

Comissão de Formação Profissional
“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”
1º Encontro 2024

9 – 10:20h - Apresentação do Conselho, dos conselheiros, fiscais (e as respectivas regiões de abrangência) e do projeto de aperfeiçoamento
Rosana Nogueira e Jeanice Aguiar

10:30 – 12h - PNAE enquanto política pública
Dag Mendonça Lima – pesquisador NEPA - Unicamp

22/03/2024

Questões chat e formulário

1 - Como podemos solicitar fiscalização? A fiscalização também abrange a questão da sobre carga que o município joga na nutricionista PNAE. Muitas vezes temos que atender a alimentação escolar e a saúde. O CRN-3 tem legislação para nutricionistas que trabalham em clínicas para crianças com TEA? O CRN dá algum tipo de apoio aos recém-formados? Existe alguma orientação do CRN quanto à escolha do responsável técnico? Por exemplo em uma equipe com vários nutricionistas do PNAE, sendo que um tem cargo de chefia da equipe, este último deve assumir obrigatoriamente o RT? Gostaria de saber mais sobre a fiscalização.

Resp – Como podemos solicitar fiscalização?

Você pode solicitar pelo e-mail: crn3@crn3.org.br

Gostaria de saber mais sobre a fiscalização.

Para informações detalhadas sobre a fiscalização do CRN-3 acesse: <https://www.crn3.org.br/p/fiscalizacao> e o relatório anual de 2023, disponível em: <https://www.crn3.org.br/arquivos/relatorio-final-fiscalizacao-2023-versao-15032024pdf.pdf>

A fiscalização também abrange a questão da sobrecarga que o município joga na nutricionista PNAE. Muitas vezes temos que atender a alimentação escolar e a saúde?

Sim. A fiscalização do CRN-3 tem por objetivo conhecer as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas e orientar para um desempenho profissional de excelência. Além da visita realizada com os profissionais que traz importantes direcionamentos para o profissional, o CRN-3 também realiza ações com os gestores públicos, notificando-os por meio de ofício com a recomendação de ampliação do quadro técnico.

O CRN-3 tem legislação para nutricionistas que trabalham em clínicas para crianças com TEA?

Ainda não há uma normativa específica sobre esse assunto no Sistema CFN/CRN.

As condutas nutricionais devem ser individualizadas e em pessoas com TEA há a necessidade de se trabalhar a relação do paciente com os alimentos de forma a preservar o bem-estar do paciente, em seu tempo, para que as questões de seletividade alimentar, hiper ou hiposensorialidade sejam respeitadas e desenvolvidas

da melhor forma. Portanto, o trabalho ocorrerá sempre em conjunto com a equipe multidisciplinar com outros profissionais da saúde, pautadas nas estratégias próprias para os pacientes com TEA.

Até a presente data, a Agência Nacional de Saúde (ANS), em sua Resolução Normativa nº 465 de 24 de fevereiro de 2021, não destaca a possibilidade de sessões com o nutricionista. Portanto, os planos de saúde até a presente data só cobrem os custos com as consultas pré-estabelecidas por cada operadora dentro do limite previsto pela ANS. No entanto, para pacientes com TEA as sessões semanais com o nutricionista podem ser necessárias para o melhor desenvolvimento e evolução do paciente. O intervalo entre as sessões deve ser definido pelo profissional que faz o acompanhamento.

Os pais podem participar do processo de apresentação de novos alimentos e trabalho da sensorialidade junto com o nutricionista.

Existem inúmeras evidências científicas que comprovam a importância da intervenção dietética em pacientes com TEA. Vale ressaltar que a abordagem nutricional é individualizada e contempla as necessidades específicas de cada indivíduo, não havendo uma recomendação generalista até o momento.

O CRN dá algum tipo de apoio aos recém-formados?

Sim. O CRN-3 realiza as palestras de orientação profissional, cursos e eventos gratuitos sobre a atuação do nutricionista em suas diversas áreas de atuação, canais de comunicação para sanar dúvidas, vários materiais de orientação disponíveis no site (<https://www.crn3.org.br/comunicacao/materiais/tipo/material-orientativo>) e divulgação de vagas de emprego (<https://www.crn3.org.br/bolsas-de-emprego>)

Existe alguma orientação do CRN quanto à escolha do responsável técnico? Por exemplo em uma equipe com vários nutricionistas do PNAE, sendo que um tem cargo de chefia da equipe, este último deve assumir obrigatoriamente o RT?

Não, pois as pessoas jurídicas contratantes possuem autonomia para realizar a seleção de nutricionista para assumir a responsabilidade técnica. Para o CRN-3, o nutricionista RT precisa preencher os critérios da Resolução CFN nº 576/2026 (<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=576>).

2 - Uma vereadora está formalizando um projeto de lei para permitir a entrega de doces nas unidades, isso é permitido? Gostaria de uma orientação quanto a como me portar diante desse suposto projeto de lei municipal.

Resposta: como nutricionista e tendo conhecimento do PL, solicite à vereadora que envie o referido projeto para análise pelo CRN-3, que tem uma Comissão de Políticas Públicas que pode auxiliar na análise do documento, podendo fortalecê-lo com justificativas, favorecendo a tomada de decisão com base segura.

3 - Sobre as datas festivas – Páscoa – como o nutricionista deve fazer em relação aos ovos de chocolate nas escolas?

Resposta: de acordo com as determinações da Resolução CD/FNDE 06/2020, há proibição da compra de chocolates com recursos do governo federal para a Alimentação Escolar. Dessa forma, cabe a gestão definir o que será feito.

4 - Poderiam informar se temos uma quantidade recomendada de cozinheiras para X de alunos? Existe alguma legislação ou projeto de lei que estabeleça um número mínimo de cozinheiras para "X" alunos? Pois não podemos definir esse número na licitação de mão-de-obra, por não termos base legal; mas isso vem trazendo prejuízo para os alunos, pois a empresa terceirizada é quem define a quantidade de cozinheiras (sempre aquém do necessário).

Resposta: Não há recomendação oficial para o número de cozinheiras para determinado número de alunos e não há como estabelecer esse parâmetro de forma simples.

Há necessidade de um estudo de tempo e movimento em cada escola, cada uma com suas peculiaridades. Tipo de alimento utilizado (*in natura*/minimamente processado), número de refeições do cardápio por período de aula, faixa etária dos alunos, complexidade das preparações das refeições, número de alunos que aderem as refeições (adesão), equipamento facilitadores para manipulação, estrutura da cozinha, por exemplo influencia na determinação do número de manipuladores de alimentos para cada escola.

Há uma pesquisa realizada por Cunha *et al* (Dimensionamento da área física e do número de manipuladores de alimentos de serviços de alimentação escolar - disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/Dvx5ZTHmjnxzj4Sc3RCvGk/?lang=en>), que pode auxiliar o nutricionista no dimensionamento de cozinheiros para a Alimentação Escolar.

São equações preditivas em que há cálculo da capacidade máxima de atendimento (CMA) = soma das pequenas e grandes refeições servidas no turno de maior movimento.

Na Equação A estima-se a área mínima para um serviço de alimentação escolar: $15,22 + (CMA \times 0,002)$.

Na Equação B estima-se o número mínimo de manipuladores de alimentos: $2,17 + (CMA \times 0,002)$.

Por exemplo, escola com capacidade máxima de atendimento (CMA):

- 80 desjejum (entrada dos alunos de manhã)
- 230 refeições do intervalo pela manhã
- 320 refeições do intervalo à tarde
- 250 café da tarde (saída dos alunos ao final da aula à tarde)
- 80 refeições para alunos do noturno (EJA)
- Total: 960 refeições

Fórmula sugerida por Cunha *et al* (2019): $2,17 + (CMA \times 0,002)$

$$2,17 + (960 \times 0,002)$$

$$2,17 + 1,92$$

$$4,09$$

4 manipuladores de alimentos para as 960 refeições/dia

Outra sugestão é o Gandra e Gambardela (1986), cálculo referenciado pelo FNDE, no material "Ações de Alimentação e Nutrição no PNAE", disponível <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area>, a partir do indicador do número de merendeiras necessário (I.M.N.)

Contudo os valores finais desse cálculo são relativamente diferentes dos apresentados por Cunha *et al* (2019).

O Nutricionista na Alimentação Escolar

PNAE

CRN₃ CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO - SP/MS

$INM = \frac{\text{Número de refeições preparadas no dia} \times \text{tempo médio para preparo de uma refeição}}{\text{Tempo gasto em minutos por uma merendeira para produção de uma refeição}}$

Em que:

- Tempo médio para o preparo de uma refeição* é igual ao total de trabalho em minutos de uma semana, dividido pelo número de refeições preparadas por uma merendeira nesta semana;
- Número de refeições preparadas no dia* é entendido como a soma de todas elas, incluindo desjejum, lanche da manhã, almoço, merenda, lanche da tarde e/ou jantar;
- O cálculo do *tempo médio para o preparo de uma refeição* é a **soma** da carga horária de trabalho **no preparo de todas** as refeições que ela produz em uma semana, **dividido** pelo número de refeições preparadas.

Usando o exemplo de escola com preparo e distribuição em média de 946,8 refeições/dia por 4 manipuladores de alimentos, considerando informações quanto ao número de refeições de uma semana:

Refeição/Dia da semana	Desjejum	Intervalo (manhã)	Intervalo (tarde)	Café da tarde	Refeição noturna (EJA)	Total
2a. Feira	70	223	301	276	68	870
3a. Feira	80	232	336	247	82	977
4a. Feira	78	245	352	242	85	1002
5a. Feira	83	219	295	225	80	902
6a. Feira	90	232	316	261	84	983
Total	401	1151	1600	1251	399	4734
Valor médio	Total de refeições/5 dias da semana = 946,8					

- Tempo médio para o preparo de uma refeição*, considerando:
 - Carga horária de trabalho de cada funcionário: 8 horas/dia (60 min/hora X 8 horas/dia) X 5 dias na semana =
 $8h \times 60min = 480$
 $480 \text{ min} \times 5 \text{ dias/semana} = \mathbf{2400 \text{ minutos}}$
- Número de refeições preparadas no dia* é considerando:
 - Soma de todas elas: 401 desjejum, 1151 ref. Intervalo da manhã, 1600 ref. Intervalo da tarde, 1251 café da tarde e 399 ref. noturna (EJA) =
Soma de todas elas = 4734
- O cálculo do *tempo médio para o preparo de uma refeição*, considerando:

- **soma** da carga horária de trabalho **no preparo de todas** as refeições para os manipuladores de alimentos em uma semana (2400 minutos) dividido pelo número médio de refeições produzidas na semana (946,8) =

$$\frac{2400 \text{ min.}}{946,8 \text{ ref.}} = 2,53$$

$$\text{INM} = \frac{946,8 \times 2,53}{480} = 4,99 \text{ manipuladores de alimentos}$$

INM = 5 manipuladores de alimentos

5 – Quanto ao salário do nutricionista RT PNAE, o CRN tem como interferir nessa questão?

Resposta: o CRN-3 tem acompanhado os projetos de Lei na Câmara dos Deputados e Senado quanto ao salário do nutricionista. São diversos projetos em andamento.

Quanto a responsabilidade técnica, a Federação Nacional de Nutricionista estabelece a adição de 10% sob o piso salarial do nutricionista para assumir a RT.

Apesar de a atribuição quanto as conquistas salariais ser de atribuição dos Sindicatos, o CRN-3, junto dos Sindicatos dos Nutricionistas do Estado de São Paulo – SINDNUTRISP e Sindicatos dos Nutricionistas do Estado de Mato Grosso de Sul - SINDNUTRI.MS tem feito movimento para a valorização do nutricionista nos municípios inclusive.

6 – Quanto aos questionamentos que são feitos pelo TCE? Como por exemplo Umidade do ar, etc? Como comprovar por exemplo o controle do PVPS? Como comprovar acompanhamento da preparação dos alimentos? Como comprovar Umidade do Ar? Temperatura? (Não cita do que), como comprovar Prazo de validade?

Resposta:

a) Como por exemplo Umidade do ar, etc?

Há equipamentos que medem a umidade do ar, qual seja, o medidor de umidade do ar. Para tanto, este CRN-3 sugere tal aparelho seja incluído no respectivo Plano Anual de Trabalho, discutido junto da Secretaria de Educação para previsão de compras nesse ano, ou então, no ano seguinte.

b) Como comprovar por exemplo o controle do PVPS?

O controle de estoque é uma das estratégias que pode ser utilizada como comprovante do controle “primeiro que vence, primeiro que sai”, quanto no documento há menção da validade dos alimentos. Essa estratégia pode ser utilizada em conjunto com as informações periódicas quanto ao estoque físico das escolas, contendo listagem dos alimentos, quantidade, unidade e validade. Além disso, os comprovantes de treinamentos devem informar quanto as orientações dadas quanto às boas práticas, como esta “PVPS”. Ainda deve haver comprovação dessa ação por meio dos relatórios de visita nas escolas, descrevendo que essas análises foram realizadas, aprimoradas com orientações aos manipuladores de alimentos quando da necessidade de correção e utilização dos alimentos que podem estar com vencimento próximo.

c) Como comprovar acompanhamento da preparação dos alimentos?

Os comprovantes de treinamentos devem informar quanto as orientações dadas quanto às boas práticas de preparação dos alimentos. A comprovação dessa ação se dá por meio dos relatórios de visita nas escolas, com descrição quanto ao acompanhamento do processo de preparação dos alimentos, com orientação para aprimoramento das informações, sempre que necessário.

d) Como comprovar temperatura?

A legislação sanitária indica a temperatura correta de armazenagem dos alimentos, dos próprios alimentos nesse processo, após a preparação e controles para

armazenagem de alimentos prontos para consumo. Há ainda a Norma Brasileira – NR nº 15 do Ministério do Trabalho que determina os “limites de tolerância para exposição ao calor” pelos funcionários, disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-15-atualizada-2022.pdf>

e) A comprovação do prazo de validade. Quanto aos alimentos e materiais de higiene, limpeza e desinfecção podem ser utilizadas as estratégias o item “b”.

7 - Nos estudos técnicos e termos de referência para a aquisição do hortifrutigranjeiros da agricultura familiar, é preciso fazer uma cotação de preço para ter uma ideia de valor global para que seja feita a reserva em fichas orçamentárias. Tem alguma especificação de onde cotar esses preços? (Programa Nacional e Contratações públicas)

Resposta: Nos termos da Resolução CFN nº 465/2010, a cotação de preços não é atribuição do nutricionista, sendo uma atividade administrativa.

Para tanto, sugerimos que relate que essa ação não compete ao nutricionista, já que toma tempo e espaço, em detrimento das atividades técnicas determinadas pelo CFN.

8 - Como proceder com relação a alunos com alergias alimentares? Principalmente em casos isolados. Será muito interessante falarmos da presença do Nutricionista, atuação na alimentação das dietas especiais para os educandos.

Resposta: todos os casos de atendimento aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais requer atenção específica. Para tal atenção há necessidade do nutricionista ter apoio de quadro técnico, da equipe pedagógica, da direção da escola, ou seja, de equipe multidisciplinar.

Os casos precisam chegar ao nutricionista ou pela escola ou quando em suspeita decorrente de avaliações realizadas pelo nutricionista (avaliação antropométrica, por exemplo). Em todos os casos, evidentemente o atendimento só pode ser realizado a partir de **diagnóstico médico**, profissional capacitado para reconhecer alguma alteração do estado de saúde.

O atendimento aos alunos pode ser complexo quando a estrutura de trabalho disponível for aquém da necessária, fato que deve ser registrado e relatado aos gestores, requerendo providência quanto as não conformidades. Mas, a necessidade de o nutricionista se informar é contínua, implicando na pesquisa em literatura científica, a diversidade de temas.

O nutricionista precisa organizar o atendimento com estratégias seguras para o aluno e para si, já que a saúde dos alunos poderá melhorar, a partir da conduta profissional do nutricionista e dentro da ética.

Na escola, a orientação aos manipuladores de alimentos deve ser constante, tanto quanto os registros e o acompanhamento periódico. Cabe ressaltar que a direção da escola e a família devem ser informados quanto a evolução do aluno com a alimentação recebida na escola.