

**UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO EM ENSINO DE CIÊNCIAS**

SIMONE SABINO DE GODOY

**ESTUDO DA SATISFAÇÃO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

MONOGRAFIA DE ESPECIALIZAÇÃO

**MEDIANEIRA
2013**

SIMONE SABINO DE GODOY

ESTUDO DA SATISFAÇÃO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Monografia apresentada como requisito parcial à obtenção do título de Especialista na Pós Graduação em Ensino de Ciências, modalidade de Ensino a distância, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR - *Campus* Medianeira.

Orientadora: Dra Saraspathy Naidoo Terroso
Gama de Mendonça

MEDIANEIRA
2013



Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Campus Ponta Grossa

Nome da Diretoria
Nome da Coordenação
Nome do Curso



TERMO DE APROVAÇÃO
ESTUDO DA SATISFAÇÃO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

por

SIMONE SABINO DE GODOY

Esta Monografia foi apresentada em 02 de Março de 2013 como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista no Ensino de Ciências. A candidata foi arguida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho aprovado.

Dra Saraspathy Naidoo Terroso Gama De Mendonça
Prof.(a) Orientador(a)

Dra Cristiane Canan
Membro titular

Me Cleverson Gonçalves dos Santos
Membro titular

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos professores do curso, professores tutores, minha orientadora: Dra Saraspathy Naidoo Terroso Gama de Mendonça, professores da banca examinadora pela atenção e contribuição dedicadas a este estudo.

Meu reconhecimento à minha família, minha filha Stephanie e meu esposo Antoninho pelo carinho, amor e compreensão, pois acredito que sem o apoio deles seria muito difícil vencer esse desafio, principalmente depois de tantos obstáculos pelo caminho.

Obrigado senhor, pois sabemos que o caminho para chegar a vitória nem sempre é livre de pedras e dificuldades, mas o valor que se dá a aprendizagem adquirida e a vitória da chegada é sempre maior e mais valorizada.

Se, na verdade, não estou no mundo para simplesmente a ele me adaptar, mas para transformá-lo; se não é possível mudá-lo sem um certo sonho ou projeto de mundo, devo usar toda possibilidade que tenha para não apenas falar de minha utopia, mas participar de práticas com ela coerentes.

Paulo Freire

RESUMO

GODOY, Simone Sabino de. Estudo da satisfação da alimentação escolar. 2012. 36 f. Monografia (Especialização Ensino de Ciências) – Programa de Pós-graduação modalidade à distância, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Medianeira, 2012

O tema alimentação escolar foi elaborado através da observação de como funciona o Programa de Alimentação Escolar do Governo Federal _ PNAE. O programa atende às escolas estaduais e municipais para fornecer uma alimentação adequada e balanceada para alunos que estudam no ensino fundamental e médio das escolas públicas, fornecida com alimentos básicos incluindo verduras e frutas na alimentação escolar. Estudar o tema da alimentação escolar é tratar de como suprir uma necessidade dos alunos das escolas públicas, levando em conta que em sua maioria não possui uma alimentação adequada e avaliando a satisfação dos alunos quanto à alimentação escolar preparada e servida na cozinha escolar. Uma alimentação saudável e adequada compreende o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e práticas alimentares saudáveis, favorecendo o crescimento e desenvolvimento da criança e rendimento escolar. Com toda pesquisa e levantamento conclui-se que o PNAE é um programa que veio para melhorar a alimentação principalmente daqueles que não possuem em seu lar com sua família e tem na escola uma das suas principais refeições diárias, e concluir que além de ser aprovada por sua maioria pesquisada podemos complementar que todo auxílio e orientação para os alunos e comunidade acabam notando onde está errado sua alimentação, obtendo conhecimento de uma nutrição saudável e principalmente com produtos naturais, optando por frutas e hortaliças e tirando os produtos industrializados de sua alimentação cotidiana.

Palavras-chave: Alimentação escolar. PNAE. Alimentação saudável. Escolas públicas. Rendimento escolar.

ABSTRACT

GODOY, Simone Sabino de. Estudo da satisfação da alimentação escolar. 2012. 36 f. Monografia (Especialização Ensino de Ciências) – Programa de Pós-graduação modalidade à distância, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Medianeira, 2012

The theme school meal was prepared by observing how the School Feeding Program of the Federal Government _ PNAE. The program meets state and municipal schools to provide adequate food and balanced for students studying in primary and secondary public schools, provided with basic foods including fruits and vegetables in school meals. Studying the issue of school meals is to address how to meet the need of students in public schools, taking into account that most of them do not have adequate food and assessing student satisfaction regarding school meals prepared and served in the school kitchen. A healthy diet and adequate comprises the use of a variety of foods, insurance that respect the culture, traditions and healthy eating habits, favoring the growth and development of children and school performance. With every poll and survey concludes that the PNAE is a program that came to improve food especially those that will not have in your home with your family and the school has one of its main daily meals, and conclude that in addition to being approved by most researched supplement that can help and guidance to all students and community end up noticing where their food is wrong, getting knowledge of healthy nutrition and especially with natural products, opting for fruit and vegetables and taking manufactured goods from your diet everyday .

Keywords: School feeding. PNAE. Eating. Public schools. School performance.

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 01 – CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	22
GRÁFICO 02 – AVALIAÇÃO DOS ALUNOS SOBRE A QUANTIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	23
GRÁFICO 03 – CONHECIMENTO DOS ALUNOS SOBRE A NECESSIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS PÚBLICAS	23
GRÁFICO 04 – PREFERÊNCIA DOS ALUNOS QUANTO AO ALIMENTO DISTRIBUÍDO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	24
GRÁFICO 05 – CONHECIMENTO SOBRE A PIRÂMIDE ESCOLAR	24
GRÁFICO 06 – PREFERÊNCIA QUANTO AO TIPO DE CARNE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	25
GRÁFICO 07 – FREQUÊNCIA COM QUE OS ALUNOS SE ALIMENTAM NO CAFÉ DA MANHÃ.....	25
GRÁFICO 08 - FREQUÊNCIA COM QUE OS ALUNOS SE ALIMENTAM NO CAFÉ DA LANCHE DA TARDE.....	26
GRÁFICO 09 – FREQUÊNCIA COM QUE OS ALUNOS SE ALIMENTAM NO ALMOÇO	26
GRÁFICO 10 – FREQUÊNCIA COM QUE OS ALUNOS SE ALIMENTAM NO LANCE DA TARDE.....	27
GRÁFICO 11 – FREQUÊNCIA COM QUE OS ALUNOS SE ALIMENTAM NO JANTAR.....	27
GRÁFICO 12 – ONDE OS ALUNOS REALIZAM A MAIORIA DAS REFEIÇÕES DURANTE O DIA (MANHÃ).....	28
GRÁFICO 13 – ONDE OS ALUNOS REALIZAM A MAIORIA DAS REFEIÇÕES DURANTE O DIA (LANCHE DA MANHÃ).....	28
GRÁFICO 14 – ONDE OS ALUNOS REALIZAM A MAIORIA DAS REFEIÇÕES DURANTE O DIA (ALMOÇO).....	29
GRÁFICO 15 – ONDE OS ALUNOS REALIZAM A MAIORIA DAS REFEIÇÕES DURANTE O DIA (LANCHE DA TARDE).....	30
GRÁFICO 16 – ONDE OS ALUNOS REALIZAM A MAIORIA DAS REFEIÇÕES DURANTE O DIA (MANHÃ).....	30
GRÁFICO 17 – ORIGEM DA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DURANTE O RECREIO.....	31
GRÁFICO 18 – QUANTIDADE DE ALIMENTO QUE O ALUNO INGERE DURANTE O DIA.....	31
GRÁFICO 19 – PERFIL CORPORAL DA FAMÍLIA (PAI).....	32
GRÁFICO 20 – PERFIL CORPORAL DA FAMÍLIA (MÃE).....	32
GRÁFICO 21 – PERFIL CORPORAL DA FAMÍLIA (ALUNO).....	33

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 JUSTIFICATIVA	10
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	11
3.1 LEGISLAÇÃO QUE ENVOLVEM A ALIMENTO E A ESCOLA.....	11
3.2 A ATUAÇÃO DA NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	13
3.3 PROCEDIMENTO SOBRE A AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	16
3.4 PROCEDIMENTO HIGIENICOS-SANITÁRIOS SOBRE O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	17
3.5 TREINAMENTO DAS MERENDEIRAS.....	19
4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	20
4.1 TIPO DE PESQUISA	21
4.2 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS.....	22
4.3 ANÁLISE DOS DADOS.....	22
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	22
6 CONCLUSÃO	33
7 REFERÊNCIAS	35
APÊNDICE(S)	37

1 INTRODUÇÃO

O tema alimentação escolar foi elaborado através da observação de como funciona o Programa de Alimentação Escolar do Governo Federal _ PNAE. O programa atende às escolas estaduais e municipais para fornecer uma alimentação adequada e balanceada para alunos que estudam no ensino fundamental e médio das escolas pública, onde o governo entra com a parte financeira e um conselho formado por pessoas da comunidade ajuda a administrar corretamente a verba fornecida, com alimentos básicos incluindo verduras e frutas na alimentação escolar.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE- tem como uma de suas funções oferecerem alimentos adequados, em quantidade e qualidade, para satisfazer as necessidades nutricionais do educando no período em que ele permanecer na escola, além de contribuir para aquisição de hábitos e praticas alimentares saudáveis (CHAVES *et al.*, 2009).

O programa pertence a uma política social do governo que busca desenvolver ações promotoras de saúde e de formação de hábitos e praticas alimentares saudáveis na comunidade local e escola, também se torna um espaço propicio para desenvolver atividades, ter diálogos e ate mesmo discussões de temas que sejam colocados como crenças ou tabus pela comunidade ou família, disponibilizando mais informações a todos e ainda ensinando cuidados de higiene, preparo e conservação dos alimentos, bem como sugestões de cardápios desses alimentos saudáveis (CHAVES *et al.*, 2009).

O PNAE é um Programa do governo federal e o Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação (FNDE) é o responsável pelo seu financiamento e gerenciamento em nível nacional. Os recursos financeiros que financiam o Programa provem do Tesouro Nacional e estão assegurados anualmente no Orçamento da União. A transferência de recursos é automática em nome de órgãos e instituições denominadas entidades executoras que são responsáveis por receber os recursos financeiros transferidos pelo FNDE para a alimentação escolar e a sua devida complementação pelos entes federados (Distrito Federa, Estados e municípios), e pelo acompanhamento e a supervisão da execução e a devida prestação de contas (CHAVES *et al.*, 2009).

No estudo do tema trabalhou-se com a qualidade da alimentação fornecida, parte nutricional, forma de preparo da merenda para os alunos com acompanhamento de nutricionista com cursos para as merendeiras e acompanhamento no decorrer do período letivo.

2 JUSTIFICATIVA

Com a observação de vários projetos introduzidos nas escolas sobre a qualidade da alimentação escolar, observou-se que houve uma mudança considerável no alimento entregue nas escolas, na forma de transporte, maior atenção no prazo de validade, cuidado na higiene prepara e o servir para os alunos, levando em consideração todo o programa de execução do governo federal, suas normas, leis e exigências necessárias.

Com este projeto pretendeu-se demonstrar todas as etapas do processo da alimentação escolar, desde o planejamento do cardápio até a distribuição do alimento ao aluno, onde muitos funcionários de nossas escolas não conhecem as formas e etapas que o alimento percorre até ser servido para os alunos e professores.

Estudar o tema da alimentação escolar é mais amplo do que se imagina, por se tratar de suprir uma necessidade dos alunos das escolas públicas, levando em conta que sua maioria não possui uma alimentação adequada e em alguns casos não possui alimento suficiente em suas casas.

Propôs-se demonstrar perante a lei, como ocorre cada etapa de escolha do alimento, forma de compra, transporte, distribuição do alimento, como é feito o calculo por aluno matriculado, acompanhamento nutricional, o treinamento com cursos para as merendeiras da forma correta de preparar uma alimentação com o mesmo valor diário mais diversificado a cada dia.

Objetivou-se valorizar através deste estudo, a importância de cada membro da equipe de trabalho voltado para o bem das crianças em cada escola do Brasil, aproveitando os alimentos regionais introduzidos no cardápio escolar. Não esquecendo que todo o trabalho de alimentação escolar precisa de uma prestação

de contas e acompanhamento para o melhor andamento e não deixar faltar em cada dia letivo.

Demonstrar que mesmo com leis e programas a alimentação escolar é um tema importantíssimo, por se tratar da alimentação básica e complementar para alunos das escolas públicas e avaliar a satisfação dos alunos quanto à alimentação escolar preparada e servida.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Bons hábitos alimentares estão diretamente relacionados com a qualidade de vida das pessoas, assim, ter uma vida agitada, produção em grande escala de alimentos e as propagandas acabam influenciando no modo em que as pessoas se alimentam principalmente as crianças na escolha de produtos industrializados deixando os alimentos saudáveis de lado (PNAE; 2009).

Vários fatores influenciam o crescimento e a saúde da criança entre esses, a alimentação se destaca como um dos mais importantes para garantir o adequado crescimento e prevenir carências nutricionais (DEVINCENZI *et al.*, 2004).

A escola nesse momento possui um papel fundamental na formação da criança ensinando e proporcionando o conhecimento e uma alimentação ale de saudável correta, tornando possível que esse aprendizagem seja levado a família e toda comunidade, como um trabalho em conjunto na qualidade de vida e melhoria da alimentação da população (PNAE, 2009).

3.1 LEGISLAÇÕES QUE ENVOLVEM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Conforme o artigo 7º da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e no artigo 7º da Resolução do FNDE nº 38/2009, que regulamenta alguns itens da lei, os estados poderão transferir a seus municípios a responsabilidade pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas respectivas áreas de jurisdição e, nesse caso, autorizar o repasse de recursos do FNDE referentes a esses estudantes diretamente ao município.

A alimentação escolar é um direito humano e social de todas as crianças e adolescentes que estão nas escolas e um dever do Estado (governo federal, estadual, distrital e municipal). Eles devem garantir a efetivação do direito à alimentação para os alunos matriculados nas creches, pré-escolas, escolas do ensino fundamental e médio e educação de jovens e adultos da rede pública, além das qualificadas como filantrópicas e comunitárias, inclusive as de educação especiais e as localizadas em áreas indígenas e áreas remanescentes de quilombos que constem do Censo Escolar, realizado pelo Instituto Nacional de Ensino e Pesquisa Anísio Teixeira, do Ministério da Educação (Inep/Mec).

A garantia da alimentação escolar está garantida nos textos legais:

- Constituição Federal – arts. 6, 208 e 211;
- Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996);
- Plano Nacional de Educação (Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001);
- Portaria Ministerial nº 251, de 3 de Março de 2000;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de Maio de 2006;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
- Resolução nº 38 do Conselho Deliberativo do FNDE, de 16 de julho de 2009;
- Resolução nº 67, do Conselho Deliberativo do FNDE, de 28 de dezembro de 2009;
- Resolução nº 465, do Conselho Federal de Nutricionistas, de 17 de julho de 2010;
- Artigo 4º do Código de Conduta Internacional sobre o Direito à Alimentação Adequada – CCI/DAA: “O direito à alimentação adequada significa que todo homem, mulher e criança sozinho ou em comunidade, deve ter acesso físico e econômico a todo tempo, à alimentação adequada ou através do uso de uma base de recurso apropriada para sua obtenção de maneira que condiz com a dignidade humana”.

Para garantir esses direitos no Brasil existe o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) que segue os princípios que mantém o direito humano à alimentação adequada; universalidade do atendimento; equidade no atendimento;

sustentabilidade e a continuidade; respeito aos hábitos alimentares; descentralização da gestão do programa e participação da sociedade no controle social.

As diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) são:

- 1) O emprego da alimentação saudável e adequada 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 recebimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde, inclusive para os que necessitam de atenção específica;
- 2) A inclusão de a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que per passa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva de segurança alimentar e nutricionais;
- 3) A descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo;
- 4) O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

O PNAE é considerado um dos maiores Programas na área de alimentação escolar do mundo, por atender a todos os alunos matriculados na educação básica pública, independente de classe, cor ou religião. Proporcionando aos alunos alimentos que satisfação as necessidades nutricionais no período em que estão na escola, contribuindo também na melhoria do processo de ensino e de aprendizagem e a formação de hábitos e práticas alimentares saudáveis na comunidade local e escolar (PNAE; 2009).

3.2. A ATUAÇÃO DA NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Foi elaborada uma legislação específica para definir a atuação de nutricionistas na formulação de cardápios adequados quando se tratar de

alimentação escolar de escolas estaduais e municipais, e o acompanhamento de nutricionistas na alimentação que o aluno precisa durante seu período letivo em outras instituições que possuem cantinas escolares, como a Lei nº 11.947/2009 (MELLO, 2012) e a Resolução CD/FNDE n 38/2009 e Resolução CFN n 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionista (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2011).

Uma alimentação saudável e adequada compreende o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e práticas alimentares saudáveis, favorecendo o crescimento e desenvolvimento da criança e rendimento escolar.

O cardápio segundo apostila do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) deve ser preparado sob algumas observações e cuidados como:

- Conduzir o processo de compras dos produtos a serem utilizados na alimentação;
- Estar de acordo com os hábitos alimentares e a vocação agrícola da região, considerando a produção da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural, respeitando safras e outras particularidades;
- Contribuir para o atendimento das necessidades nutricionais necessárias para o bom desenvolvimento e crescimento dos alunos e da melhoria no processo ensino-aprendizagem;
- Cooperar para a aquisição, manutenção ou mudança de hábitos e práticas alimentares;
- Permitir o atendimento às crianças que sofrem de restrição alimentar ou necessitam de alimentação especial em razão de problemas de saúde.

Segundo a Legislação que rege o PNAE determina que a alimentação escolar deva ter no máximo:

- 10% de energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% da energia total provenientes de gorduras totais;
- 10% da energia total provenientes de gorduras saturadas;
- 1% da energia total provenientes de gorduras trans;
- 1g de sal.

O cardápio deve incentivar o consumo de frutas, verduras e legumes, ofertando no mínimo três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições.

É necessário que os problemas de saúde dos escolares sejam conhecidos e diagnosticados em um trabalho conjunto entre secretaria de educação e saúde avaliando periodicamente para que seja coordenado pela nutricionista e problemas como desnutrição, obesidade, diabetes, intolerância e/ou alergia a certos alimentos sejam combatidas, remediadas ou minimizadas com a alimentação saudável e adequada. A escola deve considerar esses casos em seus planejamentos de cardápio além de desenvolver ações de educação alimentar e nutricional incentivando os alunos e pessoas envolvidas com a alimentação escolar e melhorar seus hábitos alimentares.

A presença segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (2011), além da responsabilidade técnica pelo programa o nutricionista deverá:

- Programar, elaborar e avaliar os cardápios;
- Garantir adequação alimentar, considerando necessidades específicas da faixa etária atendida e aos perfis epidemiológicos da população atendida;
- Respeitar os hábitos alimentares de cada localidade e a sua vocação agrícola;
- Garantir a utilização de produtos da região, bem como os adquiridos da agricultura familiar rural, com preferência aos gêneros alimentícios básicos;
- Aplicar o teste de aceitabilidade junto a clientela, quando da introdução de alimentos atípicos ao hábito alimentar local ou da ocorrência de quaisquer outras alterações inovadoras;
- Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;
- Elaborar manual de boas praticas de acordo com a realidade da unidade escolar e comunidade;
- Identificar crianças portadoras de doenças e deficiências associadas a nutrição, entre outras atividades;
- Realizar o diagnostico e o acompanhamento do estado nutricional da criança;

- Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, articuladas com a coordenação pedagógica da escola;
- Interagir com o Conselho de alimentação escolar (CAE);
- Elaborar o Plano Anual de Trabalho da Alimentação Escolar. (Apostila Curso PNAE)

O papel da nutricionista é fundamental no PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar), e cabem as entidades executoras em contratar nutricionistas para desenvolvimento do programa, caso não seja possível por falta de profissional da área no local, o FNDE sugere que se entre em contato com o conselho de nutrição da região ou estado.

3.3 PROCEDIMENTOS SOBRE A AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A aquisição dos gêneros alimentícios é de responsabilidade dos estados e municípios, que devem obedecer a todos os critérios estabelecidos na Lei nº 8.666, de 21/06/93, e suas alterações, que tratam de licitações e contratos na administração pública (PNAE; 2009).

No caso dos 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação (FNDE) destinados a produtos da agricultura familiar, o processo licitatório pode ser dispensado, desde que os preços estejam compatíveis com os praticados no mercado local e os alimentos atendam a exigências de controle de qualidade (PNAE; 2009).

São feitas parcerias para aquisição, fiscalização e prestação de contas das verbas vindas do governo federal, estadual e municipal. Dentre estas parcerias pode-se citar:

-Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)- É responsável pela assistência financeira em caráter complementar, normatização, coordenação, acompanhamento, monitoramento e fiscalização da execução do programa, além da avaliação da sua efetividade e eficácia (Apostila Módulo PNAE; 2009).

-As Entidades executoras (EE) - Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal, prefeituras municipais e escolas federais, que são

responsáveis pelo recebimento, pela execução e pela prestação de contas dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE (PNAE; 2009).

-As Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal - Atendem as escolas públicas estaduais e do Distrito Federal, respectivamente.

-As Prefeituras municipais - Atendem as escolas públicas municipais, as mantidas por entidades filantrópicas e as da rede estadual, quando expressamente delegadas pelas secretarias estaduais de Educação.

-As Escolas federais - Quando optam por receber diretamente os recursos, que podem ser incluídos no repasse destinado às prefeituras das respectivas cidades.

-O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) - Colegiado deliberativo e autônomo composto por representantes do Executivo, do Legislativo e da sociedade, professores e pais de alunos, com mandato de quatro anos, podendo ser reconduzidos conforme indicação dos seus respectivos segmentos. O principal objetivo do CAE é fiscalizar a aplicação dos recursos transferidos e zelar pela qualidade dos produtos, desde a compra até a distribuição nas escolas, prestando sempre atenção às boas práticas sanitárias e de higiene.

-O Tribunal de Contas da União e Secretaria Federal de Controle Interno - São órgãos fiscalizadores.

-As Secretarias de Saúde dos estados, do Distrito Federal e dos municípios ou órgãos similares - Responsáveis pela inspeção sanitária dos alimentos.

-O Ministério Público da União - Responsável pela apuração de denúncias, em parceria com o FNDE.

-O Conselho Federal de Nutricionistas - Responsável pela fiscalização do exercício da profissão, reforçando a importância da atuação do profissional na área da alimentação escolar.

3.4 PROCEDIMENTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS SOBRE O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Para uma higienização perfeita do local de trabalho (cantina) é preciso colocar telas em portas e janelas, instalar proteções que vedem a parte inferior da

porta. Assim evitamos evitam-se entradas de insetos e roedores (CECANE- PR; 2009/2010).

Segundo o Manual da Merendeira (CECANE – PR 2009/2010), as merendeiras também precisam ter sua higiene adequada na hora de permanência em seu ambiente de trabalho e manter uma higiene pessoal para o preparo dos alimentos, sendo assim devem:

- Não experimentar alimentos com as mãos;
- Qualquer tipo de ferimento (cortes, machucados, feridas, etc) deve ser coberto com proteção à prova d'água;
- Não se pentear, ou passar as mãos nos cabelos na área da cozinha;
- Não sair do local de trabalho com o uniforme;
- Não mascar goma, palito, fósforo ou similares e/ou chupar balas, comer, etc. na cozinha;
- Não levar ou deixar na cozinha objetos pessoais, como bolsas, celulares, jóias, relógios e outros;
- Quando estiver resfriado ou doente, fizer uso das mascaras, para que seja evitado algum imprevisto. (CECANE- PR; 2009/2010)

De acordo com a Recomendação Internacional do Código de Práticas Gerais de Higiene de Alimentos, manipulador de alimentos é toda pessoa que manipula diretamente alimentos, quer processados ou não, bem como superfícies de contatos envolvidas com estes e/ou equipamentos e utensílios necessários para processamento. Destes profissionais se espera o cumprimento dos procedimentos adequados para higiene dos alimentos, de modo a assegurar ao consumidor alimento livre de contaminação (BERTIN *et al.*, 2009).

Embora o arsenal tecnológico disponível para a produção de alimentos seja significativo, a qualidade das refeições ainda está diretamente relacionada ao desempenho da mão-de-obra, o que torna a manipulação um processo crítico. Os manipuladores de alimentos, em geral, são oriundos dos estratos socioeconômicos menos privilegiados, especialmente no Brasil. Além disso, a produção de refeições é caracterizada por tensão e premência de tempo, sendo comum a transformação da matéria-prima em produto, em cerca de quatro a seis horas. Os serviços seguem rotinas padronizadas, rígidas e repletas de exigências a serem cumpridas, caracterizadas por movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo,

permanência por períodos prolongados na postura em pé e modificação constante de procedimentos. Acrescentam-se esses fatores questões como o absenteísmo, a rotatividade e a polivalência, que afetam esses trabalhadores e que dificultam todo o processo produtivo contribuindo ainda com a insegurança alimentar, pois os manipuladores são recursos humanos importantes para a viabilidade da qualidade no preparo dos alimentos (BERTIN *et al.*, 2009).

Cumprindo todas as normas e exigências para uma alimentação bem preparada e sem riscos de contaminação de quaisquer espécies, podemos assegurar que a alimentação escolar será nutricional e da melhor qualidade que as crianças precisam para um crescimento saudável e assegurar uma aprendizagem transformadora na vida escolar.

3.5 TREINAMENTO DAS MERENDEIRAS

Os treinamentos das merendeiras são feitos através de cursos anuais, e aperfeiçoamentos em encontros de formação continuada, utilizando de novas receitas, dicas nos preparos e por troca de experiências com merendeiras de outras escolas ou região (BERTIN *et al.*, 2009).

Foi elaborado um manual para que seja seguido pelas merendeiras ou substitutas, com práticas de manipulação ao ser feito no preparo dos alimentos para ser garantida a qualidade higiênico-sanitária do alimento, desde o recebimento dos alimentos, passando pelo armazenamento, pré-preparo até chegar à distribuição.

As merendeiras devem antes de começar a trabalhar com alimentos tomar cuidados como:

- Cabelos limpos e presos;
- Unhas cortadas e sem esmalte;
- Roupas adequadas e sempre usar avental limpos;
- Feridas ou machucados protegidos com curativos ou luvas;
- Mãos higienizadas adequadamente, retirar jóias ou acessórios.

Nunca esquecer os cuidados com alimentos não perecíveis, carnes, ovos e as hortaliças e frutas, cuidados com o armazenamento no depósitos de alimentos, o congelamento ou descongelamentos, para o bom preparo do alimento.

As merendeiras precisam tornar o ambiente de mais agradável e higienizado, começando por si mesmo sem esquecer a segurança no trabalho, como a cozinha é um ambiente de trabalho que oferece riscos de acidentes, é muito importante que se trabalhe sempre com atenção e cuidado durante todos os procedimentos, assim seguindo algumas recomendações:

- Sempre usar sapatos fechados durante o trabalho, a fim de evitar acidentes como cortes e queimaduras;
- Devem ser ofertados aos funcionários da cozinha os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, como sapato fechado, luvas de proteção e avental resistente à fogo;
- Quando houverem máquinas e equipamentos que ofereçam risco de acidentes (ex: triturador, serra-fita, etc.) deve ser ofertado treinamento (CECANE – PR; 2009/2010).

Por isso as merendeiras possuem um papel fundamental dentro do Programa de Alimentação Escolar, preparando uma refeição saudável e saborosa e zelando pela saúde dos escolares através do cuidado com a higiene dos alimentos. As merendeiras atuam como educadoras alimentares, pois oferecem aos alunos refeições de qualidade assim como estimulam os escolares a desenvolverem hábitos alimentares saudáveis (CECANE – PR; 2009/2010).

São necessários que se analisem os manipuladores de alimentos além do plano profissional, enfocando-os como uma categoria socialmente construída. Para um maior crescimento e desempenho dos Serviços de Nutrição e Dietética, é necessário que se reconheça o valor dos seus trabalhadores, pois estes são portadores de um rico conhecimento adquirido, e que deve ser considerado e entendido em seu contexto. De qualquer modo as mudanças não serão imediatas, mas haverá grande probabilidade de que o trabalho tome um novo rumo, no qual as pessoas possam contribuir de modo mais participativo.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa foi realizada por análise das leis e projetos desenvolvidos pelo governo federal, juntamente com acompanhamento dos Conselhos de apoio aos

programas, na forma de qualificação dos funcionários das instituições públicas envolvida, mediante levantamento bibliográfico. Foi aplicada uma pesquisa exploratória qualitativa, para observar o nível de satisfação dos alunos em relação a alimentação escolar.

4.1 LOCAL DA PESQUISA

O trabalho foi fundamentado pela lei do PNAE e textos relevantes com o tema proposto. Cartilhas explicativas de orientação apropriadas com as etapas apresentadas nesta monografia.

- Lei federal do PNAE;
- Qualidade do alimento;
- Trabalho nutricional;
- Orientação na estrutura da cozinha e preparo adequado do alimento;
- Higienização e todo o preparo e servir.

Analisando todo programa do FUNDEB para auxiliar na melhor forma de administração escolar e bem estar das crianças em idade escolar. como fará isto com os alunos?

Foi feita pesquisa exploratória de análise de lei sobre o tema Alimentação escolares, destacando as principais formas que a alimentação saudável e adequada deve fazer parte do crescimento e da vida escolar dos alunos nas escolas brasileiras.

O principal problema quanto à alimentação da criança em idade escolar é a qualidade dos alimentos ingeridos, devido ao maior acesso e à preferência a alimentos ricos em energia, gorduras e carboidratos tais como: frituras, salgadinhos, refrigerantes e doces em detrimento dos alimentos ricos em micronutrientes, como as frutas e hortaliças. Contribuindo para o aumento de problemas nutricionais, sendo importante estimular a formação e a adoção de hábitos alimentares saudáveis durante a infância e a adolescência (IRALA e FERNADEZ, 2001).

4.2 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Foi desenvolvida uma pesquisa sobre as leis governamentais do programa do FUNDEB, através de pesquisa bibliográfica.

Foi aplicado um questionário que observou-se o nível de satisfação da alimentação escolar na Escola Municipal no município de Foz do Iguaçu e no Colégio Estadual também no município de Foz do Iguaçu, abrangendo um total de 200 alunos, sendo 100 questionários em cada escola, com faixa etária de 07 à 14 anos de idade.

4.3 ANÁLISES DOS DADOS

Os dados coletados através do questionário foram analisados após a sua tabulação, através da Planilha do Excel e a ilustração dos resultados mediante tabelas e figuras.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Gráfico 1 demonstra dados referentes ao consumo da alimentação escolar.

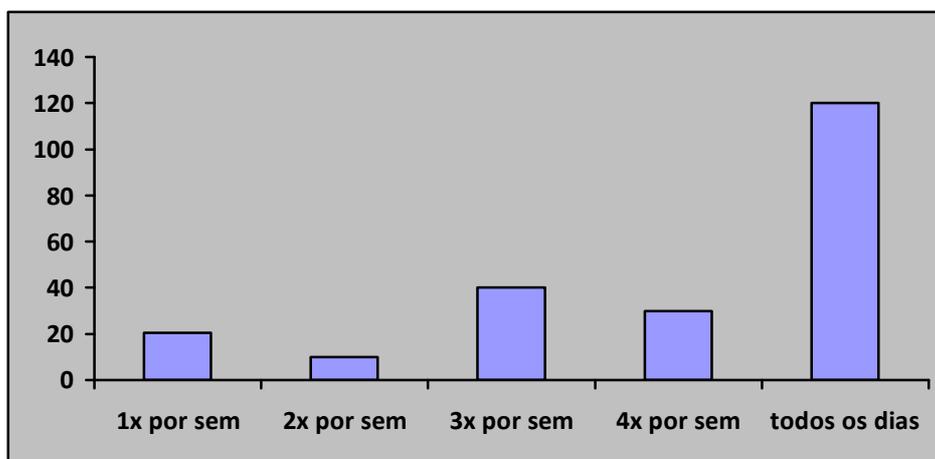


Gráfico 1 – Consumo da alimentação escolar.

Observou-se que os alunos 70% dos alunos consomem a alimentação escolar todos os dias.

O Gráfico 2 demonstra dados referentes a avaliação dos alunos sobre a qualidade da alimentação escolar.

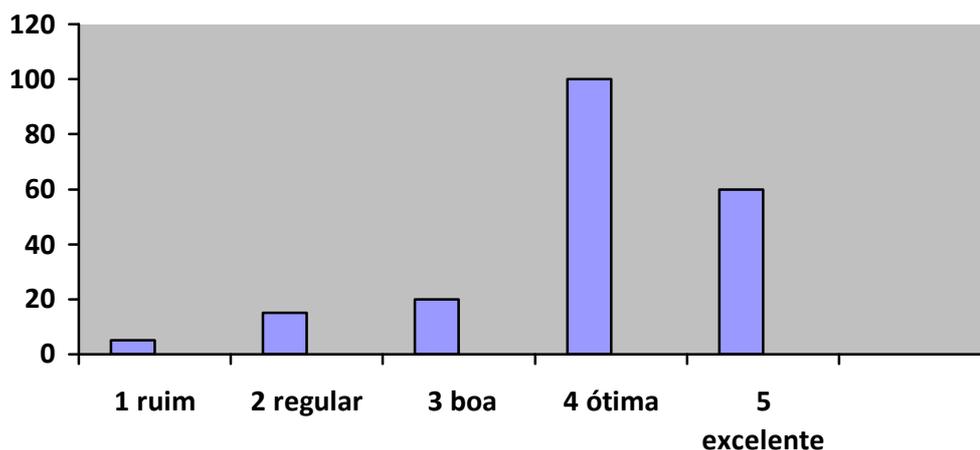


Gráfico 2 - Avaliação dos alunos sobre a qualidade da alimentação escolar

Observou-se que 50% dos alunos apontaram como ótima e 30 % dos alunos afirmaram ser excelente.

O Gráfico 3 demonstra dados referentes ao conhecimento dos alunos a necessidade da alimentação escolar.

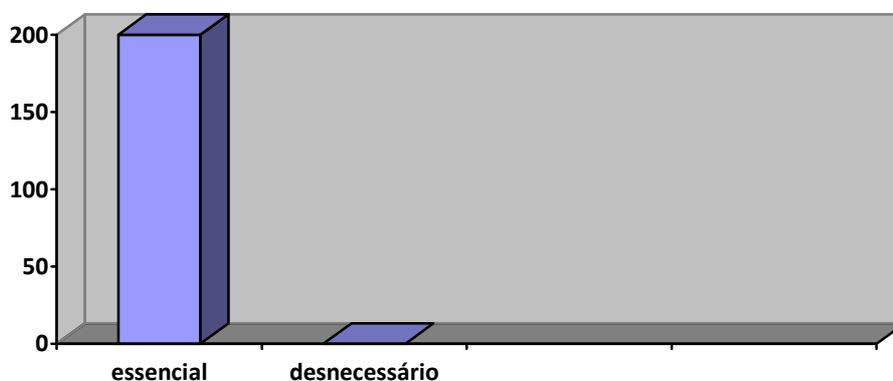


Gráfico 3 - Conhecimento dos alunos sobre a necessidade da alimentação escolar nas escolas públicas.

Observou-se que 100% dos alunos apontaram que a alimentação escolar é essencial para os alunos das escolas públicas.

O Gráfico 4 demonstra de dados referentes a preferência dos alunos quanto ao alimento servido na alimentação escolar.

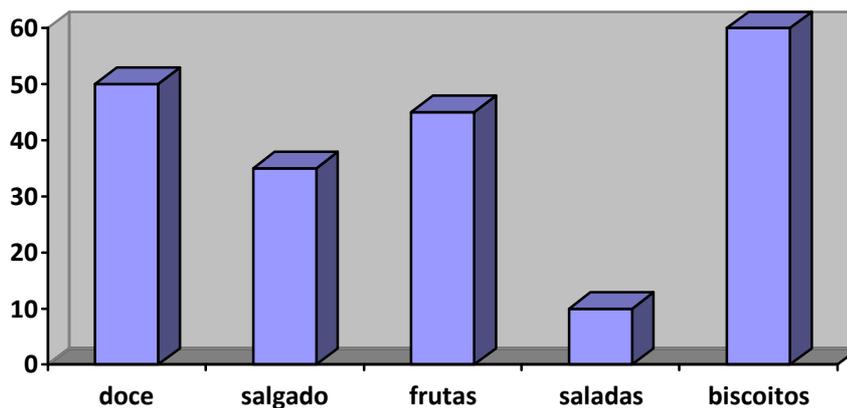


Gráfico 4 - Preferência dos alunos quanto ao alimento distribuído na alimentação escolar.

Observou-se que 30% dos alunos preferem biscoitos, 25% preferem doces, 17,5% dos alunos gostam mais de salgados e para surpresa 22,5% preferem saladas.

O Gráfico 5 demonstra dados referentes ao conhecimento dos alunos sobre a pirâmide alimentar.

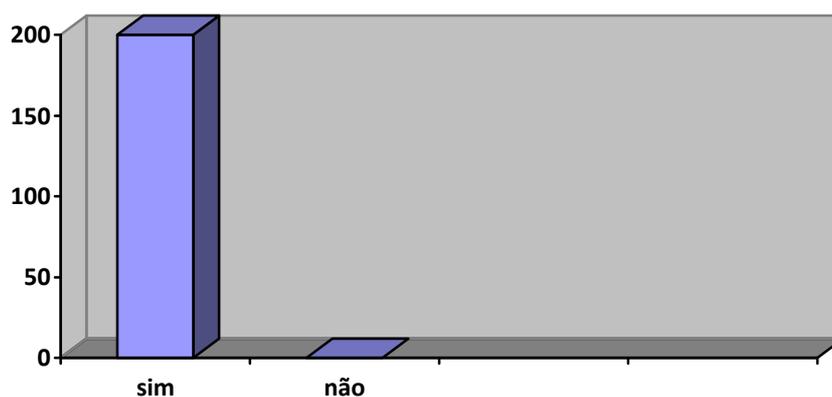


Gráfico 5 - Conhecimento dos alunos sobre a pirâmide alimentar.

Observou-se que 100% dos alunos conhecem um pouco do funcionamento da pirâmide alimentar e seus benefícios para uma alimentação saudável.

O Gráfico 6 demonstra dados referentes a preferência dos alunos quanto ao tipo de carnes na alimentação escolar.

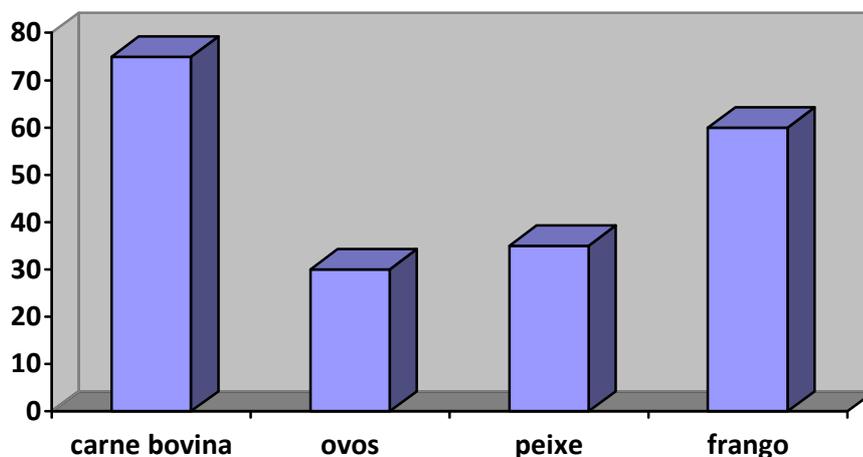


Gráfico 6 - Preferência dos alunos quanto ao tipo de carnes na alimentação escolar.

Observou-se que 37,5% dos alunos preferem carne bovina e 30% gostam de carne de frango.

O Gráfico 7 demonstra dados referentes a frequência com que os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

a) Café da manhã

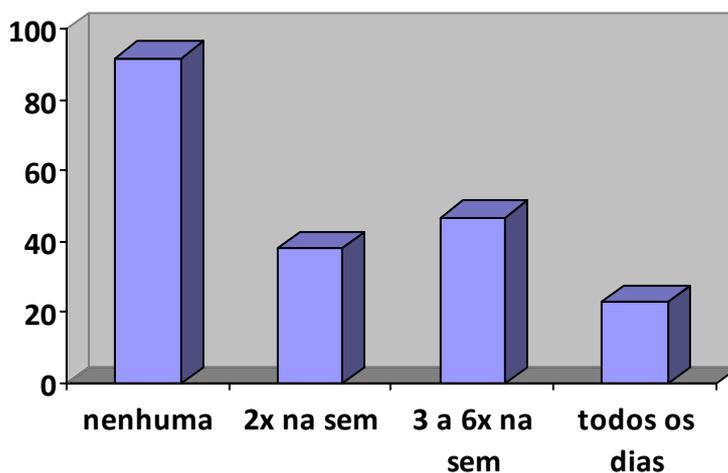


Gráfico 7 - Frequência com que os alunos se alimentam no café da manhã. Observou-se que 45% dos alunos não se alimentam pela manhã.

O Gráfico 8 demonstra dados referentes a frequência com que os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

Gráfico 8 - Lanche da manhã

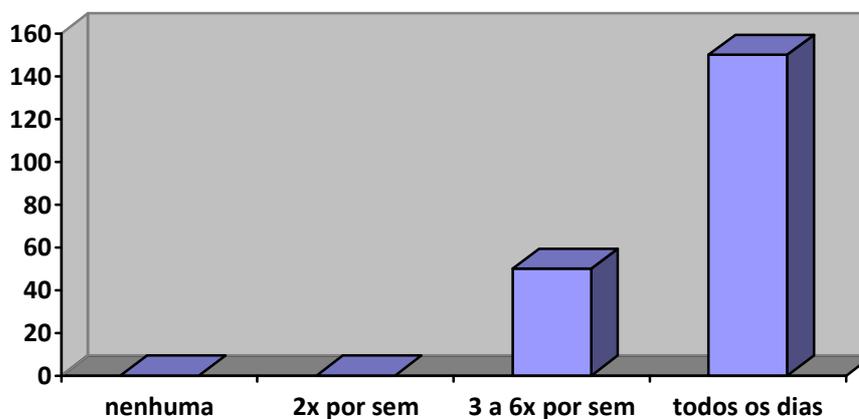


Gráfico 8 - Frequência com que os alunos se alimentam no lanche da manhã. Observou-se que 75% dos alunos se alimentam no lanche da manhã.

O Gráfico 9 demonstra dados referentes a frequência com que os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

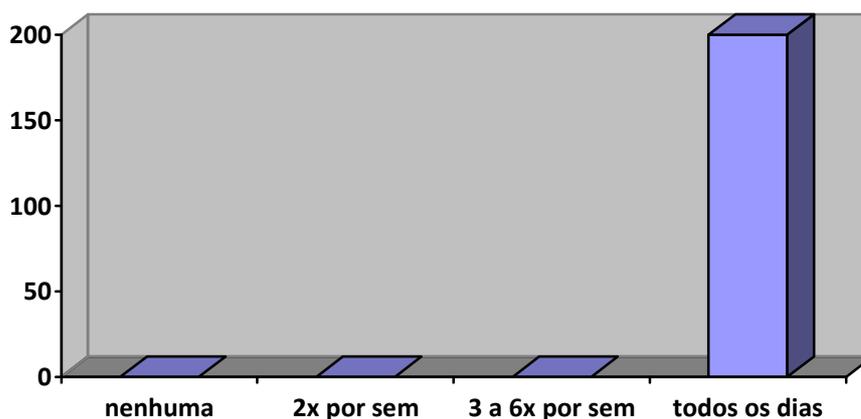


Gráfico 9 - Frequência com que os alunos se alimentam durante o almoço. Observou-se que 100% dos alunos almoçam.

O Gráfico 10 demonstra dados referentes a frequência com que os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

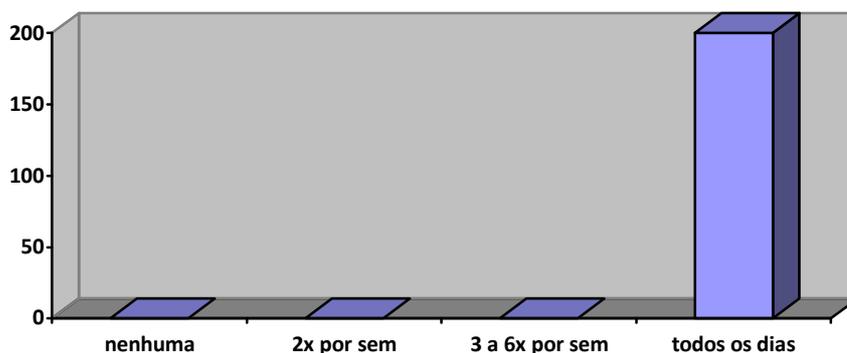


Gráfico 10 - Frequência com que os alunos se alimentam durante o lanche da tarde.

Observou-se que 100% dos alunos lancham no período da tarde.

O Gráfico 11 demonstra dados referentes a frequência com que os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

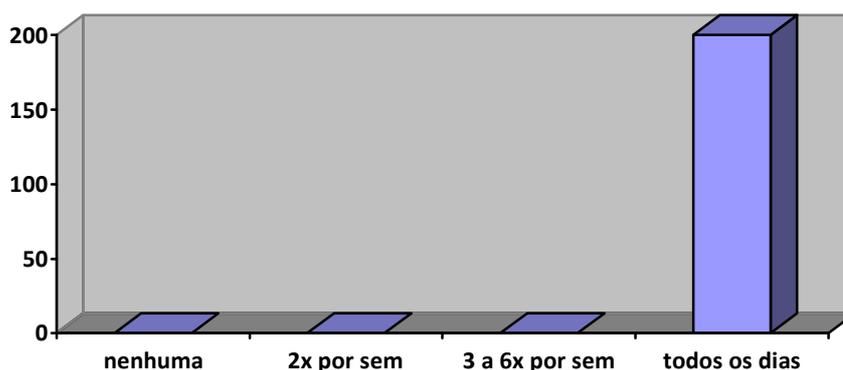


Gráfico 11 - Frequência com que os alunos se alimentam durante o jantar.

Observou-se que 100% dos alunos jantam.

O Gráfico 12 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

a) Café da manhã

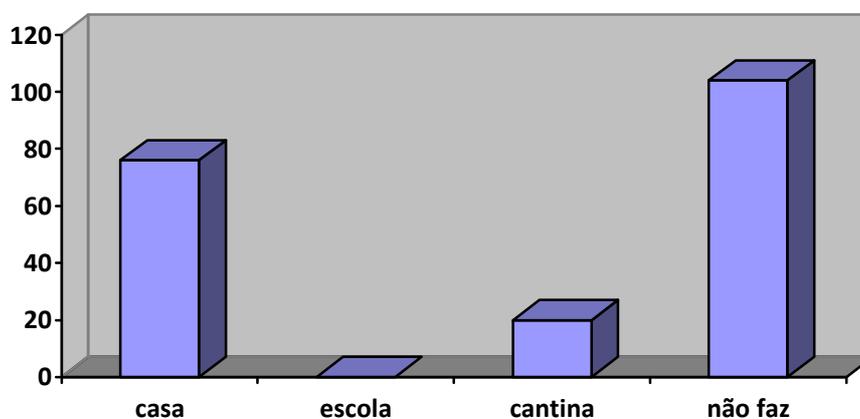


Gráfico 12 - Onde os alunos realizam a maioria das refeições durante o dia.

Observou-se que 52% dos alunos não tomam café pela manhã.

O Gráfico 13 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

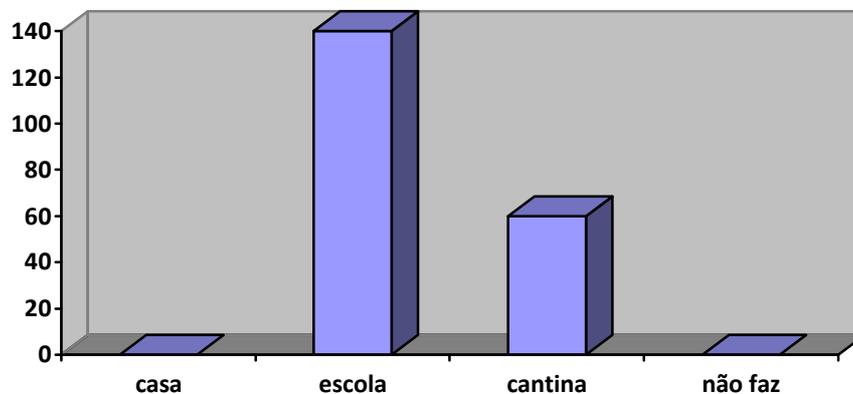
b) Lanche da manhã

Gráfico 13 - Onde os alunos realizam a maioria das refeições durante o lanche da manhã.

Observou-se que 100% dos alunos fazem seu lanche da manhã na escola seja na cantina ou com alimentação escolar.

O Gráfico 14 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

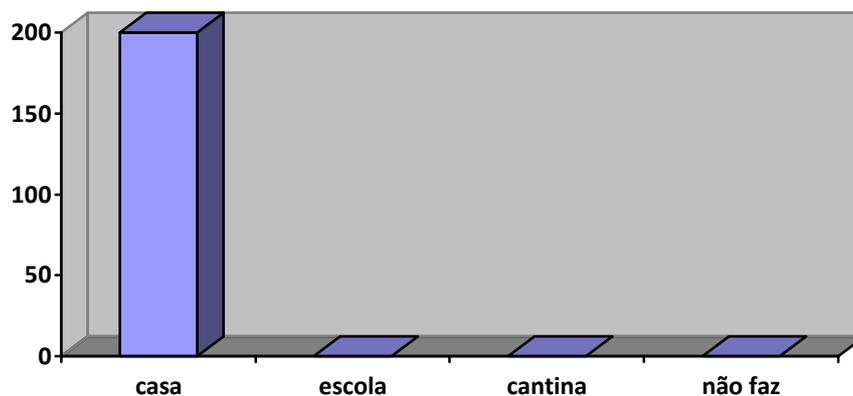


Gráfico 14 - Onde os alunos realizam a maioria das refeições durante o almoço.

Observou-se que 100% dos alunos almoçam em casa.

O Gráfico 15 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

d) Lanche da tarde

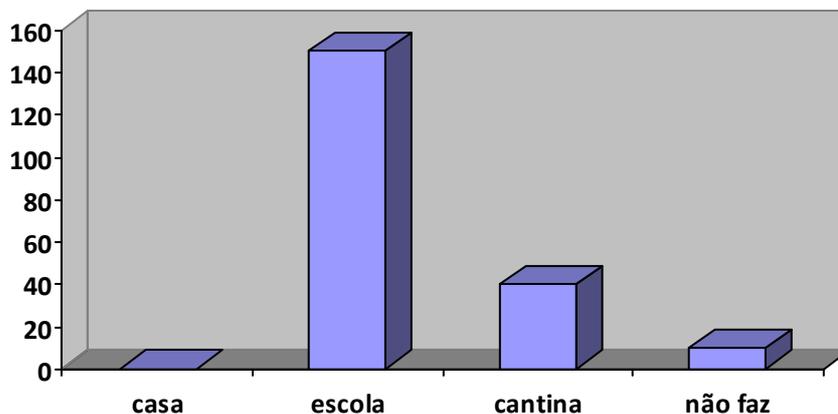


Gráfico 15 - Onde os alunos realizam a maioria das refeições durante o lanche da tarde.

Observou-se que 75% dos alunos fazem seu lanche da tarde na escola com a alimentação escolar e 25% na cantina particular que existe na escola.

O Gráfico 16 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

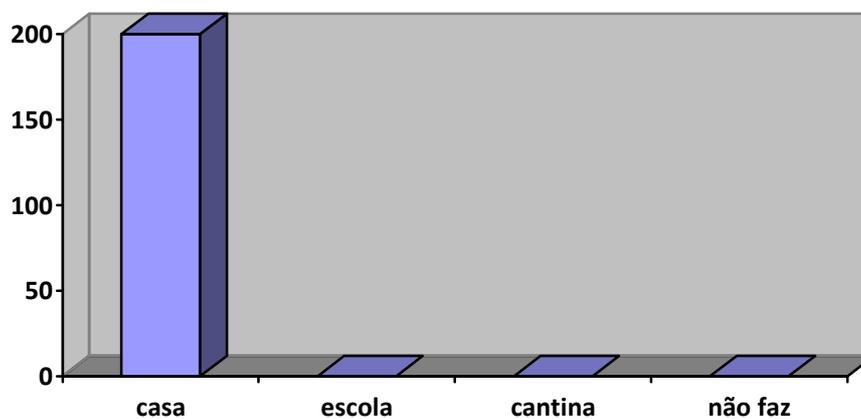


Gráfico 16 - Onde os alunos realizam a maioria das refeições durante o jantar.

Observou-se que 100% dos alunos jantam em casa.

O Gráfico 17 demonstra dados referentes ao local onde os alunos realizam cada uma das refeições diárias.

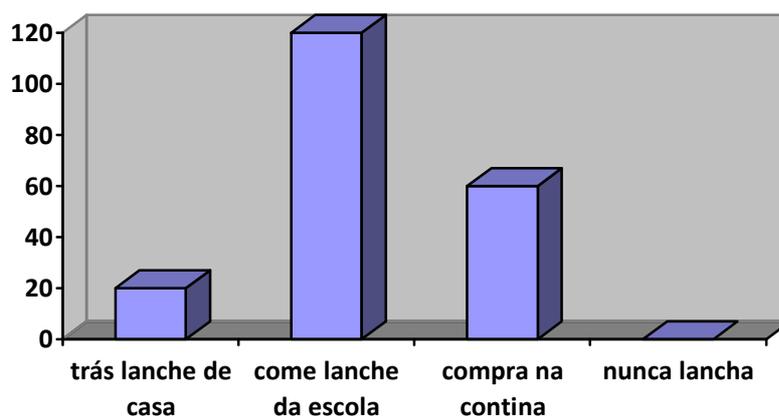


Gráfico 17 - Origem da alimentação dos alunos durante o recreio.

Observou-se que 60% dos alunos consomem alimentação escolar.

O Gráfico 18 demonstra dados referentes a quantidade de alimento ingerido pelo aluno durante o dia.

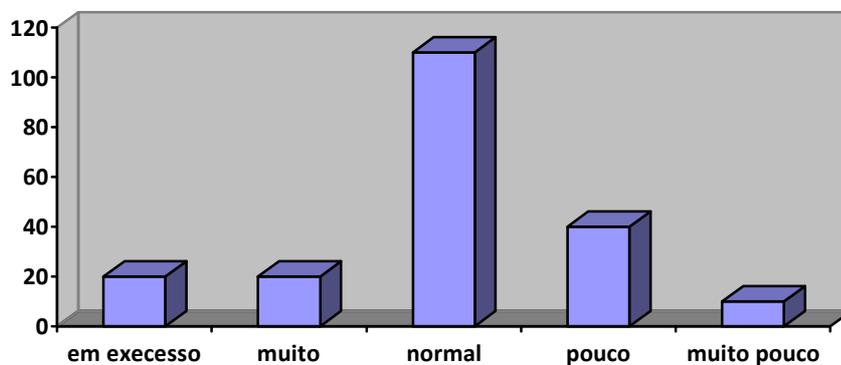


Gráfico 18 - Quantidade de alimento que o aluno ingere durante o dia.

Observou-se que 55% dos alunos consomem alimento em quantidade normal.

O Gráfico 19 demonstra dados referentes a perfil corporal da família.

a) Pai

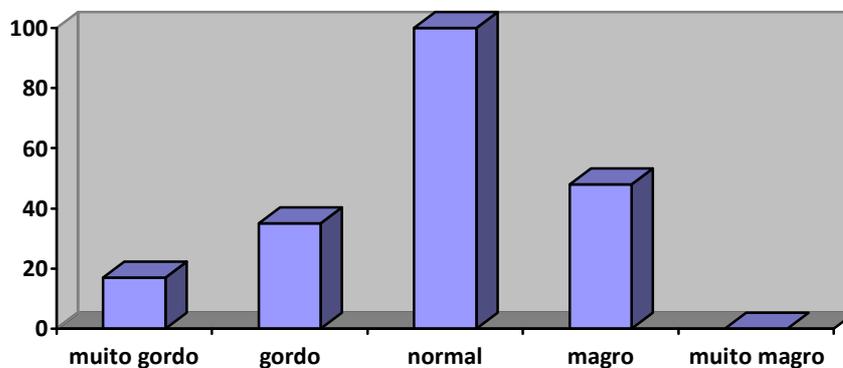


Gráfico 19 - Perfil corporal da família.

Observou-se que 50% dos pais segundo os alunos possuem estrutura corporal normal.

O Gráfico 20 demonstra dados referentes a perfil corporal da família.

b) Mãe

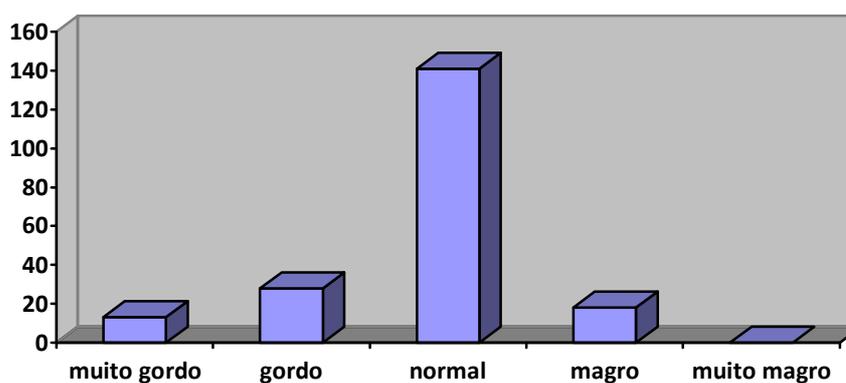


Gráfico 20 - Perfil corporal da família.

Observou-se que 70% das mães segundo os alunos possuem estrutura corporal normal.

O Gráfico 21 demonstra dados referentes a perfil corporal da família.

c) Aluno

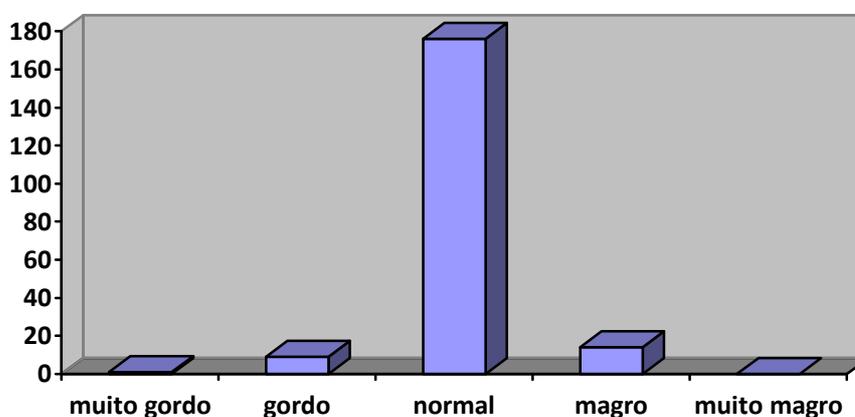


Gráfico 21 - Perfil corporal da família.

Observou-se que 88% dos alunos possuem estrutura corporal normal.

6. CONCLUSÃO

Um dos fatores para determinar uma alimentação balanceada é estabelecer diretrizes na alimentação diária, rotinas alimentares bem-definidas, pois não é só a qualidade e a quantidade da alimentação oferecida à criança que é importante. Os horários para as refeições café da manhã, almoço e jantar são importantes, mas os horários para lanches intermediários também devem ser estabelecidos, evitando-se o consumo de qualquer tipo de alimentos nos intervalos das refeições programadas. A falta de disciplina alimentar costuma ser a maior causa de distúrbios alimentares, comprometendo a qualidade e a quantidade da alimentação consumida (GAGLIANONE, 2003).

Além da família, a escola exerce influencia decisiva na formação dos hábitos e consumo alimentar das crianças. Para isso, durante o planejamento da merenda

escolar, os alimentos selecionados para integrarem o cardápio devem estar adequados para a necessidade das crianças, contendo frutas, vegetais, sucos de frutas naturais, pães e biscoitos integrais, etc. O programa de alimentação escolar deve ensinar a optar pelo melhor, instruindo sobre os efeitos que cada tipo de alimento pode causar ao organismo (SILVA, 2012).

Os professores e funcionários, enquanto orientadores para alunos, pois o ambiente escolar é um local ideal para estimular o consumo de alimentos saudáveis por meio da implementação de programas voltados à educação para a saúde.

Com toda pesquisa e levantamento conclui-se que o PNAE é um programa que veio para melhorar a alimentação principalmente daqueles que não possuem em seu lar com sua família e tem na escola uma das suas principais refeições diárias, e para auxiliar e orientar aqueles alunos e comunidade onde está errado sua alimentação, obtendo conhecimento de uma nutrição saudável e principalmente com produtos naturais, optando por frutas e hortaliças e tirando os produtos industrializados de sua alimentação cotidiana.

7. REFERÊNCIAS

A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS. Brasília: UAB, 2001. Disponível em: portal.mec.gov.br/dmdocuments/relatoriofinal.pdf. Acesso em 22 out. 2012.

APOSTILA PNAE – Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar – CGPAE) 2009.

BERTIN, Cilce Helena F., MORAIS, Tania B., SIGULEM, Dirce M., REZENDE, Magda A. O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.22, n.5, p.643-652, set./out. 2009.

CHAVES, Lorena G., MENDES, Paula N. R., BRITO, Rafaela R., BOTELHO, Raquel B A. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.22, n.6, p.857-866, nov./dez., 2009.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília: CFN; 2001. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>. Acesso em: 9 set. 2011. (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2011).

DEVINCENZI, M. U. et al. Nutrição e alimentação nos dois primeiros anos de vida; **Compacta Nutrição**, São Paulo, v. 5, n. 1, 2004.

FNDE – FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO Dispõe sobre o Programa de alimentação escolar nas escola públicas do Brasil. Brasília Disponível em: Alimentação Escolar- FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>. Acesso em 15 out. 2012.

GAGLIANONE, C. P. Alimentação no segundo ano de vida, pré-escolar e escolar. In: LOPEZ, F. A. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004. p.61-72.

IRALA, Clarissa Hoffman., FERNADEZ, Patrícia Martins. Manual para as escolas: a escol promovendo hábitos alimentares saudáveis. Brasília: UnB, 2001.

MANUAL DE MERENDEIRA – Equipe CECANE – PR 2009/2010.

MELLO, Adriana Lima., VIDAL JÚNIOR, P. O., SANTOS, Lílian Ramos L. A. S ., FREITAS, Maria do Carmo Soares de., FONTES, Gardênia A. V. Perfil do

nutricionista do programa nacional de alimentação escolar na região Nordeste do Brasil. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 25, n.1, p: 119-132, jan./fev., 2012.
Paulo: Atlas, 2009.

SILVA, Cleliani de Cássia da. Cantina escolar. Campinas-SP:Unicamp, 2008.
Disponível em: <www.fef.unicamp.br/departamentos/SILVA>, Cleliani de Cássia da;
UNICAMP, 2012.

e) jantar

- nenhuma 2 vezes na semana
 3 a 6 vezes na semana todos os dias

8 – Onde você realizou a maioria das refeições?**a) café da manhã**

- casa escola cantina não faz

b) lanche da manhã

- casa escola cantina não faz

c) almoço

- casa escola cantina não faz

d) lanche da tarde

- casa escola cantina não faz

e) jantar

- casa escola cantina não faz

9) No recreio você:

- trás lanche de casa compra na cantina
 come lanche da escola nunca lancha

10 – Você acha que come:

- em excesso muito
 normal pouco muito pouco

11 – Com relação você e dos seus pais, como se classifica?

Pai

Mãe

Você

muito gordo

muito gordo

muito gordo

gordo

gordo

gordo

normal

normal

normal

magro

magro

magro

muito magro

muito magro

muito magro