

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE EDUCAÇÃO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO A DISTÂNCIA *LATO-SENSU*
ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DA EDUCAÇÃO MUNICIPAL**

Mercedes Giroleti de Paula

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NAS
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM
MUNICÍPIO LITORÂNEO DO RIO GRANDE DO SUL**

Mercedes Giroleti de Paula

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NAS
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM
MUNICÍPIO LITORÂNEO DO RIO GRANDE DO SUL**

Monografia apresentada ao Curso de Pós-Graduação a Distância *Lato-Sensu* Especialização em Gestão da Educação Municipal, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Especialista em Gestão da Educação Municipal**

Orientador: MSc. Mara Denize Mazzardo

Santa Maria, RS
2016

Mercedes Giroleti de Paula

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NAS
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM
MUNICÍPIO LITORÂNEO DO RIO GRANDE DO SUL**

Monografia apresentada ao Curso de Pós-Graduação a Distância *Lato-Sensu* Especialização em Gestão da Educação Municipal, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Especialista em Gestão da Educação Municipal**

Aprovado em 25 de agosto de 2016:

**Mara Denize Mazzardo, MSc. (UFSM)
Presidente/Orientador**

Glades Tereza Félix, Dra. (UFRGS)

Sueli Menezes Pereira, Dra. (UFSM)

Santa Maria, RS
2016

DEDICATÓRIA

À minha mãe Otilia, às minhas filhas Andréia e Juliana, aos meus netos Maria Eduarda, Paulo João, Tiago, Victor, Luiza e Helena, em especial, pelo amor dedicado a mim e pela paciência com a minha ausência durante o período da monografia. Dedico também às colegas Vera Pires Albuquerque e Jainara Esser pelo incentivo e disponibilidade durante o período da pesquisa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pois se eu não acreditasse Nele, não teria forças para desenvolver o trabalho nas madrugadas frias do mês de julho.

Agradeço, em especial:

- À minha família, que está sempre ao meu lado, acreditando na minha capacidade;
- Ao Governo Federal pelo Curso de Pós-Graduação a Distância *Lato-Sensu*, Especialização em Gestão da Educação Municipal, através do PRADIME – Programa de Apoio aos Dirigentes Municipais de Educação, importante apoio aos Gestores Educacionais;
- À Universidade Federal de Santa Maria, pela oferta curso, pela forma como conduziram o processo, na pessoa do professor Leocádio José Correia Ribas Lameira, Coordenador Geral - PRADIME/UFSM;
- Aos funcionários da UFSM que sempre atenderam as dúvidas com esmerada atenção;
- Aos professores que me acompanharam e se dedicaram no decorrer do curso;
- Em especial, à minha Orientadora, MSc. Mara Denize Mazzardo, pela paciência, incentivo e dedicação durante o período da Monografia, que conduziu brilhantemente seu trabalho.

*Talvez não tenhamos conseguido fazer o melhor,
Mas lutamos para que o melhor fosse feito,
Não somos o que deveríamos ser,
Não somos o que iremos ser, Mas, graças a Deus,
Não somos o que éramos
(Martin Luther King).*

RESUMO

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO LITORÂNEO DO RIO GRANDE DO SUL

AUTORA: Mercedes Giroletti de Paula
ORIENTADOR: MSc. Mara Denize Mazzardo

Alimentação escolar é o tema do presente trabalho, cujos objetivos são avaliar o Programa de Alimentação Escolar ofertado aos alunos das escolas municipais de ensino fundamental do município de Cidreira, no período de 2013-2016 e, elencando as principais ações do serviço de alimentação, destacando os avanços e as dificuldades para implementação e verificando se o cardápio escolar está de acordo com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar. A pesquisa é um estudo de caso com abordagem qualitativa, desenvolvida através da pesquisa bibliográfica e documental. Os dados foram obtidos através de questionário aplicado aos alunos do ensino fundamental de diferentes idades e análise de documentos sobre o tema. Constatou-se satisfatória a aceitação das refeições ofertadas. Com a complementação de recursos, o município ampliou o atendimento da alimentação escolar para três refeições diárias, com a oferta de café da manhã, lanche e almoço, incluído para o turno da tarde, que chega com antecedência à escola para almoçar. Os alimentos são servidos no sistema de buffet térmico, permitindo o controle da temperatura ideal, evitando a proliferação de bactérias enquanto os alunos se servem, além de manter os alimentos quentes. Em média, são servidos três mil almoços por dia nas nove escolas do Sistema Municipal de Ensino. A descentralização do Programa da Alimentação Escolar tem permitindo uma maior agilidade no processo, racionalização da logística e na redução dos custos, além de estimular o desenvolvimento da agricultura familiar e o fomento do comércio local e regional.

Palavras-chave: Alimentação Escolar. Educação Alimentar. Hábitos Saudáveis. Programa Nacional de Alimentação Escolar.

ABSTRACT

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AVALIAÇÃO DO PROGRAMA NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO LITORÂNEO DO RIO GRANDE DO SUL

AUTHOR: Mercedes Giroleti de Paula

ADVISER: MSc. Mara Denize Mazzardo

School feeding is the subject of this study, whose objectives are to evaluate the School Feeding Program offered to students of municipal elementary schools in the municipality of Lemon Balm in the 2013-2016 period and listing the main actions of the food service, highlighting the progress and difficulties in implementing and ensuring that the school menu is in accordance with the rules of the National school Feeding Programme. The research is a case study with a qualitative approach, developed through bibliographical and documentary research. Data were obtained through a questionnaire applied to elementary school students of different ages and analysis of documents on the subject. It was found satisfactory acceptance of the offered meals. With supplementary resources, the council extended the service of school meals for three meals, with breakfast offer, and lunch included for the afternoon shift, which comes in advance to school for lunch. Food is served buffet in the heat system, allowing control of optimum temperature, preventing the proliferation of bacteria while students are served, and keep food warm. On average, three thousand lunches are served daily in the nine schools of the Municipal System of Education. Decentralization of the School Feeding Program is allowing greater flexibility in the process, rationalization of logistics and cost reduction, in addition to encouraging the development of family agriculture and the promotion of local and regional trade.

Keywords: School Feeding. Nutrition education. Healthy habits. National School Feeding Programme.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Foto Buffet	14
Figura 2 Foto Buffet	14
Figura 3 Foto Buffet	146
Figura 4 Oferta de maçãs.....	44
Figura 5 Cozinha EMEF Marcílio Dias.....	46
Figura 6 Refeitório EMEF Marcílio Dias	46
Figura 7 Certificado Semifinalista - Prêmio Gestor da Merenda 2013	48

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

PNAE	Plano Nacional de Alimentação Escolar
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EMEF	Escola Municipal de Ensino Fundamental
EMEI	Escola Municipal de Educação Infantil
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CFN	Conselho Federação de Nutricionistas
OMS	Organização Mundial da Saúde
UNDIME	União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação
FAMURS	Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul
SME	Secretaria Municipal de Educação
DF	Distrito Federal
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
PMC	Prefeitura Municipal de Cidreira
Jan.	janeiro
Mai.	maio
Jun.	junho
Ago.	agosto
Out.	outubro

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	População do Município de Cidreira	15
Quadro 2	Receita contra investimento no Programa Nacional de Alimentação Escolar	21
Quadro 3	Cardápio da EMEF Ildo Meneghetti – junho 2016 – 01 a 03/06/2016	27
Quadro 4	Cardápio da EMEF Ildo Meneghetti – junho 2016 - 06 a 17/06/2016	28
Quadro 5	Cardápio da EMEF Ildo Meneghetti – junho 2016 – 20/06 a 01/07/2016	29
Quadro 6	Cardápio da EMEF Ildo Meneghetti – junho e julho 2016 – 04/07 a 15/07/2016	29

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	EMEF Alfredo Pedro da Silva	31
Gráfico 2	EMEF Alfredo Pedro da Silva	31
Gráfico 3	EMEF Francisco Mendes	33
Gráfico 4	EMEF Francisco Mendes	33
Gráfico 5	EMEF Ildo Meneghetti	35
Gráfico 6	EMEF Ildo Meneghetti	35
Gráfico 7	EMEF Marcílio Dias/diurno	37
Gráfico 8	EMEF Marcílio Dias/diurno	37
Gráfico 9	EMEF Marcílio Dias/EJA	39
Gráfico 10	EMEF Marcílio Dias/EJA	39

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
1.1	OBJETIVOS	16
1.1.1	Objetivo Geral	16
1.1.2	Objetivos Específicos	16
2	POLÍTICAS PÚBLICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	16
2.1	BASE NORMATIVA DE SUSTENTAÇÃO PARA A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	19
2.2	O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE	22
3	METODOLOGIA	24
3.1	ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO	24
3.1.1	Contexto da Análise	24
3.2.	COLETA DE DADOS ATRAVÉS DO QUESTIONÁRIO	29
3.2.1	Resumo do Questionário Aplicado na Ildo Meneghetti – Julho/2016	40
3.2.1.1	Análise dos Cardápios dos meses de fevereiro a julho/2016.....	42
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	45
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
	REFERÊNCIAS	51

1. INTRODUÇÃO

O tema da pesquisa da monografia proposta é Alimentação Escolar: Avaliação do Programa nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental de um Município Litorâneo do Rio Grande do Sul e pretende avaliar o Programa de Alimentação Escolar ofertado aos alunos do ensino fundamental, no período de 2013 a 2016, elencando as principais ações do serviço de alimentação escolar no período analisado, destacando os avanços e as dificuldades para implementar o programa e ainda, verificando se o cardápio escolar está de acordo com às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destaca-se pelos grandes investimentos e pela continuidade. Visa a melhoria da qualidade nutricional e o incentivo aos hábitos alimentares saudáveis às crianças e adolescentes que frequentam as respectivas instituições escolares.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, o artigo 11 prevê a integração dos municípios às políticas do Sistema Nacional de Ensino quando determina que “Os municípios incumbir-se-ão de organizar, manter, desenvolver os órgãos e instituições afins dos seus sistemas de ensino, integrando-se às políticas e planos educacionais da união e dos estados”. (BRASIL, 1996).

A Agenda dos Cem Primeiros Dias da UNDIME reforça a responsabilidade dos Dirigentes Municipais de Educação quanto à implementação das políticas públicas aos alunos da educação básica que garantam o direito humano fundamental.

Além de competências técnicas, o DME deve ter clareza sobre suas responsabilidades administrativas, políticas e sociais em relação à causa que abraça, isto é, a causa de gestor público, devendo compreender acima de tudo que a Educação é um direito humano fundamental. (UNDIME, 2012, p. 5).

No município de Cidreira, o planejamento do ano letivo é realizado pela Secretaria de Educação, em conjunto com as equipes diretivas e tem como base a

estimativa do número de alunos, isto é, quaisquer ações para o funcionamento das escolas municipais são decididas com os gestores escolares e devem estar previstas no orçamento público. Por exemplo, se existe a necessidade de ampliação de turmas é imprescindível saber se temos profissionais disponíveis ou se existe a necessidade de contratação, se a alimentação escolar será suficiente, se a frota escolar comporta o transporte de mais estudantes, entre outras necessárias para que crianças e adolescentes tenham garantido o direito de acesso e permanência na escola. A população da cidade de Cidreira aumentou de 12.668 (2010) para 14.301 (2015). Dados não confirmados estimam uma população atual de mais de 15.000 habitantes. Tendo em vista a procura diária de vagas, a Secretaria de Educação acredita na veracidade das informações da própria população cidreirense. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

População estimada 2015	14.301
População 2010	12.668

Quadro 1 - IBGE Cidades

Com apoio da Equipe de Licitações/Compras da secretaria, Engenharia, Nutrição, Setor Pedagógico, conjuntamente com as equipes diretivas, as prioridades são planejadas para os doze meses do ano seguintes, considerando o atendimento à educação infantil e os projetos escolares que também funcionam no período do veraneio. Após a estimativa do número de alunos, a nutricionista responsável faz um levantamento do quantitativo de gêneros alimentícios necessários, bem como, pela necessidade de equipamentos e utensílios, auxiliando o setor de compras/licitações. A próxima etapa é o encaminhamento do processo licitatório ao Setor de Licitações e Contratos para que procedam os trâmites legais para aquisição de mobiliários, equipamentos, entre outros, necessários para as cozinhas e refeitórios. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2006).

É importante identificar se a implantação das melhorias está sendo positiva e necessário e, se os alunos estão satisfeitos com o preparo dos alimentos oferecidos, visando assim, a melhoria do programa.

Considerando o contexto apresentado a questão de pesquisa é: o Programa de Alimentação Escolar, no município de Cidreira, está sendo planejado e

implantado de forma que satisfaça com qualidade as necessidades nutricionais dos alunos?

1.1. OBJETIVOS

1.1.1. Objetivo Geral: Avaliar o Programa de Alimentação Escolar ofertado aos alunos das escolas municipais de ensino fundamental, do município de Cidreira, no período de 2013-2016.

1.1.2. Objetivos Específicos:

- elencar as principais ações do serviço de alimentação escolar no período a ser analisado;
- destacar os avanços e as dificuldades para implementar o Programa de Alimentação Escolar;
- Verificar se o cardápio escolar está de acordo com às normas do Programa de Alimentação Escolar.

2. POLÍTICAS PÚBLICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Neste capítulo são abordadas as políticas públicas implantadas no município referente a alimentação escolar.

Políticas públicas são decisões tomadas para implementação de um programa, que visam o bem comum, isto é, de toda a população e, no caso da alimentação escolar, visa o atendimento da alimentação escolar para todos os alunos matriculados nas escolas do sistema municipal de ensino.

Pensar em políticas públicas é pensar em ações que visem a qualidade da educação, com mudança de comportamentos e valores envolvendo todos os atores que estão inseridos no espaço educacional, onde os gestores públicos, executores dos programas, proporcionem condições para que os alunos tenham garantido o

acesso, a permanência e o sucesso na sua formação, sentindo-se parte da instituição escolar.

Ofertar um ambiente propício para o incentivo aos hábitos saudáveis é dever dos gestores municipais, dos gestores escolares, dos professores, dos funcionários e dos pais, buscando alternativas que estimulem um espaço sadio como parte de seu aprendizado. A criança precisa de estímulos desde a mais tenra idade com as mesmas oportunidades.

Para o estabelecimento dessas prioridades é necessário que sejam cumpridos os princípios e as diretrizes necessárias ao atendimento dos programas educacionais, em especial ao Programa Nacional de Alimentação escolar – PNAE.

Como base para fundamentação deste trabalho foi realizada uma análise documental dos textos constantes no Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, bem como as principais legislações; nas Orientações aos Dirigentes Municipais de Educação - Fundamentos, Políticas e Práticas (UNDIME, 2008); na Agenda dos Cem Primeiros Dias (UNDIME, 2012).

Foram analisados os contratos administrativos da chamada Pública para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar e Licitação, bem como, os cardápios da Alimentação Escolar do município, dos meses de fevereiro a julho de 2016 e o Relatório de aceitação da Alimentação escolar do ano de 2014. Dos anos de 2013 e 2015 não foram disponibilizados. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016). Também foram analisados os documentos do FNDE disponíveis na internet.

De acordo com a Lei 8.666/1993, que institui Normas para Licitações e Contratos da Administração Pública, considera-se contrato todo e qualquer ajuste entre órgãos ou entidades da Administração Pública e particulares, em que haja um acordo de vontades para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas, seja qual for a denominação utilizada. (BRASIL, 1993).

O cardápio é uma ferramenta operacional que especifica os alimentos por preparação e é uma fonte de informações às cozinheiras, aos gestores e aos pais. A elaboração é uma atribuição do Nutricionista, responsável técnica, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da

localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada. Nutrir e alimentar os alunos da melhor maneira possível é fundamental no contexto escolar, tão importante quanto educar e ensinar uma disciplina. (BRASIL, 2005). De acordo com a responsável técnica, o município oferece condições suficientes e adequadas de trabalho, em conformidade com a Resolução CFN 358/2005 (Conselho Federal de Nutricionistas), que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

O nutricionista planeja o cardápio, calculando os nutrientes necessários para cada faixa etária, acompanha a aquisição de gêneros alimentícios e assessora as escolas quanto a elaboração dos alimentos, conservação e armazenamento, equipamentos, materiais e recursos humanos que atuam nas cozinhas das escolas. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

O município de Cidreira estará disponibilizando em breve, acesso ao cardápio escolar para os pais, através de um portal, visando a transparência do serviço.

O Conselho de Alimentação Escolar – CAE está instituído legalmente e é constituído por representantes dos Poderes Executivo e Legislativo, representantes dos professores, pais e sociedade civil. Acompanham e monitoram a utilização dos recursos financeiros do PNAE. Constata-se a participação efetiva de todos os conselheiros que se reúnem regularmente na sala de reuniões que a SME dispõe para todos os conselhos da educação. São disponibilizados aos conselheiros, cópias dos editais de licitações, de contratos de fornecedores, entre outros solicitados pelos mesmos, em atendimento à Resolução n.º 35 de 01/10/2003 (BRASIL, 2003). Os conselheiros visitam as escolas periodicamente com o intuito de averiguarem in loco, o funcionamento do programa. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

O sistema de buffet foi implantado como projeto piloto na EMEF Ildo Meneghetti, com vistas a analisar a aceitabilidade na escola. De acordo com a nutricionista, a ação foi um sucesso, o que fez com que o município implantasse o mesmo sistema nas demais escolas de ensino fundamental. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

A UNDIME (2012) reforça a orientação de fiscalização dos recursos financeiros repassados à conta do CAE:

[...] devemos chamar a atenção do DME para o fato de que esse programa, como é comum a todo uso de recursos públicos, é acompanhado e fiscalizado por: Conselhos de Alimentação Escolar (CAE); FNDE; Tribunal de Contas da União (TCU); Secretaria Federal de Controle Interno (SFCI) e Ministério Público. (UNDIME, 2012, p. 62)

É importante ressaltar que a estratégia 19.6 da Meta 19 do Plano Municipal de Educação de Cidreira é “fortalecer os Conselhos de Alimentação Escolar e do FUNDEB, garantindo espaço físico adequado, quadro de recursos humanos disponíveis na SMEC, equipamentos e meio de transporte para a fiscalização à rede escolar, com vistas ao desempenho de suas funções”. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2015).

Para que todas estas ações sejam implantadas em benefício dos alunos é necessário que sejam observadas e cumpridas todas as legislações vigentes que tratam da oferta da alimentação escolar.

2.1 BASE NORMATIVA DE SUSTENTAÇÃO PARA A GARANTIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Neste capítulo, discorre-se sobre as principais legislações vigentes para organização e manutenção do Programa Nacional da Alimentação Escolar, isto é, determinam as diretrizes do programa, que garantam que os direitos dos alunos sejam atendidos para melhoria do rendimento escolar e conseqüentemente para a oferta de uma alimentação saudável. As legislações apresentadas determinam as diretrizes do programa, ampliam o atendimento para toda a educação básica, priorizam aquisição de gêneros da agricultura familiar, entre outras normas e resoluções indispensáveis para o seu funcionamento.

A CF (BRASIL, 1988), art. 206 determina que o ensino será ministrado com base nos princípios de igualdade de condições para o acesso e permanência na

escola, entre outros, sendo garantido também no art. 3.º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (BRASIL, 1996).

Reza ainda que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (art. 208, VII). (BRASIL, 1988).

A Resolução n.º 26 de 17 de junho de 2013 determina as diretrizes da Alimentação Escolar, tais como, o emprego da alimentação saudável e adequada, com 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 a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; a inclusão da alimentação escolar que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Determina ainda que, as ações de educação alimentar e nutricional serão de responsabilidade do ente público educacional. (BRASIL, 2013).

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica (BRASIL, 2009) expandiu a abrangência do programa a todos os alunos da educação básica (incluiu educação de jovens e adultos e ensino médio). Determinou ainda, a obrigatoriedade da compra de alimentos da agricultura familiar em no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos repassados às Unidades Executoras do programa, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Também determina que o cardápio da alimentação escolar dever ser elaborado respeitando as recomendações nutricionais (BRASIL, 2009).

A Portaria Interministerial n.º 1010 de 08 de maio de 2006 institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação básica das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. (BRASIL, 2006).

Resolução n.º 35 de 01/10/2003, que estabelece critérios para o repasse de recursos financeiros à conta do PNAE, determina que o cardápio da alimentação escolar será elaborado por nutricionista e que, na elaboração dos cardápios devem ser respeitados os hábitos alimentares de cada localidade. Determina ainda que a os produtos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (BRASIL, 2003).

De acordo com as orientações aos Dirigentes Municipais de Educação:

Para garantir a oferta de alimentação escolar saudável, o município poderá contar com as transferências do PNAE e com recursos próprios. Esse gasto não pode ser computado como parte dos 25% estabelecidos pela Constituição.

Caso o gasto tenha de ir além dos recursos repassados pelo PNAE, é necessário que haja suplementações orçamentária e financeira, com recursos do próprio município ou terceiros, fora da cesta de recursos que constituem os 25%. (UNDIME, 2008, p. 17).

Os valores são repassados de acordo com o número de matrículas obtidos no censo escolar do ano anterior, não havendo necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou qualquer outro instrumento, sendo responsabilidade das unidades executoras a complementação financeira para cumprimento do cardápio escolar (BRASIL, 2008).

Ano	Repasse PNAE	Prefeitura	Lei 11.947/2009	Total gasto
2013	R\$ 138.660,0	R\$ 467.674,00	50.916,50	R\$ 518.590,00
2014	R\$ 218.580,00	R\$ 438.471,60	55.875,00	R\$ 494.346,60
2015	R\$ 184.860,00	R\$ 593.638,50	62.214,32	R\$ 655.852,82
2016	R\$ 184.320,00 (anual)	R\$ 668.748,20 (anual)	106.431,00 (anual)	R\$ 775.179,20

Quadro 2 – Receita contra investimento no Programa de Alimentação Escolar – Cidreira/RS
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira, 2016.

Para que os entes da federação possam participar do programa é necessário que os recursos sejam aplicados exclusivamente na compra de gêneros

alimentícios e que seja instituído o Conselho de Alimentação Escolar – CAE (participação de representantes da comunidade, professores, pais e Poderes Executivo e Legislativo), como órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento. Determina ainda que o executor do programa preste contas dos recursos recebidos e atenda as normas estabelecidas pelo FNDE na aplicação dos recursos. (BRASIL, 2006).

O município de Cidreira vem cumprindo a legislação e aplicando a totalidade dos recursos suplementares recebidos do FNDE e investindo significativamente um percentual maior ainda na aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos e mobiliários necessários para que todos os seus alunos sejam efetivamente atendidos. (PMC, 2016).

2.2 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é considerado um dos maiores programas na área da alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado. (BRASIL, 2006).

O PNAE é um programa público de caráter suplementar, isto é, visa cumprir parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos matriculados nos estabelecimentos públicos da educação básica. O governo federal repassa os recursos, através da transferência automática para aquisição de gêneros alimentícios aos Estados, Distrito federal e Municípios, sendo estes, responsáveis pela aplicação dos valores. O órgão responsável pelo repasse destes recursos é o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que tem a incumbência da normatização, cooperação técnica e fiscalização da execução do programa.

O objetivo do PNAE é a oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais do aluno durante o período de permanência na escola, contribuindo para o seu crescimento e desenvolvimento, além da formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar.

Na década de 1930 a preocupação com a desnutrição infantil levou Estados e Municípios mais abastados a oferecerem alimentos aos alunos de suas escolas, surgindo as políticas de suplementação alimentar materno-infantil, entre elas a alimentação escolar. (BRASIL, 2006).

No ano de 1955, o Programa Nacional de Merenda Escolar foi institucionalizado como política pública e passou a ser administrado pelo Ministério da Educação e Cultura – MEC, que criou a Campanha da Merenda Escolar. Na década de 70 passou a assumir a responsabilidade de adquirir grandes quantidades de alimentos no mercado interno. Os alimentos passaram a ser industrializados (sopas, mingaus, etc.). Nesta década foi criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, autarquia do Ministério da Saúde, onde foi estabelecido o I Programa Nacional de Alimentação e Nutrição. O II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição foi criado pelo Conselho de Desenvolvimento Social no ano de 1976 e perdurou até 1979, redefinindo os objetivos do PNAE. O Conselho propôs melhorar o estado nutricional e a capacidade de aprendizagem do aluno, assim como a redução da evasão e repetência. (BRASIL, 2006).

O PNAE foi criado no ano de 1979, entretanto, o direito à alimentação escolar somente foi assegurado na Constituição Federal (BRASIL, 1988). O processo de descentralização iniciou no ano de 1994, através do repasse de recursos aos Estados e Municípios, objetivando otimizar o desempenho do programa, principalmente com a oferta de produtos básicos in natura adquiridos na própria localidade. A partir do ano de 1994, a lei 8.914 (BRASIL, 1994) determinou a transferência direta dos recursos sem a necessidade de celebração de convênios, o que exigiu a complementação financeira para funcionamento do programa, considerando que a destinação era e é, única e exclusivamente para a compra dos gêneros alimentícios. Exigiu ainda, a criação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, em cada município.

Da prática assistencialista à cultura de hábitos alimentares saudáveis, o PNAE causa impactos positivos e propicia a melhoria da qualidade da alimentação escolar no país, além de formar indivíduos multiplicadores nas famílias, isto é, a escola exerce forte influência nos alunos incentivando-os a assumir atitudes saudáveis que irão influenciá-los positivamente.

3. METODOLOGIA

A pesquisa é um estudo de caso com abordagem qualitativa, desenvolvida através da pesquisa bibliográfica e do documental.

Para Amado (2014, p. 122) o estudo de caso “pode consistir no estudo de um indivíduo, de um acontecimento, de uma organização, de um programa ou reforma, de mudanças ocorridas numa região, etc.”

A pesquisa documental foi obtida através das informações nos cardápios escolares, para os meses de fevereiro, março, abril, maio, junho e julho de 2016, os Relatórios de Aceitação da Alimentação Escolar do ano de 2014, e a coleta de dados através de um questionário elaborado com perguntas abertas aos alunos da EMEF Ildo Meneghetti, de diferentes anos e idades, onde os entrevistados puderam manifestar livremente suas opiniões.

Os dados também foram obtidos através dos Questionários aplicados aos alunos do ensino fundamental, no ano 2014, composto por questões abertas e fechadas, cujos dados serviram para que a Secretaria de Educação avaliasse o funcionamento do Programa de Alimentação Escolar no Município. Os dados serviram para identificar a aceitação dos alunos com a oferta da alimentação escolar oferecida nas escolas.

3.1 ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO

3.1.1 Contexto da Análise

As quatro escolas de ensino fundamental possuem *buffets* térmicos nos refeitórios, possibilitando que a refeição fique na temperatura adequada e segura nutricionalmente aos alunos.

De acordo com a Prefeitura Municipal de Cidreira – PMC, a experiência foi exitosa, considerando que os alunos se servem com a quantidade de alimentos que

julgam necessário. Esta ação diminui o desperdício de alimentos e ensinou o aluno a ser mais independente. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

A Nutricionista do município garante que o cardápio é pensado nas preferências alimentares dos alunos, bem como nas suas necessidades nutricionais, de acordo com a faixa etária e os *buffets* vieram para aperfeiçoar ainda mais esse trabalho. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

De acordo com o Prefeito Municipal (Adm. 2013-2016) *“O buffet térmico permite que o aluno dê preferência àquilo que mais lhe agrada. No momento de servir sua comida, o sorriso estampado em seu rosto demonstra satisfação e felicidade, e isso nos motiva cada vez mais a fazer o nosso melhor”*. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

“Quando vou ao restaurante com meus pais, eu mesmo me sirvo.” (Aluno x)

“Antes colocava comida no lixo, pois serviam o que eu não gostava. Hoje vou colocando um pouquinho de cada e acabei gostando de outras comidas. Não vai mais comida para o lixo”. (Aluna y).



Figura 1 Foto Buffet



Figura 2 Buffet

Fonte: Mercedes Giroleti de Paula



Figura 3 Foto do buffet

Fonte: Mercedes Giroletti de Paula

Considerando que as crianças permanecem grande parte de seu dia na escola, a alimentação deve suprir suas necessidades nutricionais e ainda facilitar a adoção de práticas alimentares saudáveis. A Organização Mundial da Saúde – OMS aponta para a importância da alimentação nutritiva e equilibrada. (OMS, 2004).

No ano de 2015 novos alimentos foram inseridos, além da diversidade de alimentos que já fazem parte da alimentação. Foi ampliada a diversidade dos sabores dos iogurtes, totalizando quatro sabores à disposição dos alunos, evitando a monotonia no cardápio. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

No café da manhã e no lanche da tarde foi adicionada a nata, completando as demais opções já existentes: doce de leite, margarina, apresuntado, queijo, doce de abóbora, de uva e de morango. Incluíram o pão de forma, a *bisnaguinha* e o *pão tipo massinha*, broa de milho e biscoito de soja e leite. Inseriram também, cinco tipos diferentes de massas: parafuso, *espaguetti*, *penne* com vegetais, *cabelo de anjo* e *letrinhas*. As opções de carne são excelentes, entre elas, a carne moída de primeira, o patinho, a paleta e o frango. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

O município adquiriu o leite em pó sem lactose a base de soja, considerando o crescente número de casos com intolerância à lactose e alergia a proteína do leite. A inserção de hábitos alimentares faz com que o município ofereça um cardápio rico em saladas, verduras e muitas frutas. Aipim, batata-inglesa, batata-doce, alho, alface, beterraba, brócolis, cebola, couve-flor, couve tipo *manteiga*, chuchu, cenoura, moranga, pimentão, tomate, repolho e tempero verde que colorem e enriquecem a alimentação oferecida aos escolares. O arroz é orgânico e fornecido por Cooperativa

de Pequenos Agricultores, através da produção agrícola familiar, assim como o feijão preto, as frutas, verduras e *hortifrutis*, que já é uma determinação da lei 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. (BRASIL, 2009)

A agricultura familiar é responsável pela produção de aproximadamente 70% (setenta por cento) dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros. Responde atualmente por 7 em cada 10 empregos e por cerca de 40% da produção agrícola. Neste contexto, percebe-se a relevância que a agricultura familiar representa na produção de alimentos e a importância da introdução desses produtos no cardápio das escolas (BRASIL, 2009).

Apresenta-se ainda, neste tópico, os cardápios escolares do município de Cidreira, com as informações necessárias para o preparo das refeições nas escolas de ensino fundamental dos meses de junho e julho do corrente ano, com três refeições diárias por turno, com as informações necessárias para o planejamento das refeições no âmbito da escola.

Junho/2016

5ª	Quarta – 1/6	Quinta – 2/6	Sexta – 3/6
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Café com leite Pão com queijo e apresentado	Leite com achocolatado Pão com creme de leite tipo <i>Nata</i> TARDE: logurte e biscoitos	Bolo de chocolate Suco de fruta
Almoço	Arroz / Feijão Preto Carne de panela Salada mista (cenoura, chuchu e batata)	Arroz / Feijão Preto Frango assado Salada de beterraba Banana	Massa à Bolonhesa Feijão Preto Couve-manteiga com farofa e ovos Salada de cenoura

Quadro 3 – Cardápio EMEF Ildo Meneghetti – 01 a 03/06/2016
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

1ª	Segunda – 6/6	Terça – 7/6	Quarta – 8/6	Quinta – 9/6	Sexta – 10/6
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos TARDE: laranja e maçã	Café com leite Pão com doce de leite TARDE: logurte e biscoitos	Torta salgada de atum Suco de fruta	Vitamina de banana Pão com creme de leite tipo <i>Nata</i>	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Suco de fruta
Almoço	Arroz / Feijão Preto Frango em cubos Salada de repolho Maçã	Arroz / Feijão Preto Polenta à Bolonhesa Salada de alface com tomate Laranja	Massa Feijão Preto Carne de panela Salada de beterraba Mamão	Arroz / Feijão Preto Frango assado Salada de massa* Salada de chuchu Banana	Carreteiro de carne (paleta) com ovos picadinhos Feijão Preto Salada de cenoura
2ª	Segunda – 13/6	Terça – 14/6	Quarta – 15/6	Quinta – 16/6	Sexta – 17/6
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos leite e soja	Leite com achocolatado Pão com doce de fruta	Café com leite Pão com queijo e apresuntado	Leite com achocolatado Pão com margarina TARDE: Pudim (mingau)	Bolo de milho Suco de fruta
Almoço	Risoto de frango Feijão Preto Salada de repolho Maçã	Festa Junina	Arroz / Lentilha Carne de Panela Batata doce Saldada de cenoura Mamão	Arroz de forno de frango e cenoura Feijão Preto Salada de repolho Banana	Arroz / Feijão Preto Guisadinho com moranga Couve-manteiga com farofa e ovos Salada de beterraba

Quadro 4– Cardápio EMEF Ildo Meneghetti – 06 a 10/06/2016
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Junho/Julho/2016

3ª	Segunda – 20/6	Terça – 21/6	Quarta – 22/6	Quinta – 23/6	Sexta – 24/6
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos TARDE: laranja e maçã	Café com leite Pão com doce de leite TARDE: logurte e biscoitos	logurte / Pão com doce de fruta TARDE: Leite com achocolatado / Pão com doce de fruta	Leite com achocolatado Pão com creme de leite tipo <i>Nata</i>	Feriado Municipal São João
Almoço	Arroz / Feijão Preto Frango desfiado com molho Salada de repolho Maçã	Arroz / Feijão Preto Polenta com iscas de carne Couve-manteiga com farofa e ovos Salada de alface	Carreteiro (paleta) com ovos picados Feijão Preto Batata doce Salada de beterraba Banana	Arroz / Lentilha Frango assado Salada de chuchu com ovos picadinhos Mamão	
4ª	Segunda – 27/6	Terça – 28/6	Quarta – 29/6	Quinta – 30/6	Sexta – 1/7
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos	Vitamina de banana Pão com doce de fruta	Cachorro-quente Suco de fruta	Leite com achocolatado Pão com margarina TARDE: laranja e maçã	Arroz de leite

Almoço	Arroz / Feijão Preto Polenta com frango e molho de tomate Salada de repolho	Carreiro de carne (paleta) Feijão Preto Batata doce Salada de alface Mamão	Arroz / Feijão Preto Guisadinho de carne Salada de massa* Salada de cenoura com ovos picadinhos Laranja	Arroz / Feijão Preto Frango em cubos Salada mista (cenoura, chuchu e batata) Banana	Arroz / Feijão Preto Carne de Panela Batata cozida Salada de beterraba
--------	---	--	---	--	---

Quadro 5 – Cardápio da EMEF Ildo Meneghetti – 20/06 a 01/07/2016
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Julho 2016

1ª	Segunda – 4/7	Terça – 5/7	Quarta – 6/7	Quinta – 7/7	Sexta – 8/7
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos TARDE: laranja e maçã	Café com leite Pão com doce de leite TARDE: logurte e biscoitos	Torta salgada de atum Suco de fruta	Vitamina de banana Pão com creme de leite tipo <i>Nata</i>	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate Suco de fruta
Almoço	Arroz / Feijão Preto Frango em cubos Salada de repolho Maçã	Arroz / Feijão Preto Polenta à Bolonhesa Salada de alface com tomate Laranja	Massa Feijão Preto Carne de panela Salada de beterraba Mamão	Arroz / Feijão Preto Frango assado Salada de massa* Salada de chuchu Banana	Carreiro de carne (paleta) com ovos picadinhos Feijão Preto Salada de cenoura
2ª	Segunda – 11/7	Terça – 12/7	Quarta – 13/7	Quinta – 14/7	Sexta – 15/7
Café da Manhã / Lanche da Tarde	Leite com achocolatado Biscoitos leite e soja	Leite com achocolatado Pão com doce de fruta TARDE: laranja ou bergamota e maçã	Café com leite Pão com queijo e apresuntado	Leite com achocolatado Pão com margarina TARDE: Pudim (mingau)	Bolo de milho Suco de fruta
Almoço	Risoto de frango Feijão Preto Salada de repolho Maçã	Massa com salsicha Feijão Preto Salada de alface com tomate Laranja ou bergamota	Arroz / Lentilha Carne de Panela Batata doce Salada de cenoura Mamão	Arroz de forno de frango e cenoura Feijão Preto Salada de repolho Banana	Arroz / Feijão Preto Guisadinho com moranga Couve-manteiga com farofa e ovos Salada de beterraba

Quadro 6 – Cardápios da EMEF Ildo Meneghetti – 04/07 a 15/07
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

3. 2 COLETA DE DADOS ATRAVÉS DE QUESTIONÁRIO

No ano de 2014 foi aplicado o Questionário de Aceitação da Alimentação Escolar, nas quatro escolas de ensino fundamental, elaborado pela nutricionista da Secretaria de Educação, a fim de identificar a aceitação dos alunos com a alimentação oferecida na escola. (PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA, 2016).

O Questionário de Aceitação é um procedimento metodológico, cientificamente reconhecido, destinado a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares atendidos pelo PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar).

A busca de uma maior aceitação e adesão dos alunos à alimentação escolar deve partir da realização do diagnóstico sobre suas preferências alimentares, sendo que a maior aceitabilidade do cardápio escolar depende da obediência a critérios como hábitos alimentares, características nutricionais, horários em que as refeições são servidas, interação entre cozinheiras e alunos e estrutura da cozinha.

Aplicou-se um questionário com quatro perguntas, sendo:

- a) O que você acha da alimentação servida na escola?
 - a) () ótima (o); () boa/bom, () regular; () ruim.
- b) Do que é servido, o que você mais gosta?
- c) E o que menos gosta?
- d) O que você acha do atendimento do pessoal da cozinha?
 - b) () ótima (o); () boa/bom, () regular; () ruim.

As questões a e d apresentavam as seguintes alternativas de respostas: ótima (o), boa/bom, regular e ruim. As questões b e c permitiam que o aluno escrevesse sobre suas preferências alimentares. Além dessas questões, o questionário apresentava um espaço para elogios, sugestões e/ou críticas.

Em relação às perguntas dissertativas “Do que é servido, o que você mais gosta? ” e “E o que menos gosta?”, obteve-se diferentes respostas, analisadas nos próprios questionários, assim como no espaço para elogios, sugestões ou críticas.

Os dados apresentados nos gráficos abaixo são utilizados para resumir os resultados coletados dos Questionários de Aceitação da Alimentação Escolar foram ilustrados para identificação dos resultados coletados.

Dados da EMEF Alfredo Pedro da Silva

Foram 90 questionários preenchidos. Os resultados foram:



Gráfico 1 – EMEF Alfredo Pedro da Silva
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)



Gráfico 2 – EMEF Alfredo Pedro da Silva
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Resultado Questionário na EMEF Alfredo Pedro da Silva

Através do questionário proposto, foi possível avaliar e identificar o nível de satisfação dos alunos da EMEF Alfredo Pedro em relação à alimentação escolar: de um total de 90 alunos, 73% (setenta e três por cento) consideram a alimentação ótima ou boa, 18% regular, 8% ruim e 1% dos questionários foram anulados ou deixados em branco.

Em relação à pergunta sobre o atendimento da equipe da cozinha, 73% (setenta e três por cento) consideram ótimo ou bom, 15% (quinze por cento) regular, 10% (dez por cento) ruim e 2% (dois por cento) dos questionários foram anulados ou deixados em branco.

No espaço para elogios, críticas e sugestões, observou-se uma prevalência por alimentos altamente calóricos e pouco nutritivos, como refrigerante, lasanha, pizza, batata frita, bolo *nega-maluca*, pudim, entre outros, reforçando a necessidade de um trabalho de Educação Nutricional sobre a importância do controle do consumo desses alimentos.

O nível elevado de aceitação dos alunos com a alimentação oferecida na escola, ou seja, 73% das respostas assinaladas nas opções “ótima” e “boa”, e ainda 73% consideram o atendimento da equipe da cozinha ótimo ou bom, reforça o trabalho realizado na escola através da Alimentação Escolar do Município, bem como as críticas, sugestões e os elogios registrados pelos alunos norteiam a busca de melhorias e aperfeiçoamentos em torno da alimentação. Todavia, há de considerar que os índices indicativos de satisfação (ótimo (a) e/ou bom (a)) apresentados nessa escola foram inferiores aos apresentados nas EMEFs Ildo Meneghetti e Francisco Mendes, ressaltando a necessidade de um trabalho ainda mais intenso na respectiva escola.

Resultado Questionário na EMEF Francisco Mendes

Foram 183 questionários preenchidos. Os resultados foram:

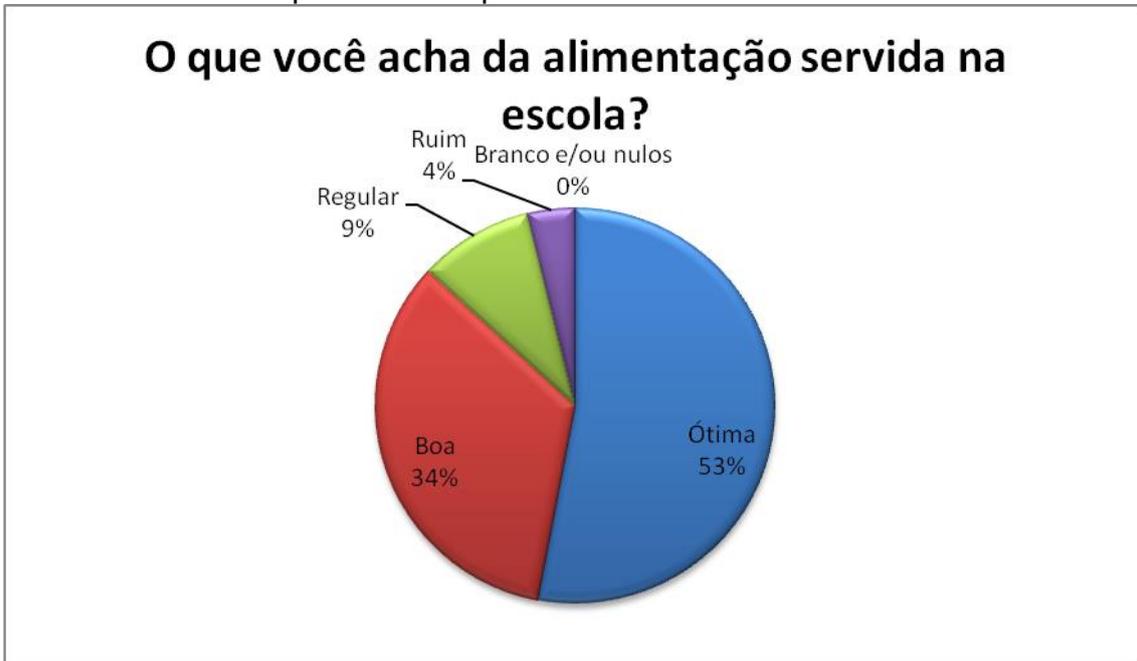


Gráfico 3 – EMEF Francisco Mendes
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

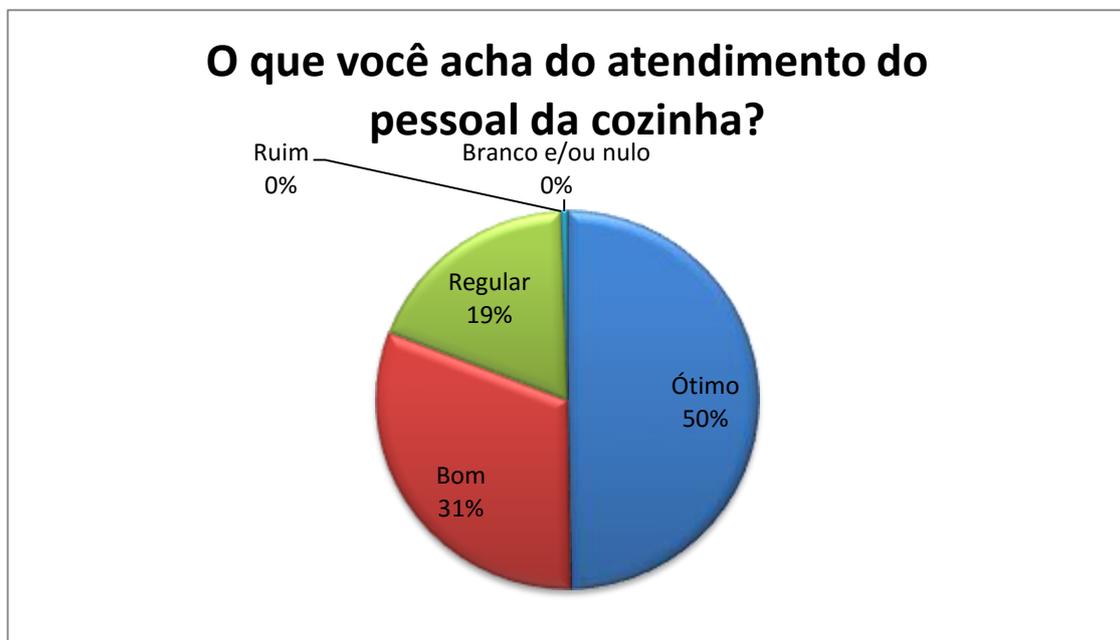


Gráfico 4 – EMEF Francisco Mendes
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Resultado Questionário na EMEF Francisco Mendes

Através do questionário proposto, foi possível avaliar e identificar o nível de satisfação dos alunos da EMEF Francisco Mendes em relação à alimentação escolar: de um total de 183 alunos, 87% (oitenta e sete por cento) consideram a alimentação ótima ou boa, 9% (nove por cento) regular, 4% (quatro por cento) ruim e nenhum questionário foi anulado ou deixado em branco.

Em relação à pergunta sobre o atendimento da equipe da cozinha, 81% (oitenta e um por cento) consideram ótimo ou bom, 19% (dezenove por cento) regular e nenhum questionário foi anulado ou deixado em branco.

No espaço para elogios, críticas e sugestões, observou-se uma prevalência por alimentos altamente calóricos e pouco nutritivos, como refrigerante, lasanha, torta de bolacha, excesso de suco, entre outros, reforçando a necessidade de um trabalho de Educação Nutricional sobre a importância do controle do consumo desses alimentos.

O nível elevado de aceitação dos alunos com a alimentação oferecida na escola, ou seja, 87% das respostas assinaladas nas opções “ótima” e “boa”, e ainda 81% deles consideram o atendimento da equipe da cozinha ótimo ou bom, reforça o excelente trabalho realizado na respectiva escola através da Alimentação Escolar do Município, bem como as críticas, sugestões e os elogios registrados pelos alunos norteiam a busca de melhorias e aperfeiçoamentos em torno da alimentação.

Dados da EMEF Ildo Meneghetti

Foram 270 questionários preenchidos. Os resultados foram:

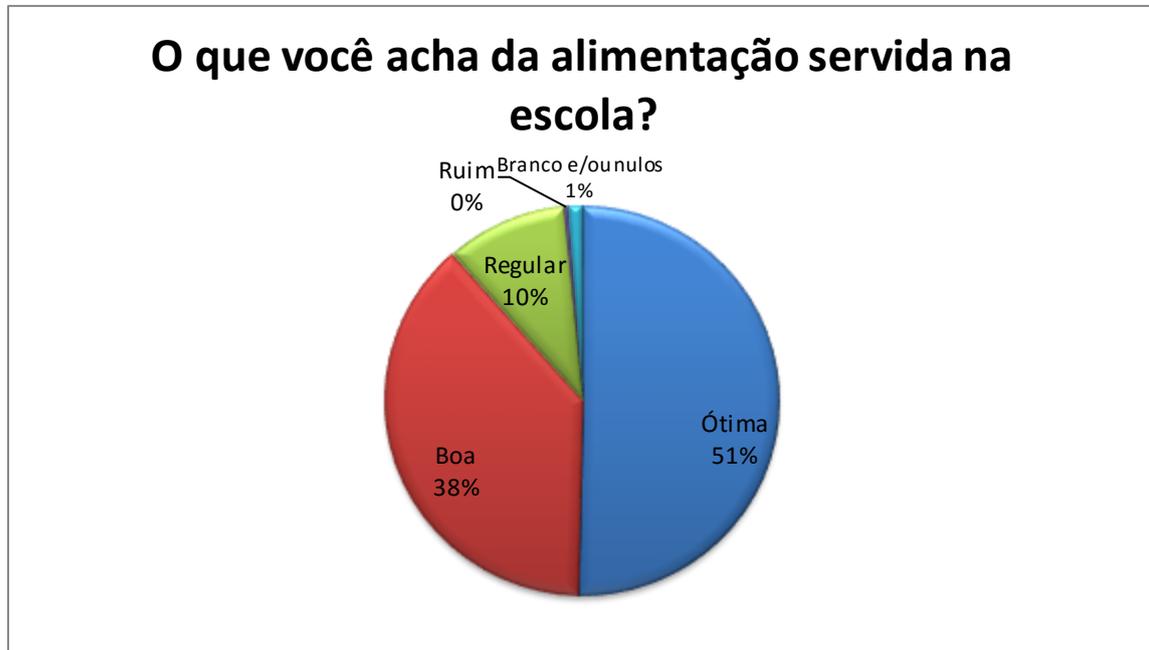


Gráfico 5 – EMEF Ildo Meneghetti
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)



Gráfico 6 – EMEF Ildo Meneghetti
Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Resultado Questionário na EMEF Ildo Meneghetti

Através do questionário proposto, foi possível avaliar e identificar o nível de satisfação dos alunos da EMEF Ildo Meneghetti em relação à alimentação escolar: de um total de 270 alunos, 89% (oitenta e nove por cento) consideram a alimentação ótima ou boa, 10% (dez por cento) regular, 0% (zero por cento) ruim e 1% (um por cento) dos questionários foram anulados ou deixados em branco.

Em relação à pergunta sobre o atendimento da equipe da cozinha, 90% (noventa por cento) consideram ótimo ou bom, 9% (nove por cento) regular, 1% (um por cento) ruim e nenhum questionário foi anulado ou deixado em branco.

No espaço para elogios, críticas e sugestões, observou-se uma prevalência por alimentos altamente calóricos e pouco nutritivos, como refrigerante, lasanha, torta de bolacha, batata-frita, entre outros, reforçando a necessidade de um trabalho de Educação Nutricional sobre a importância do controle do consumo desses alimentos.

O nível elevado de aceitação dos alunos com a alimentação oferecida na escola, ou seja, 89% (oitenta e nove por cento) das respostas assinaladas nas opções “ótima” e “boa”, e ainda 90% (noventa por cento) deles consideram o atendimento da equipe da cozinha ótimo ou bom, reforça o excelente trabalho realizado na respectiva escola através da Alimentação Escolar do Município, bem como as críticas, sugestões e os elogios registrados pelos alunos norteiam a busca de melhorias e aperfeiçoamentos em torno da alimentação.

Dados da EMEF Marcílio Dias

No diurno, foram 249 questionários preenchidos. Os resultados foram:

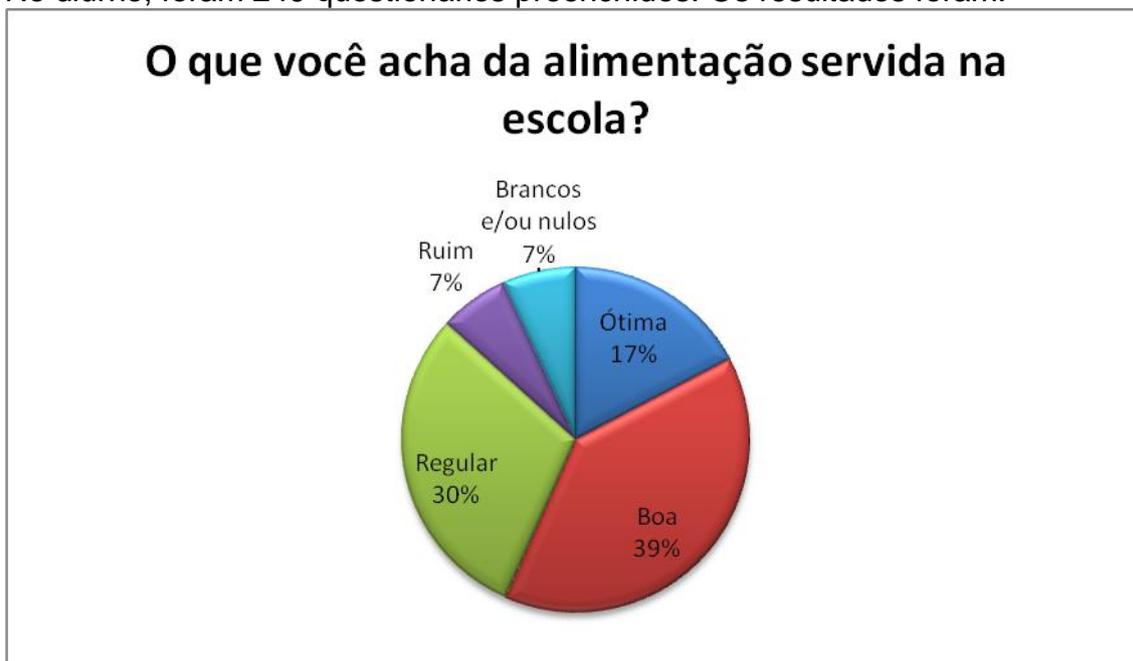


Gráfico 7 – EMEF Marcílio Dias/diurno

Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

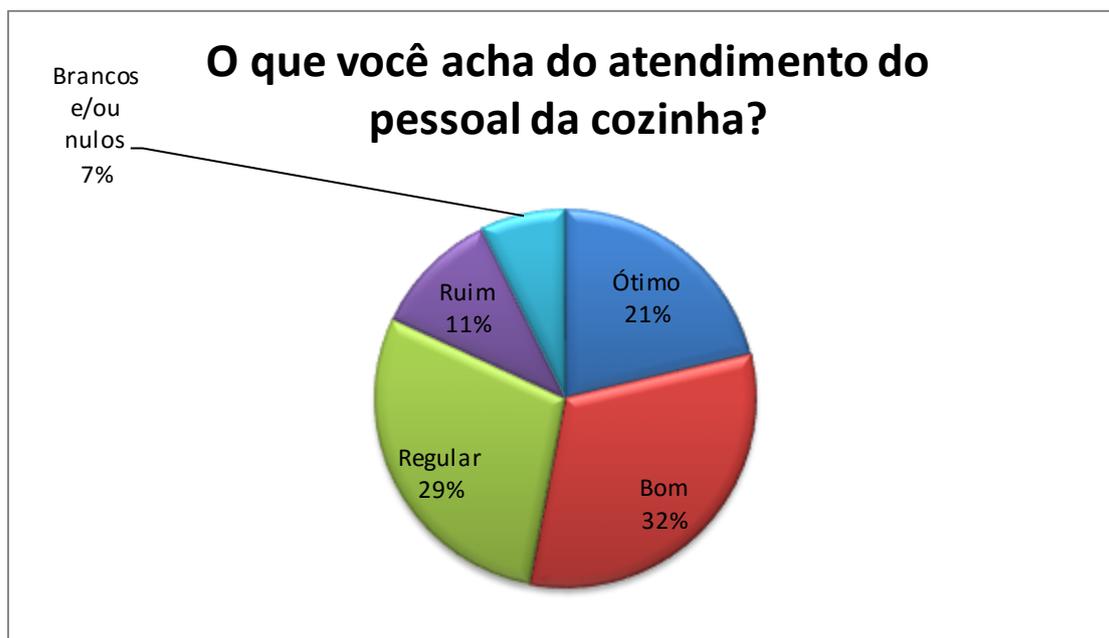


Gráfico 8 – EMEF Marcílio Dias/diurno

Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Resultado Questionário na EMEF Marcílio Dias - diurno

Através do questionário proposto, foi possível avaliar e identificar o nível de satisfação dos alunos da EMEF Marcílio Dias em relação à alimentação escolar: das turmas do diurno, de um total de 249 alunos, dos quais 56% (cinquenta e seis por cento) consideram a alimentação ótima ou boa, 30% (trinta por cento) regular, 7% (sete por cento) ruim e 7% (sete por cento) não responderam ou anularam o questionário. Nas turmas da EJA, no total de 65 alunos, 45% (quarenta e cinco por cento) consideram a alimentação ótima ou boa, 6% (seis por cento) regular, 23% (vinte três por cento) ruim e 26% (vinte e seis por cento) não responderam ou anularam o questionário.

Em relação à pergunta sobre o atendimento da equipe da cozinha, no diurno, 53% (cinquenta e três por cento) acham ótimo ou bom, 29% (vinte nove por cento) regular, 11% (onze por cento) ruim e 7% (sete por cento) não responderam ou anularam o questionário. Nas turmas da EJA, 49% (quarenta e nove por cento) acham ótimo ou bom, 5% (cinco por cento) regular, 20% (vinte por cento) ruim e 26% (vinte e seis por cento) não responderam ou não compareceram às aulas no dia do questionário.

Observaram-se em muitos questionários das turmas do diurno, assinalados com as opções “regular” e “ruim”, que, ao mesmo tempo que os escolares marcaram essas opções, escreveram também que não frequentam o refeitório, deixando a dúvida: não frequentam o refeitório por que consideram a alimentação oferecida regular ou ruim? Ou, se não frequentam o refeitório, basearam-se em quê para assinalar as respectivas opções de regular e ruim?

No espaço para elogios, críticas e sugestões, também se observou uma prevalência por alimentos altamente calóricos e pouco nutritivos, como refrigerante, lasanha, batata-frita, pizza, excesso de cachorro-quente, entre outros, reforçando a necessidade de um trabalho de Educação Nutricional sobre a importância do controle do consumo desses alimentos.

Dados da EJA da EMEF Marcílio Dias

Foram 65 questionários preenchidos. Os resultados foram:

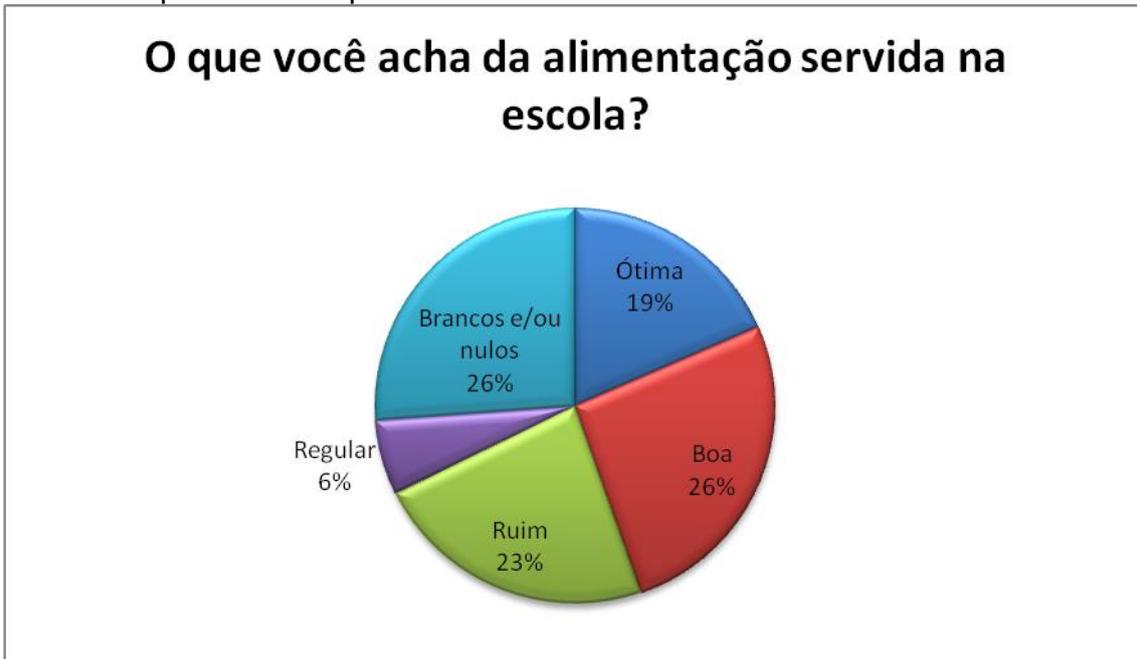


Gráfico 9 – EMEF Marcílio Dias/EJA

Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

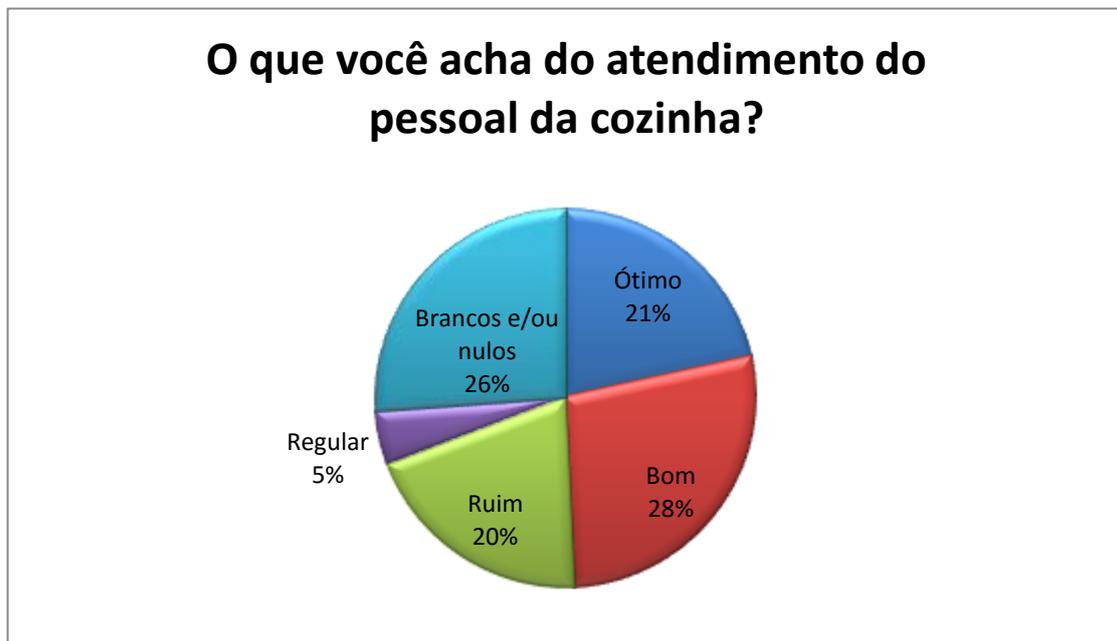


Gráfico 10 – EMEF Marcílio Dias/EJA

Fonte: Prefeitura Municipal de Cidreira (2016)

Resultado Questionário na EMEF Marcílio Dias/EJA

Nas turmas da EJA, observou-se um elevado número de questionários deixados em branco ou preenchidos com a observação “não frequento o refeitório”. O fato desses alunos não se alimentarem da refeição oferecida pela escola não deve ser atrelado à qualidade da alimentação, uma vez que somente aqueles que comem na escola é que podem avaliar a mesma. Todavia, percebe-se a necessidade de maior divulgação e incentivo para que os escolares da EJA passem a alimentar-se na escola, ainda que é nítida a relação de que quanto maior a idade, menor é o consumo da alimentação escolar, e vice-versa.

O nível elevado de aceitação dos alunos com a alimentação oferecida na escola, ou seja, em torno de 50% das respostas assinaladas nas opções “ótimo (a)” e “bom (a)”, reforça o bom trabalho realizado na respectiva escola através da Alimentação Escolar do Município, bem como as críticas, sugestões e os elogios registrados pelos alunos norteiam a busca de melhorias e aperfeiçoamentos em torno da alimentação.

3.2.1 Resumo do Questionário Aplicado na Ildo Meneghetti – Julho/2016

Foi aplicado um questionário com cinco perguntas dissertativas, proposto na pesquisa, onde foram coletados dados com alunos dos anos iniciais e finais do ensino fundamental da EMEF Ildo Meneghetti, turnos da manhã e tarde, aleatoriamente, durante o período das refeições, sendo:

- a) Você lancha/almoça na escola?
- b) Você gosta do cardápio da escola?
- c) Do que é servido, o que você mais gosta?
- d) E o que menos gosta?
- e) A escola oferece frutas, legumes, verduras?

Atualmente, estão matriculados, em média, quatrocentos alunos, entretanto, cento e cinquenta e cinco alunos responderam aos questionários. Em relação às perguntas obteve-se diferentes respostas que serão analisadas.

Na primeira pergunta “Você lancha/almoça na escola? ”, dos 155 alunos, 124 responderam que sim, 22 responderam que não almoçam e 9 às vezes;

Na segunda pergunta “Você gosta do cardápio da escola? ”, 108 disseram que gostam, 11 que não gostam, 29 às vezes e mais ou menos, 2 não souberam responder e 3 não responderam à pergunta, 2 disseram que não comem. Dezesesseis alunos complementaram as respostas afirmativas (sim) e acrescentaram “é muito bom” às respostas. Outro disse que gosta “com certeza”.

Outras respostas à esta pergunta: *depende do que é a merenda; sim, menos quando tem polenta; não, porque é muita fruta e nescau (leia-se achocolatado); não, porque é fruta quase todos os dias; sim, porque o lanche é nutritivo; não, porque é muito ruim; sim, porque elas fazem uma comida deliciosa; não, porque às vezes o risoto fica queimado; não, porque às vezes o arroz fica cru; sim, mas às vezes o arroz está cru mas não é tanto e a massa grudada; sim, mas não gosto quando o feijão queima; sim, é muito boa a comida da escola; sim, porque tem muitas comidas boas; sim, porque elas se dedicam demais; às vezes repetem muito; quando é fruta não, mas o resto sim; poderia ser melhor, com pratos diferentes; até que é bom; ótimo, menos quando tem polenta; não gosto de polenta e às vezes está sem sal.*

Na terceira pergunta “Do que é servido, o que você mais gosta? ”, foram inúmeras as respostas, sendo que alguns alunos informaram mais de um item. 50 alunos tem a preferência por galinha assada; em seguida cachorro quente com 35 opções; e após, com menos opções, polenta com guisado, risoto, massa com salsicha, carreteiro, mingau, bolo, pizza, polenta, sopa de letrinhas, carne assada, massa com guisado, iogurte com bolacha, arroz com feijão, iogurte de coco, entre outras. Três não responderam, um informou que não gosta de nenhuma e cinco disseram que gostam de todas. Um dos alunos disse que prefere polenta “porque é melhor que na minha casa” e outro escreveu que “o molho do cachorro quente é bom e é com massinha”.

Na quarta pergunta “e o que menos gosta, alguns alunos escreveram mais de um item. Os itens mais escolhidos foram a polenta, citada por 37 alunos; após, frutas com 26 citações; arroz cru com 10 votos. 11 não responderam, 5 não sabem e 3 não gostam de nenhuma. As outras opções com 1 a 5 votos foram pão com margarina

sem sal, nescau com pão com margarina, salada, pizza de sardinha e massa de sardinha, massa de letrinha, arroz de leite, carreteiro com queijo, bolacha salgada, pizza, sanduiche, pão com chimia, sopa. Muitos alunos reclamaram do arroz cru, da massa grudada e principalmente, da polenta que dizem parecer um mingau; muito aguada; parece não ser normal; muito ruim, às vezes sem sal, muito sal; muito mole; muito dura; nunca gostei de polenta. Alguns reclamaram do risoto e do feijão queimado

Complementação das respostas: *gosto de todas porque a comida é muito boa; não gosto de sopa de letrinha porque lembra lombriga; nescau gelado porque agora é frio; não gosto de comer fruta a tarde, aliás, a maioria não gosta.*

Na quinta pergunta “ a escola oferece frutas, legumes, verduras? ” Dos 155 alunos que participaram, 134 responderam que sim, 7 disseram que não, 6 às vezes, 3 não responderam e 5 não souberam informar.

Complementação das respostas: *o que mais oferecem é salada; sim, mas teriam que oferecer menos dias na semana; só vi frutas, legumes não; até demais; sim, bastante; sim, mas não tem que dar sempre.*

É importante ressaltar que cachorro-quente e pizza não estão contemplados no cardápio escolar.

Os professores e demais servidores almoçam na escola junto com os alunos, incentivados pela Secretaria de Educação. No geral ficam satisfeitos com a alimentação ofertada.

3.2.1.1 Análise dos Cardápios dos meses de fevereiro a julho/2016

Os cardápios das escolas municipais de ensino fundamental são idênticos, sendo assim, no presente trabalho utiliza-se o da EMEF Ildo Meneghetti dos meses de junho e julho do ano de 2016, os quais estão ilustrados a seguir. Todo planejamento da alimentação escolar baseia-se na elaboração do cardápio, orientando os produtos e as quantidades necessários ao preparo da alimentação

escolar ao longo do ano letivo. Analisando o questionário aplicado no mês de julho de 2016, com as refeições oferecidas na escola, constata-se que a maioria dos estudantes não tem hábito de comer frutas, verduras e legumes, diariamente, faltando estímulo por parte de seus familiares. Acredita-se na necessidade de intervenção da escola no sentido de conscientização dos alunos e dos próprios pais, com incentivo a projetos de educação alimentar. Constata-se resultado satisfatório na escolha dos alimentos.

Os dados dos cardápios dos meses de fevereiro a julho de 2016 refletem o cumprimento dos princípios fundamentais e Diretrizes do PNAE, de acordo com a Resolução 32/2006. (BRASIL, 2006). Os cardápios analisados apresentam três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche). É importante frisar que o almoço também é disponibilizado aos alunos do turno da tarde, que são orientados a chegarem mais cedo à escola (mínimo quinze minutos antes do início das aulas) para três das escolas municipais de ensino fundamental. A EMEF ainda não contemplada com as três refeições diárias tem em média, oitocentos alunos. Os alunos da Educação de Jovens e Adultos tem a opção de jantar antes do início das aulas.

De acordo com o Caderno Profuncionário (BRASIL, 2007, p. 56 e 57), a Região Sul (Paraná, Santa Catarina e RS) foi a que mais sofreu influência dos imigrantes italianos, alemães e poloneses. Nas regiões serranas do RS, as mulheres preparavam a **macarronada** e a **polenta**, alimentos que fazem parte do cardápio das escolas municipais pesquisadas. Os alemães se dedicaram a plantação de frutas europeias como **maçãs** (item assíduo no cardápio em questão), peras, ameixas, pêssegos e uvas. Cultivaram o trigo e o centeio para o pão integral, além de hortaliças como o **repolho**. No Sul, onde se encontram grandes rebanhos bovinos e ovinos, a população consome churrasco de carne e linguiças assadas na brasa, acompanhadas por **arroz branco**, salada de maionese, farinha de mandioca torrada, mandioca cozida, **saladas verdes** e **pão**, entre outros.

Outras preparações, típicas do Sul, também apresentaram maior frequência no referido cardápio e merecem ser destacadas, sendo o **arroz carreteiro** (duas vezes por semana), a salada de repolho (duas vezes por semana), o **feijão preto**, que aparece dezoito vezes no cardápio (em vinte dias letivos), substituído pela

lentilha nos demais dias. O feijão era apreciado tanto por africanos como por portugueses, o que levou a ser um prato de destaque na mesa do brasileiro, consumido pelos ricos e muitas vezes sendo o único alimento do pobre. (BRASIL/MEC, p. 51, 2007).

O arroz branco aparece em cinco refeições num período de dez dias, sendo substituído nos demais por massa com carne de panela, carreteiro de carne de paleta, risoto de frango, massa com salsicha e arroz de forno num período de 10 dias. Em todos os dias da semana são oferecidas saladas (repolho, alface com tomate, beterraba, chuchu, cenoura). A cenoura e a moranga aparecem em dois dias num período de dez dias. Apresenta alta oferta de carnes e de carboidrato. Não há monotonia nos cafés e nos lanches. Os acompanhamentos são diversificados.

Ainda no capítulo da Diversidade e Riqueza da Alimentação Regional Brasileira, a mistura de arroz e feijão fornece grande parte dos nutrientes necessários para manter a saúde do nosso corpo, inclusive a das crianças. (BRASIL/MEC, p. 58)

As frutas foram oferecidas em dois dias na semana, no café e no lanche (laranja, maçã, bergamota) e em oito almoços num período de dez dias letivos (maçã, laranja, mamão, banana, bergamota), sendo que nesta refeição, a maçã aparece em três dias num período de dez dias letivos.



Figura 4 Oferta de Maçãs
Fonte: Mercedes Giroletti de Paula

O consumo de frutas e hortaliças e a redução do consumo de sal, açúcar e gordura para a promoção da saúde, encontra-se na Estratégia Global da OMS (BRASIL, 2009). As leguminosas e as frutas, legumes e verduras, no seu conjunto, devem fornecer mais da metade (55% a 75%) do total de energia diária da alimentação. (BRASIL, 2006).

Ressalta-se a presença da polenta (maior índice de reclamação dos alunos), a qual foi oferecida uma vez por semana nos cardápios analisados e que merece uma atenção maior no preparo deste alimento, considerando-se que a forma de cozimento não está do agrado dos estudantes, entretanto, se percebe que as profissionais da cozinha estão dispostas à melhoria.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A complementação dos recursos feita pelo município garante o fornecimento da alimentação escolar para 75% (setenta e cinco por cento) das escolas de ensino fundamental, com a oferta de três refeições diárias (café da manhã, lanche e almoço).

Com o intuito de melhorar a eficácia do Programa, a nutricionista responsável, servidora efetiva no município, participa de cursos de qualificação técnicos e financeiros, juntamente com a técnica contábil da secretaria, onde ela própria (nutricionista) faz a prestação de contas, alimentando o sistema mensalmente com as notas fiscais dos fornecedores a cada entrega dos gêneros alimentícios. (PMC, 2016).

Os espaços físicos das cozinhas e refeitórios são adequados em todas as escolas pesquisadas e com equipamentos básicos disponíveis que possibilitam o armazenamento dos alimentos perecíveis e a mão-de-obra é suficiente (cozinheiras), com treinamentos adequados e periódicos acerca dos cuidados necessários para elaboração das refeições.



Figura 5 Cozinha de EMEF

Fonte: Mercedes Giroletti de Paula



Figura 6 Refeitório de EMEF

Fonte: Mercedes Giroletti de Paula

Ficou constatada que as refeições oferecidas nas escolas se apresentam satisfatórias, considerando a alta oferta de frutas, legumes, hortaliças “in natura”, em geral, hortifrutigranjeiros, recebidos semanalmente, contribuindo para a oferta de alimentos mais saudáveis. As frutas são variadas e estão presentes todos os dias da semana (de uma a três opções/dia), assim como a variedade de verduras e legumes. Não há oferta de doces que mereça destaque na análise. As preparações industrializadas são baixas (doce de leite e de frutas), assim como consta no cardápio, a oferta de biscoito apenas um dia na semana. Não consta alimentos à base de frituras no cardápio fornecido pela Secretaria de Educação.

Os itens alimentícios observados nos cardápios pertencem à tabela dos alimentos considerados básicos para o PNAE, observando-se mais de um alimento com produtos da região (arroz branco, feijão preto, arroz carreteiro, no período de uma semana, atingindo os critérios de qualidade nutricional na escolha dos alimentos apropriados, na composição química e compatibilidade entre os ingredientes adquiridos conforme critérios determinados em legislação vigente em atendimento à vocação agrícola e a cultura alimentar local.

De acordo com os Relatórios de Aceitação da Alimentação Escolar do ano de 2014, os dados analisados mostram-se satisfatórios com necessidade de melhoria no preparo dos alimentos apontados pelos alunos.

Os recursos do FNDE são utilizados exclusivamente para a compra de gêneros alimentícios e os direitos das crianças e dos adolescentes estão sendo garantidos, podendo ser considerado um dos serviços de maior visibilidade no município, que garante estar cumprindo o papel de conexão entre alimentação e aprendizagem.

O município participa todos os anos da edição do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, mas, somente no ano de 2014, foi semifinalista no Prêmio. O prêmio é uma das atividades do projeto Gestão Eficiente da Merenda Escolar que tem o objetivo de desenvolver ações para garantir que o dinheiro público destinado à Alimentação Escolar seja efetivamente gasto em alimentos de qualidade, com regularidade e em quantidade necessária ao desenvolvimento físico e intelectual dos alunos do sistema público de ensino. (PMC, 2016).

O prêmio é também um reconhecimento das experiências exitosas das prefeituras na Alimentação Escolar. A ideia é que as boas práticas possam servir de referência para outros municípios do país. Além da agricultura familiar e da eficiência em educação alimentar e nutricional, os municípios foram premiados nas categorias de valorização profissional das cozinheiras, participação social e merenda indígena e quilombola. Também foram premiados municípios que utilizam produtos orgânicos e da sociobiodiversidade na Alimentação Escolar.

A premiação aumenta o compromisso do gestor com a execução eficiente do programa, o mais antigo da área de educação e que envolve mais de quarenta milhões de alunos do sistema público de ensino.



Figura 7 Certificado Semifinalista - Prêmio Gestor da Merenda – 2013
 Fonte: Mercedes Giroletti de Paula

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando não ter sido possível a aplicação do mesmo questionário em todas as escolas municipais de ensino fundamental, no mês de julho de 2016, tendo em vista as avaliações trimestrais, o questionário foi aplicado em uma escola e considerando ainda, não ser possível avaliar todos os Relatórios de Aceitação no ano de 2014 (documentos perdidos com o destelhamento do prédio), os dados não foram suficientes e respondem parcialmente, os objetivos da pesquisa.

Com base na alimentação escolar oferecida aos alunos nos meses de fevereiro a julho de 2016, conforme cardápio escolar, na aceitação da alimentação escolar, onde foram analisados os Relatórios do ano de 2014, no questionário realizado com alunos de uma das escolas no mês de julho de 2016, na análise dos

contratos firmados com os fornecedores no ano de 2016 com os dados coletados na PMC, o Programa Nacional de Alimentação Escolar mostrou-se satisfatório, apresentando percentuais de aceitação consideráveis e com a oferta de alimentos básicos.

Será importante a intervenção da nutricionista junto às cozinheiras da escola Ildo Meneghetti, onde realizou-se a coleta de dados através do questionário no mês de julho do corrente ano, com o intuito de solicitar cuidados com o cozimento da polenta, do feijão queimado e do arroz cru. O objetivo geral de avaliar o Programa da Alimentação Escolar nas escolas municipais de ensino fundamental foi atendido com resultados positivos e sugestão de melhorias.

No ano de 2014, a média das respostas apontou que, aproximadamente, 70% (sessenta por cento) dos alunos consideravam a alimentação escolar ótima ou boa (média com 5 unidades, incluindo a Educação de Jovens e Adultos) e, em comparação com o ano de 2016, tomando-se apenas uma escola, a média dos que gostam da alimentação servida na escola também é de aproximadamente, 70% (setenta por cento). Se compararmos somente a escola Ildo Meneghetti, nos anos de 2014 e 2016, 89% e 70%, respectivamente, percebemos uma diferença de 19% de redução dos que gostam da alimentação escolar. Os dados já foram informados à Secretaria de Educação.

Os cardápios estão adequados, atendendo as necessidades do público, com a oferta de frutas, legumes e verduras suficientes, com produtos regionais de qualidade. Está de acordo com as normas do Programa de Alimentação escolar.

Os profissionais estão alocados em número suficiente para atender a demanda e a nutricionista, responsável técnica, é qualificada e demonstra constante interesse na melhoria do Programa da Alimentação Escolar, fiscalizando inclusive a higiene e limpeza das cozinhas e refeitório. O serviço de Vigilância Sanitária da Prefeitura também realiza visitas periódicas de fiscalização e orientação.

Os dados apresentados refletem a preocupação do município com as políticas públicas, quando dispõe de buffets para os alimentos e na ampliação das refeições diárias, demonstrando interesse em atingir a totalidade das escolas,

garantindo que os estudantes tenham o direito à alimentação adequada. Essas são as principais ações e avanços do serviço de alimentação escolar no período analisado para atendimento às nove escolas municipais.

De acordo com a nutricionista, não existem dificuldades para o funcionamento do programa. Todas as suas solicitações de melhoria são atendidas e a administração está sempre procurando novas formas de qualificar mais o atendimento.

Conclui-se que as ações implantadas no programa, no que diz respeito ao planejamento e gestão do Programa Nacional de Alimentação escolar estão contribuindo para o sucesso e a permanência do aluno na escola.

REFERÊNCIAS

AMADO, João (Coord.). **Manual de investigação qualitativa em educação**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2ª ed., 2014. ISBN 978-989-26-0878-5

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988: íntegra das emendas constitucionais: textos originais dos artigos alterados (Adendo especial): novas notas remissivas: índice sistemático, cronológico e alfabético-remissivo: súmulas vinculantes. 45, ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

BRASIL. Lei nº 10.172/2001, de 9 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 8.666/1993, de 21 de junho de 1993. **Diário oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 22 jun. 1993.

BRASIL. Instituto Brasileira de Geografia e Estatística. IBGE Cidades. Disponível em: <http://cod.ibge.gov.br/1CIH>. Acesso em 20 jul. 2016

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 mai. 2006.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução nº 38, de 16 jul. 2009. Disponível em <https://www.planalto.gov.br/consea/static/documentos/outros/fnde.pdf.pdf>. Acesso em 21 jul. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 35, de 1 de outubro de 2003. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 2 out. 2003.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 jun. 2013. Seção 1.

BRASIL. Lei n.º 9.394/96 – **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 1996**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm. Acesso em 16 jul. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a alimentação saudável**. 1.^a Reimpressão. Série A – Normas e Manuais Técnicos. Brasília-DF. 2008.

ESTRATÉGIA GLOBAL DA OMS PARA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” – 2004. 57^a ASSEMBLÉIA MUNDIAL DE SAÚDE. WHA57.17, Ponto 12.6 da ordem do dia. 22 de maio de 2004. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/OMS-organiza%C3%A3o-Mundial-da-Sa%C3%BAde/estrategia-global-da-oms-para-alimentacao-e-nutricao-estrategia-global-em-alimentacao-saudavel-atividade-fisica-e-saude.html>. Acesso em 20 jul. 2016.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em Pesquisa Social**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1969. 3^a ed.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA. Secretaria de Educação. Administração 2013-2016. **CARDÁPIOS ESCOLARES 2016**. 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA. Secretaria de Educação. Administração 2013-2016. **RELATÓRIO DE ACEITAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO ANO DE 2014**.

PROFUNCIONÁRIO – **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL**, Brasil, 2007.

UNDIME. **Orientações ao Dirigente Municipal de Educação: fundamentos, políticas e práticas**. Brasília: Undime: 2008.

UNDIME. **Agenda dos Cem Primeiros Dias. Orientações ao Dirigente Municipal de Educação**. Brasília: Undime, 2012.