



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios na Alimentação Escolar

Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN

Stella Lemke

Nutricionista – Agente PNAE CECANE UFPR



Cardápio, segundo a Resolução CFN nº 465/2010:

É a ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais...



Instrumento de planejamento que **visa assegurar a oferta de uma alimentação equilibrada**, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde.



Compete ao nutricionista, segundo a Resolução FNDE/CD nº 38/2009:

*Planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a **cultura alimentar**, o **perfil epidemiológico** da população atendida e a **vocação agrícola da região**, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação...*



O adequado planejamento dos cardápios ofertados aos escolares, assim como o acompanhamento de sua execução são importantes ferramentas para o alcance dos objetivos do PNAE.

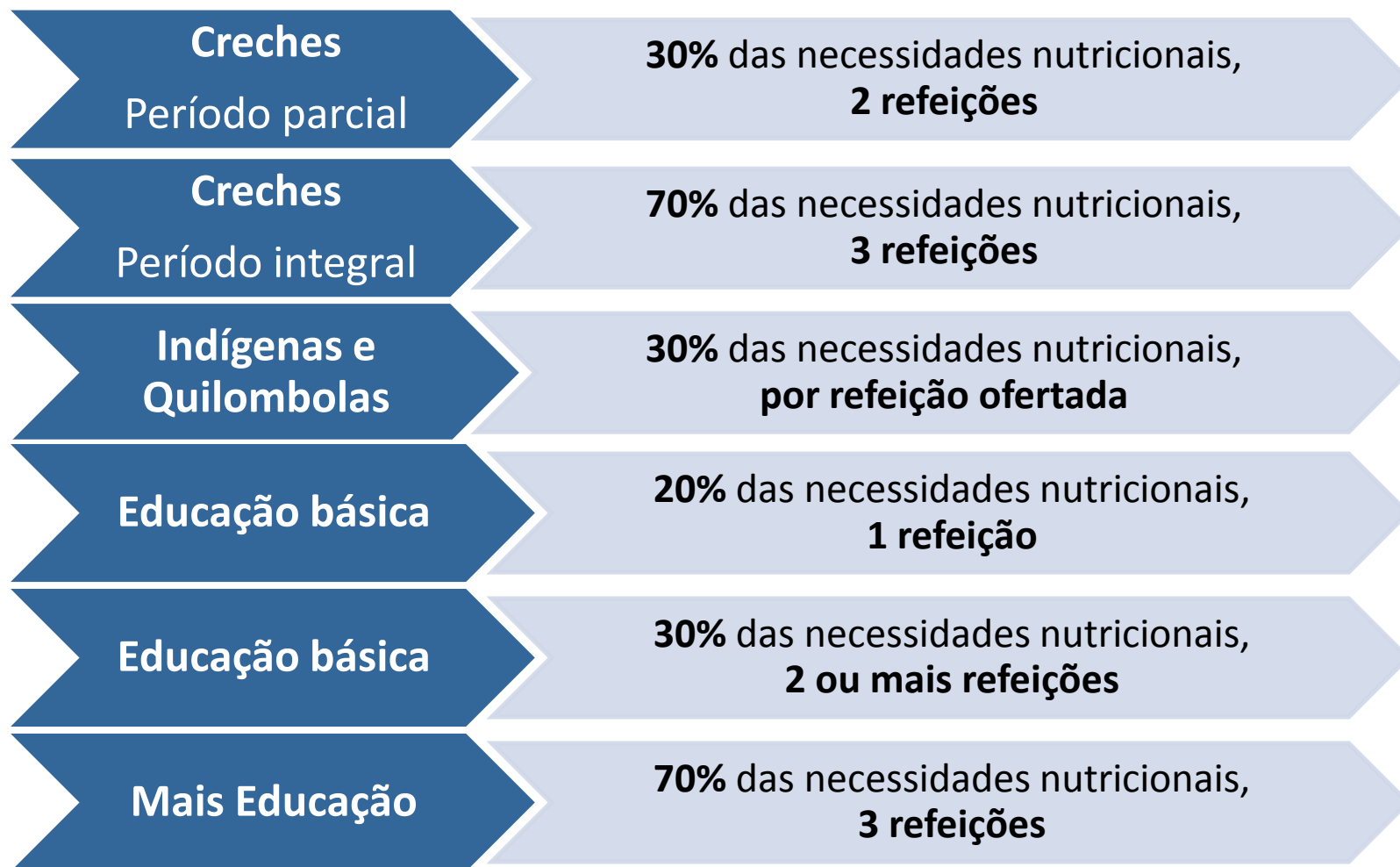


Novidades da Resolução

*CAPÍTULO V – DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E
DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL*

Seção II – Da oferta da alimentação nas escolas

Seção II – Da oferta da alimentação nas escolas



Seção II – Da oferta da alimentação nas escolas

- As instituições de **Atendimento Educacional Especializado** deverão atender as necessidades nutricionais dos alunos no **contraturno, ofertando no mínimo 1 refeição**, conforme suas especificidades.
- Cabe ao nutricionista responsável técnico a **definição do horário** e do **alimento adequado a cada tipo de refeição**, respeitada a cultura alimentar.
- A **porção** ofertada deverá ser **diferenciada por faixa etária** dos alunos, conforme necessidades nutricionais estabelecidas.

- Os cardápios, calculados a partir das **Fichas Técnicas de Preparo**, deverão conter informações:
 - **nome da preparação,**
 - **ingredientes,**
 - **energia, macro e micronutrientes prioritários** (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e **fibras,**
 - **consistência,**
 - **tipo de refeição,**
 - **identificação e assinatura do nutricionista responsável** por sua elaboração.

- Os cardápios deverão estar **disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.**

Seção II – Da oferta da alimentação nas escolas

- Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, **três porções de frutas e hortaliças** por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.
 - I – **As bebidas a base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas *in natura*.**
- Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo:
 - **400mg de sódio *per capita***, quando ofertada **1 refeição**;
 - **600mg de sódio *per capita***, quando ofertada **2 refeições**;
 - **1.400mg de sódio *per capita***, quando ofertadas **3 ou mais refeições**.
- A oferta de **doces e/ou preparações doces** fica limitada a **duas porções por semana**, equivalente a 110 kcal/porção.



Novidades da Resolução

CAPÍTULO VI – DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Seção I – Das proibições e restrições

- É **vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional** tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, **chás prontos para consumo** e outras bebidas similares.
- É **restrita** a aquisição de alimentos **enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos** (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), **preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados** (em pó ou desidratados para reconstituição).
 - O limite dos recursos financeiros para aquisição destes alimentos ficará restrito a **30% dos recursos repassados pelo FNDE**.



Como estão os cardápios da alimentação escolar?



Avaliação de cardápios

Pareceres Técnicos COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE

A análise baseou-se nas **diretrizes e princípios do PNAE.**

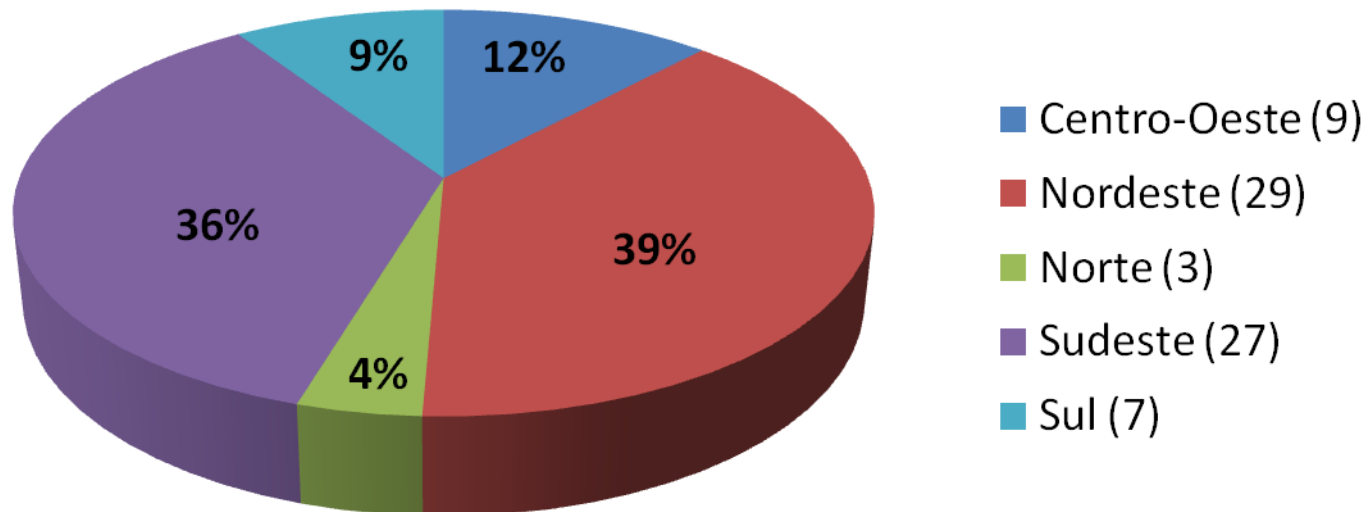
Análise nutricional - **Qualitativa**

- Guia Alimentar para a População Brasileira.

Análise nutricional – **Quantitativa**

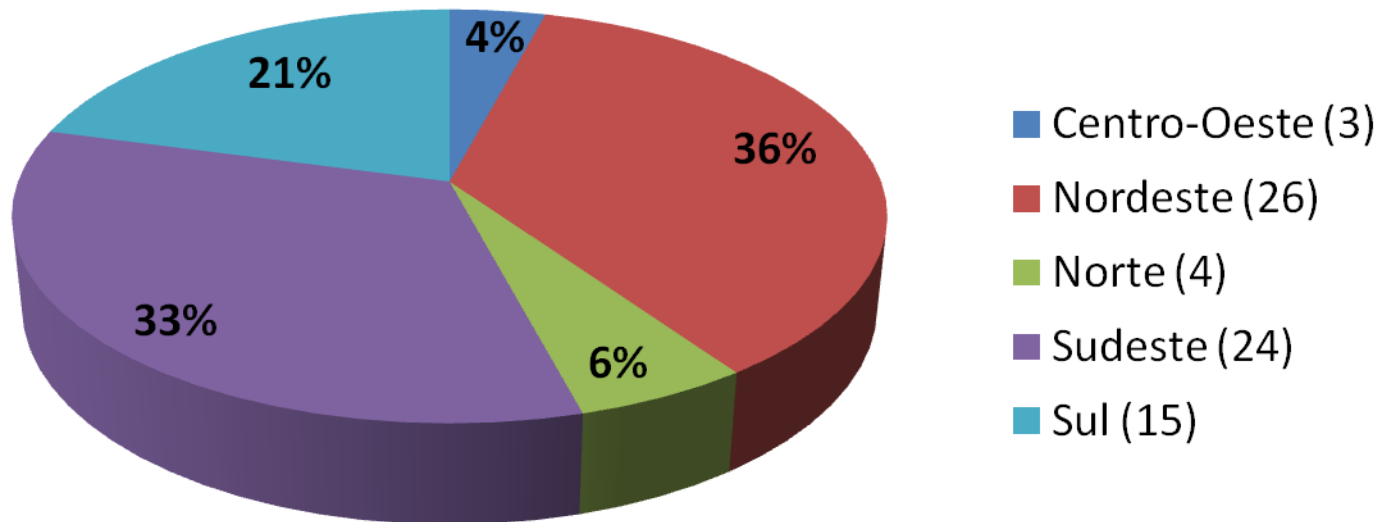
- Média semanal dos valores de energia, macro e micronutrientes, referente à primeira semana de cada cardápio.
- Fichas técnicas, com a descrição dos ingredientes e *per capita*;
- Programa de avaliação dietética (cálculo de nutrientes) utilizado pelo FNDE.

Figura 1 – Percentual de cardápios analisados em 2011, segundo as regiões do Brasil. Brasília, DF, 2012.



2011 (n = 75)

Figura 2 – Percentual de cardápios analisados em 2012, segundo as regiões do Brasil. Brasília, DF, 2012.



2012 (n = 72, novembro)

Resultados - Cardápios Analisados

- As **principais inadequações** referem-se à:
 - oferta de macro e micronutrientes (atendimento às necessidades nutricionais);
 - ausência de indicação das faixas etárias dos alunos, da etapa/modalidade de ensino, bem como do horário em que é servida a alimentação escolar;
 - ausência de identificação (nome, CRN, assinatura) do nutricionista responsável pela elaboração do cardápio.
- Outros itens importantes, como a **inadequada oferta de frutas e hortaliças** e a **oferta de alimentos restritos** (salsicha, charque, leite em pó, biscoito *cream cracker* e margarina), também aparecem com frequência.



Pesquisa CECANE UFRGS - 2011

Composição nutricional da alimentação escolar no Brasil: uma análise a partir de uma amostra de cardápios



Objetivo da pesquisa

Avaliar a composição nutricional da alimentação oferecida em uma amostra de cardápios de escolas públicas brasileiras atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Justificativa

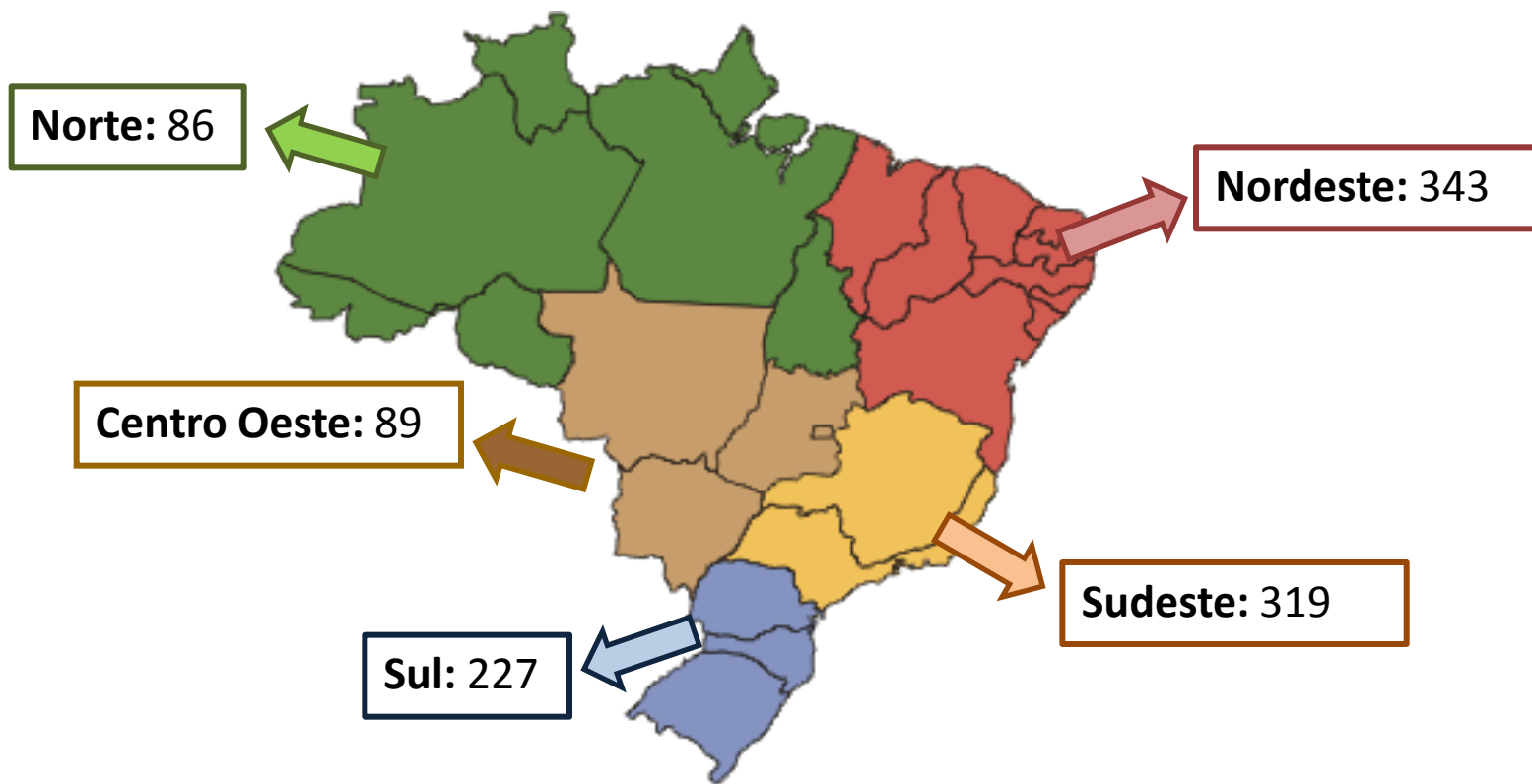
Necessidade de conhecer a composição nutricional da alimentação ofertada na escola e também disponibilizar informações aos técnicos e profissionais que trabalham com o PNAE, seja no âmbito da gestão do programa e/ou da escola.

Metodologia

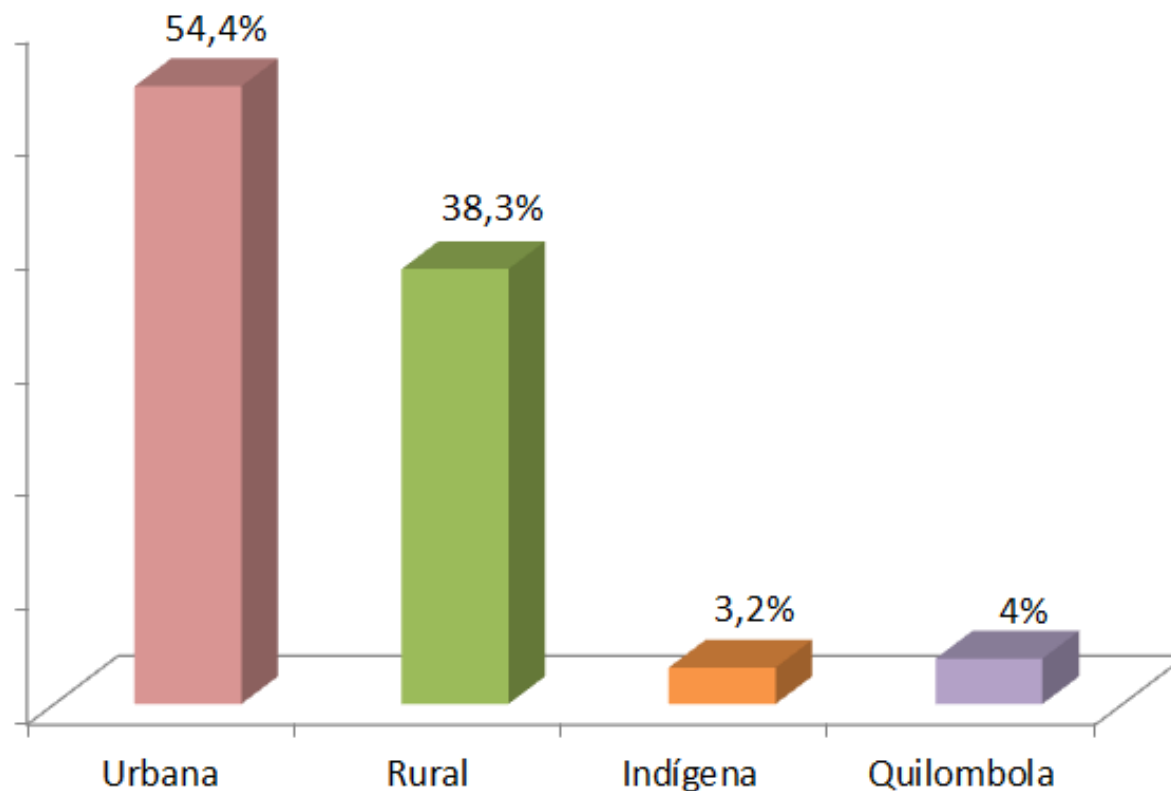
Foram solicitadas as informações de **cardápios praticados na alimentação escolar durante uma semana**, por meio de **fichas técnicas de preparação** com o **detalhamento sobre os ingredientes** utilizados e aquisição de produtos provenientes da **agricultura familiar**.

- Contato com os municípios selecionados;
- Apresentação da pesquisa
 - Manual de Instruções para o Preenchimento do Cardápio e as Fichas Técnicas do Cardápio
 - Recebimento dos dados;
 - Análise de nutrientes: software *Nutribase*[®];
 - Utilizou-se as recomendações do PNAE para fim de verificação da adequação.

Amostra representativa de escolas brasileiras atendidas pelo PNAE
Total: **1064** cardápios.



**Figura 3 - Percentual de escolas de acordo com a localização.
Brasil, 2011. Fonte: CECANE UFRGS, 2011.**



Grupo de cereais, tubérculos e raízes

Arroz branco, macarrão, batatas (inglesa, doce e baroa), biscoitos (doces e salgados) e pães.

A **região Norte** é a única a ofertar **milho branco** (9,3% ofertam entre 1 e 2 vezes na semana) na alimentação escolar e a que mais oferta **cará** (1,2% ofertam entre 1 e 2 vezes na semana) e **tapioca** (17,4% de uma a duas vezes na semana).

Grupo das frutas e hortaliças

Abacaxi, banana, tangerina, laranja, limão, maçã, mamão, maracujá e melancia, **açaí e cupuaçu (frutas regionais)**.

Destaca-se a **ausência de frutas** em 29,5% dos cardápios do Brasil, sendo a **região Norte** a com menor frequência de oferta, chegando a **ausência de frutas** nos cardápios analisados a 53,5%, **o mesmo ocorre para os vegetais folhosos (72,1%) e não folhosos (37,2%)**.

Grupo das carnes e ovos

Carne bovina, carne de frango, **carne seca** e ovos.

A **salsicha foi ofertada em todas as regiões**, sendo que a região Sudeste foi a que apresentou maior oferta (23,5%);

As **regiões Sul e Sudeste apresentaram a maior oferta de embutidos** (apresentado, mortadela, mortadela de frango, presunto e presunto magro), sendo o percentual mais elevado encontrado na região Sul (14,1%).

Grupo do leite e derivados

Aproximadamente 50% das escolas brasileiras ofertaram o leite integral uma ou duas vezes na semana.

As bebidas à base de leite (bebidas lácteas, iogurtes) apresentaram menor oferta, tanto a nível nacional quanto por regiões.

Quanto à oferta de queijos, na avaliação nacional somente 10,6% das escolas ofertaram uma vez ou mais esse produto no cardápio semanal.

Grupo das leguminosas

Feijão (branco, carioca, caupi, da colônia, de corda, fradinho, macassar, mulatinho, preto, rajado, verde e vermelho) e a soja.

As regiões **Norte** e Nordeste foram as que apresentaram maior variedade (8 a 9 tipos) de feijões, provenientes principalmente da **compra da agricultura familiar**.

A utilização de soja e de proteína texturizada de soja foi observada em todas as regiões, sendo maior na região Nordeste (51,9%).

Grupo das gorduras e óleos

Óleo de soja.

As regiões Nordeste e Sudeste ofertaram azeite de oliva na alimentação escolar, e as regiões Sudeste e Sul, bacon. A região **Norte** é a única a ofertar **azeite de dendê, castanha do Brasil e leite de coco *light***, enquanto que a Sul é a única que oferta gordura vegetal hidrogenada, maionese caseira, margarina sem sal e nata.

Grupo dos açúcares

Açúcar refinado, achocolatado e refresco industrializado.

Considerando a frequência mínima de uma vez na semana, as regiões que mais utilizam o açúcar simples no cardápio da alimentação escolar são a Norte e Nordeste.

Grupo dos temperos

Elevada utilização de sal de adição nas preparações.

Destaca-se que a **região Norte** é a que oferta com maior frequência **temperos e caldos prontos** (29,1% das escolas ofertaram 3 ou 4 vezes na semana).

Verifica-se que as **regiões Nordeste, Sudeste e Sul** foram as que ofertaram a maior diversidade de **temperos naturais**. Estiveram presentes em todas as regiões: açafrão, alho, canela, cebola, cebolinha, cheiro verde, colorau e pimentão.

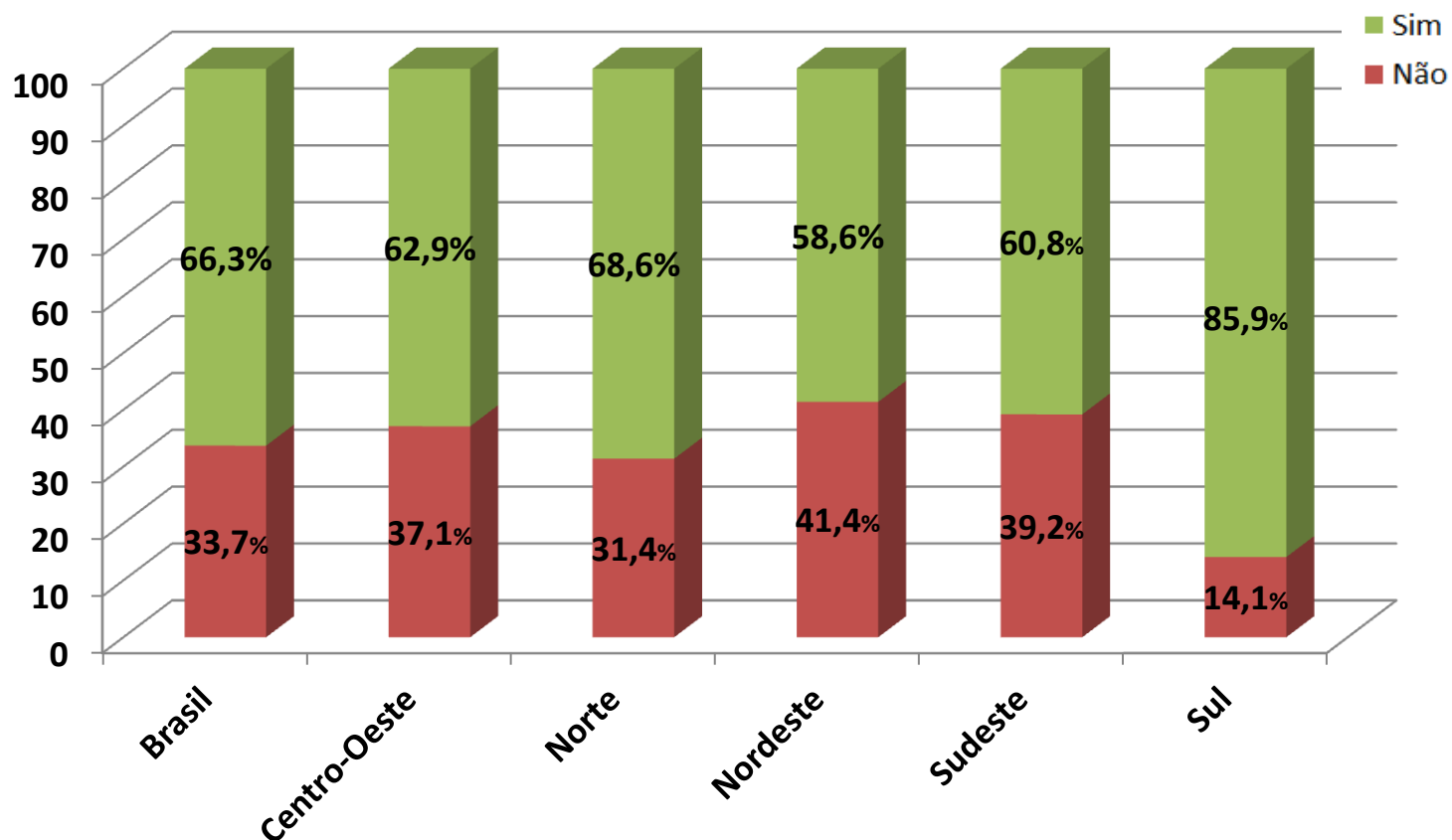
Grupo das conservas e produtos formulados

Elevada oferta de conservas de vegetais (milho, ervilha, batata, cenoura, seleta de legumes) e preparações formuladas.

Preparações formuladas salgadas: almôndegas, arroz à grega e formulados para risoto, carne bovina, de frango e suína enlatada, creme de milho, esfiha, misturas para sopas, feijoada enlatada, salsicha com molho, pó para mistura de molho bolonhesa, pó para purê de batata e tortas salgadas.

Preparações formuladas doces: misturas para mingau, arroz doce, bolo e frapê, pó para pudim e vitaminas de frutas, canjica pré pronta e purê de banana industrializado.

Alimentos fornecidos na alimentação escolar provenientes da agricultura familiar



Alimentos fornecidos na alimentação escolar provenientes da agricultura familiar

Região Sul: doces, carne suína, hortaliças (vegetais folhosos e não folhosos).

Região Sudeste: cereais e tubérculos, hortaliças (vegetais folhosos e não folhosos) e leguminosas (feijão e vagem).

Região Nordeste: carne bovina, de frango, frutas, vegetais não folhosos e temperos naturais.

Região Norte: doces, carne de frango, cereais e tubérculos.

Região Centro-Oeste: frutas, cereais e tubérculos e vegetais não folhosos.



Considerações Finais

Baixa frequência de oferta: frutas, vegetais folhosos e peixes.

Oferta de alimentos restritos e proibidos: embutidos, refrescos artificiais, preparações formuladas e conservas.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE
(61) 2022 5666

COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COSAN
(61) 2022 5663

COORDENAÇÃO DE EDUCAÇÃO E CONTROLE SOCIAL- COECS
(61) 2022 5526/5669/5501

COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO FINANCEIRA DA ALIMENTAÇÃO - COEFA
(61) 2022 5659/5661/5658/5652

CAE
(61) 2022 5684

DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR – DIDAF
(61) 2022 5695/5664/5630

COORDENAÇÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO - COMAV
(61) 2022 5671/5685