

Franca, 12 de maio, 2017

Aos Responsáveis pela
Divisão de Merenda Escolar Franca/SP
Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antonio Petrágia

Sr(a) Responsável,

O Conselho de Alimentação Escolar do Município de Franca, pela Presidente signatária, no desempenho de suas atribuições funcionais, e com fundamento Art. 19 da Lei 11.947/2009, requer as informações listadas abaixo a partir das análises feitas dos cardápios de fevereiro e março de 2017¹.

A) Há informação nutricional dos alimentos nos cardápios:

RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT...

§7º Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

§8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo

1 Art. 17. Competem aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, as seguintes atribuições, conforme disposto no § 1º do art. 211 da Constituição Federal:

V - fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;

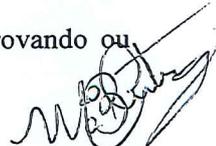
Art. 19. Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º desta Lei;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.



entregue as/05/2017

anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

B) Toda manhã tem suco artificial e biscoitos de maisena, coco ou de chocolate.

B1. Os valores nutricionais, de energia e os valores financeiros estão dentro das limitações definidas na Resolução 26/2013?

B2. A quantidade de açúcar está dentro dos parâmetros definidos na Resolução 26/2013?;

Das Proibições e Restrições

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.

NOTA TÉCNICA Nº 01/2014 – RESTRIÇÃO DA OFERTA DE DOCES E PREPARAÇÕES DOCES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Para o PNAE, são considerados doces e preparações doces:

DOCES E PREPARAÇÕES DOCES	EXEMPLOS
Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares.	Bananada/mariola, pé de moleque, cocada, paçoca, caramelos, balas de goma/ gelatina, achocolatado em pó, achocolatado líquido, entre outros.
Bebida láctea	Sabores diversos.
Produtos de confeitaria com recheio e/ou cobertura.	Bolos recheados ou com cobertura, tortas doces, rosas doces, entre outros.
Biscoitos e similares com recheio e/ou cobertura.	Wafer, bolachas ou biscoitos recheados, cookies, entre outros.
Sobremesas	Gelatina, pudim, manjar, sagu, quindim, entre outros.
Gelados comestíveis	Sorvetes, picolés, dindim/geladinho/sacolê.
Doces em pasta	Marmelada, goiabada, entre outros.
Geleias de fruta	Geleias de frutas e chimia.
Doce de leite	
Mel	
Melaço, melado e rapadura.	
Compota ou fruta em calda	
Frutas cristalizadas	
Cereais matinais com açúcar	Flocos de cereais
Barras de cereais	Com ou sem chocolate

FNDE Ministério da Educação

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

São considerados exceções a esta restrição:

- Arroz doce/Mingau/ Canjica (mungunzá) **JUSTIFICATIVA DA EXCEÇÃO**
- Diferentes realidades no país (condições das estruturas das cozinhas escolares/ condições de estocagem e armazenamento/ recursos humanos/ logística de transporte e distribuição dos alimentos);
- Variedade da alimentação escolar e opções nutritivas. **OBSERVAÇÃO:** Limitar a oferta dessas preparações.

Resolução 26/2013 .Art. 16 Para as preparações diárias da alimentação escolar.

recomenda-se no máximo:

- I - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - II - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - III - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - IV - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
 - V - 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
 - VI - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e
 - VII - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
- Parágrafo único. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

- C) C1. O uso de embutidos também está dentro do tolerável?
- C2. O milho e a cenoura são *in natura* ou são em conserva também?
- C3. São utilizados cebola e alho?
- C4. A compra de tempero pronto para preparação de pratos é utilizada? Qual a quantidade de sódio dos temperos prontos que são usados na preparação dos pratos?
- C5. Considera-se o sódio entre os conservantes presentes nos industrializados como suco, bolachas, extrato de tomate, achocolatados e mistura para preparos?

Resolução 26/2013 .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).

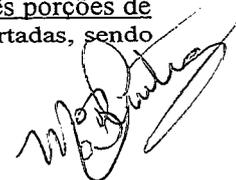
Parágrafo único. O limite dos recursos financeiros para aquisição dos alimentos de que trata o caput deste artigo ficará restrito a 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE.

D) Qual o valor (R\$ e % do total das verbas federais, estaduais e municipais) aplicado na aquisição de alimentos mencionados no artigo acima?

E) Pelas informações de crianças e mãe de alunos, a única fruta oferecida é a banana. Qual o motivo da escassa variedade de fruta? Gentileza justificar por unidade (creche, escola de meio período, etc)

F) Não há oferecimento de hortaliças nas escolas de meio período?

Resolução 26/2013. §9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo



que:

I - as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura;

G) Há a realização de testes de aceitabilidade? Quais os relatórios dos últimos anos?

Resolução 26/2013 .Art. 17 A EEx. aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

§1º A EEx. será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE.

§2º O teste de aceitabilidade não será aplicado na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche).

§3º Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

§4º O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

§5º Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.

§6º O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.

H) Três dias na semana tem carne bovina moída (segunda, terça e quarta), um dia pão com salsicha (quinta) e um dia frango -risoto (sexta).

H1. Por que não há variedade de fontes de proteínas, nem sequer de variedade de carne ou oferecimento de feijão?

H2. Conforme a Nota Técnica 04/2014, a inclusão do pescado deve ser fomentada. E o feijão deveria ser servido no mínimo 3 vezes por semana

NOTA TÉCNICA Nº 004/2013 –

INCLUSÃO DE PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Acordo de Cooperação Técnica nº 018/2013 entre Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e o FNDE, de 06 de novembro de 2013, para a promoção da participação do pescado na alimentação escolar das escolas públicas de educação básica brasileira;

O pescado pode ser inserido na alimentação escolar de diversas formas, tais como: assado, grelhado, ao molho, entre outros. Mas além da forma tradicional o pescado pode ser oferecido como principal ingrediente: pão de peixe, hambúrguer de peixe, almôndega de peixe, entre outros.

Páginas 19 e 20 do Manual do FNDE para alimentação escolar²

² Manual de orientação para a *alimentação* escolar na educação



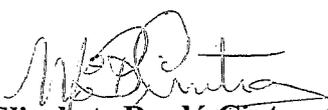
Dentre os alimentos fontes de proteínas que podem ser oferecidos no **almoço** e no **jantar** estão a carne bovina moída, frango desfiado, carne de porco, ovos e peixe e as leguminosas. O ideal é variar a oferta, alternando as fontes protéicas no decorrer da semana. O arroz com feijão deve ser servido no mínimo 3 vezes por semana. Como complemento, pode ser oferecido macarrão, mandioca/aipim/macaxeira, batata, polenta, etc. Saladas cruas e cozidas com vegetais da época devem ser servidas diariamente, bem como uma fruta da época como sobremesa.
 Página 17 do manual

Quadro 1: Valores de referência de energia, macronutrientes e micronutrientes a serem ofertados na alimentação escolar da Educação Infantil, conforme a faixa etária, segundo Resolução do FNDE.

Educação Infantil: 7 meses a 5 anos													
% das necessidades nutricionais diárias	Idade	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)				
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn	
20% Meio período: 1 refeição	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6	
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6	
	4 – 5 anos	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0	
30% Meio Período >1 refeição ou Quilombolas/ Indígenas: 1 refeição	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9	
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9	
	4 – 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5	
70% Turno Integral	7 – 11 meses	450	73,1	14,0	11,3	-	350	35	189	7,7	54	2,1	
	1 – 3 anos	700	114,9	21,9	17,5	13,3	210	12	350	4,9	56	2,1	
	4 – 5 anos	950	154,4	29,7	23,8	17,5	280	19	560	7,0	91	3,5	

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IDM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada para Resolução nº38/2009 do FNDE.

Apresentando protestos de estima e consideração, colocando-nos à disposição para qualquer esclarecimento.


Maria Elizabeth Berdú Cintra

