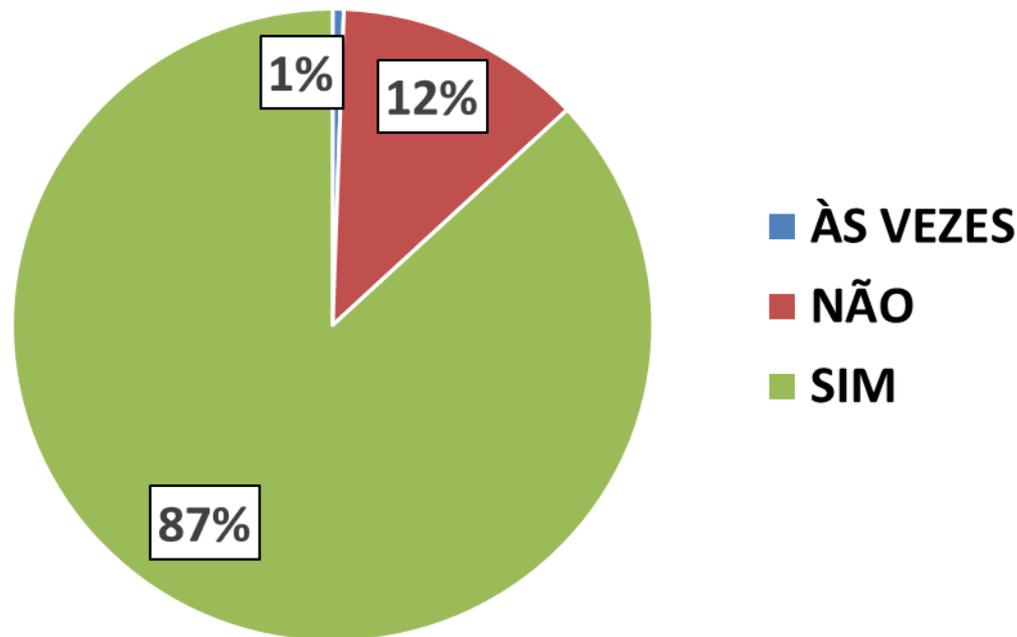
ENS. MÉDIO



■ ÀS VEZES

> Atividades Obrigatórias do Nutricionista Indicadores Quantitativos

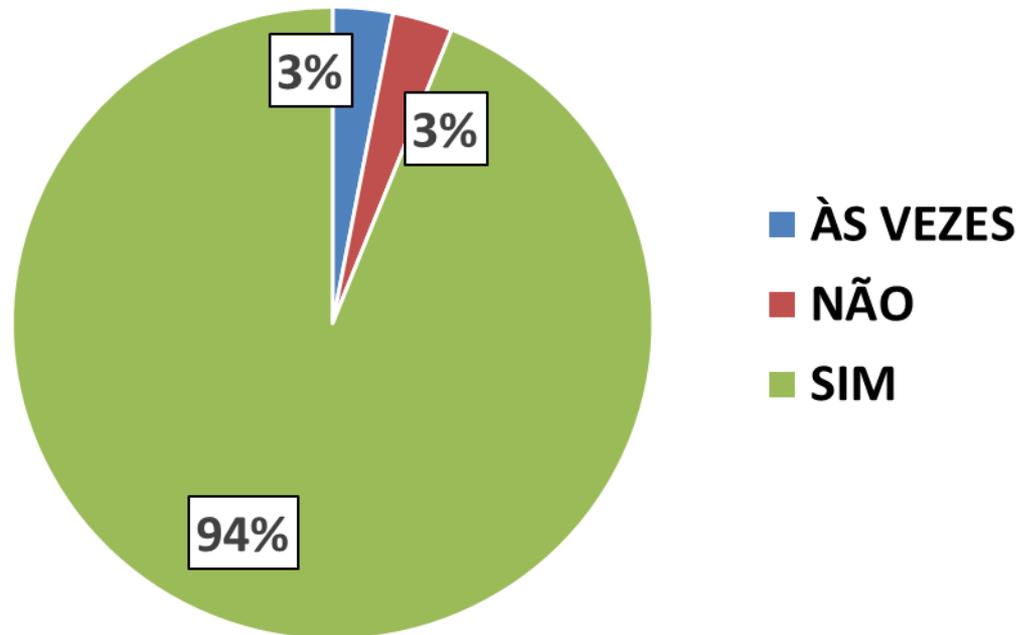
5.7. Inclui no cardápio alimentos provenientes da agricultura familiar



Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Quantitativos

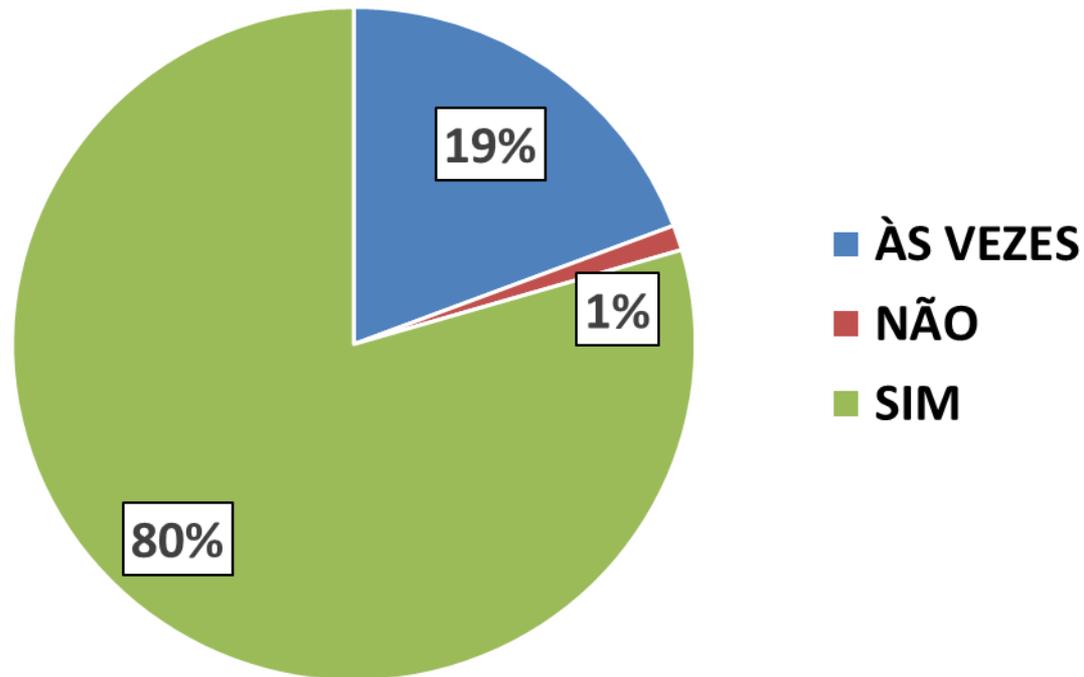
5.8. Coordena as atividades de seleção, compra e armazenamento dos alimentos



Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Quantitativos

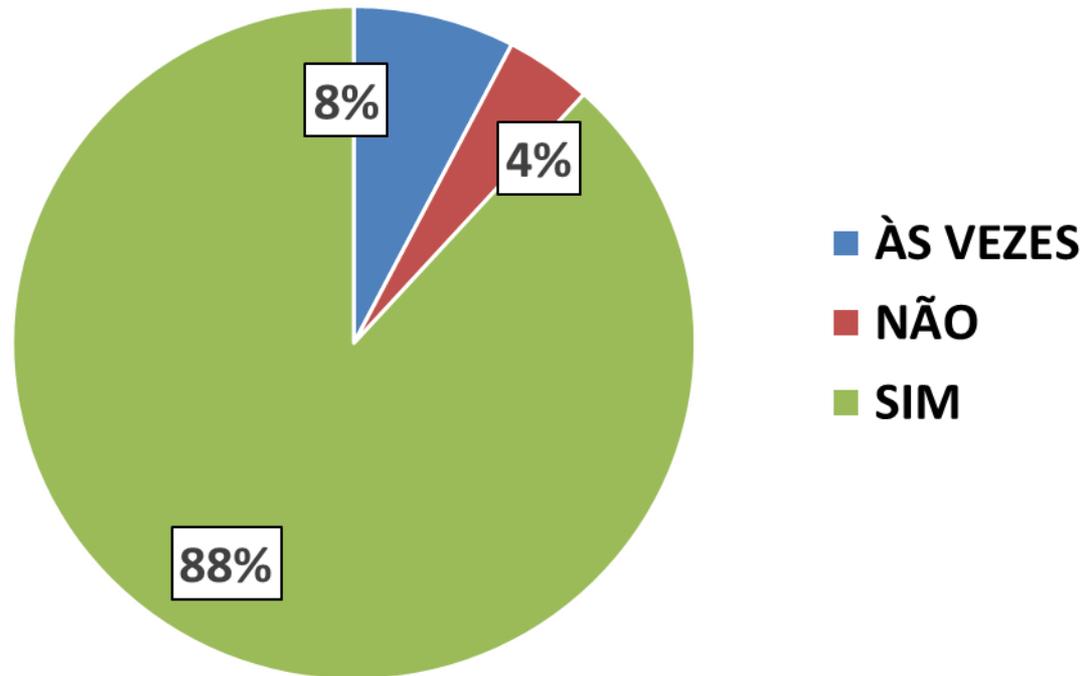
5.9. Supervisiona as atividades de produção de refeições



Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Quantitativos

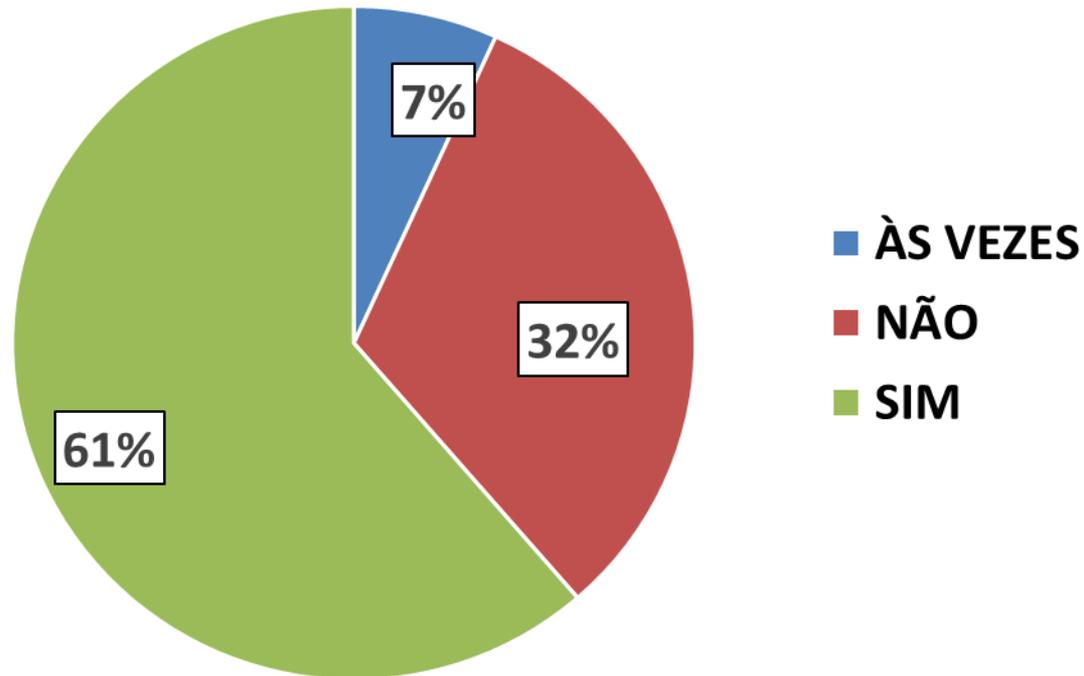
5.10. Identifica indivíduos com **demandas nutricionais diferenciadas** e elabora cardápios especiais



Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Quantitativos

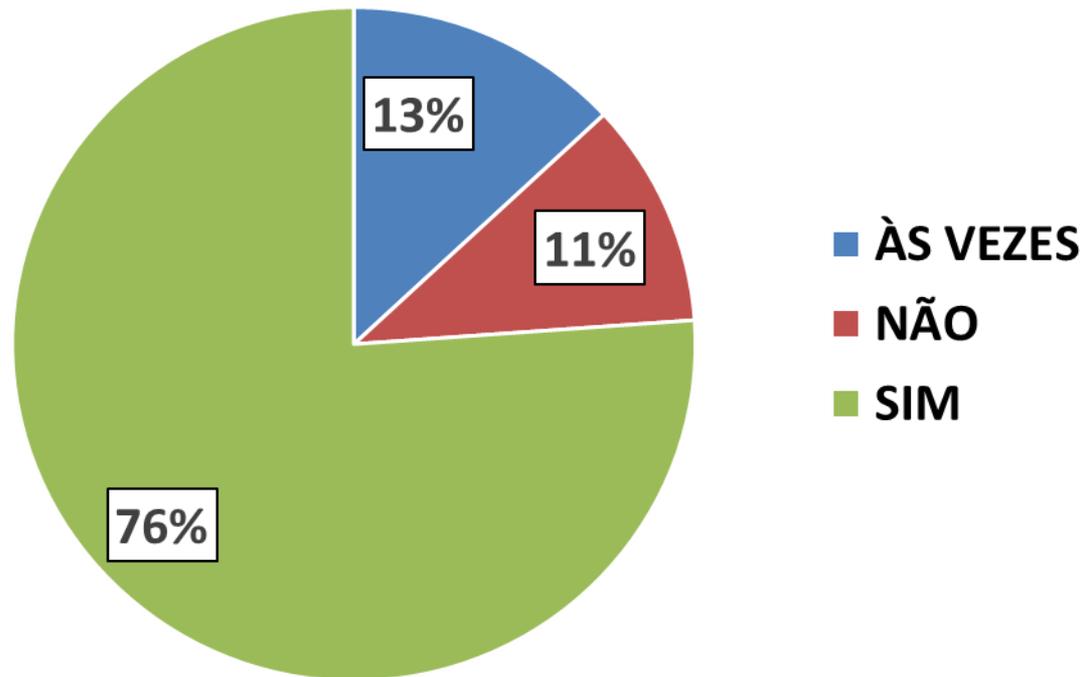
5.11. Elabora plano anual de trabalho do PAE



Atividades Obrigatórias do Nutricionista

> Indicadores Quantitativos

5.12. Assessora o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE



> Observações gerais

- ✓ Algumas atividades obrigatórias de caráter qualitativo apresentam baixo percentual de execução dentro da Meta Padrão (23 a 35%);
- ✓ O percentual de Nutricionistas que não realiza ou não atinge o Padrão Mínimo é elevado em algumas atividades (até 60%).

> Observações gerais

- ✓ O percentual de profissionais que realizam as atividades obrigatórias de caráter quantitativo foi bastante variável entre os segmentos (10 a 94%);
- ✓ Porém, a maioria ainda não atinge a totalidade, deixando de cumprir de fato suas atividades e também as legislações pertinentes.

> Observações gerais

- ✓ No momento em que o projeto foi realizado, os Nutricionistas na Alimentação Escolar Pública já haviam retomado a atuação presencial.
- ✓ Atividades que haviam sido suspensas durante a pandemia foram restabelecidas.
- ✓ Alguns procedimentos e protocolos foram mantidos como medida de controle e/ou novas perspectivas de atuação.



Considerações finais

Pontos Positivos

- ✓ Receptividade dos profissionais.
- ✓ Nutricionistas se sentiram valorizados.
- ✓ Esclarecimentos de dúvidas.
- ✓ Orientações para o desenvolvimento das atribuições / procedimentos do Regional.
- ✓ Aproximação com o CRN-3.
- ✓ Profissionais elogiaram a ação (agendamento/ material entregue/ abordagem).

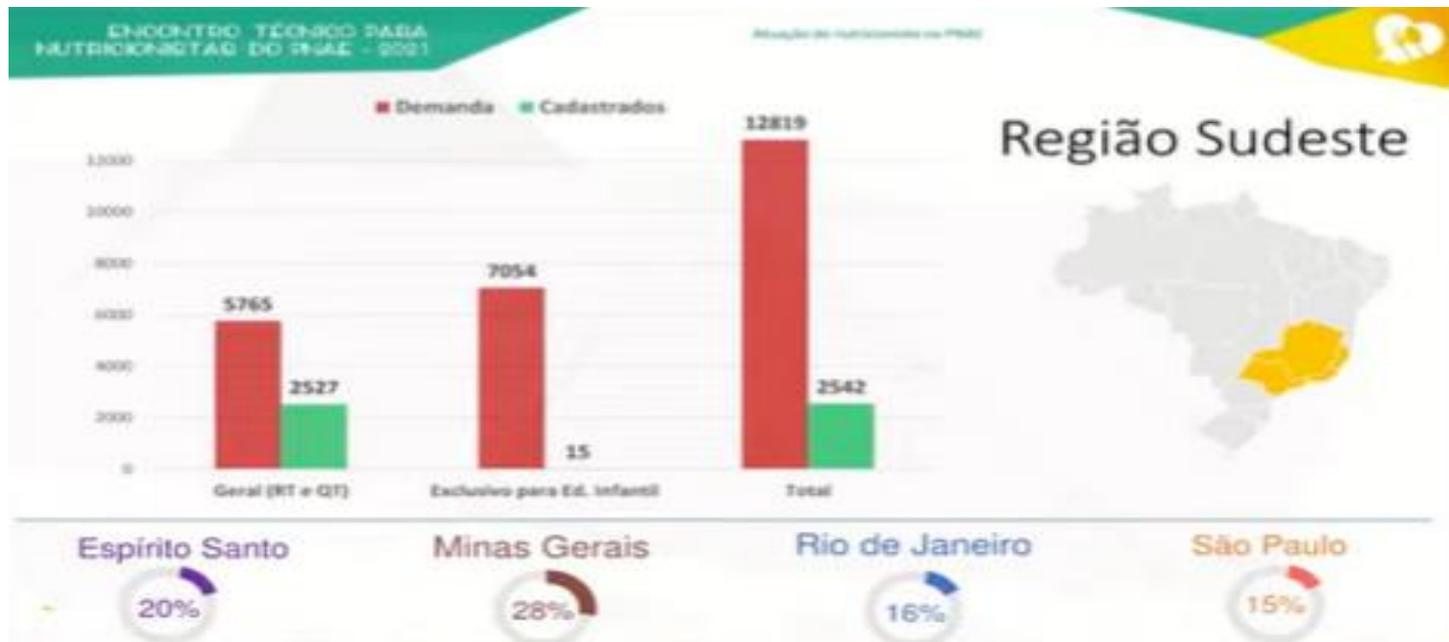
> PRINCIPAIS DIFICULDADES RELATADAS PELOS NUTRICIONISTAS DO PNAE



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

> 1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE

- ✓ É de conhecimento do FNDE o déficit de nutricionistas na Alimentação Escolar Pública.



Encontro Técnico de Nutricionistas 2021 - Demanda pela Resolução CFN 465/10 X número existente em 2021.

> 1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE



Encontro Técnico de Nutricionistas 2021 - Demanda pela Resolução CFN 465/10 X número existente em 2021.

1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE

Ações

- ✓ Suspensão de recursos - Resolução CD/FNDE 06/2020
- ✓ Somente na ausência do RT



Inovação - suspensão de recursos na ausência de RT

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§3 – A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos sistemas do FNDE

§4 - Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município **devem garantir o fornecimento** da alimentação escolar [...].

Art. 56 - O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc, Prefeitura Municipal

Encontro Técnico de Nutricionistas 2021 – Caso ocorra, o órgão executor deverá garantir o fornecimento da Alimentação Escolar, para que não haja prejuízos ao aluno, com violação do direito à alimentação.

1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES FNDE

Ações

- ✓ Materiais Técnicos de Apoio - Encontros Técnicos



> 1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES CFN/CRN

✓ Infração - CRN

 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 3ª REGIÃO		UF
TERMO DE VISITA DE PESSOA JURÍDICA - TV/PJ		Nº
1. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA		
Razão Social		
Nome Fantasia	CNPJ	
Ramo de atividade	Registro/ Cadastro no CRN (Região/Nº)	
Unidade ou Cliente		
Endereço		
Cidade	Estado	CEP
Telefones (____)	E-mail / site	
2. SITUAÇÃO CARACTERIZADA CONFORME FUNDAMENTAÇÃO INDICADA NO VERSO		
<input type="checkbox"/> I. Pessoa jurídica com atividade ou objeto social na área de alimentação e nutrição humana, sem registro no CRN da jurisdição; <input type="checkbox"/> II. Inexistência de Nutricionista; <input type="checkbox"/> III. Inexistência de Nutricionista assumindo a responsabilidade técnica (RT) pelas atividades de alimentação e nutrição; <input type="checkbox"/> IV. Quadro técnico (QT) de Nutricionistas insuficiente para a garantia da contínua assistência alimentar e nutricional;		
<input type="checkbox"/> V. Pessoa jurídica que utilize documentação emitida pelo CRN cujos dados não mais correspondam à realidade, com o objetivo de simular a situação de regularidade ou de qualificação não mais existente; <input type="checkbox"/> VI. Pessoa jurídica que não efetue a atualização de dados constantes nos arquivos do CRN da sua jurisdição, em até 30 (trinta) dias corridos da data da alteração; <input type="checkbox"/> VII. Nenhuma das situações acima descritas.		
3. PRAZO PARA REGULARIZAÇÃO DA SITUAÇÃO		DIAS
4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES		
A não regularização da falta no prazo indicado implicará na lavratura do Auto de Infração. A legislação que fundamenta este documento está disponível nos sites eletrônicos do CFN e do CRN (endereços abaixo). A Pessoa Jurídica foi informada de que a recusa de assinatura ou do recebimento deste Termo de Visita não acarretará nulidade do mesmo e não impedirá sua tramitação e processamento.		



IV. Quadro técnico (QT) de Nutricionistas insuficiente para a garantia da contínua assistência alimentar e nutricional;

> 1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES CFN/CRN

- ✓ Ofício à PM, solicitando apresentação de Plano de Ação, para efetivar a ampliação do QT de nutricionistas.

OF. CRN-3 nº ~~XXXXX~~

Excelentíssimo (a) Senhor (a) Prefeito (a),

A Comissão de Fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP e MS), no exercício de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 6583/1978, em resposta ao ofício ~~XXXXXXXXXX~~, esclarece que o CRN-3 está subordinado ao CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN), a quem compete criar resoluções e outros atos que disciplinem a atuação do CRN, dos profissionais inscritos e das pessoas jurídicas registradas ou cadastradas. Tais resoluções incluem diretrizes para o exercício profissional do Nutricionista nas suas diversas áreas de atuação, estabelecendo atividades mínimas (obrigatórias) a serem desenvolvidas pelo profissional. Com especial atenção na área de Alimentação Escolar, destacamos a RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010, que em seu Art. 3º, determina as atividades obrigatórias do Nutricionista, e em seu Art. 4º, determina as atividades complementares do profissional. Destacamos ainda as exigências da LEI Nº 11.947/2009 e das RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 39/2009, RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26/2013 sobre o Nutricionista Responsável Técnico, para o bom andamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

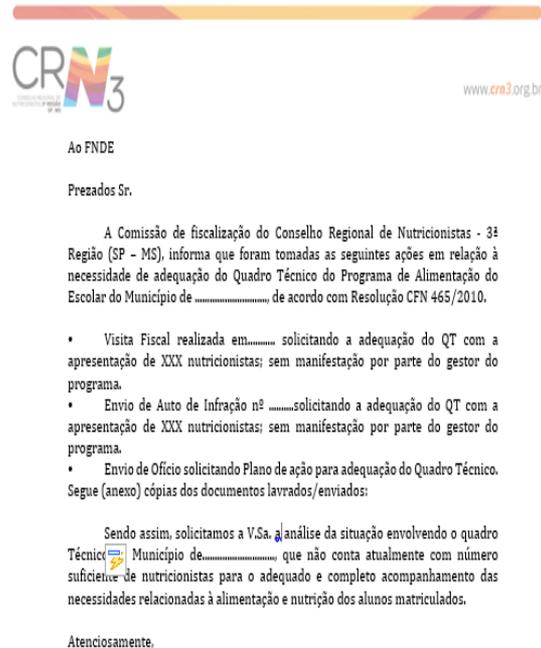
Sendo assim, mantemos a recomendação de ampliação do Quadro Técnico, com a contratação de ~~XXXXX~~ nutricionistas, destacando o Art. 7º da RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010, que diz "o Quadro Técnico (QT) será constituído por nutricionistas habilitados, que desenvolverão as atividades definidas nesta Resolução e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do responsável técnico, assumindo com este a responsabilidade solidária."

Destacamos ainda, na referida Resolução, o Art. 11: "Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros."

Diante do exposto, solicitamos a apresentação de um Plano de Ação consoante data prevista para a contratação dos Nutricionistas.

> 1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES CFN/CRN

- ✓ Ofício ao FNDE caso prefeitura não se manifeste.





1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES CFN/CRN/FNDE

- ✓ Revisão da Resolução CFN nº 465/10

Encontro Técnico Nacional
de Nutricionistas do PNAE - 2022
Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio
e Educação de Jovens e Adultos

Revisão da Resolução CFN nº 465/2010

- Em 2010 o CFN publicou a Resolução CFN nº 465, atualizando a de nº 358/2005.
- De 2017 a 2019 o CFN conduziu um Grupo de Trabalho (GT), com participação do FNDE e de nutricionistas do PNAE, para revisão da Resolução CFN nº 465.
- O GT propôs novo texto da resolução, mas indicou a necessidade de estudo para reavaliar os parâmetros numéricos mínimos de referência (quadro técnico).
- Em 2020 foram criados dois GTs, cuja conclusão foi prejudicada pela pandemia:
 - GT de Estudo dos Parâmetros Numéricos; e
 - GT de revisão do texto da resolução.



1. QUADRO TÉCNICO INSUFICIENTE – AÇÕES CFN/CRN/FNDE

- ✓ Revisão da Resolução CFN nº 465/10

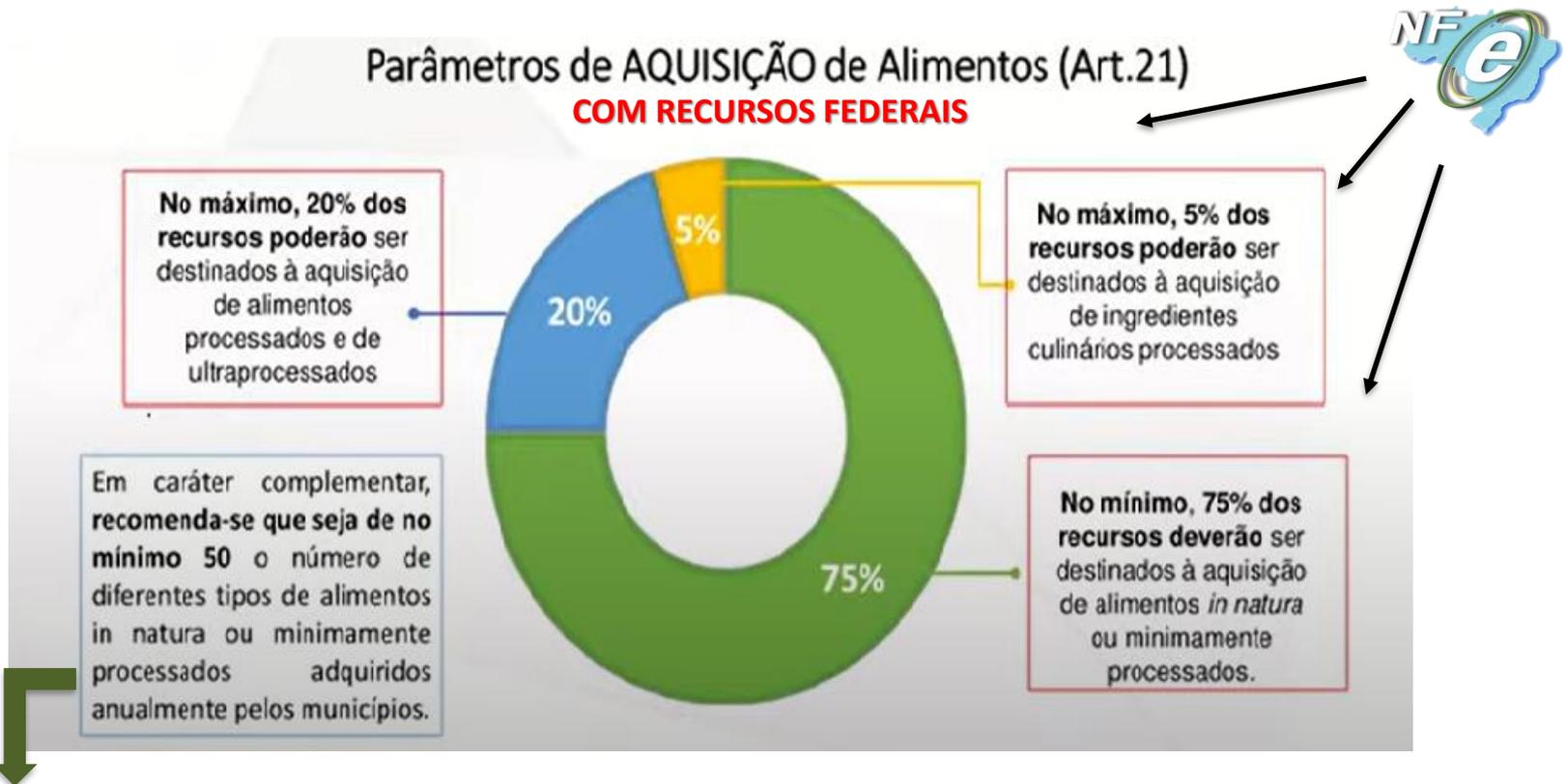
Encontro Técnico Nacional
de Nutricionistas do PNAE - 2022
Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio
e Educação de Jovens e Adultos

Revisão da Resolução CFN nº 465/2010

O CFN tem analisado a resolução considerando a necessidade de:

- organizar as atribuições em uma ordem lógica, vinculada ao fluxo de execução do programa e agrupando atividades por atribuições;
- descrever as atribuições deixando mais claras as ações relacionadas à responsabilidade técnica do nutricionista, evitando interpretações que incluam atividades que não deveriam ser designadas ao profissional;
- deixar claras as possibilidades de revisão, atualização e parceria, quando aplicável, evitando interpretações de que todas as atividades devem ser sempre desenvolvidas por aquele nutricionista;

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020



> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

- ✓ Parâmetros de oferta (período parcial: aumento de 200g para 280g).



> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

- ✓ Parâmetros de oferta - **Art. 17, § 6º e 7º**

Cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter:

- ✓ horário e tipo de refeição;
- ✓ nome da preparação;
- ✓ ingredientes que a compõem;
- ✓ informações nutricionais de energia e macronutrientes, e se referente às creches, também os micronutrientes prioritários;
- ✓ identificação e assinatura do nutricionista.

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

- ✓ Parâmetros de oferta – **Art. 18, § 4º e 5º**

Inclusão obrigatória nos cardápios
(Art. 18, § 4º e 5º)



Fontes de Ferro
Alimentos fonte de **ferro heme**
no **mínimo 4 dias por**
semana.



Fontes de Vit. A
Alimentos fonte de **vitamina A**
em pelo **menos 3 dias por**
semana.

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

✓ Limitação de oferta – **Art. 18, §6, I e II**

 <p>Produtos Cárneos</p>	 <p>Alimentos em conserva</p>	 <p>Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados</p>	 <p>Biscoito, Bolacha, Pão ou Bolo</p>
<p>Parcial e Integral:</p> <p>no máximo 2x por mês.</p>	<p>Parcial e Integral:</p> <p>no máximo 1x por mês.</p>	<p>Parcial: máximo 1x por mês</p> <p>Integral: máximo 2x por mês</p>	<p>Parcial: máximo 2x por semana em 1 refeição; máximo 3x em 2 refeições ou mais.</p> <p>Integral: máximo 7x vezes por semana.</p>

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

✓ Limitação de oferta – **Art. 18, §6, V, VI e VII**

Item	Consumo Parcial	Consumo Integral
Doces	Máximo 2x por mês	Máximo 1x por mês
Preparações regionais doces	Máximo 2x por mês	Máximo 1x por semana
Margarina ou creme vegetal	Máximo 2x por mês	Máximo 1x por semana

zero gorduras trans

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

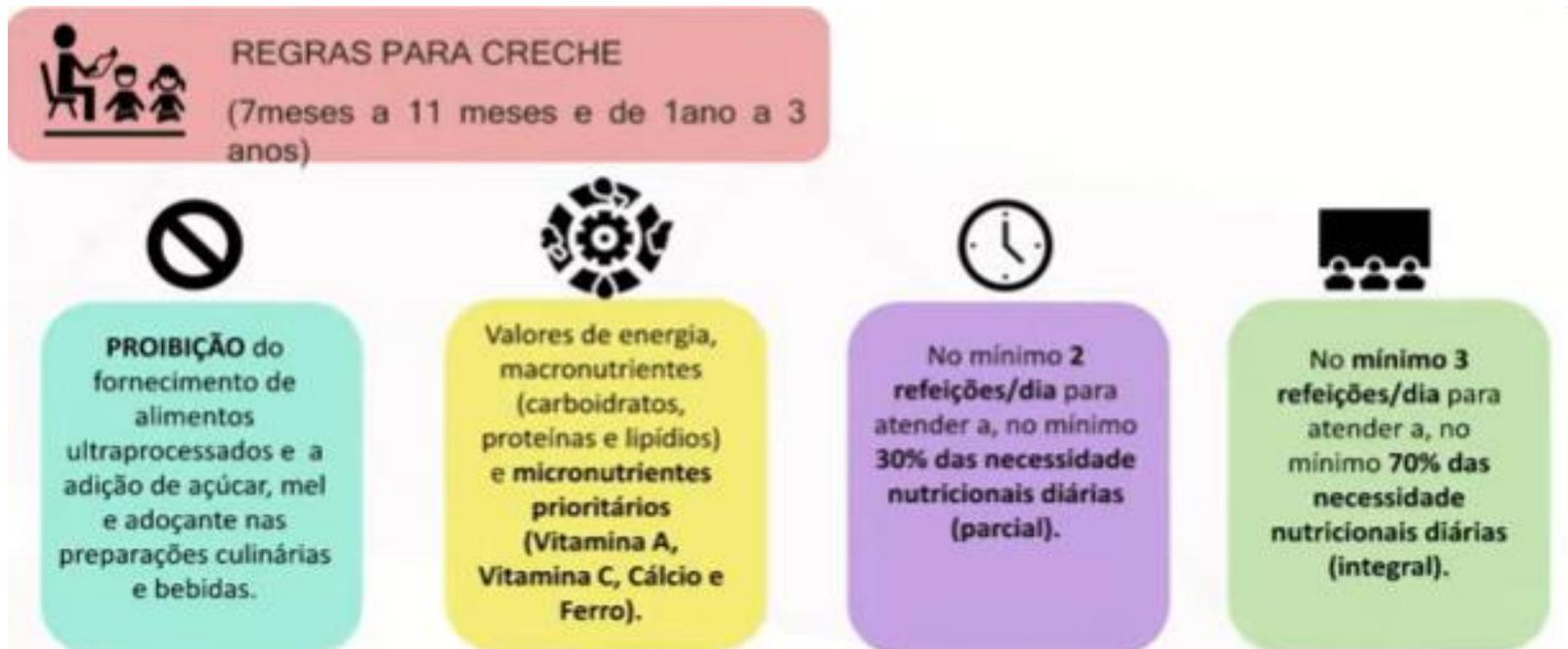
- ✓ Parâmetros de oferta - **Art. 19, § 1º**

Variedade de alimentos por semana/ número de refeições



> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

✓ Parâmetros de oferta



**PROTEÇÃO DOS
HÁBITOS ALIMENTARES**

**MANTIDOS 4 MICRONUTRIENTES
≠ DAS DEMAIS FAIXAS ETÁRIAS**

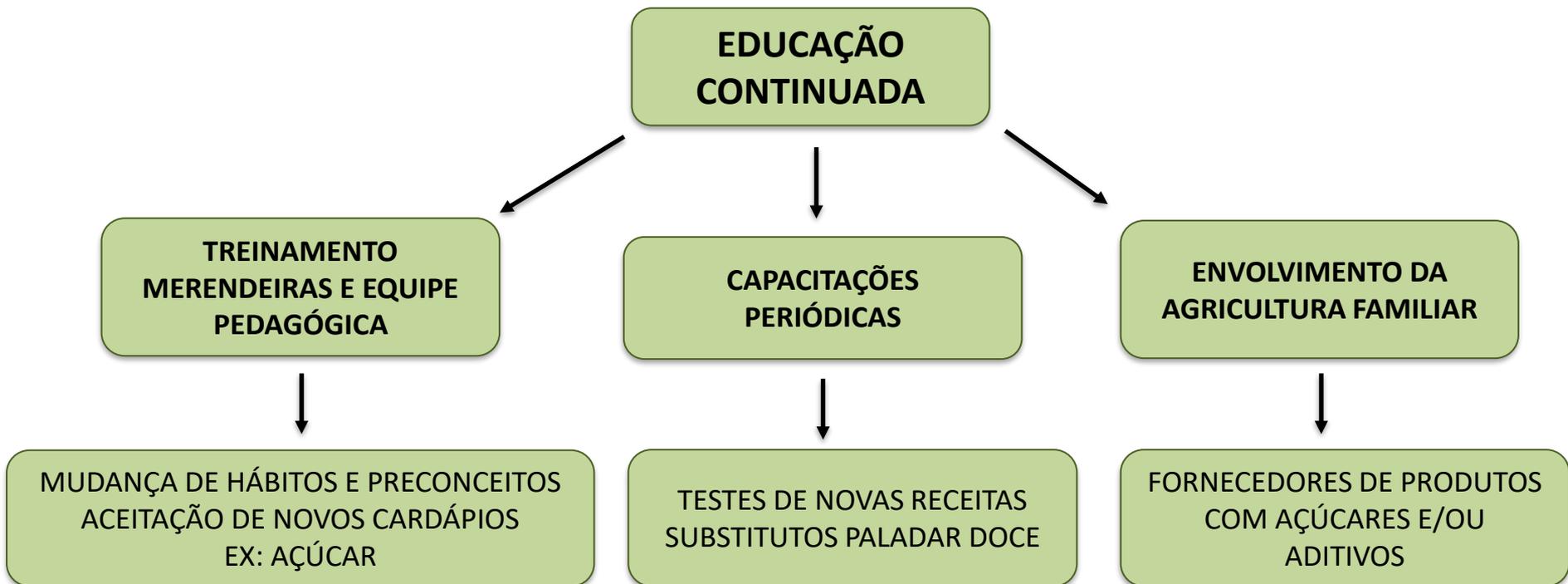
> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

- ✓ Parâmetros de oferta - **Regras para CRECHES**
Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

- FORMAÇÃO DE HÁBITOS ADEQUADOS E SAUDÁVEIS;
- PREVENÇÃO DE DCNT;
- PREVENÇÃO E CONTROLE DA OBESIDADE INFANTIL;
- GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL;
- COMPATÍVEL COM RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA E FNDE.

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RES. FNDE Nº 06/2020

- ✓ Parâmetros de oferta - **Regras para CRECHES**
- ✓ Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE



> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RESOLUÇÃO FNDE Nº 20/2020

✓ Altera Art. 18 da Res. FNDE nº 06/2020

Art. 1º A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

Art. 18. Os cardápios devem ser planejados para atender:

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

~~II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana;~~

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.



❖ *A alteração se justifica em razão da necessidade de adequação de terminologia, substituindo o termo "hortaliças" por "legumes e verduras", para ficar coerente com o caput.*

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RESOLUÇÃO FNDE Nº 20/2020

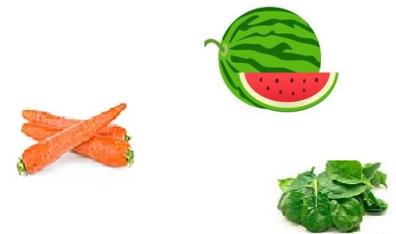
✓ Altera Art. 18 da Res. FNDE nº 06/2020

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

~~II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana;~~

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.



❖ *A alteração se justifica em razão da necessidade de adequação de terminologia, substituindo o termo "hortaliças" por "legumes e verduras", para ficar coerente com o caput.*

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RESOLUÇÃO FNDE Nº 20/2020

✓ Altera Art. 18 da Res. FNDE nº 06/2020

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

~~II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;~~

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;



- ❖ *Entendendo que outros tipos de alimento em conserva são tão prejudiciais quanto os legumes e verduras em conserva, optou-se por incluir outros alimentos em conserva nesse conceito para abranger qualquer tipo de alimento em conserva, por exemplo, atum em conserva, sardinha em conserva, salsicha em conserva, feijão em conserva, ovo em conserva e carne em conserva.*

> 2. ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIOS – RESOLUÇÃO FNDE Nº 20/2020

- ✓ Altera Art. 18 da Res. FNDE nº 06/2020



~~III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;~~

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

- ❖ *Substituiu-se o termo "bebida láctea" por "líquidos lácteos" com o objetivo de englobar os demais produtos lácteos líquidos com aditivos ou açúcar (bebida láctea, composto lácteo, iogurte com sabor, achocolatado líquido e similares).*

- > Enfim, as legislações estabeleceram inúmeras regras, que repercutiram diretamente no trabalho do nutricionista que atua no PNAE.







MODELO DE CARDÁPIO – CRECHE

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE									
CARDÁPIO - CRECHE MODALIDADE DE ENSINO (<i>indígena, quilombola</i>) ZONA (<i>urbana, rural</i>) FAIXA ETÁRIA (<i>7 - 11 meses</i>) ou (<i>01 - 3 anos</i>) PERÍODO (<i>parcial ou integral</i>)									
Necessidades Alimentares Especiais: (<i>se for o caso</i>)									
Mês/Ano									
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês				
Tipo de Refeição/ Horário									
Tipo de Refeição/ Horário									
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET					
		g %	g %	g %					
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.									

cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para o consumo da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.



MODELO DE CARDÁPIO – OUTRAS ETAPAS

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)								
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE								
CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO <i>(Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio)</i>								
MODALIDADE DE ENSINO <i>(indígena, quilombola, EJA, Programa Mais Educação, Ensino Médio Integrado)</i>								
ZONA <i>(urbana, rural)</i>								
FAIXA ETÁRIA <i>(da etapa de ensino correspondente)</i>								
PERÍODO <i>(parcial ou integral)</i>								
Necessidades Alimentares Especiais: <i>(se for o caso)</i>								
Mês/Ano								
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Tipo de Refeição/ Horário								
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)			
			55% a 65% do VET			10% a 15% do VET		15% a 30% do VET
			g	g	g			
			%	%	%			
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.								

Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõem a preparação. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.

InformaNutri nº 2/2023

Planejamento de Cardápios para a Alimentação Escolar

Caderno 3 da Série Nutricionistas do PNAE

Prezado(a) Nutricionista,

Está disponível no site do FNDE o Caderno de Planejamento de Cardápios para a Alimentação Escolar. Um auxílio para assegurar a oferta da alimentação adequada e saudável, garantindo a segurança alimentar e nutricional e uma boa condição de saúde aos milhões de estudantes da rede pública de ensino.



Esse material tem como objetivo orientar uma gestão de qualidade, estabelecendo critérios técnicos para elaboração do cardápio, constituindo-se como um alicerce para o aprimoramento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar pelas Entidades Executoras.

Conheça o caderno na íntegra:

[Planejamento de Cardápios para a Alimentação Escolar](#)



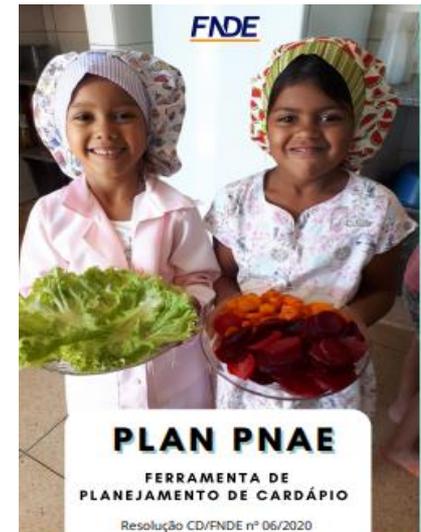
https://www.youtube.com/watch?v=a_Tp1uHtvWo&t=4638s

Publicado em 29/11/2022

> PLAN PNAE

✓ Ferramenta de auxílio aos nutricionistas – Alimentação Escolar

- Elaboração de fichas técnicas;
- Elaboração de cardápios calculados com valores de energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme a determinação da legislação do PNAE.



> 3. ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

✓ RESOLUÇÃO CFN nº 465/2010, CAPÍTULO I - DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes **atividades obrigatórias**:

V. **Elaborar fichas técnicas** das preparações que compõem o cardápio.

✓ RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018

Ficha Técnica de Preparações

Formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

> ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)														
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE														
FICHA TÉCNICA DE PREPARO														
CARDÁPIO - CRECHE														
MODALIDADE DE ENSINO <i>(indígena, quilombola)</i>														
FAIXA ETÁRIA <i>(7 - 11 meses) ou (01 - 3 anos)</i>														
NOME DA PREPARAÇÃO:							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	Energia Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
TOTAL														
MODO DE PREPARO:														
RENDIMENTO (g):							PESO DA PORÇÃO (g):				TEMPO DE PREPARO:			
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.														

As fichas técnicas de preparação deverão atender ao disposto no artigo 17º § 10º da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para auxílio na elaboração de fichas técnicas, foi disponibilizada a ferramenta PLANPNAE que está disponível no site do FNDE www.fnde.gov.br > PROGRAMAS > PNAE > ÁREA PARA GESTORES > FERRAMENTAS DE APOIO AO NUTRICIONISTA.

PLAN PNAE - ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	U	P	Q	
Tabela de composição em 100g de alimento		Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vitamina C	Sódio	Legenda:					
Descrição dos alimentos	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	Aquisição proibida	Oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade	Oferta limitada para todas as idades			
Abacate, cru	96,15	402,31	1,24	8,40	6,03	7,92	0,21	61,20	8,66	0,00	Fonte: Resolução CDFNDE nº 06/2020						
Abacazi, banana e cenoura, suco natural (néctar), cf açúcar refinado	64,00	267,78	0,57	0,14	15,70	10,50	0,26	235,00	7,96	5,19							
Abacazi, banana e cenoura, suco natural (néctar), sf açúcar	28,00	117,15	0,61	0,15	6,59	11,30	0,28	261,00	8,82	4,43							
Abacazi, cru	48,32	202,18	0,86	0,12	12,33	22,43	0,26	2,30	34,62	0,00							
Abacazi, maracujá e caju, suco natural (néctar), cf açúcar refinado	70,00	292,88	0,55	0,23	16,70	9,47	0,33	22,30	53,00	14,50							
Abacazi, melão e maracujá, suco natural (néctar), cf açúcar refinado	63,00	263,59	0,59	0,20	15,00	7,74	0,29	21,60	15,60	9,17							
Abacazi, melão e maracujá, suco natural (néctar), sf açúcar	36,00	150,62	0,63	0,22	8,17	8,10	0,31	23,40	16,80	8,94							
Abacazi, polpa, congelada	30,59	128,00	0,47	0,11	7,80	13,54	0,36	2,00	1,25	1,24							
Abacazi, polpa, congelada	34,00	142,26	0,47	0,12	7,80	13,60	0,36	2,26	1,25	1,24							
Abacazi, suco natural (néctar), cf açúcar refinado	47,00	196,65	0,23	0,11	11,50	6,06	0,16	0,63	10,50	1,85							
Abacazi, suco natural (néctar), sf açúcar	18,00	75,31	0,24	0,12	3,99	6,31	0,17	0,69	11,40	0,98							
Abadejo, file, congelado, cru	59,11	247,33	13,08	0,36	0,00	10,17	0,11	0,00	0,00	78,52							
Abiu, cru	62,42	261,18	0,83	0,70	14,93	5,78	0,16	46,00	10,28	0,00							
Abóbora, cabotian, crua	40,00	172,00	1,75	0,54	6,19	18,00	0,37	508,00	5,09	0,00							
Abóbora, menina brasileira, crua	13,00	56,00	0,61	0,00	2,17	8,74	0,15	1335,00	1,50	0,00							
Abóbora, moranga, crua	15,00	66,00	1,12	0,13	1,44	3,05	0,00	353,00	9,65	0,00							
Abóbora, pescoço, crua	24,47	102,37	0,67	0,12	6,12	8,81	0,28	0,00	2,09	0,75							
Abobrinha, italiana, crua	19,28	80,66	1,14	0,14	4,23	16,13	0,24	41,00	6,87	0,00							
Abobrinha, paulista, crua	30,81	128,91	0,64	0,14	7,87	18,67	0,17	0,00	17,55	0,50							
Açafálio	310,00	1297,04	11,43	5,85	85,37	111,00	11,10	26,50	80,80	148,00							
Açaí, polpa, com xarope de guaraná e glucose	110,00	460,24	0,70	3,70	21,50	22,00	0,30	0,00	10,30	15,00							
Açaí, polpa, congelada	58,05	242,86	0,80	3,94	6,21	35,18	0,43	29,00	0,00	5,18							
Acelga, crua	20,94	87,62	1,44	0,11	4,63	42,99	0,27	330,00	22,55	1,18							
Acerola, crua	33,46	140,01	0,91	0,21	7,97	12,56	0,22	60,00	941,37	0,00							
Acerola, polpa, congelada	21,94	91,78	0,59	0,00	5,54	7,58	0,17	173,00	623,24	1,28							
Acerola, suco natural (néctar), cf açúcar refinado	26,00	108,78	0,16	0,08	6,33	7,53	0,01	40,30	302,00	0,75							
Acerola, suco natural (néctar), sf açúcar	7,00	29,29	0,16	0,09	1,45	7,74	0,00	42,40	317,00	0,14							
Achocolatado em pó diet	337,70	1412,94	29,42	2,39	55,30	664,18	2,20	4,63	2,22	978,44							
Achocolatado, pó	401,02	1677,87	4,20	2,17	91,18	44,40	5,36	795,85	0,00	65,00							
Açúcar, cristal	386,85	1618,56	0,32	0,00	99,61	7,59	0,16	0,00	0,00	0,00							
Açúcar, mascavo	368,55	1542,03	0,76	0,09	94,45	126,53	8,30	0,00	0,00	25,00							
Açúcar, refinado	386,57	1617,43	0,32	0,00	99,54	3,50	0,11	0,00	0,00	12,00							

> IQ COSAN – CARDÁPIOS/AVALIAÇÃO



APRESENTAÇÃO:

ÍNDICE DE QUALIDADE DA COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL - IQ COSAN

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é a mais antiga política de alimentação e nutrição do Brasil.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que garantam as necessidades nutricionais durante o período letivo, de acordo com o artigo 4º da Lei 11.947 de 2009.

Neste contexto, os cardápios elaborados para o PNAE representam uma importante estratégia para a consolidação de hábitos alimentares saudáveis aos escolares.

Os instrumentos de análise de cardápio verificam a qualidade dos planos alimentares elaborados. Para uma avaliação adequada, faz-se necessária a utilização de indicadores quanti e/ou qualitativos que possibilitem a análise da qualidade global das refeições planejadas.

Principal objetivo:

padronização das análises dos cardápios, pela equipe técnica do FNDE, por nutricionistas e demais atores que atuam no âmbito do PNAE, que desejam verificar se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável.

IQ COSAN – CARDÁPIOS/AVALIAÇÃO

ref = refeição // *NND = Necessidades Nutricionais Diárias

CLASSIFICAÇÃO FINAL - QUALIDADE DO CARDÁPIO	
Inadequado	0-45.9
Precisa de melhoras	46-75.9
Adequado	76-95

Pronto

IQ COSAN
 Conceitos da class.alim
 Exemplos de alimentos
 Regionais
 Sociobiodiversidade
 Fontes de Ferro heme e vit A ...

L4

A	B	C	D	E
INGREDIENTES CULINÁRIOS São produtos extraídos de alimentos in natura por processos como moagem, extração e refino e utilizados para temperar e cozinhar alimentos e elaborar preparações culinárias. Exemplos: sal de cozinha refinado ou grosso; açúcar de mesa, mel e rapadura; óleos vegetais e gorduras (manteiga, gordura de porco e gordura de coco); e féculas e vinagre.	ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS Os alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou animais e adquiridos sem que sofram qualquer alteração (por exemplo: frutas, legumes, verduras, ovos, carnes). Os alimentos minimamente processados são alimentos in natura culinários. Exemplos: conservas de legumes, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate com alterações como limpeza, fermentação, sal; carnes salgadas, secas e defumadas; peixe conservado; pasteurização, remoção de partes não comestíveis em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; polidos, farinhas, leite pasteurizado, iogurte, oleaginosas, café, carnes resfriadas ou congeladas).	ALIMENTOS PROCESSADOS São produtos fabricados a partir de alimentos in natura ou minimamente processados com adição de ingredientes culinários. Exemplos: conservas de legumes, de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate com alterações como limpeza, fermentação, sal; carnes salgadas, secas e defumadas; peixe conservado; pasteurização, remoção de partes não comestíveis em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; polidos, farinhas, leite pasteurizado, iogurte, oleaginosas, café, carnes resfriadas ou congeladas).	ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS São aqueles produzidos em fábricas, com uma série de processos e substâncias químicas exclusivamente industriais, contendo pouco ou nenhum alimento inteiro (sem a matriz alimentar). Alimentos ultraprocessados são ricos em açúcar, gordura, sódio ou presença de edulcorantes. São exclusivos dos ultraprocessados a presença de substâncias alimentares de nenhum ou raro uso culinário (açúcar invertido, frutose, xarope de milho, glúten, fibra solúvel ou insolúvel, maltodextrina, proteína isolada de soja, óleo interesterificado) e ou de aditivos cosméticos alimentares (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes, adoçantes). Para saber se o aditivo possui função cosmética, sugerimos consultar o site do Códex Alimentarius : Food and Agriculture Organization & World Health Organization (2017) International Food Standards. Codex Alimentarius. Class and Names and the International Numbering System for Food Additives. Adopted 1989. Revision 2008. Amendment: FAO/WHO. http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFAC/cfac31/INS_e.pdf Food and Agriculture Organization & World Health Organization (n.d.) FAO/WHO Food Standards. Codex Alimentarius. GSAF online. http://www.fao.org/gsaonline/%20additives/res-ults.html Exemplos: biscoitos doces e salgados; sorvetes, balas, chocolate e guloseimas em geral; cereais matinais e barras de cereal; bolos e misturas para bolo; sopas, macarrão e temperos instantâneos; molhos prontos;	

Pronto

IQ COSAN
 Conceitos da class.alim
 Exemplos de alimentos
 Regionais
 Sociobiodiversidade
 Fontes de Ferro heme e vit A ...

> 4. CARRO PARA VISITAS ÀS UNIDADES ESCOLARES

Resolução CFN 465/2010, Art. 3º



VI. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, **armazenamento, produção e distribuição dos alimentos**, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias.

1. **Elaboração de cronograma de visitas - condições locais e distâncias;**
2. **Entrega de gêneros às escolas (quando direto pela Secretaria).**

> 5. DIAGNÓSTICO/ ACOMPANHAMENTO ESTADO NUTRICIONAL

Resolução CFN 465/2010, Art. 3º

Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos), com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE.



Apoio: Estagiários, Secretaria de Saúde (PSE, Projeto Crescer Saudável e PROTEJA), Profissional de Educação Física ou outros atores envolvidos, capacitados para coleta de dados antropométricos.

> 6. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Resolução CFN 465/2010, Art. 3º

IV. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição.



Apoio: Equipe Pedagógica para inserção da EAN de forma transversal: roteiros de ensino com conteúdos educativos, rodas de conversa com as famílias, hortas, oficinas culinárias, palestras.

> 7. ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Resolução CFN 465/2010, Art. 3º

XI. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN.



www.fnnde.gov.br

> 8. TESTE DE ACEITABILIDADE

Resolução CFN 465/2010, Art. 3º

VII. Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, **sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras**, no que diz respeito ao preparo, **ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.**

Registro: Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE.



Apoio: Professores da rede, outros atores envolvidos (CAE, etc.)

> 9. PLANO ANUAL DE TRABALHO

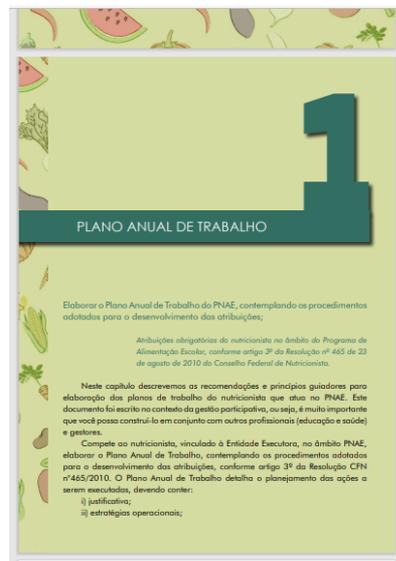
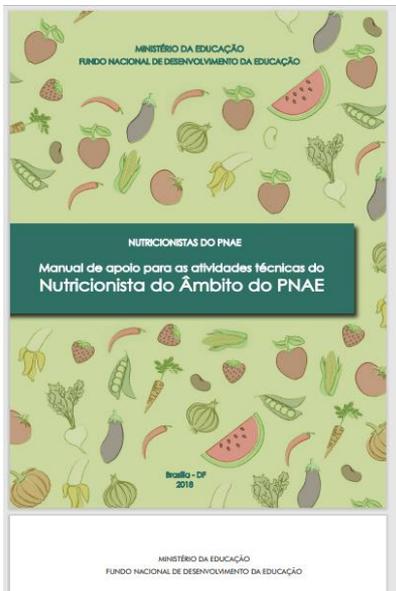
Resolução CFN 465/2010, Art. 3º

XII. Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.

Artigo 2º - Instrumento de planejamento anual que deve conter o detalhamento das atividades, projetos e programas a serem desenvolvidos, acompanhado de justificativa, estratégias operacionais, locais e órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos.

> 9. PLANO ANUAL DE TRABALHO

- ✓ Deve conter: atividades, justificativas, estratégias operacionais, cronograma de execução, meta e cronograma de execução financeira.

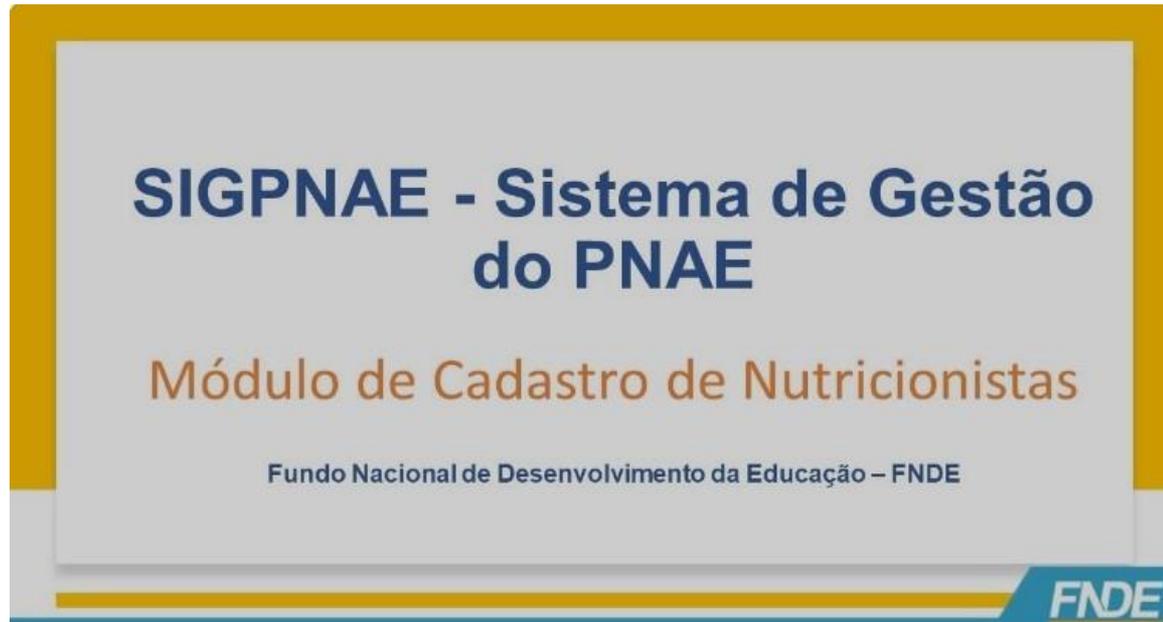


www.fnnde.gov.br

> CONSIDERAÇÕES:

- As ações do Regional não pretendem, de forma nenhuma, serem consideradas como “punições” aos nutricionistas;
- A presença de parâmetros numéricos, na Resolução CFN 465/10, tem justamente a intenção de sensibilizar o gestor da necessidade de ajustar o Quadro Técnico existente no município;
- Reforçamos que as ações do CRN3 são, primordialmente, orientativas, além do caráter fiscalizatório, sem qualquer pretensão de punir seus nutricionistas.

> SIGPNAE



https://www.youtube.com/watch?v=_Q6Ak-mNbvU&t=1430s

> **SIGPNAE**

- ✓ Sistema de Gestão do PNAE
- ✓ Objetivo: atender as necessidades de gerenciamento do monitoramento do PNAE, permitindo a automação das tarefas necessárias no processo de monitoramento, bem como a geração de relatórios e pareceres técnicos para controle gerencial.

> SIGPNAE

- ✓ Sistema disponível a partir de 01/06/2023
- ✓ Poderá haver impedimento no repasse de verbas caso o RT não esteja cadastrado no SIGPNAE a partir de 02/08/2023.
- As informações cadastradas servirão de insumo para **alimentar os aplicativos Mobile: PNAE Monitora e ePNAE**, permitindo desta forma a realização do monitoramento In Loco de forma eficaz.

> **SIGPNAE**

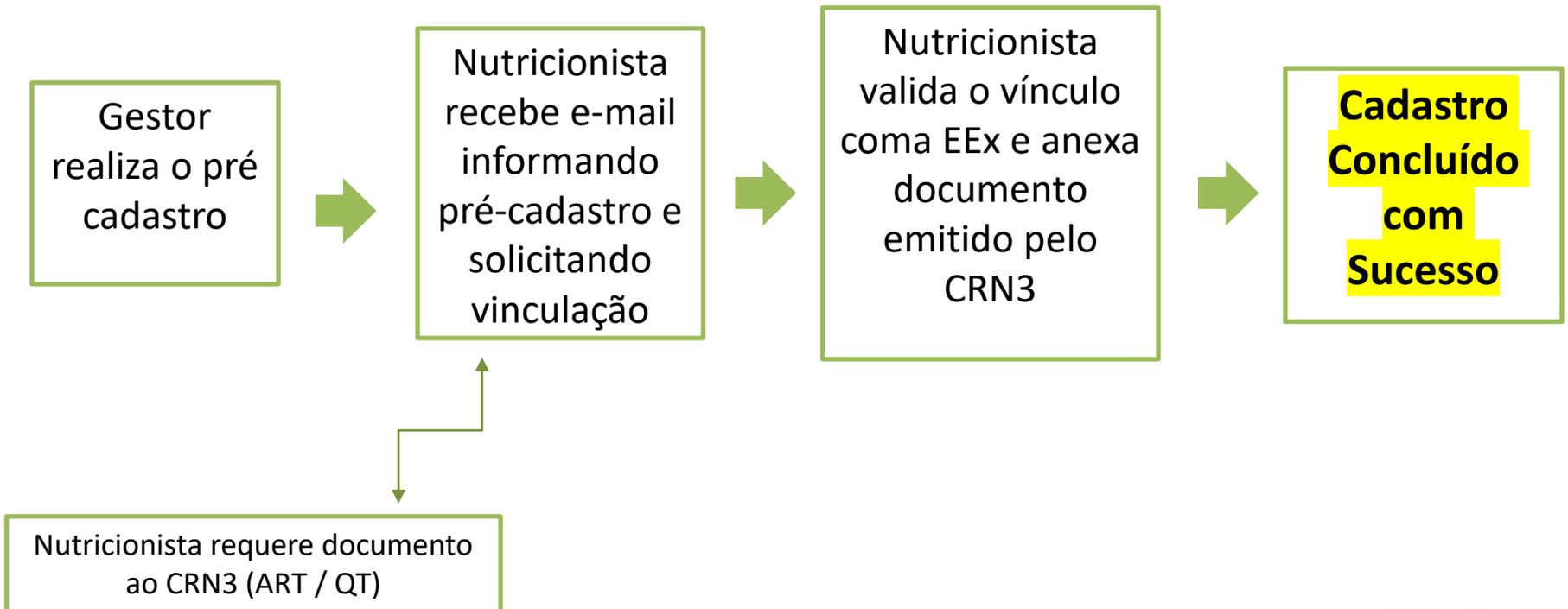


Importante!

- Desde 01/06/23, o cadastro está sendo feito exclusivamente pelo SIGPNAE do FNDE, **e não haverá migração de dados do SIMEC-PAR para o SIGPNAE, portanto todos os nutricionistas deverão providenciar seu “cadastro ou recadastramento”, no novo sistema SIGPNAE;**
- O gestor fará o pré-cadastro e posteriormente o nutricionista entrará no sistema para informar seus dados pessoais, profissionais e validar o vínculo com a entidade executora, apresentando o documento emitido pelo CRN de sua jurisdição (ART, Declaração de QT), para finalização do cadastro.

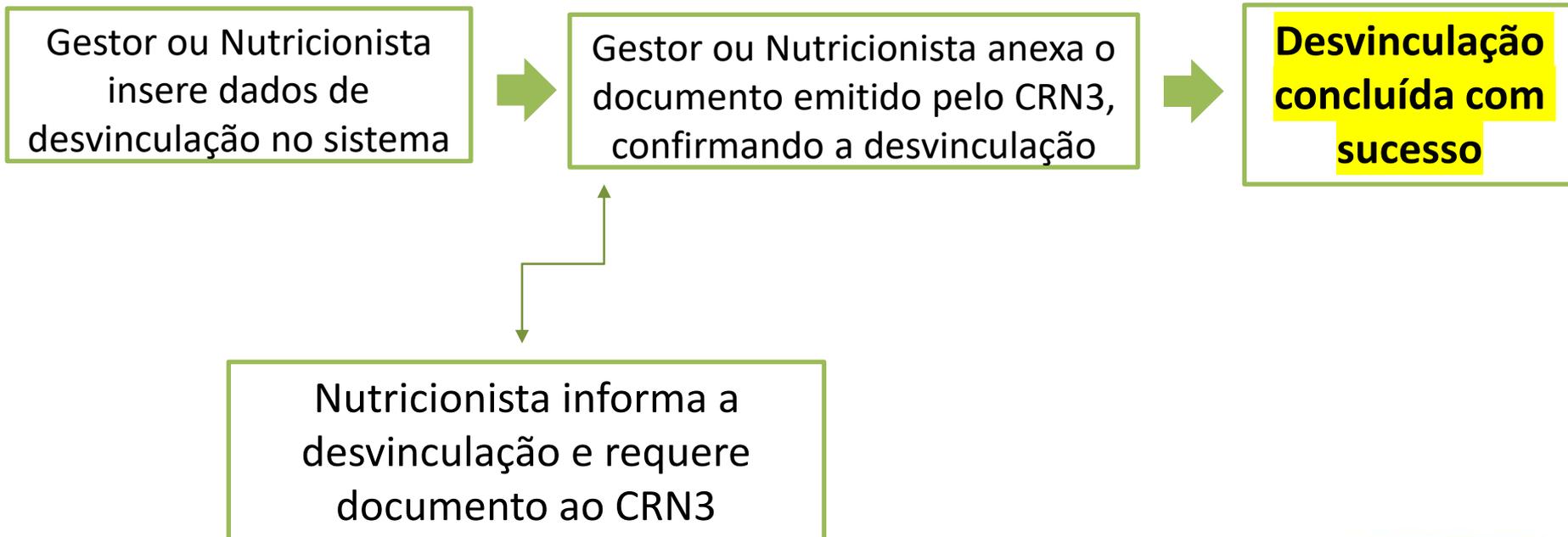
SIGPNAE – FLUXO DE CADASTRO DO NUTRICIONISTA RT / QT

https://www.youtube.com/watch?v=_Q6Ak-mNbvU&t=1430s



SIGPNAE - FLUXO DE DESVINCULAÇÃO DO NUTRICIONISTA E QT

<https://www.youtube.com/watch?v=Q6Ak-mNbvU&t=1430s>



SIGPNAE

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA VALIDAÇÃO (EMITIDOS PELO CRN)

**Anotação de
Responsabilidade
Técnica - ART**

**Declaração de Quadro
Técnico do PNAE**

**Declaração de
baixa do
PNAE (RT ou QT)**

- ✓ Quem já possui ART, mesmo que anteriormente, poderá utiliza-la, desde que não tenha ocorrido nenhuma alteração nos dados;
- ✓ Profissionais que atuam nos Institutos Federais, neste primeiro momento, não serão cadastrados no novo sistema.
- ✓ TNDs que atuam no PNAE também não serão cadastrados.
- ✓ CH mínima para o RT: 30h/semanais – (Podendo ser avaliadas CH menores, caso a caso)
- ✓ É possível se cadastrar em mais de um município.



SIGPNAE

CRITÉRIOS PARA EMISSÃO DOS DOCUMENTOS PNAE

- ✓ Dados da atuação profissional atualizados perante o CRN-3, conforme documento solicitado;
- ✓ Regularidade cadastral (ART e Decl de QT);
- ✓ Regularidade financeira (ART);
- ✓ Critérios da Resolução CFN nº 576/16 (ART).

> SIGPNAE



cosan@fnde.gov.br



Enviar print da tela



SIGPNAE



COMO REQUERER O DOCUMENTO JUNTO AO CRN3

1. Acesse o site do CRN3 e clique em Autoatendimento;
2. Faça login com numero de seu CRN3 e sua senha;
3. Clique no botão Protocolo de Requerimento;
4. Selecione o protocolo: Requerimento via internet: Documentos PNAE (Anotação ou Declaração);
5. Para emissão das novas ART's, o CRN3 solicitará um comprovante de vinculo entre o nutricionista e a pessoa jurídica.



SIGPNAE



Resolução CFN 465/10

CAPÍTULO II - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO QUADRO TÉCNICO

Art. 6º Poderá ser responsável técnico do PAE o nutricionista habilitado e regularmente inscrito no CRN e que for contratado pela entidade executora como **pessoa física**

Parágrafo único. **É vedada a assunção de responsabilidade técnica por nutricionista:**

... III. **cuja contratação pela entidade executora se dê por meio de uma pessoa jurídica...**

> SIGPNAE

COMO REQUERER O DOCUMENTO JUNTO AO CRN3



Home Institucional Profissional Empresa Formação Profissional Legislação Comunicação Dúvidas **Autoatendimento**

Precisa de atendimento presencial?

Teremos satisfação em atender você.
Pensando no seu conforto e na agilidade dos nossos serviços, o atendimento presencial ocorre mediante agendamento.

Clique aqui e agende!

- Anuidade 2020
- Denúncia
- Ética
- Fiscalização
- Responsabilidade Técnica

- Acceso sua inscrição
- Agenda Atendimento
- Requerimento de Inscrição
- Acompanhamento de Protocolo
- Conferência de Certidão
- Consulta de Cadastro
- Sair

Acesse Sua Inscrição

ATENÇÃO

Este acesso é somente para Pessoa Física e/ou Jurídica inscritas no CRN-3.

Para entrar e ter acesso aos serviços disponíveis, digite nos campos abaixo o número da sua inscrição e senha.

Se este é o seu primeiro acesso: digite o número da sua inscrição e clique em "Criar uma senha".

Caso tenha esquecido a senha, digite o número de sua inscrição e clique em "Recuperar senha".

Caso ainda não possua número de inscrição, acesse na barra ao lado a opção "Requerimento de Inscrição".

*O Atendimento presencial ocorre somente por agendamento na sede e delegacias, das 10hs às 16hs. Caso prefira, clique em "Agendar Atendimento".

Nº inscrição:

Senha:

Entrar

Criar uma senha

Recuperar senha



SIGPNAE

COMO REQUERER O DOCUMENTO JUNTO AO CRN3

Cadastro

Agendar Atendimento

Atualização de Endereço/Contato

Extrato de Débitos

Boleto(s) a Vencer

Emissão de Boleto e Parcelamento

Acompanhamento de Protocolo

Protocolo de Requerimento

Emissão de Certidão

Consulta de Cadastro

Ferramentas

EAD

Recadastramento Profissional

Sair

Situação: **ATIVO**

Data da inscrição: 03/07/2009

CPF: 049.897.898-57

PROTOCOLOS

Nº do Protocolo	Data Emissão	Requerimento
Nenhum protocolo encontrado.		

FINANCEIRO

Debito	Original	U.M	Vencimento	Corrigido	Multa	Juros	Desconto	Atual (R\$)
Nenhum débito encontrado.								



Cadastro

Agendar Atendimento

Atualização de Endereço/Contato

Extrato de Débitos

Boleto(s) a Vencer

Emissão de Boleto e Parcelamento

Acompanhamento de Protocolo

Protocolo de Requerimento

Emissão de Certidão

Consulta de Cadastro

REQUERIMENTO VIA INTERNET - Documentos PNAE (Anotação ou declarações)

Visualizar Protocolo

Observações

- Observações
- Este requerimento pode ser utilizado para solicitar a emissão dos seguintes documentos, para envio ao SIGPNAE:
 - Anotação de Responsabilidade Técnica do PNAE
 - Declaração de Quadro Técnico do PNAE
 - Declaração de baixa do PNAE

Documentação necessária

Para emissão destes documentos, o profissional deve atualizar as informações sobre a sua atuação profissional na alimentação escolar pública por meio do Recadastramento Profissional, de forma online, no site do CRN-3. Ou seja, o envio deste requerimento, apenas, não garante a emissão do documento.

Caso verifique no recadastramento profissional que as informações já estão atualizadas (já consta o seu local de trabalho com a atribuição correta, como "Responsável Técnico" ou "Quadro Técnico", ou com a data do seu desligamento, se for o caso), não é necessário reenviar o recadastramento profissional.

É possível acompanhar o status da sua solicitação em "Acompanhamento de protocolo". Caso não haja pendências, o documento estará disponível no mesmo menu, Acompanhamento de protocolo, na seção de certidões.

Se necessário enviar/atualizar o recadastramento profissional consulte o passo a passo.

> **DÚVIDAS?**



**Fale conosco
também por
e-mail**

crn3@crn3.org.br

**Olá,
sou a Ene**

Será uma enorme
satisfação
atender você!

WhatsApp
11 91321-5681



OU ENTRE EM CONTATO TELEFÔNICO COM A SEDE OU DELEGACIA MAIS PRÓXIMA!

O CRN-3 está nas mídias sociais! Participe!



Visite o site do CRN-3: www.crn3.org.br



Facebook: www.facebook.com/CRN3regiao



Instagram: www.instagram.com/crn3regiao



Youtube: www.youtube.com/CRN3Regiao



Leia a revista CRN-3:

www.crn3.org.br > **Comunicação**

*“Se você quer
chegar aonde
a maioria não
chega, faça o que
a maioria não faz.”*

Bill Gates

*Empresário norte-americano,
cofundador da Microsoft*

AGRADECEMOS A PRESENÇA!

[Contato: crn3@crn3.org.br](mailto:crn3@crn3.org.br)

www.crn3.org.br