

UNIVERSIDADE DO ALTO VALE DO RIO DO PEIXE APRESENTA:



---

# **CATÁLOGO DE ORIENTAÇÕES**

## **QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

### **E DE GESTÃO DOS RECURSOS PÚBLICOS - COAERP**

---



# Uniarp

UNIVERSIDADE DO ALTO VALE DO RIO DO PEIXE



Mestrado Profissional  
em **Educação Básica**



Orientador  
**Levi Hülse**



Acadêmica  
**Eliane Baldo**



Design e Ilustração  
**Adriano Santos**



**Reitor**

Prof. Dr. Anderson Antônio Mattos Martins

**Vice-Reitor Acadêmico e Vice-Reitor de Administração e Planejamento**

Prof. Dr. Jolmar Luis Hawerth

**Pró-Reitor do Campus de Fraiburgo**

Me. Almir Granemann dos Reis

**Secretária Geral**

Suzana Alves de Moraes Franco

**Secretária Acadêmica**

Marissol Aparecida Zamboni

**Conselho Curador**

Alcir Irineu Bazanella

Carmem Lucia T. Fabiani

Alceu Zardo

Claudinei Bertotto

Davi Pulkow

Fernando C. Granemann Driessen

Gilberto Seleme

Henrique Luiz Basso

Ilton Paschoal Rotta

José Carlos Tombini

José Gaviolli

Leonir Antonio Tesser

Marlene Luhrs

Maurício Busato

Moacir José Salamoni

Neoberto Geraldo Balestrin

Nereu Baú

Salen B. H. Elmessane

Saulo Sperotto

Telmo Francisco da Silva

Victor Mandelli

Vitor Hugo Balvedi

Vitor Hugo Mombelli

**Conselho Fiscal**

Elias Colpini

Ivano João Bortolini

Luiz Henrique Grando Padilha

Maurício Carlos Grando

Reni Antonio Caramori

Terezinha Nunes Garcia

**Agecom - Agência de Comunicação e Marketing - Uniarp**

Coordenação: Juciele Marta Baldissarelli

Designer e Social Media: Leonardo Passarin

Designer: Angela Faoro

**Conselho Editorial da Uniarp (Ediuniarp)**

Editor-Chefe: Prof. Dr. Levi Hülse

**Membros**

Dr. Adelcio Machado dos Santos

Dr. Anderson Antônio Mattos Martins - Uniarp

Dr. André Trevisan - Uniarp

Dra. Cristina Keiko Yamaguchi - Uniarp

Dra. Ivanete Schneider Hahn - Uniarp

Dra. Rosana Claudio Silva Ogoshi - Uniarp

Dr. Joel Haroldo Baade - Uniarp

Dra. Marlene Zwierewicz - Uniarp

Dr. Ricielli Endrigo Ruppel da Rocha - Uniarp

Dr. Saturnino de la Torre - Universidad de Barcelona - ES

Dra. Maria Antònia Pujol Maura - Universidad de Barcelona - ES

Dr. Juan Miguel Gonzales Velasco - Universidad Mayor de San Andres - BO

**Revisão**

Ana Paula Carneiro Canalle

# APRESENTAÇÃO

Para iniciarmos a conversa, é muito importante conhecer um pouco da Política Pública que mantém a alimentação escolar nas escolas públicas do Brasil.

Contamos hoje com um programa reconhecido mundialmente, pela sua abrangência e qualidade chamado de PNAE "Programa Nacional de Alimentação Escolar", que oferece auxílio financeiro em caráter suplementar para alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa o valor estipulado em 10 parcelas mensais, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino baseado no Senso Escolar do ano anterior ao repasse.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento



**CATÁLOGO DE ORIENTAÇÕES**  
**QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
E DE GESTÃO DOS RECURSOS PÚBLICOS - COAERP

# SÚMARIO

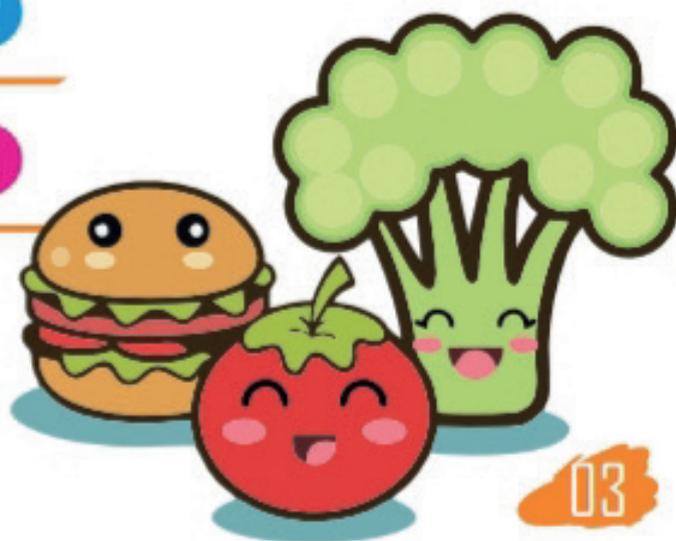
CAPÍTULO 1  
PLANEJAMENTO 04

CAPÍTULO 2  
COMPRAS 07

CAPÍTULO 3  
ARMAZENAMENTO 09

CAPÍTULO 4  
DISTRIBUIÇÃO 12

CAPÍTULO 5  
PREPARO DE ALIMENTOS 14



## PLANEJAMENTO

Quando falamos em planejamento, não nos damos conta que essa é ou deveria ser um processo normal em nossas vidas, por exemplo o simples fato de fazer uma festa de aniversário, precisamos saber quantas pessoas serão convidadas? o que será oferecido a elas? qual é nosso objetivo na festa, ver os convidados felizes e satisfeitos?

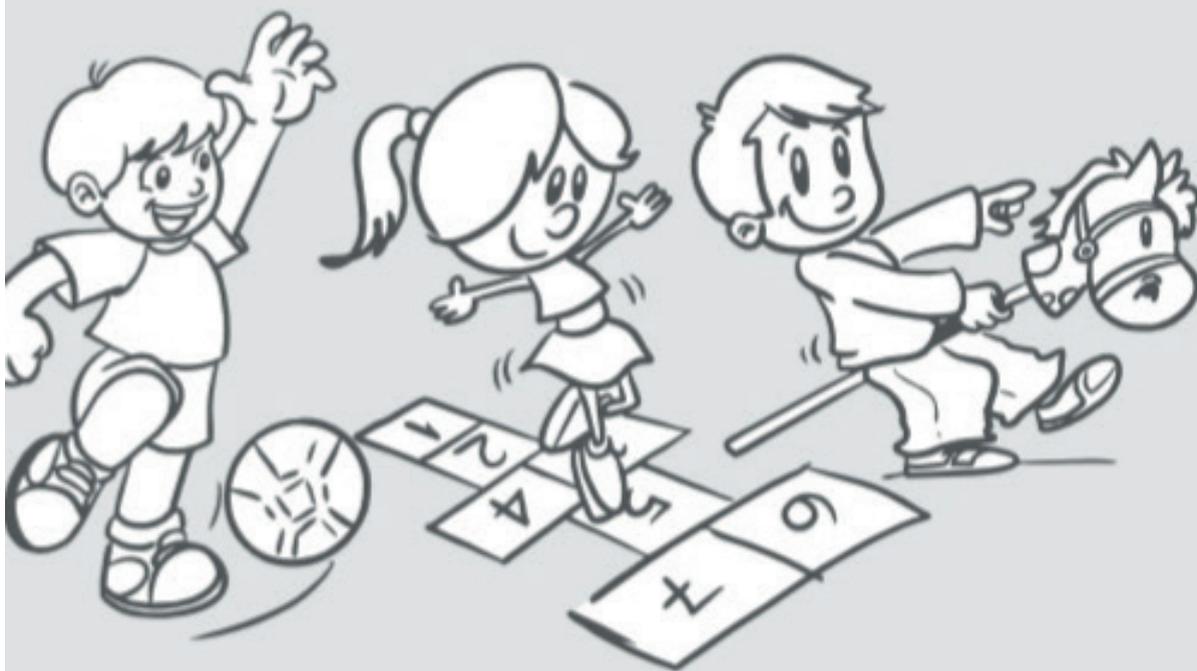


# PLANEJAMENTO

Vejamos outro exemplo, quando saímos para fazer compras para o mês, precisamos nos planejar, o que fazer que tipo de alimentação quero oferecer para minha família? Quero oferecer uma alimentação saudável ou prefiro coisas rápidas e saborosas não levando em consideração a qualidade nutricional.

Da mesma forma acontece com a merenda escolar, é necessário uma elaboração de cardápio para oferecermos as crianças os nutrientes necessários a todo indivíduo para seu desenvolvimento tanto físico quanto cognitivo.

A aprendizagem está diretamente ligada com um corpo nutrido, e em um país que a desigualdade social ainda é um grande problema, cabe ao estado oferecer uma nutrição mínima para que nossos alunos possam ter um desenvolvimento livre de obstáculos e sabemos que a fome é sim um grande problema no nosso país.



# PLANEJAMENTO

Profissionais da área de nutrição, assim como gestores precisam planejar as compras utilizadas para a alimentação escolar, pois o descontrole e/ou falta de planejamento faz com muitas vezes mantimentos vençam ou estraguem nos depósitos ou o contrário, que é a falta de nutrientes nas mesas escolares, causam perdas irreparáveis em desenvolvimento.



## COMPRAS

Como acontecem as compras da alimentação escolar?

Primeiramente, cabe compreender como é feito o repasse dos recursos financeiros pelo FNDE. O FNDE efetua o cálculo do valor a ser repassado usando o seguinte critério:

Os recursos são repassados em até 10 (dez) parcelas em uma conta específica e única para o recebimento dos recursos do PNAE e, portanto, devem ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na preparação de alimentos.



# COMPRAS

O governo federal, por meio do FNDE, repassa recursos financeiros para a execução do PNAE. Portanto, se há repasse de recursos financeiros públicos é preciso uma prestação de contas criteriosa. De acordo com o art. 70 da Constituição Federal:

**Prestará contas qualquer pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que utilize e arrecade, guarde, gerencie ou administre dinheiros, bens e valores públicos ou pelos quais a União responda. (BRASIL, 1988).**



# ARMAZENAMENTO

A merenda escolar fornecida em escolas públicas assume papel importante na permanência do aluno na escola. Entretanto, a forma como os alimentos são armazenados é muitas vezes desprovida de qualquer orientação sobre as condições adequadas de higiene, disposição e manipulação dos alimentos, o que pode ocasionar riscos à segurança alimentar dos alunos.

Dependendo do tipo de produto ou serviço, é necessária uma série de controles que devem ser exercidos durante todo o processo da produção, que nas unidades escolares a recepção e o armazenamento compreendem as primeiras etapas responsáveis pela determinação da qualidade. Porém, a forma como os alimentos são armazenados nas escolas poderá ser um dos pontos críticos para o comprometimento da segurança alimentar.



# ARMAZENAMENTO

Conhecimentos teórico-práticos sobre as condições adequadas do armazenamento dos alimentos são etapas importantes no fluxo de preparo, pois estabelecem a concretização da segurança alimentar dentro de suas implicações higiênicas, nutricionais e culturais. Considerando que a manutenção da qualidade resulta de uma série de controles que poderá imprimir novas práticas sociais, através de uma plena aceitabilidade da merenda servida.



# ARMAZENAMENTO

O simples cuidado para que o produto que chegou primeiro seja primeiro consumido, já faz com que a possibilidade de produtos vencidos nos depósitos das escolas diminua que forma considerável.

É importante salientar, para que a educação realmente aconteça da forma desejada, não só professores precisam de constante orientação e por que não nos remetermos a uma capacitação continuada, fazendo que todos os fatores responsáveis direta ou indiretamente para que o aprendizado aconteça possam estar sendo trabalhados.



## DISTRIBUIÇÃO

Como gerir a distribuição de produtos utilizados nas cozinhas das escolas para o preparo da merenda?

Para que não aconteçam problemas com a alimentação escolar, é importante gerir todas as etapas e estar atento a todos os fatores.



# DISTRIBUIÇÃO

Quando falamos de distribuição precisamos pensar também na qualidade, alimentos perecíveis precisam ser transportados por caminhões refrigerados. Produtos alimentícios não podem ser transportados com produtos de limpeza, á que se ter um cuidado com a forma de distribuir, com a periodicidade pois os depósitos das instituições nem sempre comportam os suprimentos necessários para o mês por exemplo, frutas e verduras tem baixa durabilidade.

É necessário montar um cronograma de distribuição, assim como ficar atento ao consumo semanal dos Cemeis e Escolas atendidos



## PREPARO DOS ALIMENTOS

Ao contrário do que muitas pessoas pensam, não é apenas quando ocorre algum problema de saúde que devemos passar a cuidar da alimentação. Esse cuidado deve ser iniciado desde quando o indivíduo ainda é criança, com o aleitamento materno e a introdução de outros alimentos de forma adequada e deve continuar na adolescência e na fase adulta.



Em cada fase da vida, a alimentação tem sua função e necessidade específica. Até os seis meses de idade, a criança deve receber um único alimento, o leite materno. É ele que vai fornecer todos os nutrientes e toda a defesa de que o bebê necessita.

## PREPARO DOS ALIMENTOS

A partir dos seis meses, a criança precisa receber novos alimentos que são preparados especialmente para ela, de modo que até os dois anos de idade ela ainda pode receber o leite materno, sua proteção para a vida toda.



À medida que vai crescendo, a criança passa a consumir os mesmos alimentos que as outras pessoas da família consomem, mas em menor quantidade, já que possuem necessidades menores do que as dos adultos. Quando entra na fase da adolescência, os cuidados devem permanecer, já que essa é uma fase em que há grande desenvolvimento do indivíduo, o que demonstra a necessidade de uma alimentação adequada para que seu crescimento não seja prejudicado.

## PREPARO DOS ALIMENTOS

É essencial que desde cedo a criança tenha uma alimentação saudável. A família e a escola devem demonstrar isso e oferecer um ambiente que estimule a criança a ter atitudes saudáveis. O reflexo desse cuidado poderá ser visto durante toda a vida do indivíduo, uma vez que os hábitos alimentares são formados na infância e levados pelo resto da vida.



# PREPARO DOS ALIMENTOS

Merendeiras são capacitadas para estarem fornecendo alimentação para nossas crianças, que será sem dúvida o futuro do país. Será que a comida é preparada para que a criança sinta prazer em se alimentar? Se alimento na quantidade ideal? É oferecido ao nosso aluno todas as vitaminas necessária para seu desenvolvimento?



Obrigado!