

# O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



## Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” 1º Encontro – Apresentação projeto GT – AE e do PNAE – 04/03/2022

Rosana Nogueira  
Jeanice Aguiar  
(Questões do chat e formulário)

### 1 – “Estou na alimentação escolar desde 2001 e te falo que nenhuma resolução é tão complexa como a 06”

A questão envolve hábitos alimentares incorretos e recursos financeiros, geralmente insuficientes. Outra questão é a indissociação entre nutricionistas do PNAE com os da saúde, com a equipe pedagógica e com a equipe de finanças. Sozinho, fica muito difícil para o nutricionista do PNAE dar conta de por em prática, essa resolução

### 2 – “A grande dificuldade aqui pelo menos, é que sou sozinha, fico muito presa em trabalhos administrativos, e com isso, não consigo realizar outras coisas”

Trabalhos administrativos não são de responsabilidade do nutricionista. Talvez na próxima resolução que venha a substituir a Resolução CFN nº 465/2010, conste uma chamada para essa questão. Que o nutricionista não estará disponível para outras atividades, que não seja a técnica, há não ser que assuma a gestão administrativa, na chefia do PAE local

### 3 – “E a cada dia, agregam mais funções para nós, muito sérias, um exemplo é fiscalização de contratos. Sendo essa uma dúvida, como fazer para não cair sobre nós mais essa grande responsabilidade?”

#### CONSIDERANDO OS ACÓRDÃOS:

- Acórdão nº 299/2007 – 1ª. Câmara TCU

Consta entre as determinações que “no ato de designação do supervisor/encarregado do acompanhamento da execução do contrato, certifique-se de que tal profissional **POSSUI TEMPO HÁBIL SUFICIENTE** para desempenho das funções a ele confiadas...”;

- Acórdão nº 839/2011 – Plenário TCU

Síntese: “Demonstrado nos autos que **A RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO TINHA CONDIÇÕES PRECÁRIAS** para realizar seu trabalho, elide-se sua responsabilidade”.

Ou seja, o nutricionista, com base no Acórdão 299/2007, precisa indicar que diante das atividades técnicas que tem, não consegue fiscalizar contratos. Caso tenha tempo, **DEVERÁ REQUERER** condições de trabalho para tal fiscalização.

O nutricionista como RT tem atividades que **SÃO COMPATÍVEIS** com a fiscalização **TÉCNICA** de contratos. Assim, esse nutricionista **DEVERÁ** analisar os aspectos técnicos da Alimentação Escolar e que muitos deles, estão nessa fiscalização de contratos.

Ainda de acordo com a Lei 14.133/2021, o fiscal de contrato **NÃO PRECISA ATUAR SOZINHO**. O art. 117 normatiza que a execução do contrato **DEVERÁ** ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, **PODENDO AINDA** haver a contratação de **TERCEIROS** para **AUXILIAR** e subsidiar nessa atribuição e **AINDA**, contará com o auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração para prevenir riscos na execução do contrato.

### 4 – “Não temos condições de trabalho, isso é fato!”

Será que essa falta de condição já foi descrita em relatórios periódicos para os gestores da alta administração? Mesmo que já tenham sido mencionados os problemas, precisa manter esse registro de forma que o nutricionista não seja considerado um profissional **OMISSO**, isso não somente diante do CRN, mas também como servidor público, diante da **RESPONSABILIDADE FISCAL** que tem qualquer funcionário público, que ainda pode ser acusado de **PREVARICAÇÃO**.

# O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



## 5 – “Realmente, enquanto não houver maior cobrança do nosso Conselho, nós não conseguiremos realizar nem metade das tarefas de nossa responsabilidade”

Este tipo de cobrança até pode caber ao CRN diante da Lei que regulamenta a profissão. Mas será que essa falta de condição já foi descrita em relatórios periódicos para os gestores da alta administração? Mesmo que já tenham sido mencionados os problemas, precisa manter esse registro de forma que o nutricionista não seja considerado um profissional OMISSO, isso não somente diante do CRN, mas também como servidor público, diante da IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA ou por PREVARICAÇÃO por ação incorreta no PNAE.

## 6 – “Se todas as prefeituras tivessem convênios com as faculdades, ajudaria. Estagiários seriam muito úteis”

Os estagiários não podem ser considerados como mão de obra disponível. Eles estarão em estágio para aprimoramento da formação, mesmo que sejam remunerados. Geralmente os estagiários, quando presentes, são conduzidos às atividades nas cozinhas escolares, quando deveriam PRIMEIRO, aprender como o nutricionista local faz a gestão técnica do PAE.

## 7 – “Uma pergunta: qual a posição do Conselho quanto a atuação do técnico em nutrição? Eu já fui auditada pela CGU e eles vão considerar técnico como quadro técnico. Com isso a contratação parou por aqui”

Infelizmente não são. Isso por que a Resolução do CFN nº 465/2010 só menciona que os nutricionistas, em oposição à alínea 38 do art. 1º da Resolução CFN nº 378/2005 (que será revogada em 4 de agosto de 2002) e à alínea 22 do anexo I da Resolução CFN nº 702/2022 (que substituirá a Res. CFN nº 378/2005).

## 8 – “Sou obrigada a ser RT da prefeitura? eles negaram o pagamento do valor de RT”

Diante do fato de que o nutricionista deve requerer a ART (Resolução CFN nº 576/2016), o profissional não é obrigado a assumir a RT.

A legislação determina que, na prestação de serviços da Alimentação Escolar Pública de qualquer município, é obrigatória a presença de um nutricionista Responsável Técnico. Caso você seja o único nutricionista desse setor, provavelmente será o respectivo RT.

## 9 – “Qual é o piso salarial para RT?”

Depende da região em que o nutricionista atua. Se na região houver um Sindicato de Nutricionistas em atividade e que este estabeleça o piso salarial, o nutricionista deverá considerar o valor indicado por este órgão regional, como piso. Contudo, nos estados onde o Sindicato não estiver ativo ou não estruturado de forma que não tenha estabelecido um piso regional, o nutricionista deverá considerar como piso, o valor indicado pela Federação Nacional dos Nutricionistas – FNN. Este órgão também estabelece a adição de 10% sob o piso salarial que estabelece para o profissional que assumir a RT.

## 10 – “Há diferença de salário para RT? Pois aqui, não recebo nada a mais”

A Federação Nacional dos Nutricionistas – FNN estabelece a adição de 10% sob o piso salarial que estabelece para o profissional que assumir a RT. Porém o nutricionista deve considerar as orientações dos Sindicatos locais, quando houver.

## 11 – “Em locais onde há mais de um nutricionista no PNAE, apenas um pode ser o RT vinculado à EEx? O outro apenas faz parte do quadro? Como funciona isso? Como dividir a responsabilidade?”

Sim, apenas um nutricionista assumirá a RT, havendo mais de um nutricionista, um deles poderá assumir a RT e o outro será profissional do QT. As normativas estabelecidas pelo CFN e CRNs não trazem divisão de tarefas entre RT e QT, porém, ambos podem juntos descrever as atividades de um e de outro, considerando possível determinação estabelecida em Estatuto dos Funcionários local, e ainda que ambos tenham responsabilidades profissionais, sendo que o QT assume a responsabilidade solidária ao RT. Há a necessidade de efetiva cobrança e até ser passível a multas à prefeitura quando não ocorre o cumprimento da Resolução CFN nº 465/2010 sobre o quadro de mão de obra.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



**12 – “Mas geralmente o gestor só fará modificações, caso seja algo obrigatório, uma recomendação do CRN!”**

Ou do Ministério Público, tendo a partir deste, maior possibilidade de haver cumprimento à Resolução nº 465/2010.

**13 – “Infelizmente a maioria dos gestores não tem e não quer ter consciência da importância dos nutricionistas no PNAE, eles querem apenas uma pessoa para assinar como RT, já sofreu perseguição por tentar conscientizar os gestores dessa importância”.**

Infelizmente isso acontece. Acredito que seja IMPORTANTE a ação do CRN junto ao MP local para que este órgão acione o gestor público a cumprir suas funções.

**14 – “Aqui tenho 9 escolas urbanas e 15 rurais”**

Então...como mencionado desde antes da Resolução CFN nº 358/2005, considerar apenas o número de alunos é tratar de forma desigual a indicação do número de nutricionistas para o PNAE.

**15 – “Então a cobrança é grande no PNAE com estas novas resoluções, pra começar as funcionárias da cozinha são poucas, trabalham mais que o horário, baixo grau escolaridade, mal remuneradas, fico pensando porque não olham este lado quando deveriam cobrar a administração para estas profissionais também, o trabalho na cozinha ficaria melhor se também os governantes olhassem quem produz a comida”**

A cobrança é a mesma para os nutricionistas das demais áreas. Contudo, como geralmente o profissional atua sozinho e sem o amparo de equipes administrativas e operacionais, acaba deixando de ser nutricionista para ser um funcionário destas outras áreas, acumulando funções ou em desvio de função, comprometendo a sua atuação técnica. Esta questão apontada pela profissional é estrutural no serviço público e somente em reforma administrativa e/ou reestruturação de cargos e salários quando o gestor tiver atenção, será resolvido. Claro que por meio do MP as funcionárias podem ter ajuda. Além disso, o nutricionista RT deve informar esta situação aos seus superiores por meio de relatórios e outros documentos.

**16 – “Aqui tb sofro assim, fazer fichas técnicas que são bem elaboradas e tomam tempo, mas as cozinheiras vão jogar na gaveta e nunca mais olhar, não tem escolaridade e nem tempo de consultar fichas”**

Sei bem disso. Vejo como grande problema, as cobranças principalmente por parte dos fiscais do CRN para que os nutricionistas apresentem toda a documentação, sem considerar as condições de trabalho favoráveis ou não dos profissionais. A análise é incondicional. Isso realmente pode acontecer, mas uma ficha técnica elaborada entre o nutricionista e o computador realmente será jogada na gaveta. Um fichário técnico para o PNAE tem de ser elaborado de forma totalmente diferente do que é proposto para os outros serviços de alimentação, como também pelo FNDE.

**17 – “A maior dificuldade da Resolução nº 06 é até 03 anos. Aqui temos que ampliar até 04 devido à sala de aula que esse aluno está. Não dá pra dividir a sala ou ciclo Incentivar, ok. Restringir, ok. Mas e a aceitabilidade? Estou recebendo diversas ouvidorias e reclamações dos pais das faixas de até 03 anos. Os alunos não mudam hábitos rapidamente é um processo lento”**

Conforme já mencionado anteriormente, a prática desta Resolução somente se dará com maior possibilidade de sucesso na conscientização da comunidade escolar sobre as orientações trazidas pelo FNDE, se houver participação da equipe de nutrição e/ou equipe epidemiológica da Saúde, junto da equipe pedagógica. Se junto estabelecerem protocolos de ação, o desgaste do nutricionista será relativamente menor e conseqüentemente as conquistas maiores.



## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



**18 – “Concordo com a colega, oferecer e incentivar é fácil, mas a aceitabilidade das crianças, principalmente depois de quase dois anos em casa, está muito baixa. Eles não aceitam, os pais e funcionários também não e a gente fica na pressão”**

Acredito que o FNDE se equivocou ao determinar o cumprimento integral da exclusão do açúcar. Não houve tempo hábil para se trabalhar essa exclusão. E claro, de uma hora para outra, a criança não vai ter seu paladar adaptado. Segundo o Ministério da Saúde, o paladar leva cerca de 3 meses para se adaptar a redução de sal. Acredito que o açúcar também, principalmente quando nas residências o tratamento é diferente. Por isso a participação das equipes da Saúde e pedagógicas neste trabalho é tão importante.

**19 – “Na teoria tudo é lindo, mas na prática, infelizmente, a realidade é diferente”**

Quando a teoria é correta e não é colocada em prática, há ação não conforme. A realidade é triste quando vemos que as doenças metabólicas estão tão presente entre a população e vemos profissionais de saúde com essa reação, em vez de buscar estratégias para atuarem de fato, como profissionais de saúde.

**20 – “É tanta cobrança com os cálculos das necessidades nutricionais por faixa etária e tal, aí o aluno come e repete 3 vezes...”**

São ações que devem ser estabelecidas pelo nutricionista, associando esses aspectos mencionados, à realidade epidemiológica local e às questões sociais.

**21 – “A delegação de rede pode envolver as escolas federais (institutos federais)?”**

Para a delegação de rede, deve haver legislação para que um convênio seja executado. Para tanto, o governo federal precisaria fazer a proposta e apresentar aos estados e municípios, o que desconheço.

**22 – “Falem sobre a questão da avaliação nutricional. Obrigatório ou não mais? Não tem nada abordando na resolução 06/2020”**

Sim, é obrigatório e imprescindível para a elaboração de cardápios que sejam adequados à realidade dos alunos, nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 6/2020 e a Resolução CFN 465/2010, onde estão descritas todas as atividades obrigatórias do nutricionista no PNAE, sendo o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional uma delas ([https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm)).

**23 – “Fiz uma ficha de supervisão diária. Ao aplicar, quando há erros, as cozinheiras se recusam a assinar a ficha...”**

A forma como as visitas são conduzidas fazem com que a conexão entre nutricionistas e manipuladores de alimentos seja positiva ou não. É necessário optar pela melhor forma no seu ambiente de trabalho.

**24 – “Faço memorando a cada seis meses, apontando as necessidades, protocolo, isso já me salvou de fiscalizações do CGU, que queriam me responsabilizar”**

Sem dúvida os registros são imprescindíveis para que o nutricionista não seja acusado por IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA ou por PREVARICAÇÃO por ação incorreta no PNAE.

**25 – “Sou RT, mas também consideram que sou nutricionista do município de forma geral, tenho que cuidar de toda a parte de eventos e recepções, isso me toma muito tempo. Trabalho 40h e não estou dando conta de tudo”**

Não tem não. O nutricionista pode se pautar na legislação do PNAE e nas atividades técnicas sob sua responsabilidade para recusar estas atividades, porém deve estar atento ao que está escrito no contrato assinado pelo nutricionista, como atividades e carga horária e na portaria de nomeação, se for o caso.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



**26 – “Aqui precisamos muito de uma capacitação para cozinheiras em relação ao porcionamento das refeições”**

Isso é trabalhado na elaboração e organização das FTP. A forma como são elaboradas hoje, não é adequada ao PNAE.

**27 – “Sim, a maior questão que eu vejo é em relação ao objetivo. Hoje buscamos a implementação de uma alimentação e não apenas um lanchinho. E vejo também que a população esta mais exigente, no entanto eles não têm o conhecimento do que é adequado e vejo esse como mais um desafio nosso. Educar profissionais, alunos e pais do que é uma alimentação escolar adequada”.**

Por isso a participação das equipes da Saúde e pedagógicas neste trabalho é tão importante.

**28 – “Algo indispensável para melhorarmos o momento dos alunos de alimentar é dividir horário de refeição de horário de intervalo. Uma tecla que eu venho batendo há muito tempo”**

Seria importante fazer visitas junto da equipe pedagógica em municípios onde essa ação funciona e dá certo.

**29 – “No retorno às aulas um município de minha região acabou entregando um kit tipo Mc Donalds Um lanche, um refrigerante, um danoninho e batata frita. E a população da região aclamou o prefeito pela atitude. Ninguém percebeu o quanto esse tipo de alimentação é nocivo às crianças e ninguém se perguntou como isso foi pago”.**

E como o nutricionista local se posicionou em relação ao ocorrido?

**30 – “Outra dúvida, somos nós que estipulamos a quantidade de cozinheiras em cada escola?”**

Considerando os aspectos do PNAE, sim.

**31 – “De quem é a responsabilidade dos horários das refeições nas escolas? tenho um enorme problema com isso”**

De acordo com o inciso 4º do artigo 17, cabe ao nutricionista, porém, na prática é o gestor da escola que deve organizar o melhor horário para os intervalos, conforme a grade curricular. “§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar”, porém esta decisão pode ser tomada em conjunto com a equipe escolar e o nutricionista.

**32 – “Na legislação diz que deve ser determinada pelo nutricionista, mas devido ao ego prefiro negociar com o diretor, mas se for necessário é possível impor”**

Acredito que não seja nem a questão do ego, mas sim de organização da escola como um todo.

**33 – “Penso que ele só quer beneficiar os professores...”**

A interlocução com a direção de cada escola é imprescindível para que o nutricionista seja respeitado. Mas, cabe ao nutricionista entender o outro lado. E para isso, só participando das reuniões junto da equipe pedagógica, que enfrenta tantas dificuldades nas suas ações, como os nutricionistas.

**34 – “Aqui no município temos um grande problema de gestão, onde não acham importante a mão de obra da cozinha, então não contratam e exigem o remanejamento de funcionários (colocar funcionários da limpeza para ajudar na cozinha, por exemplo)”**

A interlocução com a direção de cada escola é imprescindível para que o nutricionista seja respeitado. Mas, cabe ao nutricionista entender o outro lado. E para isso, só participando das reuniões junto da equipe pedagógica, que enfrenta tantas dificuldades nas suas ações, como os nutricionistas, que devem contribuir para enfatizar o objetivo da alimentação na escola, a formação de práticas alimentares saudáveis, respeito à cultura entre outras atribuições.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



### **35 – “Bem difícil a negociação com os diretores. No entendimento deles, isso não cabe a nós”**

A interlocução com a direção de cada escola é imprescindível para que o nutricionista seja respeitado. Mas, cabe ao Nutricionista entender o outro lado. E para isso, só participando das reuniões junto da equipe pedagógica, que enfrenta tantas dificuldades nas suas ações, como os Nutricionistas. O nutricionista sem o trabalho conjunto com a direção da escola, dificilmente consegue atingir os objetivos do PNAE.

### **36 – “É bem difícil, mas quando mencionamos a legislação as coisas ficam melhoram um pouco”**

Exatamente, por isso a interlocução com a direção de cada escola é imprescindível para que o nutricionista seja respeitado. Mas, cabe ao nutricionista entender o outro lado. E para isso, só participando das reuniões junto da equipe pedagógica, que enfrenta tantas dificuldades nas suas ações, como os nutricionistas.

### **37 – “Em alimentação terceirizada quem deve ser o RT? nutricionista da prefeitura ou da empresa terceirizada?”**

Deve haver dois RTs. Na prefeitura, o RT deve ser vinculado a ela, enquanto a empresa também deve ter seu RT, vinculado à esta.

### **38 – “Existe uma hierarquia de funções entre o RT e o QT?”**

Considerando as questões estruturais, depende do Estatuto dos Funcionários local. Considerando as determinações do CFN, tanto um como outro tem responsabilidade profissional, mas o RT define o que de fato será executado, mesmo que não indique o que cabe a um e outro.

### **39 – “Qual posicionamento do CRN sobre o técnico em nutrição, uma vez que o FNDE não considera esse profissional como quadro técnico”**

Infelizmente não são. Isso por que a Resolução do CFN nº 465/2010 só menciona que os nutricionistas, em oposição à alínea 38 do art. 1º da Resolução CFN nº 378/2005 (que será revogada em 4 de agosto de 2002) e à alínea 22 do anexo I da Resolução CFN nº 702/2022 (que substituirá a Res. CFN nº 378/2005).

### **40 – “Município que não tem cozinha piloto, cada escola produz sua refeição, qual a frequência sugerida de visita técnica a cada unidade, município disponibiliza raramente veículo, as visitas tem que ser feitas a pé”**

As visitas técnicas devem ser organizadas de acordo com a necessidade, estrutura física das cozinhas, logística de abastecimento e de transporte, portanto não existe uma frequência pré-determinada.

### **41 – “Sou RT em 2 lugares, vou sair de licença gestante, como informar o CRN e FNDE?”**

Deve dar baixa na ART seguindo a Resolução CFN 576/2016: "Art. 10. O profissional que deixar de exercer a atribuição de RT por determinada Pessoa Jurídica ou unidade é obrigado a comunicar por escrito ao CRN de sua jurisdição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias. Sendo assim, para o CRN-3 solicitar RT substituto, será necessário comunicar o afastamento ao CRN-3, enviando e-mail para o endereço mais próximo: <https://www.crn3.org.br/Postagens/Enderecos-Sede-e-Delegacias> e, também, encaminhar o afastamento pelo módulo do Recadastramento Profissional, alterar a função para "Quadro Técnico Complementar" e no campo "Observações" inserir o período de afastamento da licença maternidade e, quanto ao FNDE, é necessário dar baixa no SIMEC

### **42 – “Existe legislação sobre o número de alunos por merendeira?”**

Essa é uma questão levantada no Programa de Alimentação Escolar e que não tem uma resposta objetiva. Dadas as características tão diversificadas pelo país, com aspectos específicos e diferentes dos demais serviços de alimentação escolar, não há como estabelecer um dimensionamento para esta área, que possa ser utilizado em todas as Entidades Executoras. São fatores que influenciam nessa determinação: número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos,



## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



tipo de alimento utilizado, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, formação das profissionais, período de férias anuais e licença premi, entre outros fatores.

### **43 – “E sobre o horário das refeições, tem horário mínimo para ser servido o almoço?”**

De acordo com o inciso 4º do artigo 17, da Resolução FNDE nº 06/2020, cabe ao nutricionista a decisão sobre o horário de refeições, porém, na prática é o gestor da escola que deve organizar o melhor horário para os intervalos, conforme a grade curricular. “§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar”, porém esta decisão pode ser tomada em conjunto com a equipe escolar e o nutricionista.

### **44 – “Em locais onde há mais de um nutricionista no PNAE, apenas um pode ser o RT vinculado à EEx? O outro apenas faz parte do quadro? Como isso funciona? Como dividir a responsabilidade?”**

Apenas um será o RT e deverá obrigatoriamente estar vinculado à entidade executora, outros farão parte do quadro técnico, sendo a legislação pertinente a Resolução CFN nº 378/2005 e a Resolução CFN nº 576/2016 e a Lei Federal nº 11.947/2009.

### **45 – “Sobre a delegação de rede, eu fiquei confusa, quando há um convênio entre município e estado, o recurso humano, no caso, merendeiras é de responsabilidade também do município, ou depende do que foi acordado no convenio?”**

Quanto aos recursos humanos, conforme consta na Resolução FNDE nº 06/2020, cabe ao estado.

### **46 – “No caso do meu município, temos um convênio, não sei como ele é porque não nos é passado, mas não temos funcionários suficientes, e com a questão do covid ficou pior ainda”**

O nutricionista deve procurar se inteirar das informações que são pertinentes ao programa e fazem diferença na sua gestão.

### **47 – “Existe alguma referência de parâmetro numérico de cozinheira/merendeira para a quantidade de alunos matriculados? Sempre temos esta dificuldade para encontrar uma referência”**

Essa é uma questão levantada no Programa de Alimentação Escolar e que não tem uma resposta objetiva. Dadas as características tão diversificadas pelo país, com aspectos específicos e diferentes dos demais serviços de alimentação escolar, não há como estabelecer um dimensionamento para esta área, que possa ser utilizado em todas as Entidades Executoras. São fatores que influenciam nessa determinação: número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos, tipo de alimento utilizado, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, formação das profissionais, período de férias anuais e licença premi, entre outros fatores.

### **48– “Como será cobrado o cumprimento do quadro de mão de obra da Resolução CFN 465/2010, tendo em vista que existe há 12 anos e as prefeituras não cumprem?”**

A Resolução CFN nº 465/2010 dispõe sobre o parâmetro numérico para o nutricionista e em visita fiscal é lavrado Termo de Visita solicitando a adequação conforme tabela do art. 10º e infração: "QT de Nutricionistas insuficiente para a garantia da contínua assistência alimentar e nutricional". Em caso de não atendimento é encaminhado o Auto de Infração reiterando as solicitações do Termo de Visita e concedida prorrogação de 30 dias. Se não atendido é aberto Processo de Infração. O CRN-3 também atende a demandas encaminhadas pelo Ministério Público. Neste caso, após visita fiscal há retorno ao MP com os dados coletados na visita e o MP poderá firmar um Termo de Ajustamento de Conduta estabelecendo cronograma de adequação de quadro técnico.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



### **49 – “Gêneros “não permitidos” pela Resolução FNDE nº 6/2020, poderiam ser adquiridos e ofertados aos alunos, caso seja adquirido pelos recursos próprios?”**

Os gêneros alimentícios não permitidos são os não adequados e saudáveis. Portanto, com qualquer fonte de recurso, não devem compor os cardápios da alimentação escolar.

### **50 – “Há município que tem cantinas escolares, e isto é uma grande briga, na legislação não há nenhum tópico que expresse que é proibida a existência. Sabe dizer se há alguma norma técnica sobre isto? Ou ainda dizer se a prefeitura tem autonomia para permitir cantinas?”**

Existem orientações do MS e do FNDE sobre as cantinas escolares e ainda o município pode legislar sobre este assunto e decidir por ter cantina e ainda. pode decidir ainda qual tipo de alimento pode ser comercializado

### **51 – “Como funciona a divisão das tarefas do quadro técnico de nutricionistas? Existe uma hierarquia entre o RT e o QT?”**

Considerando as questões estruturais, depende do Estatuto dos Funcionários local. Considerando as determinações do CFN, tanto um como outro tem responsabilidade profissional, mas o RT define o que de fato será executado, mesmo que não indique o que cabe a um e outro.

### **52 “Olá, como dimensionar o número de cozinheiras (merendeiras) para o preparo da alimentação escolar? Essa responsabilidade também é do nutricionista?”**

Essa é uma questão levantada no Programa de Alimentação Escolar e que não tem uma resposta objetiva. Dadas as características tão diversificadas pelo país, com aspectos específicos e diferentes dos demais serviços de alimentação escolar, não há como estabelecer um dimensionamento para esta área, que possa ser utilizado em todas as Entidades Executoras. São fatores que influenciam nessa determinação: número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos, tipo de alimento utilizado, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, formação das profissionais, período de férias anuais e licença premi, entre outros fatores. E é importante ressaltar que essa responsabilidade é do nutricionista que também determina o cardápio e deve conhecer a estrutura física das cozinhas escolares.

### **53 – “Olá, o nutricionista é responsável pela prestação de contas dos gastos relativos à alimentação escolar (Verbas Estaduais e Federais)”**

O nutricionista não é responsável por elaborar um documento de prestação de contas. Porém, no documento anual encaminhado ao FNDE, deve responder questões específicas da execução técnica e, além disso, deve estar ciente de como foram gastos os recursos das diversas fontes de financiamento do PNAE.

### **54 – “No caso de uma prefeitura com alimentação escolar terceirizada quem deve ser o responsável técnico? O nutricionista da prefeitura ou da empresa terceirizada?”**

Deve haver dois RTs. Na prefeitura, o RT deve ser vinculado a ela, enquanto a empresa também deve ter seu RT, vinculado a esta.

### **55 – “Como o CRN pode atuar como um fiscalizador do PNAE, não só sobre os nutricionistas, mas principalmente sobre a Entidade Executora (que não permite o trabalho adequado do nutricionista)?”**

O CRN não tem como objeto do seu trabalho fiscalizar a EEX, mas sim o nutricionista, assim como orientá-lo. Esta situação cabe ao FNDE, CAE, TCU, TCE.



## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



### **56 – “Como o CRN faz a cobrança da Entidade Executora para que complete o quadro conforme determinação do próprio Conselho Federal de Nutricionistas?”**

Em visita fiscal é lavrado Termo de Visita solicitando a adequação conforme tabela do art. 10º e infração: "QT de Nutricionistas insuficiente para a garantia da contínua assistência alimentar e nutricional". Em caso de não atendimento é encaminhado o Auto de Infração reiterando as solicitações do Termo de Visita e concedida prorrogação de 30 dias. Se não atendido é aberto Processo de Infração.

### **57 – “Como o Responsável Técnico é considerado diante do CRN, se na prefeitura não há chefia vinculada ao RT, ou seja, todos os nutricionistas são contratados em mesmo nível?”**

O CRN não tem esta atribuição, mas é importante que o nutricionista conheça o estatuto dos servidores públicos do seu município para conhecer o organograma e a hierarquia a ser obedecida.

### **58 – “Quando a Entidade Executora não dá condições para a execução do trabalho do nutricionista (tanto em questões quantitativas quanto em condições gerais) conforme previsto em lei, o que o nutricionista deve fazer? Como pode conduzir e se portar para que tenha respaldo pela lei e pelo CRN?”**

A legislação respalda (Resolução FNDE nº 06/2020) e o nutricionista deve requer junto à alta administração pública e também comunicar ao CRN conforme o código de ética

### **59 – “Como fica a atuação de técnicos em nutrição na alimentação escolar sendo que estes não são considerados pelo CFN e pelo PNAE no quadro técnico para a execução das atividades técnicas?”**

Infelizmente não são considerados. Isso por que a Resolução do CFN nº 465/2010 só menciona que os nutricionistas, em oposição à alínea 38 do art. 1º da Resolução CFN nº 378/2005 (que será revogada em 4 de agosto de 2002) e à alínea 22 do anexo I da Resolução CFN nº 702/2022 (que substituirá a Res. CFN nº 378/2005). Cabe então consultar o organograma da entidade executora para verificar se existe este profissional no quadro.

### **60 – “O que o técnico pode ou não executar das funções obrigatórias e complementares do nutricionista na alimentação escolar (indicadas pelo CFN e pelas legislações do PNAE)?”**

Como a legislação já normatiza as atividades obrigatórias e complementares são de responsabilidade do nutricionista. Aos técnicos cabem as atividades delegadas pelo nutricionista, desde que supervisionadas por ele e não sejam as atividades privativas.

### **61 – “Como proceder para termos o mínimo de condições de trabalho em relação ao quadro técnico, que nunca é cumprido? Solicitações via ofício, memorando, conversas informais, todas as opções são exaustivamente feitas. Porém não recebemos apoio do conselho para essa cobrança ser efetiva”.**

Em visita fiscal é lavrado Termo de Visita solicitando a adequação conforme tabela do art. 10º e infração: "QT de Nutricionistas insuficiente para a garantia da contínua assistência alimentar e nutricional". Em caso de não atendimento é encaminhado o Auto de Infração reiterando as solicitações do Termo de Visita e concedida prorrogação de 30 dias. Se não atendido é aberto Processo de Infração. Além disso, solicitamos, elaboração de Plano de Ação às prefeituras, que contemplem a adequação do QT de nutricionistas.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



**62 – “Somos nutricionistas da Alimentação Escolar, mas a gestão nos manda para ir para entidades, como APAE, Lar de Idoso... sendo que assumimos RT nas entidades e continuamos participando do QT da alimentação escolar. Não há documentação nenhuma que nos apoia em não querer ir, e não há documentação nenhuma que temos que estar disponível para atender as entidades. Gostaria de uma ajuda, para apresentar a Secretária de Educação, pois eles não contratam mais nutricionistas e saindo da Alimentação Escolar não conseguimos atender a Alimentação escolar como deveria ser atendido.**

Para entender esta situação há necessidade de conhecer o edital de concurso ao qual participou para o ingresso, o contrato de trabalho e ainda a portaria de nomeação, se for o caso. A lei 11.947/2009 normatiza a atuação do nutricionista no PNAE.

**63 – “Por favor, onde consigo parâmetros para exigir o número de cozinheiras adequadas ao tipo de refeições (para infantil e fundamental) e quantidades produzidas?”**

Essa é uma questão levantada no Programa de Alimentação Escolar e que não tem uma resposta objetiva. Dadas as características tão diversificadas pelo país, com aspectos específicos e diferentes dos demais serviços de alimentação escolar, não há como estabelecer um dimensionamento para esta área, que possa ser utilizado em todas as Entidades Executoras. São fatores que influenciam nessa determinação: número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos, tipo de alimento utilizado, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, formação das profissionais, período de férias anuais e licença premi, entre outros fatores. E é importante ressaltar que essa responsabilidade é do nutricionista que também determina o cardápio e deve conhecer a estrutura física das cozinhas escolares.

**64 – “Há um modelo de planejamento anual?”**

Sim e estão apresentadas as informações que devem constar na Resolução CFN nº 465/2010.

**65 – “Há uma maneira de dividir as responsabilidades com o quadro técnico?”**

Considerando as questões estruturais, depende do Estatuto dos Funcionários local. Considerando as determinações do CFN, tanto um como outro tem responsabilidade profissional, mas o RT define o que de fato será executado, mesmo que não indique o que cabe a um e outro.

**66 – “Poderia falar sobre a “obrigação na avaliação nutricional” que não esta sendo abordada na nova Resolução FNDE nº 06/2020?”**

Sim, é obrigatória e imprescindível para a elaboração de cardápios que sejam adequados à realidade dos alunos, nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 6/2020 e a Resolução CFN 465/2010, onde estão descritas todas as atividades obrigatórias do nutricionista no PNAE, sendo o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional uma delas ([https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm))

**67 – “Nós, nutricionistas da alimentação escolar temos direito a receber pela Responsabilidade Técnica? Se sim, como faço para solicitar?”**

A Federação Nacional dos Nutricionistas – FNN estabelece a adição de 10% sob o piso salarial que estabelece para o profissional que assumir a RT. Porém o nutricionista deve considerar as orientações dos Sindicatos locais, quando houver.

**68 – “Em municípios onde os funcionários das escolas comem a alimentação escolar, é permitido? Como gerenciar o recurso gasto com esses funcionários? Existe alguma legislação que proíbe? Temos um grande problema de não conseguir melhorar a alimentação escolar porque a demanda em relação aos funcionários é muito grande, aumentando muito o recurso utilizado”**

De acordo com a legislação o público a ser atendido pela alimentação escolar pública é o aluno, qualquer ação fora isso é de responsabilidade do município. Importante ressaltar que o funcionário usualmente recebe auxílio refeição/alimentação, portanto se alimentar na escola seria um duplo benefício e ainda uma improbidade administrativa.

## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



### 69 – “A delegação de rede pode envolver as escolas federais e município (institutos federais)?”

Para a delegação de rede, deve haver legislação para que um convênio seja executado. Para tanto, o governo federal precisaria fazer a proposta e apresentar aos estados e municípios, o que desconheço.

### 70 – “Em se tratando de IFSP (Instituto Federal de São Paulo), na complexidade e diversidade dos diversos campus, incluindo distância entre as unidades e a reitoria (com distancias de até 600km), como o nutricionista RT consegue ser RT, exercer as atividades? Como o CRN pode contribuir pra a cobrança do atendimento ao QT?”

Para a supervisão das diversas unidades escolares e/ou campus, independente da distância, o nutricionista RT deverá elaborar um cronograma de visitas técnicas, com base nas condições possíveis de sua realidade, levando em consideração os aspectos financeiros, a infraestrutura existente e os recursos humanos da entidade executora. Paralelamente, poderá solicitar a colaboração de outros atores envolvidos no Programa, que, treinados pelo RT, possam colaborar no monitoramento das unidades, com aplicação de check list elaborado pelo nutricionista, com vistas a complementar as informações de forma contínua, e verificar a aplicação das regras gerais do programa. Sugerimos sensibilizar os integrantes do CAE, professores, diretores e demais envolvidos.

Além disso, nas visitas fiscais às entidades executoras que não possuem QT adequado, o CRN3 lavra Termo de Visita de Pessoa Jurídica, assinalando a infração

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

Caso a solicitação não seja atendida, poderá ser gerado um Auto de Infração.

Quando as entidades se manifestam, informando das dificuldades de ampliação do QT, oficiamos as prefeituras / secretarias de educação, solicitando a apresentação de um Plano de Ação a médio / longo prazo.

Por fim, quando esgotamos as possibilidades de acordo entre as partes, o CRN3 envia ofício ao FNDE, informando a situação e solicitando providências.

### 71 – “Como saber quantos profissionais (manipuladores de alimentos) são necessários? Teria quantidades determinadas, como tem para a quantidade de nutricionistas?”

Essa é uma questão levantada no Programa de Alimentação Escolar e que não tem uma resposta objetiva. Dadas as características tão diversificadas pelo país, com aspectos específicos e diferentes dos demais serviços de alimentação escolar, não há como estabelecer um dimensionamento para esta área, que possa ser utilizado em todas as Entidades Executoras. São fatores que influenciam nessa determinação: número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos, tipo de alimento utilizado, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, formação das profissionais, período de férias anuais e licença premi, entre outros fatores. E é importante ressaltar que essa responsabilidade é do nutricionista que também determina o cardápio e deve conhecer a estrutura física das cozinhas escolares.



## O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



**72 – “Como e o que podemos solicitar um auxílio complementar no convênio do Estado? muitas vezes eles jogam toda a responsabilidade para os municípios falando em mão de obra para porcionar, distribuir, e organizar. os materiais auxiliares como perflex, filmes de pvc e outros descartáveis necessário para a nova realidade, poderia ser solicitado um complemento, de forma?”**

Na legislação existe a determinação do que cabe ao estado e ao município em relação a delegação de rede. Os materiais de limpeza, insumos e etc são de responsabilidade do município. Ressaltamos a importância de conhecer o termo de convenio firmado entre o seu município e o estado, conforme a legislação.

**73 – “Sobre cantinas com venda de produtos ultraprocessados dentro do ambiente escolar, o que fazer, como agir?”**

Existem orientações do MS e do FNDE sobre as cantinas escolares e ainda o município pode legislar sobre este assunto e decidir por ter cantina e ainda. pode decidir ainda qual tipo de alimento pode ser comercializado

**74 – “Somos cobrados em relação ao cálculo de macro e micro e os alunos comem, repetem de 2 a 3 vezes... se tentamos controlar, reclamam e os pais vão até o prefeito... de acordo com a avaliação nutricional, a maioria está acima do peso... o que fazer?”**

São ações que devem ser estabelecidas pelo nutricionista, associando esses aspectos mencionados, à realidade epidemiológica local e às questões sociais.

**75 – “Tem 1 escola estadual com cantina, que aliás é muito frequentada e oferece alimentos nada saudáveis. Existe uma lei para adequação?”**

Existem orientações do MS e do FNDE sobre as cantinas escolares e ainda o município pode legislar sobre este assunto e decidir por ter cantina e ainda. pode decidir ainda qual tipo de alimento pode ser comercializado



**Comissão de Formação Profissional**  
**“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”**  
**2º Encontro – Apresentação projeto GT – AE e do PNAE – 18/03/2022**

**Ana Lucia Saraiva da Cunha Ganci**  
**Analícia Belli Duarte**  
**(Questões do chat e formulário)**

### 1 – “Como funciona a avaliação técnica dos fornecedores?”

Deve ser elaborada pela equipe técnica, considerando os dados mais relevantes de cada fornecedor, que o torne mais qualificado para o referido fornecimento, tais como: regularização cadastral, adequação às boas práticas, forma e adequação de entrega, cumprimento dos prazos, etc.

### 2 - “Bom dia, os dados desse projeto foi publicado em alguma revista?”

Os dados do Projeto COmVIDa na Pandemia foram compilados e está sendo elaborado um e-book, que em breve será divulgado.

### 3 - “É possível disponibilizar o cronograma com os temas de cada encontro?”

Segue cronograma dos próximos encontros programados:

Mês	Horário	Tema
1º 04/03/2022	9h – 12h	Apresentação do projeto Apresentação do PNAE
2º 18/03/2022	9h - 12h	Atividades obrigatórias do nutricionista no PAE
3º 08/04/2022	9h – 12h	Elaboração de cardápio e logística de abastecimento: componentes básicos
4º 29/04/2022	9h – 12h	Análise da composição nutricional dos cardápios
5º 13/05/2022	9h - 12h	Compras, licitação: procedimentos de compra e contratação pública
6º 27/05/2022	9h – 12h	Gestão de recursos financeiros (legislação, possibilidades) Excel na prática
7º 10/06/2022	9h - 12h	Educação alimentar e nutricional
8º 24/06/2022	9h - 12h	Infraestrutura de cozinhas
Convite enviado 16/2		Boas práticas na manipulação de alimentos
9º 08/07/2022	9h - 12h	PNAE enquanto política pública Relacionamento com equipes gestoras, diretorias de ensino e municípios
10º 22/07/2022	9h - 12h	Recursos humanos, gestão da equipe operacional Interação com o CAE
11º 09/09/2022	9h - 12h	Hortas escolares e sustentabilidade
12º 23/09/2022	9h - 12h	Apresentação de experiências exitosas

## O nutricionista na Alimentação Escolar



### 4 - “Se o município se nega a pagar pelo valor do RT eu posso não ser a RT? Sou concursada e não fala nada no edital”

A legislação determina que, na prestação de serviços da Alimentação Escolar Pública de qualquer município, é obrigatória a presença de um nutricionista Responsável Técnico. Caso você seja o único nutricionista desse setor, provavelmente será o respectivo RT.

### 5 - “Qual deve ser o adicional por ser RT? e qual normativa regulamenta isso?”

Questões relacionadas a honorários, leis e direitos, adicionais, dentre outras questões trabalhistas, devem ser tratadas diretamente com o sindicato da região:

Mato Grosso do Sul: [www.sindnutrims.com.br](http://www.sindnutrims.com.br)

São Paulo: [www.sindnutrisp.org.br](http://www.sindnutrisp.org.br)

Ou ainda, verificadas junto da Federação Nacional dos Nutricionistas: [www.fnn.org.br/empresa](http://www.fnn.org.br/empresa)

### 6 – “O CRN não vai atualizar essa legislação para a inclusão do TND?”

O parâmetro numérico mínimo de referência, para definição do número de nutricionista existente em cada entidade executora da Alimentação Escolar Pública é definido em legislação do CFN, e não do CRN-3.

A Resolução CFN nº 465/10 está sendo revisada e ainda não é possível informar se haverá alteração neste sentido.

### 7 – “Quantas nutricionistas RT deve ter no município?? É de acordo com o número de alunos a quantidade de RT? Todas deverão ser cargos efetivos ou não necessariamente?”

Atualmente, o Artigo 10 e seu parágrafo único, da Resolução CFN nº 465/10 apresenta os parâmetros numéricos mínimos de referência, para definir a quantidade de nutricionistas e quadro técnico recomendado, que cada entidade executora deve ter, com base no número de alunos de cada região. Dessa forma, o cálculo é feito individualmente, por unidade executora.

### 8 – “Porque o CRN de SP notificou o nutricionista de que a administração precisava contratar mais nutricionistas? Isso só aumentou a carga de trabalho da nutri, que não tem competência alguma na contratação de funcionário... É o tipo de documento que poderia ser feito diretamente para a administração pública”

Neste caso não foi lavrado documento para a profissional, mas sim para a administração pública. Este documento é o Termo de Visita – Pessoa Jurídica, que embora na maioria dos casos seja entregue ao nutricionista durante a visita fiscal, pelo fato da ação ser realizada diretamente com o profissional, as solicitações nele contidas são destinadas à Pessoa Jurídica.

### 9 - Não encontrei Orientação - Roteiros de Visita Técnica no link disponibilizado é esse link mesmo?

Para acessar os Roteiros de Visita Técnica, é só acessar <https://www.crn3.org.br/RegisterPessoaJuridica> e selecionar a opção Roteiros de Visita Técnica em “Selecione uma opção”.



## O nutricionista na Alimentação Escolar



**10 – “A carga horária do nutricionista do PNAE é de 30h, no meu caso a minha é de 20h, eu sou OBRIGADA a assumir a responsabilidade técnica mesmo não fazendo a carga horária exigida e o número de nutricionistas recomendado?”**

Sim. A carga horária descrita na Resolução CFN nº 465/10, de 30h/semanais, é uma recomendação e qualquer outra carga horária diferente não exime o nutricionista de sua Responsabilidade Técnica.

**11 “Mas os cardápios que mandamos para fixação nas escolas precisam constar de todas essas informações? Acho que fica difícil a leitura”**

Sim, conforme determina a Resolução FNDE nº 06/20, Artigo 17, nos parágrafos 6, 7, 8 e 9 verificamos:

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

**12 – “Qual a melhor forma para documentar as visitas às escolas?”**

Não há padronização, o importante é registrar para se respaldar. Pode ser utilizado Livro Ata, modelo de Relatório elaborado pelo próprio profissional ou qualquer outro documento com informações que atestem seu comparecimento.

**13 – “Como faz para solicitar a visita do fiscal?”**

Encaminhe e-mail para [fiscaliza@crn3.org.br](mailto:fiscaliza@crn3.org.br) caso atue em região abrangida pela Sede do CRN-3 ou diretamente para a delegacia, conforme contatos em: [www.crn3.org.br/Postagens/Enderecos-Sede-e-Delegacias](http://www.crn3.org.br/Postagens/Enderecos-Sede-e-Delegacias) .

**14 – “Tem alguma lei específica para solicitar esse acréscimo?”**

Questões relacionadas a honorários, leis e direitos, adicionais, dentre outras questões trabalhistas, devem ser tratadas diretamente com o sindicato da região:

Mato Grosso do Sul: [www.sindnutrims.com.br](http://www.sindnutrims.com.br)

São Paulo: [www.sindnutrisp.org.br](http://www.sindnutrisp.org.br)

Ou ainda, verificadas junto da Federação Nacional dos Nutricionistas: [www.fnn.org.br/empresa](http://www.fnn.org.br/empresa)

**15 – “Qual a porcentagem do adicional RT? Onde consta isso?”**

Questões relacionadas a honorários, leis e direitos, adicionais, dentre outras questões trabalhistas, devem ser tratadas diretamente com o sindicato da região:

Mato Grosso do Sul: [www.sindnutrims.com.br](http://www.sindnutrims.com.br)

São Paulo: [www.sindnutrisp.org.br](http://www.sindnutrisp.org.br)

## O nutricionista na Alimentação Escolar



Ou ainda, verificadas junto da Federação Nacional dos Nutricionistas: [www.fnn.org.br/empresa](http://www.fnn.org.br/empresa)

### **16 – “No questionário de Prestação de Contas do FNDE, houve uma pergunta sobre a DISPONIBILIZAÇÃO DO CARDÁPIO em site Oficial do município. É OBRIGATÓRIO?”**

O § 8 do Artigo 17 da Resolução FNDE nº 06/20 determina que: “Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.”

### **17 – “O CRN pretende incluir TND no QT?”**

Conforme já mencionado na resposta da pergunta 7, o parâmetro numérico mínimo de referência, para definição do número de nutricionista existente em cada entidade executora da Alimentação Escolar Pública, é definido em legislação do CFN, e não do CRN-3.

A Resolução CFN nº 465/10 está sendo revisada e ainda não é possível informar se haverá alteração neste sentido.

### **18 – “Perguntei, a respeito dos alérgicos, não temos cozinha preparadas para atendê-los dependendo do grau da alergia, todos os equipamentos devem ser separados. Tem algum legislação para nortear?”**

Conforme recomendações do próprio FNDE, para evitar contaminação cruzada, no atendimento aos alunos com alergias alimentares (AA), deve-se tomar os seguintes cuidados:

- Deve haver esponja/bucha exclusiva para cada tipo de AA.
- Os talheres (para fazer e servir a comida) devem ser exclusivos.
- Os utensílios plásticos (como, por exemplo, o copo de liquidificador) precisam ser exclusivos.
- Utensílios de vidro, inox e alumínio podem ser de uso comum, mas devem ser bem higienizados.
- Os alimentos especiais para pessoas com alergia devem ser armazenados em local separado (por exemplo, no alto de uma estante).
- As bancadas devem ser bem higienizadas antes do preparo das refeições. A produção deve ser iniciada com os alimentos que não contenham o ingrediente causador de alergia.
- A comida especial e a regular devem ser manipuladas em separado. Se possível, fazer primeiramente a de AA.

Recomendamos as leituras:

1. [Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais.](#)
2. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

### **19 – “Me obrigaram a ser fiscal de licitação da Merenda Escolar; pois disseram que eu não posso recusar, isso procede?”**

Essa questão foge das legislações do sistema CFN/CRN.

Sugerimos consultar o departamento jurídico de seu município ou do próprio FNDE.



Comissão de Formação Profissional  
“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”  
3º Encontro – Apresentação projeto GT – AE e do PNAE – 08/04/2022

Jeanice de Azevedo Aguiar, Priscila Gutul Galdino, Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti  
Girotti, Cristiane Tavares Matias  
(Questões do chat e formulário)

### **Apresentação Cristiane**

O Grupo de Trabalho sobre Alimentação Escolar da Comissão de Formação Profissional disponibilizou um arquivo PDF com as perguntas e respostas, assim como o material apresentado nos dois primeiros encontros. Este link: [https://www.crn3.org.br/uploads/relatorio\\_de\\_gestao/Indice-AlimentacaoEscolar.pdf](https://www.crn3.org.br/uploads/relatorio_de_gestao/Indice-AlimentacaoEscolar.pdf) contendo o arquivo PDF será atualizado a cada encontro, salve-o entre seus favoritos.

#### **1 - Cacau em pó, posso utilizar né?!**

O cacau em pó 100%, ou seja, sem adição de açúcar e aditivos químicos, é considerado um alimento minimamente processado e foi incluído no rol das exceções de aquisição com recursos federais. Dessa forma pode ser utilizado na alimentação escolar. (NOTA TÉCNICA Nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE)

#### **2 - Entendo que temos que ter paciência para todas estas mudanças, a questão é, os pais não esperam, os professores e gestores não esperam, as crianças não comem, começam a mal dentro de sala de aula e culpam nós pela mudança.**

Infelizmente não tivemos tempo de adequação, mas precisamos buscar alternativas e fazermos o melhor com o que temos no momento. Sigo acreditando que a melhor forma de lidar com essa situação é promover diálogos e atividades com a comunidade escolar (equipe, pais e alunos) para que possamos aumentar o entendimento e compartilhar responsabilidades. Precisamos formar multiplicadores.

No entanto, sei que a prática exige respostas imediatas e vai depender da realidade de cada escola e aluno, por isso é tão importante ter a gestão da escola falando a mesma língua e incentivando o consumo diariamente. Minha sugestão é mesclar ao máximo as preparações e alimentos com maior aceitação aos que eles ainda não estão acostumados.

#### **3 - Qual proporção utilizaram de leite e aveia para melhorar a aceitação dos alunos?**

Solicitei a ficha técnica da preparação, mas estou no aguardo. Porém temos que considerar as diferentes marcas desses alimentos nos municípios. O ideal é fazer o teste e a ficha com os alimentos disponíveis em sua localidade.

#### **4 - Posso utilizar leite em pó concentrado nas preparações?**

Mesmo sendo um alimento em pó para reconstituição, o leite em pó sem adição de açúcar está permitido no PNAE, sendo exceção na aquisição com recursos federais. Dessa forma, não há nenhum impedimento quanto ao seu uso em diferentes preparações. (NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE)

#### **5 - Bolacha de água e sal pode na creche?**

A bolacha de água e sal é um produto ultraprocessado. Dessa forma, considerando a Res. 06/2020 e as NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE e NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, é proibida a sua oferta aos alunos menores de 3 anos. Se for uma versão caseira, pode.



## O nutricionista na Alimentação Escolar



### **6 - Concordo com essa reflexão sobre a substituição do açúcar... se vamos acabar indo por um caminho ruim apenas usando as frutas secas etc**

Tendo em vista que a alimentação escolar deve promover hábitos alimentares saudáveis e considerando que os alunos desconhecem o que exatamente está adoçando as preparações, o meu ponto de vista é que é mais adequado trabalhar o paladar para o menos doce, mas isso requer paciência de todos os lados e às vezes entendo que é complicado, principalmente porque a família precisa entender e ser parceira nessa mudança. Acho que a melhor forma é fazer a alteração de forma gradual.

### **7 - A banana é positiva mas ela está sendo monótona tb Sempre tudo com fundo de banana?**

Concordo. O lado positivo da banana é a aceitação dos alunos, a facilidade de uso e o custo mais acessível. O concentrado de maçã também ajuda a adoçar e não tem o custo tão alto como uvas passas e tâmaras, podendo ser uma alternativa. Porém, na minha opinião, deveríamos caminhar para diminuir cada vez mais o sabor doce, acostumando o paladar gradativamente.

### **8 - Qual o passo a passo quando um escolar apresenta alguma necessidade especial?**

No Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais do FNDE, há um fluxograma que ajuda muito, mas sempre a realidade do local deve ser analisada.

Em Guarulhos, entendemos que o contato com os responsáveis pelos alunos, amplia as nossas possibilidades, uma vez que há diferenças entre doenças iguais. Atualmente fazemos da seguinte forma (continuamos com formato remoto)

1. O responsável comunica à escola a necessidade alimentar especial do aluno e entrega exames, laudo médico ou nutricional que atestem a condição. No caso de alunos que necessitem de alterações por condição cultural ou religiosa, não há a necessidade de documento comprobatório;
2. A escola solicita por e-mail ao departamento responsável atendimento ao aluno. Os dados que devem ser fornecidos seguem um padrão para facilitar o contato;
3. Após a recepção do e-mail, um dos nutricionistas da equipe telefona ao responsável pelo aluno;
4. O nutricionista preenche um formulário referente ao atendimento realizado e o mesmo é enviado à unidade escolar por e-mail, devendo ser impresso em três (3) vias para o prontuário, professor e cozinheiros;
5. Sempre orientamos que a cópia do atendimento enviada à equipe da cozinha deve ser arquivada em local de fácil acesso e consulta. Recomenda-se o uso de recursos visuais que facilitem o controle destes alunos, como o “carômetro”;
6. A renovação do atendimento nutricional é anual, salvo em casos de alteração no quadro de saúde do aluno ou alta. A alteração no quadro pode ser por descoberta de outras doenças que requerem alimentação especial ou em casos onde o médico ou nutricionista liberaram alguns alimentos;
7. A alta do atendimento na escola é realizado após escola comunicar formalmente o departamento com laudo ou declaração médica de alta. Em altas parciais, mantém-se o procedimento de atendimento nutricional remoto.

Sempre comunicamos as escolas por meio de documentos oficiais e esclarecemos as dúvidas por telefone, e-mail e presencialmente, em alguns casos. A implementação desse modelo é fruto de um tempo de trabalho, onde envolvemos toda a equipe escolar e fomos mostrando a importância e necessidade desse fluxo funcionar para que, de fato, o aluno receba a alimentação adequada. Trabalhamos sempre o conceito de que direito só é direito quando é conhecido. Hoje temos cozinheiros, professores e gestores muito comprometidos com esse trabalho, pois multiplicamos o conhecimento.

O acompanhamento da equipe técnica, com visitas periódicas, também é importante.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



### **9 - Como fazer com a aceitação dos coleguinhas e do próprio aluno, sendo a refeição dele diferente dos outros?**

Na verdade isso depende mais da equipe escolar do que do nutricionista. Acho que a nossa função é esclarecer e orientar quanto à alimentação e a não necessidade de isolamento do aluno, exceto em condições que realmente haja essa necessidade. O diálogo empático é de extrema importância para sensibilizar. Porém, na medida do possível, o nutricionista RT precisa tentar fazer substituições alimentares que não sejam tão diferentes para que o impacto seja menor, especialmente ao aluno que possui a restrição. Substituir um doce regional delicioso por uma banana ou maçã, por exemplo, é bem complicado, mas substituir o doce por uma versão sem açúcar (se for o caso), é bem mais inclusivo.

Quanto à equipe escolar, ela precisa entender o caso e promover atividades e conversas com os alunos. Normalmente as crianças têm muita facilidade em entender e são mais sensíveis e empáticas.

### **10 - Sobre as crianças com NAE, como atender de forma segura sem a utilização de ultraprocessados, tendo em vista que os produtos industrializados para esse público geralmente são ultraprocessados e que muitas vezes não temos estrutura segura para a produção de alimentos para esse público nas unidades?**

Inicialmente eu faria uma tabela com os itens disponíveis no cardápio geral e quais as substituições necessárias em cada doença. Sempre tentamos escolher produtos que atendam a maior parte das necessidades apresentados, pois facilita muito a prática diária (exemplo biscoito sem leite de vaca, ovos e corantes artificiais).

Entendo que a dificuldade maior está no atendimento aos alunos menores de 3 anos, os quais não podem consumir os ultraprocessados, mas há realmente a necessidade desses produtos ou é muito pontual, em casos isolados? A realidade de cada lugar precisa ser analisada e ter respaldo técnico.

Pela minha experiência com NAE, não ter produtos ultraprocessados facilitou em muitos aspectos, especialmente na inclusão desses alunos.

### **11 - Pode disponibilizar uma cópia desse relatório? manda esse material pra gente!**

vou solicitar permissão da Secretaria de Educação de Guarulhos para compartilhamento.

### **12 - Para alunos que necessitam de alimentação diferenciada por questões religiosas, situação que não haverá laudo médico...podemos oferecer? Como proceder?**

Sim, tendo em vista as diretrizes do PNAE e as Leis Federais 11947/2009 e 12982/2014, os alunos com necessidades alimentares especiais são alunos que possuem doenças ou outra condição que necessite de alimentação diferenciada, portanto se for solicitado, deve ser atendido. Pela prática, percebo que no caso de religião, são pouco os casos que solicitam atendimento pois já estão acostumados a não substituírem os alimentos restritos (que normalmente são poucos).

## **Apresentação Adriana**

### **1 - O pão caseiro sem açúcar? Alguém já teve sucesso com isso?**

A confecção de pão caseiro sem açúcar tem sucesso, podendo utilizar receitas de confecção de pão integral.

### **2 - Biscoito caseiro. Foge da realidade...**

O atendimento com biscoito caseiro na oferta do cardápio da alimentação escolar requer reflexão da realidade do serviço de cada município, da demanda atendida; como também, disponibilidade de recurso material (utensílios e equipamentos); sendo necessária a capacitação com a equipe de manipuladores de alimentos.

A oferta de biscoito caseiro pode ser aplicada com critérios sendo: grupos de alunos/escola, frequência no cardápio.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



Podendo realizar em uma escola piloto, que oferece condições para iniciar o atendimento, buscando com a equipe novas estratégias para melhorias dentro da realidade.

### **3 - A legislação diz "biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral". Como ir além dessas preparações?**

Para período integral é importante oferta de preparações caseiras, buscando diversificar com alimentos integrais, acrescentando legumes, talos, hortaliças ou frutas na massa ou recheio. Ex: Pizza, Torta, Nozinho, Enroladinho, Esfirra; como também. pão de queijo caseiro.

Considerando que a legislação permite para período integral a oferta de uma vez por mês preparações regionais.

### **4 – É possível fazer pão sem açúcar, existe uma pré-fermentação que se chama "biga", leva farinha, fermento e água, no site "amo pão caseiro" tem uma receita de pão italiano ótima sem açúcar**

<https://amopaocaseiro.com.br/receita/pao-italiano/>

<https://amopaocaseiro.com.br/dicas/pre-fermentos/>

## **Apresentação Priscila**

**1 - Com esta apresentação da Priscila, muitos municípios do estado de SP que atendem à delegação de rede podem entender melhor como essa ação se dá no planejamento e execução do PNAE.**

**2 - Priscila quanto ao convenio do estado acho que seria interessante a análise para que o estado pudessem enviar equipamentos para as cozinhas piloto. Os equipamentos chegam nas escolas estaduais e estas não podem enviar para o lugar que acontece a manipulação e produção. Bem difícil pois temos que fornecer além de funcionários para distribuição nas escolas estaduais, ainda os utensílios e equipamento. Analise com carinho.**

Os Convênios da Alimentação Escolar são celebrados por força do Decreto nº 61.928, de 12 de abril de 2016 e suas atualizações, e no **presente** não prevê a cessão de uso nem aquisição desses equipamentos para a Prefeitura.





## Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” - 4º Encontro

Análise da composição nutricional dos cardápios  
29/04/2022

Jeanice de Azevedo Aguiar  
Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti Girotti  
Priscila Gutul Galdino  
(Questões do chat e formulário)

### **Apresentação Jeanice**

**1 - Desculpe se não prestei atenção no início, vc reveza as preparações durante a semana? ou vc está dando só um exemplo?**

Resposta: sim, revezava para atender os diversos gostos dos alunos: aqueles que preferiam lanches e os que precisavam ter refeição mais próxima de almoço devido à insegurança alimentar e nutricional.

**2 - Por que na segunda estão alimentos de desjejum e na terça alimentos de refeição principal?**

Resposta: quanto ao cardápio que apresentei para a pré-escola, o objetivo era fazer o revezamento entre as refeições para atender os diversos gostos dos alunos: aqueles que preferiam lanches e os que precisavam ter refeição mais próxima de almoço devido à insegurança alimentar e nutricional.

**3 – E a refeição com arroz e salada de manhã mesmo?**

Resposta: quanto ao cardápio que apresentei para a pré-escola, o objetivo era fazer o revezamento entre as refeições para atender os diversos gostos dos alunos: aqueles que preferiam lanches e os que precisavam ter refeição mais próxima de almoço devido à insegurança alimentar e nutricional.

**4 - Esse questionário faz parte da ferramenta IQ Cosan? Está disponível em algum lugar?**

Resposta: não, tive por base um trabalho realizado pelo CECANE de SC. Considerando a Resolução FNDE 06/2020, inseri questões e observações específicas para avaliação do momento atual. Porém, essa sugestão pode adaptada pelo nutricionista, à realidade local.

**5 - Creche e pré-escola, em geral, para atingir o *per capita* fica alto demais**

Resposta: os valores atuais estão próximos dos indicados na Resolução FNDE 26/2013. Mas foram reduzidos considerando a Resolução FNDE 06/2020, onde constavam 896,91 Calorias para alunos de creche, integral com idade entre 1 e 3 anos. Contudo, para os menores, há maior dificuldade para o consumo dessa proporção calórica, principalmente porque buscando a autonomia, a grande maioria das crianças pequenas comem sozinha, e se não comerem, ficam sem comer, provavelmente até a próxima refeição, ou até que cheguem em casa e comem o que quiserem ou o que for dado a elas. Não há funcionários em quantidade suficiente para alimentar as crianças nas creches.

**6 - Nós temos que fazer junto com o CAE obrigatoriamente ou optativo? é uma recomendação?**

Resposta: os cardápios devem ser elaborados pelos nutricionistas, podendo ter colaboração do CAE, das cozinheiras, da comunidade escolar, inclusive. A palavra final é do nutricionista RT. Em Resolução da década de 2000, tinha orientação para que o CAE estivesse junto do nutricionista, mas foi revogada, sendo que a orientação atual é para que os conselheiros recebam os cardápios para que possam acompanhar seu cumprimento nas escolas, no ato das visitas que fazem.

**7 - Devemos atender obrigatoriamente alunos que possuem seletividade alimentar? Exemplo: apenas consomem “arroz branco”. Que no caso não possui nenhuma alergia,**

## O nutricionista na Alimentação Escolar



**intolerância. Nem exames ou diagnóstico patológicos? Como proceder com a seletividade alimentar, muitas vezes descritas até em laudos médicos, solicitando para que a criança consuma apenas os alimentos que elas aceitam? Pensando que a criança não pode ficar o dia todo sem se alimentar, podemos autorizar que ela consuma só o arroz branco, por exemplo?**

Resposta: a seletividade de parte dos alunos, infelizmente é decorrente do ser humano, mas é prudente buscar algum diagnóstico. Tenho observado esse fato desde quando estou na área de alimentação e nutrição. Faz parte do contexto que cerca o aluno, seu ambiente de convivência, os estímulos que recebem ou não, entre outros aspectos. Porém esses casos são geralmente transtorno alimentar restritivo/evitativo (TARE), podendo causar inclusive, perda de peso, deficiências nutricionais, crescimento aquém do esperado. Pode haver ainda, dificuldade na socialização da criança. É importante que o nutricionista neste caso, requeira que o cuidador leve a criança ao médico para análise da sua saúde. Se descartado outras causas da TARE, pode ainda haver análise dessa condição por psicólogo, favorecendo a criança no aprendizado da sua alimentação, bem como na orientação ao cuidador. Durante esse acompanhamento, o nutricionista pode estar em contínuo contato com os profissionais envolvidos no acolhimento à criança e seus responsáveis, com o incentivo ao consumo de outros alimentos.

**8 - Gostaria de saber até onde vai nossa autoridade como responsável técnico na alimentação escolar diante de prescrição médica. Nos casos de pais buscando prescrição com pediatras de farinha láctea para servir nas creches e no caso de prescrição de fórmula infantil para crianças maiores de um ano de idade, sem nenhum diagnóstico específico de doença ou intolerância, somente porque a mãe quer que sirva para a criança Leite Ninho Fases +1. Eu como responsável técnico posso me recusar a atender esse tipo de prescrição médica?**

Resposta: sugiro devolver os documentos, solicitando ao cuidador/responsável pela criança, que apresente o diagnóstico referente à patologia apresentada. Importante justificar que de acordo com os guias alimentares brasileiros, esses procedimentos são incompatíveis a alimentação adequada e saudável, salvo se houver alguma patologia que interfira negativamente nesse processo.

**9 - Referente ao comentário sobre Aceitabilidade x Adesão, poderia explicar melhor sobre a adesão?**

Resposta: a aceitabilidade deve ser realizada considerando a(s) preparação(ões) pronta(s) e servida(s). A proporção mínima que o FNDE preconiza para a análise com a escala hedônica é de 90% e para resto ingestão, de 85%. Se a aceitabilidade apresentada pelos alunos foi correspondente a essas apresentadas pelo FNDE, pode se dizer que foi boa. Será? Principalmente quando se tratar da análise pelo resto ingestão é imprescindível para saber se a aceitabilidade foi de fato a preconizada pelo FNDE, se a proporção de alunos que quiseram consumir a refeição, também foi alta. O FNDE indica que a adesão dos alunos às refeições é alta quando, no dia do teste de aceitabilidade, acima de 70% dos estudantes forem servidos, médio na proporção entre 50 e 70%, baixo entre 30 e 50% e muito baixo se for menor que 30%. Portanto, a aceitabilidade dos alunos às refeições deve ser analisada, atrelando o resultado à adesão deles.

**10 - A aplicação da resolução é obrigatória em 100% mesmo na verba própria?? no caso, comprar gêneros restritos e servir se for adquirido com verba municipal?**

Resposta: a Resolução indica o caminho para a alimentação adequada e saudável, alinhada os guias alimentares do Brasil, bem como ao Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (OPAS, 2014) e ao Modelo do Perfil Nutricional (OPAS, 2016). Dessa forma as ações que forem contrárias às ações preconizadas pelo FNDE para a Alimentação Escolar, serão consideradas inapropriadas ao PNAE.

# O nutricionista na Alimentação Escolar

## Apresentação Adriana

### 1 - O que é oferecido em Tarumã no café da manhã?

Resposta: No Cardápio do desjejum dos alunos de Tarumã são oferecidos pão caseiro, bolo de fruta (banana, maçã, laranja e outros), acompanhados de leite em pó e cacau, leite em pó com frutas ou vitaminas ou flan (leite com polpa de fruta). Priorizando sempre alimentos da agricultura familiar, caseiros e integral.

### 2 - Há possibilidade de enviar as receitas do nozinho caseiro?

Resposta: Sim, segue abaixo:

#### Nozinho Caseiro

Ingredientes- Preparação Creche < 3 anos	Ingredientes- Preparação Pré- Escola, Fundamental, Médio
3 ovos inteiros	3 ovos inteiros
1 kg de farinha de trigo	1 kg de farinha de trigo
500 ml de água em temperatura ambiente	500 ml de água em temperatura ambiente
4 colheres (sopa) de leite em pó	4 colheres (sopa) de leite em pó
20 ml de óleo	20 ml de óleo
1 colher (chá) de sal	1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) fermento biológico fresco	2 colheres (sopa) fermento biológico fresco
	3 colheres(sopa) de açúcar
Modo de preparo: 1. Em uma tigela, dissolva o fermento e acrescente o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem. 2. Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa. 3. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora. 4. Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar(nozinho) e deixe crescer até dobrar de volume. 5. Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos. 6. Retire o pão do forno.	Modo de preparo: 1. Em uma tigela, dissolva o fermento no açúcar e acrescente o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem. 2. Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa. 3. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora. 4. Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma (nozinho) ou que desejar e deixe crescer até dobrar de volume. 5. Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos. 6. Retire o pão do forno.
Rendimento: 70 unidades Peso de aproximadamente: 40g	Rendimento: 35 unidades Peso de aproximadamente: 80g

### 3 - A resolução 6: "IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral...". Como variar essas preparações?

Resposta: Para o cardápio tornar-se diversificado e variado é necessário uma busca constante de novas receitas, e principalmente modificações nos ingredientes, podendo ofertar de: torta com recheio, pão integral com recheio, esfiha, trouxinhas (massa de pão com recheio), pão de queijo, bolo de frutas, pizza com recheio (brócolis, abobrinha, milho verde, frango desfiado, legumes) respeitando a frequência da oferta estabelecida na Resolução nº06/2020.



## O nutricionista na Alimentação Escolar



**4 - Pelo meu entendimento, o pão ou bolo, pode ser oferecido mais vezes desde que seja "caseiro" preparado na escola.**

Resposta: O pão "caseiro", "pão francês" ou "pão integral" devem respeitar a frequência da oferta estabelecida na Resolução nº06/2020.

**5 - Como conseguiu adequar estes tipos de refeições próximas ao horário biológico? Aqui tenho período que temos 4 horários de intervalo.**

Resposta: A alteração dos horários de intervalos nas unidades escolares próximo do horário biológico foi possível com a participação da gestão e gestores. Compartilho que iniciei esse processo com uma unidade escolar, considerando como piloto e sanando os entraves, em curto prazo os resultados foram sendo muito satisfatórios que refletiu na participação das outras escolas, ficando padrão na rede escolar.

**6 - A esfiha, no meu entendimento, também é pão, pois a massa é muito parecida.**

Resposta: A esfiha também é considerada pão, podendo ser ofertada dentro das normas estabelecida pela Resolução nº 6/2020.

7 - Queria ver um cardápio de parcial com café da manhã, porque aqui eu estou sofrendo

Resposta: Cardápio parcial- modelo (Desjejum)- Horário-7h

Rede Escolar- Pré-escola- Funda I, II, Médio ou EJA

Semana	2ªfeira	3ªfeira	4ªfeira	5ªfeira	6ªfeira
Primeira	Leite em pó+ cacau Pão caseiro com manteiga	Leite em pó + polpa de goiaba Bolo de banana	Leite em pó+ mamão e banana Pão caseiro com manteiga	Flan de abacate + Bolacha caseira de nata	Leite em pó+ cacau Torta de frango com legumes

**8 - O mais difícil de adequar realmente são os lanches.**

Resposta: Realmente os lanches requer criatividade, podendo considerar preparações caseiras, oferta de farinhas integrais, podendo ser :bolo de frutas, tortas, pão caseiro com recheio, pizza, esfiha, pastel assado, pão de queijo, doce regional. Respeitando a Resolução nº 06/2020.

**9 - Esse pão é para menores de 2 anos?**

Resposta: O pão pode ser oferecido para alunos da creche, a partir de 12 meses. Sempre que possível a oferta do pão caseiro no ambiente escolar ou com um cuidado muito grande da composição nutricional quando o pão for adquirido pronto. Lembrando que pães, bolos, biscoitos podem ser oferecidos 7x por semana em período integral e 3x na semana em período parcial, quando oferecido em 2 refeições.

**10 - Pães feitos na unidade contam como pães industrializados?**

Resposta: Pão confeccionado em unidade escolar ou cozinha centralizada é considerado pão caseiro devido sua composição nutricional.

**11 - Poderíamos utilizar o cacau 100% em creches com crianças a partir de 1 ano? por exemplo, em preparo de bolo sem açúcar.**

Resposta: As crianças a partir de 12 meses pode ser usado com moderação.

**12 - E a responsabilidade de tirar o hábito errado que vem de casa dos menores de 2 anos consumindo açúcar é nossa também?**

Resposta: A formação de hábitos alimentares saudáveis das crianças é um processo de parceria constante da escola e família, com ações de educação alimentar e oferta dos alimentos de forma atrativa e lúdicas, sendo norteados pelo Guia Alimentar para menores de 2 anos. Importante uma orientação com a família antes da criança frequentar a creche, sobre a alimentação saudável.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



### 13 - Em Tarumã o leite com cacau e servido sem açúcar?

Resposta: Sim, todos os alunos da creche a partir 12 meses, e para alunos do ensino da pré - escola, fundamental I, II e projetos recebem leite em pó com cacau sem açúcar, sendo padronizado em todas as unidades escolares.

### 14 - Com relação ao açúcar na fermentação de pães, é permitido nas creches, já que o açúcar é consumido pela própria fermentação?

Resposta: Conforme o PNAE é considerado “doce” todo alimento ou preparação adicionado de açúcar na sua composição, independente da quantidade, por isso, uma receita de pão com açúcar seria considerada “preparação doce”.

O açúcar na preparação do pão para fermentação é proibido.

### 15 - E o açúcar do extrato de tomate em creche?

Resposta: Nas creches de Tarumã não é utilizado açúcar e extrato de tomate. São oferecidas frutas em substituição do açúcar e utiliza “pasta de tomate” para preparações salgada, que é isento de açúcar, conforme estabelece na Resolução nº6/2020.

### 16 - Posso utilizar leite em pó mais concentrado na vitamina de leite? ou no leite com cacau?

Resposta: Pode utilizar os dois tipos de preparações com o leite em pó.

### 17 - Como fazer com as escolas que compram o açúcar para adicionar?

Resposta: A aplicação da Resolução nº06/2020 é de responsabilidade de todos os atores da Gestão Pública Municipal, devendo formalizar e encaminhar para todos gestores e atores sobre as alterações da Alimentação Escolar, podendo desenvolver reuniões com o apoio do Conselho da Alimentação Escolar, Secretaria da Educação, Prefeito, Câmara dos vereadores e principalmente com o pais de alunos. Todo alimento oferecido ao aluno dentro da escola é de responsabilidade da gestão pública.

### 18 - Como fica a prescrição médica para o iogurte entre outros alimentos com açúcar para alunos com seletividade alimentar em idade de creche? Somos obrigadas a aceitar, cumprir, aderir? Por que está sendo uma situação muito comum, infelizmente.

Resposta: O cardápio da alimentação escolar é de responsabilidade do Nutricionista elaborar, em situação de prescrição médica equivocada, é recomendado contato com a família e profissional da saúde, visando adequação junto as Resolução nº06/2020.

### 19 - Minha dúvida é quanto ao café da manhã, eu tenho 2 refeições no período parcial e não sei o que servir para substituir pão, bolo ou biscoito. Não aceitam ovo, não aceitam pipoca, não tenho tempo hábil para produzir muita coisa, apenas 30 minutos.

Resposta: A oferta dos cardápios deve respeitar a Resolução nº/2020, devendo analisar o quadro funcional e recursos materiais, visando buscar junto a gestão pública municipal condições adequadas para o atendimento do serviço nas unidades escolares, formalizando as necessidades. A oferta dos alimentos novos para os alunos é um processo de educação nutricional constante, que as críticas ocorrem, mas o caminho é seguro, para formação de hábitos saudáveis, devendo persistir.

Realmente os lanches caseiros necessita de planejamento e condições adequadas, podem diversificar com ofertados com produtos integrais, frutas variadas, preparações como: tortas, bolo salgado, bolo de frutas, pão caseiro com recheio, pizza, esfiha, pastel assado, pão de queijo, doce regional.

Sugestão: há possibilidade de servir a mandioca e batata doce cozidas, o cuscuz com queijo. Outra possibilidade é analisar junto à comunidade escolar, os itens que consomem em substituição aos pães. Por exemplo, os virados (preparação à base de farinha de milho e de banana, de ovo, de queijo, de ovo com queijo, de frango, de feijão, entre outras possibilidades) fazem parte da cultura alimentar no estado de São Paulo, preparação que está se perdendo devido à substituição por produtos processados e ultraprocessados. No contato com a

## O nutricionista na Alimentação Escolar



comunidade escolar poderiam ser resgatados hábitos locais que os avós e pais dos alunos tiveram em suas infâncias e muito provavelmente, mantém essa cultura viva.

**20 - Aqui no meu município as merendeiras entram em trabalho às 06h30 (horário que as escolas abrem). O desjejum é servido às 7h. Qual seria uma opção viável para servir nessa refeição para uma escola com mais de 300 alunos? Lembramos que apenas o tempo de cloragem das frutas é de 20 minutos, fora a lavagem.**

Resposta 1: Necessária análise do quadro funcional, recursos materiais visando o atendimento do desjejum (7h), podendo ocorrer a realização de preparo no dia anterior (produção caseira) e higienização das frutas para atendimento de cardápio de pão caseiro, bolo caseiro ou bolacha. Importante compartilhar com a equipe para busca de soluções, construindo junto novas maneiras funcionais para o atendimento.

Resposta 2: atuei em escolas com essa característica. Nesse caso, as cozinheiras que faziam esse atendimento entravam mais cedo, bem como para outras situações como para receber os pães, às vezes 5h45m ou 6h00m. Houve o combinado com a direção de escola que organizou a entrada das profissionais mais cedo, cumprindo a mesma carga horária de 8 horas, e, portanto, saindo mais cedo também.





**Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” 5º Encontro – Compras, licitação: procedimentos de compra e contratação pública – 13/05/2022**

**Jeanice de Azevedo Aguiar**

**Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti Girotti**

**Adolfo Henrique Costa dos Santos**

**(Questões do chat e formulário)**

### **Apresentação Adriana**

#### **1 - É obrigatória a amostra?**

Não é obrigatório, mas considerando as peculiaridades do PNAE, é prudente, mas somente para o vencedor da licitação.

Aliás, a amostra é prevista claramente na nova Lei de Licitações (14.133/2021), bem como na Resolução FNDE nº 06/2020 e na Nota Técnica FNDE nº 5007/2016.

São muitas jurisprudência emitidas pelo TCU quanto às amostras e dentre eles constam diversos documentos que estabelecem regras para a sua apresentação, como segue: • Acórdão 1.634/2007/Plenário – a análise de amostras em pregão deve ser realizada somente após a fase de lances; • Acórdão 1.984/2008/Plenário – a apresentação de amostras tem o objetivo de conceder à empresa classificada inicialmente como primeira colocada, a demonstração de que respeitará as condições estabelecidas no Edital, não devendo, contudo, corresponder à habilitação do licitante.

Se for necessária a apresentação de amostras, os licitantes participantes do certame podem acompanhem as diversas fases do processo, conforme os termos do art. 3º da Lei Federal 8.666/1993, correspondente ao princípio da publicidade; • Súmula nº 272 do TCU – vedado exigir no edital para fins de habilitação, quesitos de pontuação técnica, caso os licitantes tenham de incorrer em custos que não sejam necessários, anteriormente à celebração do contrato; • Acórdão 2.763/2013/Plenário – a prova de conceito (avaliação de amostra) como condição para habilitação não é prevista legalmente e é ação contrária as jurisprudências, impondo despesas excessivas aos licitantes, aumentando o custo de sua participação na licitação e ainda desestimulando a presença de potenciais interessados. Este ato também foi previsto no Acórdão 1.113/2009/Plenário; • Acórdão 1.948/2019/Plenário – se requerida em edital, não cabe ao gestor público dispensar a apresentação de amostras, o que feriria os princípios da isonomia e da impessoalidade, previstos no inciso I, parágrafo 1º do art. 3º da Lei Federal nº 8.666/1993. Uma vez prevista, deverá ser mantida, entregue, analisada com conclusão documentada e no caso do PAE, pelos nutricionistas.

Acrescentando em relação as amostras, é importante que os critérios de análise sejam objetivos. De forma a ficar claro o que será analisado.

#### **2 - Depois da avaliação das amostras, o que fazer com as amostras, posso distribuir para as escolas?**

Respostas: Depois da avaliação das amostras, manter o alimento no local até o prazo de fechamento de recursos de empresas, para uma possível evidência da amostra, em seguida, pode ser utilizado na alimentação escolar.

Contudo, essa é uma alternativa. Podem ter outras, conforme for de interesse do Programa de Alimentação Escolar, claro definido pelo nutricionista. Seja qual for a destinação das amostras, é

## O nutricionista na Alimentação Escolar



importante que conste na especificação do bem, com item das amostras. Isso para que posteriormente o licitante não venha requerer ação diferente da constante no edital.

### **3 - Visita técnica também já foi motivo de questionamento, pois aproxima do fornecedor, podendo ser visto como beneficiamento.**

Os questionamentos são previstos nas leis de licitações e são frequentes. Contudo é imprescindível, constar a FUNDAMENTAÇÃO, a justificativa para tudo o que pedir. Essa justificativa deve ser baseada em dados da sua realidade local, nas legislações, inclusive.

Pode-se pensar que a visita técnica seja aquela realizada pelo nutricionista ao licitante, e essa sim pode ser questionada pelos órgãos controladores e não pode ser considerada como ato que irá determinar o vencedor do certame licitatório. Cabe ressaltar que a visita técnica que trata a licitação, é a visita do licitante aos locais onde prestarão serviço, de forma que conheça o percurso, as características das vias, as condições de acesso às cozinhas ou outro espaço onde deverá acessar para proceder a entrega ou realizar o serviço.

O percurso a ser realizado pelo licitante poderá comprometer os preços finais dos bens. Pode acontecer de o licitante ter dúvidas sobre qual preço indicar, quando não conhecer o percurso, podendo ser à maior do que o cobrado, caso tivesse conhecimento da realidade local. A distância que deverá percorrer até as escolas, ou mesmo as características das vias poderão influenciar positivamente ou negativamente na formatação dos preços. Por isso, é interessante que havendo prestação de serviços, principalmente os que envolvem acesso às escolas, haja a visita técnica.

### **4 - Se já conhecemos o produto, a amostra pode ser dispensada?**

Resposta: Caso esteja descrito no edital para entrega de amostra pelo fornecedor, deve manter o recebimento e análise.

Porém, caso a qualidade do produto, aspectos da embalagem e rotulagem, as amostras podem ser dispensadas. Cabe ao nutricionista definir qual ação executar, diante da sua realidade.

### **5 - A visita técnica é complicada. Tenho fornecedores que estão a 300 km de distância. E sou a única nutricionista do município.**

Dependendo da situação, a visita técnica é pertinente, por exemplo, na entrega ponto-a-ponto. É pertinente que o licitante saiba das características do percurso que fará nas entregas: quilometragem, aspectos das vias. Quanto maior a quilometragem, com pior as vias, maiores serão os gastos do licitante vencedor e seus preços também.

Cabe ao licitante escolher se irá ou não proceder a visita técnica. Se for concedida a oportunidade de os licitantes realizarem a visita e a dispensar, é prudente que a Entidade Executora solicite um documento dos que não fizerem, para que posteriormente não argumente que o percurso que realiza, está encarecendo o bem e solicite realinhamento nos preços.

### **6 - Na aprovação ou reprovação da amostra o que posso escrever, poderia citar exemplos.**

**Resposta: Na aprovação da amostra, deve descrever que apresenta: Aprovada.**

Na reprovação da amostra deve descrever as inconformidades do produto apresentado para análise, conforme a descrição do produto em edital.

No laudo de análise da amostra (documento que deverá ser enviado ao licitante que entregou a amostra, com cópia ao setor de licitações) precisa constar exatamente o que foi analisado, diante da especificação descrita. Não adianta indicar no laudo que as quantidades dos pacotes estão incompatíveis com o que é necessário, caso não seja especificado o volume desses pacotes (grama, mililitro, unidade...).

## O nutricionista na Alimentação Escolar



Para melhor exemplificar, segue um modelo de laudo, em que tudo o que consta nele, foi indicado em especificação.

Outra questão importante sobre a amostra é indicada no Acórdão 1.984/2008/TCU/Plenário, que se solicitada, seja indicada a possibilidade de todos os licitantes (demais colocados na sequência ao primeiro) interessados, acompanharem as avaliações em todas as suas etapas, fato que é requerido pelo princípio da publicidade, descrito no art. 3º da Lei 8.666/1993.

### 7 - Amostra pedir antes ou após a licitação?

Resposta: Amostra deve ser após a licitação, pela empresa vencedora, respeitando o prazo(dias) estabelecido no edital.

O assunto não está esclarecido na Lei 8.666/1993 (licitações), bem como na Lei 10.520/2002, mas há jurisprudência sobre o assunto. Já a Lei 14.133/2021, nova lei de licitações – NLL, norteia claramente o assunto no § 3º do artigo 17, inciso II do artigo 41, § 2º e § 3º do artigo 42.

A orientação predominante no TCU em acórdãos, é de que a exigência de amostra apenas seja efetuada ao licitante provisoriamente primeiro classificado, na fase de classificação; Nunca a todos os licitantes, de forma que, os licitantes participantes não sejam onerados injustamente, além de assegurar maior rapidez no processo de licitação.

### 8 - Quando é feito registro de preço, pode aditar o contrato?

Resposta: Pode aditar o contrato, respeitando a porcentagem permitida do valor financeiro do contrato.

Assunto é tratado no § 1º do art. 65, Lei 8.666/1993 e art. 124 e 125 da Lei 14.133/2021.

### 9 - Ficha técnica com assinatura do responsável técnico pela empresa o Tribunal de Contas considera compromisso com terceiros e já fomos notificados quanto a solicitar fichas com essa assinatura

Resposta: A ficha técnica do produto com assinatura do responsável pela empresa pode ser fornecida, desde que foi prevista em edital.

Cabe ao responsável técnico da empresa licitante assumir a responsabilidade técnica pela proposta apresentada ao órgão público. Dessa forma, não gera conexão com terceiros.

### 10 - Posso trocar um item da agricultura familiar por outro que esteja no mesmo contrato?

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

### 11 - Pode pedir amostra de itens in natura?

Resposta: Pode realizar o pedido de amostra dos produtos *in natura* (se forem previstas em edital), com a devida avaliação pelo nutricionista.

Porém o risco de a amostra para hortifruti não ser apresentada é grande, pois dependendo a sazonalidade, o produtor familiar rural – PFR não terá disponibilidade do alimento ou do produto.

Ainda deve ser considerado que, mesmo que seja possível o PFR apresentar a amostra, não poderá garantir que entregará produto ou alimento como aquele, visto as possibilidades de intempéries (chuvas fortes, secas e geadas por exemplo).

Assim, requerer amostras de hortifruti pode gerar expectativas aos nutricionistas que poderá não ser concretizada pelo PFR.





**12** - Sobre o público da agricultura familiar, esse é definido por meio da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, a qual estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, regulamentada pelo Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017. Para viabilizar o acesso a mais de quinze políticas públicas, o agricultor familiar vem utilizando, concomitantemente, dois instrumentos emitidos pela Secretaria da Agricultura Familiar e Cooperativismo (SAF), do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), sendo: a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), este recentemente implementado. Segundo informação da SAF os dois instrumentos permaneceram válidos por um período de dois anos até efetivar a migração da DAP para o CAF, conforme Portaria MAPA nº 523, de 24 de agosto de 2018; Portaria MAPA nº 3 conforme Portaria MAPA nº 523, de 24 de agosto de 2018; Portaria MAPA nº 387, de 30 de dezembro de 2021; Portaria SAF/MAPA nº 242, de 08 de novembro de 2021, link de acesso < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar>>.

Onde toda documentação relativa ao público da agricultura familiar é de competência da SAF/MAPA, assim como, a apuração de denúncias referentes a irregularidades na DAP e/ou no CAF deve ser encaminhada para a Coordenação de Gestão do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (COCAF), da Coordenação-Geral do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar, do Departamento de Estruturação Produtiva, da Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo (SAF/MAPA), no endereço eletrônico

<atendimento.cocaf@agricultura.gov.br> telefone (61) 3276 4533, <[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais\\_atendimento/ouvidoria/como-registrar-sua-manifestacao/registre-sua-denuncia](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais_atendimento/ouvidoria/como-registrar-sua-manifestacao/registre-sua-denuncia)>. O processo de transição da DAP durará por dois anos, até julho 2022 estarão emitindo DAP atualizando. Dúvidas sobre agricultura familiar didad@fnde.gov.br

### **13 - O realinhamento de preço pode ser solicitado pela secretaria de educação?**

Normalmente o realinhamento (ou reequilíbrio) é por parte do fornecedor, não é interessante que isso seja iniciativa da prefeitura.

O pedido de realinhamento de preço é legal, previsto em legislação. Pode para aumentar o preço, adequando ao momento econômico, pedido esse partindo do fornecedor. Mas, se o fiscal e gestor de contrato perceber que os preços pagos estão maiores que os de mercado, também considerando o momento econômico, podem requerer redução de preços.

## **Apresentação Adolfo**

### **1 - Existe alguma legislação que fala sobre esse pedido de redução do preço?**

Sim, há obrigatoriedade da publicação trimestral com base no Inciso § 2º do art. 15 da Lei federal nº 8.666/93, no qual determina que os preços registrados deverão ser publicados trimestralmente na imprensa oficial. Este dispositivo tem como finalidade estabelecer o dever do Órgão Gestor de dar publicidade aos preços registrados, com o intuito de verificar se o preço está condizente com o praticado no mercado.

No entanto, conforme decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013:

*§ 1º Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade (Art. 18).*

## O nutricionista na Alimentação Escolar



**2 - No caso do nutricionista ser fiscal de contrato, aqui no município é só um fiscal de forma geral, não tem fiscal administrativo entre outros. Podemos responder como fiscais de um modo geral do contrato?**

O nutricionista poderá ser gestor e/ou fiscal de diversos contratos, acumulando funções administrativas, sendo que não há cumprimento das atividades obrigatórias e complementares da Resolução CFN 465/2010 pela falta de mão de obra? Quem deverá ser indicado para tais posições nas licitações para a alimentação escolar?

**3 - Com a Lei 14.133/2021, os pregões eletrônicos para aquisição de gêneros deverão, necessariamente, ter vigência dentro do ano, ou poderá ter vigência de 12 meses, transpassando 1 único ano (por exemplo: uma licitação feita no meio do ano com validade de 12 meses teria validade durante o segundo semestre de um ano e o primeiro semestre do ano seguinte)? Isso é permitido? Se sim, como? Se não, por quê?**

O prazo poderá ser de 6 meses ou 12 meses a depender dos critérios verificados no setor de licitações e jurídico da prefeitura, e a ata ou contrato também pode transpassar o período de 12 meses, mas neste último caso dependerá da anuência do contratante e contratado.

### Apresentação Jeanice

**1 - A impressão é que o TC sempre vai a favor dos fornecedores e contra a administração, pois de forma técnica pensamos na melhor descrição dos itens, mas já fomos questionados pelo excesso de exigência nas especificações e tivemos que alterar para simplificar inúmeras vezes. Sendo assim, como especificar melhor os alimentos de acordo com a resolução 06 se o próprio TC não apoia isso?**

Um dos principais aspectos que leva os Tribunais de Contas aos questionamentos e apontamentos, é a ausência ou insuficiência de justificativas. Durante a elaboração dos processos de licitação para bens e serviços, não houve até então, preocupação com o planejamento. É nesta etapa dos processos que são justificadas as necessidades da compra ou contratação dos serviços, porque deverão ser entregues da forma como foi especificado, com menção dos fatos que caracterizam a população a ser atendida, explicando parte da conjuntura do que é requisitado. Pode ser acrescido ainda nesta justificativa e conforme o caso, a legislação que indica a necessidade de tal bem ou serviço ter as características indicadas no termo de referência. Resultados de pesquisas científicas também podem embasar as justificativas do porquê os bens e serviços foram indicados daquela forma.

**2 - Mesmo as chamadas públicas deverão ser obrigatoriamente, anuais?**

Para atendimento ao disciplinado no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, a chamada pública possui objetivos bem específicos e não deve ser confundida com a dispensa de licitação descrita na Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 14.133/2021. Foi instituída a chamada pública mediante a necessidade de desburocratizar a compra desse público específico da agricultura familiar, ao qual não se equipara às compras convencionais. É uma compra realizada como uma ação de desenvolvimento econômico sustentável e de se garantir segurança alimentar e nutricional aos alunos. O chamamento público pode ser feito quantas vezes no ano a Entidade Executora achar necessário para atender a sazonalidade da agricultura familiar, variação de sazonalidade da agricultura familiar, variação dos preços, e diversificar o cardápio da alimentação escolar.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



De acordo com a nova lei de licitações (NLL), art. 40, Lei nº 14.133/2021, “O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual. “e portanto, todo órgão público deve elaborar o Plano de Contratações Anual (PCA), ou seja, tudo o que será comprado e contratado no ano fiscal seguinte, atrelado ao planejamento estratégico local. Essa ação tem como objetivo, racionalizar as contratações locais e subsidiar a elaboração das respectivas Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e Lei Orçamentária Anual (LOA) do ano fiscal seguinte. Além do mais, quando as licitações são realizadas uma vez por ano, o tempo será utilizado e organizado de forma racional, evitando novos planejamentos e requisições de compras, maiores gastos para a execução e publicação de atos não previstos, entre outras possibilidades.

No PNAE, os cardápios são para um ano letivo, as licitações geralmente são para um ano. Mas, pode ser indicados novos prazos para as compras e contratações, desde que os fatos locais possam ser utilizados como justificativas plausíveis.

Um dos fatos que pode justificar a compra de alimentos ou produtos, especialmente da produção familiar rural, é a ter surgido um fornecedor de um alimento que não era possível comprar no ato da Chamada Pública realizada anteriormente. Por exemplo, no momento da Chamada Pública não havia quem fornecesse pitaia. Mas um produtor familiar rural passou a fornecer a fruta, sendo este fornecedor, um agricultor familiar rural com DAP/CAF. Neste caso, há justificativa para realizar uma nova Chamada Pública para a aquisição da pitaia aos alunos. Quais outras justificativas você poderia elaborar para motivar novos processos de compras e contratações?

### **3 - A fiscalização de licitações não é referente somente à fiscalização técnica. Como o nutricionista fará fiscalização de parte financeira, jurídica, entre outras que envolvem uma licitação?**

Certamente. De acordo com o Art. 39. da Instrução Normativa MPDG nº 05/2017, a gestão e fiscalização de contratos é um conjunto de ações com o objetivo de fazer cumprir o edital de licitações, visando a obtenção dos resultados previstos pela Administração para os serviços contratados. O Art. 40 da mesma IN, traz diversas formas de fiscalização: a técnica, a administrativa, a setorial e a realizada pelo público usuário.

Conforme mencionado pelo Dr. Adolfo em sua apresentação, cabe ao nutricionista, a fiscalização técnica considerando sua formação, sua responsabilidade técnica normatizada pela Lei nº 11.947/2009, as suas atribuições com base na Resolução CFN nº 465/2010, bem como os fatos que motivaram sua contratação pela Entidade Executora.

As demais ações de fiscalização necessárias para cada contrato pertinente ao PNAE, não cabem ao nutricionista.

### **4 - Quando o nutricionista indefere um produto por não estar de acordo com as normas, seja microbiológica ou rotulagem etc ou até mesmo divergente do termo de referência. E a gestão ainda assim aceita o produto, o que fazemos?**

Elaborar um documento se pautando em todas as possíveis justificativas existentes, seja por normativas legais, fatos locais correntes e registrados de forma que possam provar o que se aponta, além das possibilidades constantes na literatura científica, ALERTANDO para a incompatibilidade entre o bem ou serviço especificado e o entregue. O documento deve ser finalizado, informando a quem de direito que, se for mantido o aceite, e dado o ALERTA realizado, como nutricionista, você se isenta das responsabilidades por fatos posteriores e decorrentes desse ato, considerando a própria responsabilidade técnica que tem sobre a execução técnica do PNAE.



## O nutricionista na Alimentação Escolar



**5 - Sou nutricionista responsável pela fiscalização da empresa terceirizada responsável pela oferta de alimentação escolar no município. A administração quer que eu seja a responsável pelo encaminhamento da nota fiscal dessa empresa. Isso cabe à nutricionista?** Certamente. De acordo com o Art. 39. da Instrução Normativa MPDG nº 05/2017, a gestão e fiscalização de contratos é um conjunto de ações com o objetivo de fazer cumprir o edital de licitações, visando a obtenção dos resultados previstos pela Administração para os serviços contratados. O Art. 40 da mesma IN, traz diversas formas de fiscalização: a técnica, a administrativa, a setorial e a realizada pelo público usuário.

Conforme mencionado pelo Dr. Adolfo em sua apresentação, cabe ao nutricionista, a fiscalização técnica considerando sua formação, sua responsabilidade técnica normatizada pela Lei nº 11.947/2009, as suas atribuições com base na Resolução CFN nº 465/2010, bem como os fatos que motivaram sua contratação pela Entidade Executora.

As demais ações de fiscalização necessárias para cada contrato pertinente ao PNAE, não cabem ao nutricionista.

Diante destes fatos, elabore um documento dirigido a quem de direito, apontando que a IN MPGD nº 05/2017 desmembra a fiscalização de contratos em quatro tipos diferentes, cabendo ao nutricionista apenas a fiscalização técnica, considerando a execução técnica do PNAE, bem como sua responsabilidade técnica, caso o seja. Informe que as demais formas de fiscalização de contrato, quais sejam, a administrativa, a setorial e a realizada pelo público usuário, não cabem ao nutricionista. Evidentemente que é pertinente o nutricionista estar atento os resultados dessas outras fiscalizações, visto que podem em algum momento, comprometer a execução das refeições aos alunos.

Cabe esclarecer que, a IN MPGD nº 05/2017 é específica para os casos de contratação de serviços sob execução indireta pela Administração Pública (terceirização), sendo parâmetro utilizado pelas demais esferas administrativas, bem como para aquisição de bens.



**Comissão de Formação Profissional**  
**“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” - 6º Encontro**  
**Gestão de recursos financeiros (legislação, possibilidades)**  
**Excel na prática**  
**27/05/2022**

**Apresentação Adriana**

**1 - Como fazer a reprogramação do repasse para o próximo ano? Quais os documentos que devem ser feitos? É via setor financeiro ou jurídico? Podemos reprogramar até 30% do valor repassado pelo FNDE?**

A reprogramação do repasse financeiro de convênio FNDE para o próximo ano pode ser realizada através do setor responsável do município pela prestação de contas ou setor designado pela gestão municipal, devendo ser justificado por documentos administrativos (evidências) tal procedimento.

Referente aos documentos necessários, por ser a realização por via sistema eletrônica, deve seguir as etapas padronizadas pelo sistema e conforme as informações inseridas são solicitados documentos da municipalidade.

O valor do repasse financeiro do FNDE pode ser reprogramado até 30%, sendo descontado do ano seguinte esse valor financeiro.

**Apresentação Jeanice**

**1 - A chamada pública, já foi realizada no começo do ano, poucos agricultores participaram, agora, estão aparecendo outros agricultores, querendo fornecer para alimentação escolar, fora da chamada, então, falando com o jurídico, não sabem responder se pode ou não. Posso comprar fora da chamada?**

As compras de agricultores familiares rurais e empreendedores familiares rurais devem ser realizadas por meio de chamadas públicas, considerando a necessidade de apresentação de projetos de venda e indicação do número da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, substituído recentemente, pelo Cadastro da Agricultura Familiar – CAF de cada produtor familiar rural.

Caso a chamada pública já tenha sido realizada, um novo procedimento poderá acontecer. Cabe esclarecer que *“os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos”* (Parágrafo Único do artigo 32 da Resolução CD/FNDE 06/2020), sem que seja indicado o número máximo de dias.

Assim, o edital pode ser publicado no início do ano e permanecer aberto até o final do ano. Para tanto, é importante que seja inserido nesse edital, uma diversidade maior de alimentos, principalmente os produzidos localmente e na região, com quantidades maiores também, de forma que surgindo produtores familiares rurais nesse período, possam apresentar seus projetos de venda no decorrer do ano, favorecendo a compra e venda dos alimentos destinados aos alunos.

É importante salientar que, nos editais da chamada pública podem conter alimentos pré processados e processados advindos de produtores familiares rurais com DAP ou CAF, por meio inclusive de cooperativas e associações como o arroz, feijão, óleo de soja, leite, macarrão, entre outros.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



Considerando os problemas descritos na pergunta, é importante que os setores envolvidos no processo de aquisição dos alimentos, análise jurídica e prestação de contas, tomem conhecimento da legislação do PNAE, especialmente quanto a Lei 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE 06/2020, que trazem os ordenamentos sobre o assunto.

### 2 - Saberá dizer se no PAR4 é possível solicitar custeio para formação?

Sim é possível. O Plano de Ações Articuladas – PAR 4º Ciclo (2021 – 2024) traz orientações quanto aos procedimentos para as etapas do planejamento, “O que é a “Etapa de Planejamento”, “Quem pode elaborar o Planejamento”, “Como acessar”, entre outras informações sobre o assunto. De acordo com o parágrafo 1º do Art. 2º da Lei 12.695/2012, a elaboração do PAR deverá ser estruturada em 4 (quatro) dimensões, sendo que as iniciativas de formação de profissionais da educação constam no Dimensionamento 2. O Manual de Utilização está disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/par/manuais-par/manual-etapa-planejamento-par4-versao-preliminar-maio-2021-revisado.pdf>

Cabe ressaltar que o Art. 70 da Lei 9394/1996 (LDB) permite que os recursos da Quota Estadual do Salário Educação – QESE também sejam utilizados para “*aperfeiçoamento do [...] demais profissionais da educação*”.

### 3 - Essa verba QESE é mesmo que a QUOTA?

Exatamente. QESE é a sigla de Quota Estadual do Salário Educação.

### 4 - Posso custear uniformes (EPI) com a QESE?

Sim, os uniformes e EPI podem ser custeados com os recursos da QESE. Os artigos 70 e 71 da Lei 9.394/1996 (LDB) estabelecem as normativas para uso da Quota Estadual do Salário Educação – QESE.

Especialmente o inciso V, trata da “realização de atividades-meio necessárias ao funcionamento dos sistemas de ensino”, em que podem ser inseridos inclusive os uniformes.

### 5 - Na prestação de contas este ano não conseguimos inserir no percentual gasto com agricultura, as compras fora da chamada. Sabe dizer se foi erro de quem lançou ou sistema SIGPC que não reconhece mesmo?

Na prestação de contas, caso não sejam inseridos os números de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou o Cadastro da Agricultura Familiar – CAF, o Sistema Integrado de Monitoramento Execução e Controle – SIMEC não reconhece o valor com sendo da produção familiar rural.

### 6 - Tem alguma lei, resolução, ou algum artigo que fala sobre o uso da QUOTA, em que pode ser gasto?

Sim. Os artigos 70 e 71 da Lei 9.394/1996 (LDB) estabelecem as normativas para uso da Quota Estadual do Salário Educação – QESE.

Apesar de ser mencionado no inciso IV do artigo 71 da LDB que, os programas suplementares de alimentação não constituirão despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino, há tratamento diferente sobre o assunto no artigo 208 e 212 da Constituição Federal:

(...)

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

(...)



## O nutricionista na Alimentação Escolar



VII - **atendimento ao educando**, em todas as etapas da educação básica, por meio de **programas suplementares** de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

(...)

Art. 212.

(...)

§ 4º **Os programas suplementares de alimentação** e assistência à saúde previstos no art. 208, VII, **serão financiados** com recursos provenientes de **contribuições sociais** e outros recursos orçamentários.

(...)

(grifo nosso).

No estado de São Paulo, o despacho do gabinete da conselheira Cristiana de Castro Moraes, TC 008740.989.16-5 se pronunciou sobre o assunto:

**expondo entendimento** de que as receitas da Quota Estadual do Salário Educação – QESE **podem** ser destinadas **aos gastos** correntes do setor educacional, **inclusive** para aquisição de gêneros alimentícios **voltados à merenda** e combustíveis para deslocamento das viaturas daquele setor.

(grifo nosso)

Ademais, o governo do Estado de São Paulo (artigo 3º do Decreto SP nº 61.928/2016) utiliza os recursos proveniente da QESE para os repasses realizados aos municípios conveniados para aquisição de alimentos e gêneros alimentícios ao Programa de Alimentação Escolar.

Na dúvida, cabe a consulta ao Departamento Jurídico sobre a compreensão sobre o assunto.

**Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista  
na Alimentação Escolar”****8º Encontro – Infraestrutura de cozinhas  
Boas práticas na manipulação de alimentos – 24/06/2022****Diogo Thimoteo da Cunha  
Elke Stedefeldt  
(Questões do chat e formulário)****1 - Para o número de refeições, considera o lanche como uma refeição?**

Resposta: Sim, para o cálculo foram consideradas todas as refeições no período, no caso da Capacidade Máxima de Atendimento.

**2 - Qual o número indicado de cozinheiras por aluno? Existe algum documento quanto ao número de manipuladores?**

Resposta: Não existe uma recomendação por aluno. No geral, em alimentação coletiva de uma forma geral, o número de manipuladores de alimentos se dá pela refeição produzida. A fórmula que recomendamos é:

Número de manipuladores de alimentos =  $2,17 \times (\text{CMA} \times 0,002)$  sendo que CMA (capacidade Máxima de atendimento) é a soma das refeições produzidas no turno de maior movimento.

**3 - Quanto a estrutura física, para o oferecimento de alimentação numa creche, há necessidade da cozinha e lactário? Se a cozinha tem uma estrutura muitas vezes adaptada e pequena, o que seria adequado para um lactário numa creche? Alguma bibliografia que facilite a discussão com os gestores?**

Resposta: A resolução que trata sobre lactário (RDC nº50 de 2002) é específica para estabelecimentos assistenciais de saúde. Ou seja, escolas não precisam seguir o rigor da resolução de lactários, como hospitais. Entretanto, dado o risco de uma doença de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) envolvendo fórmulas lácteas e a população vulnerável atendida, sugerimos que as fórmulas sejam preparadas em áreas exclusivas (podendo ser dentro da cozinha, preferencialmente em horários distintos) e com a utilização de utensílios exclusivos para esse fim.

**4 - Na planta básica de cozinha apresentada pelo Diogo não tem depósito de material de limpeza, qual seria a ideia?**

Resposta: A CVS-5/2013 define que os materiais de limpeza devem ser armazenados em local fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. A sugestão é que exista um local específico para esse armazenamento, como um armário na área de recepção, ou outra área da escola específica para armazenamento desse tipo de produto. Os produtos de limpeza devem ser armazenados de forma segura, não permitindo acesso aos escolares e pessoas não autorizadas.

**5 - Seria possível enviar uma lista das referências usadas pelo Diogo?**

DA CUNHA, D. T.. Improving food safety practices in the foodservice industry. CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, v. 42, p. 127-133, 2021.

DA CUNHA, D. T.; AMORIM, A. L. B. ; LEITE, F. H. M. ; STEDEFELDT, E. ; DE ROSSO, VERIDIANA VERA ; BANDONI, D. H. . Dimensioning of the physical area and required number of food handlers for school food services. Revista de Nutrição, v. 32, p. e180188, 2019.

DA CUNHA, D. T. ; STEDEFELDT, ELKE ; DE ROSSO, VERIDIANA VERA . As boas práticas de manipulação de alimentos e a qualidade microbiológica nos serviços de alimentação escolar: uma revisão sistemática. Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde, v. 14, p. 108-121, 2012.

DA CUNHA, D. T.; HAKIM, M. P. ; SOON, J. M. ; STEDEFELDT, E. . Swiss Cheese Model of food safety incidents: Preventing foodborne illness through multiple layers of defence. Food Control, p. 109053, 2022.

STEFELDT, E.; CUNHA, D. T.; SILVA JR, E. A.; SILVA, S. M.; OLIVEIRA, A. B. A. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. Ciência e Saúde Coletiva (Impresso). v. 18, p. 947-953, 2013.

**6 - O MBP e os POP não poderiam ser considerados controle administrativo? Por favor, explore mais sobre MBP/POP não dever ser considerado de fato um manual para toda equipe consultar quando tiver dúvidas etc, e sim para o RT refletir sobre os processos etc.**

Resposta: O MBP, especificamente, é um documento que deve ser utilizado para pautar as ações educativas, corretivas e de melhorias das condições sanitárias da Unidade. Não há problema dos manipuladores consultarem o manual, porém na prática isso pouco acontece. O MBP deve estar acessível a todos. Com o manual, o nutricionista deve zelar pelas práticas e pensar em planos estratégicos para que as práticas ocorram conforme descritas. Os POPs já são mais sequenciais e práticos, facilitando a consulta. O ideal é que estejam próximos ao local de uso. O POP não pode ser escrito como um manual de um equipamento (que ninguém lê ou não entende). É preciso que haja ações educativas para compreensão e estímulo ao uso.

**7 - Um sanitário que é utilizado por todos os funcionários da escola, incluindo cozinheiras, é considerado "exclusivo"?**

Resposta: Segundo a CVS-5/2013 não há necessidade de instalações sanitárias exclusivas. Entretanto, essas instalações sanitárias devem dispor dos requisitos técnicos descritos na legislação como: bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto antiséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.

**8 - Quantos treinamentos por ano você indica?**

Resposta: Se o treinamento for puramente teórico, sem base nas falhas observadas, não há porque fazer, ele terá pouca eficácia. Assim como descrito na CVS-5 o treinamento deve ocorrer sempre que necessário. Logo, se existem falhas associadas diretamente ao risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar ocorrendo, sugerimos que existam diversas ações educativas





(formações, planos de ação, POP etc) para correção das falhas. As principais falhas relacionadas às doenças de transmissão hídrica e alimentar são: tempo e temperatura inadequadas; higienização inadequada dos manipuladores, equipamentos e utensílios; alimentos e ingredientes de origem duvidosa, estrutura da cozinha inadequada e higienização inadequada de frutas e hortaliças.

### **9 - O que seria o CMA no cálculo de número de funcionários?**

CMA (capacidade Máxima de atendimento) é a soma das refeições produzidas no turno de maior movimento.

### **10 - Em relação à higienização do ambiente, quais são os produtos e materiais permitidos para a higienização de equipamentos, utensílios e área de produção?**

Resposta: Segundo a legislação são permitidos soluções químicas registrados na ANVISA. Devem ser soluções que não deixem resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

### **11 - Que pontos de BP vocês acham que os membros do CAE tem condições/responsabilidade de avaliar numa visita a uma escola?**

Resposta: Depende da experiência e habilidades dos membros do CAE. Cabe ao nutricionista orientar os membros do CAE para avaliar as boas práticas na escola. O portal do PNAE apresenta vários documentos orientativos para a alimentação escolar, entre eles a Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE. Disponível no [link](#).

### **12 - Como procedemos em relação a amostra de leites de alunos com necessidades alimentares especiais (leites de alto custo)?**

Resposta: A legislação sanitária não faz distinções quanto à guarda de amostra, ou seja, estabelece que pratos prontos elaborados devem ter amostras. Entretanto, no mesmo artigo (art.52) é citado que são os alimentos oferecidos para alimentação coletiva. Em caso de escolas que oferecem fórmulas específicas para apenas um aluno, entendemos que não há necessidade de coleta de amostras, visto que a amostra será o próprio produto. Mas o ideal é consultar o Centro de Vigilância Sanitária do estado ou município.

### **13 - Quais recomendações para higienização de frutas como morango, banana?**

Resposta: A recomendação para frutas em que a casca é consumida é a lavagem em água corrente, com remoção mecânica de sujidades. Posteriormente, desinfecção por imersão em solução desinfetante (como a solução clorada a 200ppm por 15 minutos, que pode ser preparada pela diluição de 10mL ou uma colher de sopa de água sanitária em 1 litro de água) e enxague final. Frutas com casca mas que são descascadas para o consumo, como no caso, a banana, não há necessidade de desinfecção, apenas lavagem em água corrente. Há uma crença que o morango “se desmancha” quando colocado em solução clorada. O morango só irá “se desmanchar” se tiver várias partes estragadas e com injúrias. Este morango não estará próprio para consumo.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



**14 - Estamos tendo dificuldade para comprar pão, com durabilidade para entrega semanal, que não seja ultraprocessado e que não tenha açúcar... tem alguma dica/sugestão (técnica de preparo para garantir a segurança e durabilidade sem aditivos e açúcar)?**

Resposta: Os pães são perecíveis. A matriz alimentar favorece o crescimento de fungos e perda das características sensoriais desejáveis, principalmente, por conta da perda de umidade. No caso, a melhor solução é aumentar a frequência de entrega.

**15 - E sobre o controle de potabilidade da água utilizada na alimentação escolar, quem é responsável (não me refiro à higienização de reservatório)?**

Resposta: Entendemos que a responsabilidade é compartilhada nesse caso. O (A) diretor (a) da escola é o principal envolvido, porém o nutricionista também deve zelar pela segurança e saúde dos escolares, podendo solicitar aos diretores os documentos sobre a potabilidade e estratégias utilizadas para essa garantia. Uma dica, entre em contato com a VISA estadual e pergunte se a sua escola faz parte do PROÁGUA. É um programa federal de repasse financeiro para o Estado e, que por meio de amostragem, a água que chega no cavalete de entrada da água na escola é monitorada.



**Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” - 9º Encontro  
PNAE enquanto política pública  
Relacionamento com equipes gestoras, diretorias de ensino e municípios**

08/07/2022

Rosana Maria Nogueira  
Kátia Guimarães

Jeanice de Azevedo Aguiar  
Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti Girotti  
Priscila Gutul Galdino  
(Questões do chat e formulário)

## **Apresentação Jeanice**

**1 - No município onde trabalho tem cozinheiras/merendeiras concursadas, mas tem algumas que estão trabalhando no CRAS (setor social). Tivemos um problema com falta de cozinheiras/merendeiras e a gestão municipal não quis ceder essas profissionais para a escola. Tem alguma legislação que diz o manipulador de alimentos na escola deve ser uma cozinheiras/merendeiras e que eu possa exigir o cumprimento da lei?**

Essa questão é tratada em nível local. Para tanto, verificar o que consta no estatuto dos funcionários do município, que é **estabelecido em lei local**, bem como na Estrutura Administrativa da Prefeitura (que estabelece um espécie de organograma), que também é **estabelecida por lei local**.

Por exemplo, se no estatuto dos funcionários do município, o cargo da cozinheira/merendeira tem descrição para execução das suas ações somente no Programa de Alimentação Escolar - PAE, pode-se exigir que todos os profissionais que estão em outras áreas e Secretarias da Prefeitura, sejam realocados no PAE.

Se na Estrutura Administrativa da Prefeitura há o cargo de cozinheira/merendeira somente no PAE, **fortalecerá a presença desse profissional somente no PAE.**

**2 - Gostaria de um modelo de encaminhamento para a saúde. Pois realizei avaliação nutricional dos alunos, e muitos estão com sobrepeso e obesidade.**

Segue o link para acesso ao "[Caderno de Referência - Alimentação Escolar para Estudantes com necessidades alimentares especiais](#)" do FNDE, onde constam modelos de texto para encaminhamentos tanto à Secretaria de Saúde, quanto à Assistência Social.



## Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

### 11º Encontro – Agricultura familiar: aspectos operacionais Hortas escolares e sustentabilidade

– 09/09/2022

**Lívia Cruz Esperança**  
**Flavia Schwartzman**  
**Ana Flávia Borges Badue**  
**(Questões do chat e formulário)**

1 - Gostaria de saber, por gentileza, se há contra indicações para o consumo das Pancs.

Há orientação de uso de algumas PANC se deve consumir crua ou cozida, assim como as plantas comestíveis, algumas tem que ser comidas cozidas.

No site do Viva Agroecologia na parte de PANC na escola tem uma TABELA AMPLIADA de mais de 70 PANC com toda orientação básica de plantio, preparo, além do Guia Prático que orienta uso de 24 PANC da horta ao preparo na cozinha escolar:

<https://www.vivaagroecologia.org.br/panc-nas-escolas/>

2 - Tem indicações de locais no estado de SP que vendem PANC em grande escala?

Indo na Feira Orgânica do Modelódromo do Ibirapuera (sábados) e na da AAO no Parque da Água Branca (sábado e domingo) tem produtor que vende várias PANC.

Na Sabor de Fazenda que vende mudas na Zona Norte se acha bastante muda de PANC assim como na horta É hora da Horta.

Mais info: <https://www.vivaagroecologia.org.br/rede-de-viveiros-2/>

3 - Ana Flávia e Flávia gostaria de saber qual a experiência de vocês com a rega das hortas escolares aos finais de semana e férias, essa atividade é realizada pelos estudantes, caseiro da escola. Como fica a manutenção? nas minhas experiências, já percebi isso como um dos desafios.

R - Sim, este é realmente um desafio. Por isso que aquele processo de sensibilização de toda a comunidade escolar é fundamental. E neste processo, que as responsabilidades de cada um sejam definidas, inclusive esta, de quem vai cuidar nestes períodos. Pode-se fazer um calendário de apoio, e todos são bem vindos para apoiar. As vantagens das PANCs, é que requerem menos manutenção. Quando as famílias reconhecem a horta como um espaço fundamental da escola e da comunidade como um todo, passam a colaborar.

**Comissão de Formação Profissional “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”****12º Encontro – Apresentação de experiências exitosas  
– 23/09/2022**

**Bianca Blanco**  
**Soraya Sant’ana de C. Selem**  
**Aline Pezzo**  
**Emily Bezerra Fernandes da Mota**  
**(Questões do chat e formulário)**

**1 - Para a alimentação escolar de Águas de Lindóia: Como foi com a questão burocrática com relação ao contrato da empresa terceirizada, custos dos cardápios com as alterações, custo da mão de obra visto que aumentou a elaboração das preparações e a viabilidade dessas preparações, etc. Enfim, quais as implicações neste sentido, com as alterações do cardápio para adaptação para a Resolução 06?**

Enviamos para o setor jurídico da prefeitura as alterações que precisávamos fazer nos contratos vigentes na época, justificando cada item citando a nova resolução. O jurídico deu parecer indicando que para um contrato poderíamos fazer um aditamento e para outro era necessário nova licitação, pois seriam muitas mudanças etc (temos dois contratos, um para unidades estaduais e outro para as demais unidades educacionais). Então seguimos as orientações do jurídico. Nossos contratos já estavam na época de renovar e uma das empresas não tinha interesse de continuar (um terminava em dezembro e outro em janeiro) – isso facilitou. Todos os contratos sofreram alterações nos preços, mas é difícil estimar o quanto foi pelas mudanças nos cardápios, pois acreditamos que a alta dos preços dos alimentos durante a pandemia influenciou mais. Mesmo sem a mudança nos contratos as empresas já estavam pedindo reequilíbrio de preços. Mas para se ter uma ideia os preços individuais dos cardápios de 2019 para 2022 mais que dobraram o preço de forma geral. Justamente pensando no aumento do preço e de trabalho, fizemos algumas escolhas como tirar a fruta que tínhamos no almoço. Nosso contrato já inclui custo com a mão de obra. Sobre a “viabilidade das preparações”, estamos avaliando isso ao longo do processo. Nas unidades que fornecem mais refeições, adaptamos o modo de preparo/servir (exemplo: itens “individuais” fazemos de forma “única” etc). Alguns itens vamos excluir e vamos continuar pesquisando e testando.

**2 - Um bolo com cobertura entende-se ser bolo confeitado?**

Depende da cobertura. As coberturas precisam ser preparadas a partir de alimentos. Pode cobrir os bolos com frutas, castanhas, inclusive de aniversário, utilizando alimentos na sua composição, principalmente nos recheios, como frutas, cremes a partir dos alimentos. Na cobertura pode usar alimentos também, como as próprias frutas, castanhas, creme de leite fresco, por exemplo.

## O nutricionista na Alimentação Escolar



Outra opção são as coberturas com calda de beterraba, de laranja e chocolate 100%. Para os bolos de chocolate dá para fazer cobertura com leite em pó, cacau e água. Fica mais suave o sabor e não vai açúcar.

### 3 - O relatório de gestão estará disponível no site do CRN?

A elaboração do relatório anual de gestão consta como atividade obrigatória no parágrafo VII do artigo 3º da Resolução CFN nº 465/2010. Cada profissional deve fazer sua descrição considerando o que foi executado, o que precisa ser aprimorado, quais os seus desafios. Não há um modelo específico.

### 4 - Em Jacareí a equipe é composta por quantos nutricionistas?

Um nutricionista RT e 2 QT

### 5 - A alimentação escolar (preparo) é terceirizada, em Jacareí?

Sim, é terceirizada.