

Informe PNAE - CAE

04/2016

**Cara Conselheira, caro Conselheiro,
Olá!**

Essa é a quarta edição do Informe CAE, um canal de comunicação com os Conselhos de Alimentação Escolar de todo o país.

O Informe CAE tem o objetivo de fornecer informações sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar para ajudar o CAE na tarefa de acompanhar e fiscalizar o PNAE.

É sempre importante lembrar que o Conselho de Alimentação Escolar é responsável pela articulação da sociedade com o governo na operacionalização do mais antigo programa social da área de educação no Brasil: o Programa Nacional de Alimentação Escolar. E que o PNAE é um dos caminhos para o alcance de uma educação de qualidade para todos os brasileiros matriculados nas escolas públicas (42 milhões de estudantes!).



A quarta edição do Informe CAE é dedicada a apresentar uma questão muito importante: a **QUALIDADE** da alimentação escolar!!!

A primeira diretriz do PNAE é:

“O emprego escolar da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive os que necessitam de atenção específica.” (Você pode encontrar essa e as outras diretrizes do PNAE no art. 2º da Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013).



Para entender o que significa alimentação saudável e adequada, vejamos o que diz o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA):

“alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados”.

Na perspectiva da alimentação saudável definida pelo CONSEA e considerando a diretriz do PNAE, é muito importante estar atento aos alimentos que fazem parte do cardápio da alimentação escolar do seu município ou estado!

As regras do PNAE definem que alguns alimentos não podem ser adquiridos com os recursos do FNDE: São os alimentos de baixo valor nutricional pois contem alta quantidade de açúcar, gordura trans, gordura saturada e sódio. O excesso dessas substâncias no organismo podem resultar em doenças como: obesidade, hipertensão, diabetes, riscos cardiovascular, renal e cerebral. Em geral, esses alimentos também são conhecidos como "ultraprocessados".

Saiba quais são os alimentos cuja a aquisição no PNAE é proibida:

- * Refrigerantes e refrescos artificiais;
- * Bebidas ou concentrados à base de guaraná e groselha;
- * Chás prontos para o consumo;
- * Outras bebidas com baixo valor nutricional.

A normatização do PNAE define que existem alimentos com aquisição restrita, isto é, que podem ser consumidos de forma esporádica em quantidades limitadas. Essa restrição foi imposta porque esses alimentos possuem altas quantidades de sódio e gordura saturada, quando consumidos em excesso, podem comprometer o estado de saúde dos estudantes".

Saiba quais são os alimentos de consumo restrito no PNAE:

- * Embutidos (linguiças, salsichas, salames, mortadela);
- * Doces;
- * Enlatados;
- * Alimentos compostos;
- * Preparações semiprontas e prontas para consumo;
- * Alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

Art. 22 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.

Art. 23 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).

(Resolução nº26 de 17 de junho de 2013)

Veja bem: os “doces” e as “preparações doces” devem ter consumo restrito. Entretanto, em algumas regiões do país, é uma tradição na alimentação escolar a oferta de preparações adocicadas, que são muito bem aceitas, como, por exemplo, os mingaus. Essas preparações fazem parte da cultura alimentar e, nesse sentido, não devem ser extintas. Mas, para evitar danos à saúde e especialmente para a redução do risco de obesidade, a restrição da oferta de açúcares é recomendada. Por isso a resolução nº 26 de 17 de Junho de 2013, no parágrafo único do Art. 16 determina que “a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110Kcal/porção”.

Olha só o que diz a Nota técnica da Coordenação de Segurança Alimentar da CGPAE:

“a elevada ingestão de açúcares diminui a qualidade nutritiva da dieta, pois há um alto consumo de energia concomitante a baixa ingestão de nutriente (...). Os açúcares e doces possuem alto índice glicêmico e alta carga glicêmica e o seu consumo pode estar associado ao aumento do risco para o desenvolvimento de diabetes tipo 2, doença coronariana, dentre outras”.

Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE).

O conselheiro de alimentação escolar precisa ficar atento porque na hora de avaliar o cardápio e a qualidade da alimentação escolar, bem como a prestação de contas, deve observar com atenção a lista de produtos adquiridos pela entidade executora durante o ano letivo.

Apenas 30% dos recursos enviados pelo governo federal por meio do FNDE podem ser utilizados em produtos com aquisição restrita. E nenhum recurso federal pode ser usado na aquisição de produtos proibidos.

Conselheiro, fique atento! Se a forem adquiridos alimentos de aquisição restrita em valor superior a 30% do total repassado, a entidade executora terá que devolver o recurso excedido ao FNDE. E fique esperto: se houve aquisição de produtos proibidos o recurso utilizado nessas compras deverá ser todo devolvido!

Além do controle dos alimentos restritos e proibidos, é importante observar:

- se os cardápios da alimentação escolar são elaborados pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE no seu município ou estado;
- se a cultura alimentar da região é respeitada;
- se a produção da agricultura familiar é considerada no mapeamento dos produtos regionais, para a elaboração das chamadas públicas;
- se o Programa oferece, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições!

Vale a pena lembrar que o CAE é um canal de comunicação entre a sociedade e o poder público e que um Conselho de Alimentação Escolar atuante é uma forma de garantir uma boa execução do PNAE!

Por isso, Conselheiro, fique atento! E lembre-se: durante a execução do Programa ou ao final, qualquer irregularidade identificada deve ser comunicada ao responsável técnico do PNAE no seu município ou estado, ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à CGU; ao Ministério Público ou aos demais órgãos de controle!

Bom trabalho!

