MERENDA ESCOLAR



Critérios Escala 1 a 4 -

Conexão com o problema proposto - 3

Pertinência ao Público alvo - 3

Gerenciamento do tempo- 2

Gerenciamento dos conflitos - 1

Atendimento as normas e legislação - 3

Qualidade do produto em termos da especificações -1

Bom uso de fontes de especialidade -2

total - 15 pt 15/28*10= 5 4



INTRODUÇÃO

Em países onde a desigualdade social continua sendo responsável pela desnutrição de crianças e adultos, é importante que se tome providências no que se refere a alimentação por parte das autoridades, tanto governamentais quanto de autoridades mais próximas às populações, como as escolares. Com a mudança no perfil epidemiológico da população brasileira com o aumento das doenças crônicas como excesso de peso e obesidade entre crianças e adolescentes; considerando-se que no padrão alimentar do brasileiro encontra-se a predominância de calorias vazias, rica em açúcar e gordura animal e reduzido em carboidratos complexos e fibras. Por isso, considerando que a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) insere-se na perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e que entre suas diretrizes destacam-se a promoção da alimentação saudável, no contexto de modos de vida saudáveis e o monitoramento da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

Considerando os objetivos e dimensões do Programa Nacional de Alimentação Escolar ao priorizar o respeito aos hábitos alimentares regionais e à vocação agrícola do município, por meio do fomento ao desenvolvimento da economia local e, além disso, considerando que os Parâmetros Curriculares Nacionais orientam sobre a necessidade de que as concepções sobre saúde ou sobre o que é saudável, valorização de hábitos e estilos de vida, atitudes perante as diferentes questões relativas à saúde perpassa todas as áreas de estudo, possam processar-se regularmente e de modo contextualizado no cotidiano da experiência escolar, e o mais importante, considerando que a alimentação no ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica (Silva e Fonseca), devendo estar inserida no contexto curricular, resolve-se instituir as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes pública e privada, em ambito nacional, favorecendo o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no âmbito escolar.

As escolas públicas no Brasil são hoje, responsáveis por fornecer a crianças e jovens uma alimentação básica no período escolar. Sendo de fundamental importância no cotidiano desses indivíduos. O sistema de merenda adotado pelo Governo Federal é o de repasse dos alimentos "semi-preparados" para as escolas. Agora, estuda-se a possibilidade de conceder a independência da merenda escolar. Assim sendo, proposta desta cartilha é fornecer um guia para as escolas do estado de São Paulo para que estas possam alcançar a autonomia da merenda, respeitando as diretrizes, leis e parâmetros já em vigor.



APRESENTAÇÃO

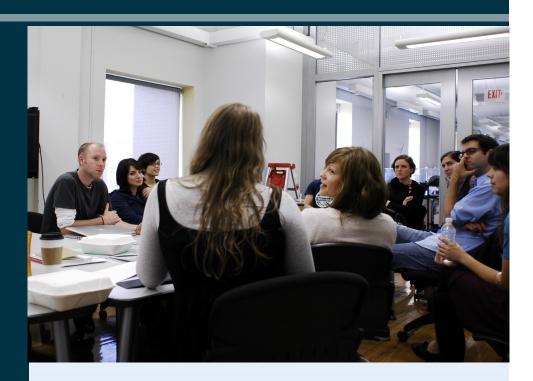
Como parte das atividades propostas em disciplina, estudantes de graduação da universidade de São Paulo sob orientação do professor livre docente Maurício Pietrocola e com a colaboração pós graduando Samuel Molina desenvolveram esta cartilha com o objetivo de promover a independência alimentar das escolas públicas do estado de São Paulo.

Visto o déficit atual na alimentação dos nossos jovens estudantes nas escolas da rede pública de São Paulo, procuraram propor formas para auxiliar na gestão dos recursos destinados a alimentação mantendo e aprimorando a qualidade atualmente prestados.

JUSTIFICATIVA



Atualmente o estado é responsável pela gestão (compra, distribuição) da merenda para todas as escolas da Federação de forma centralizada, essa cartilha tem a finalidade de prover subsídios e métodos que visem garantir a independência alimentar de cada unidade escolar, tanto na gestão de recursos, na organização da oferta de refeições quanto na qualidade nutricional dos alimentos oferecidos aos estudantes. As diretrizes da cartilha propicia uma gestão eficiente e autônoma.



CONTEXTUALIZAÇÃO

É indiscutível que o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar – responsável por fornecer alimentação aos alunos da educação infantil e do ensino fundamental das escolas públicas) é um dos programas mais importantes para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada dos brasileiros em idade escolar. Porém este programa enfrenta diversos problemas de difícil superação, o que o torna menos eficiente.

Dentre os problemas citados acima, um deles é a falta de uma rígida fiscalização, que permite que ocorra corrupção em muitos municípios, o que acaba deixando que diversas escolas (normalmente em municípios menores) fiquem sem merenda. Além disso, através de uma pesquisa independente feita em escolas da rede estadual de São Paulo, constatou-se que 78% dos alunos não gostam da comida oferecida na merenda, e gostariam de poder escolher os cardápios semanais. A maioria destes, reclamam que as comidas são mal temperadas, não possuem opções vegetarianas, não são saudáveis e coisas do tipo. Visto isso, a cartilha proposta visa tornar estas escolas mais independentes no que se diz respeito à merenda escolar. Com ela, a escola terá autonomia para escolher o tipo de cardápio que será oferecido em suas refeições, ouvindo as opiniões dos alunos e seguindo conselhos e restrições impostos por um nutricionista.





BASE TEÓRICA

A merenda escolar no Brasil, se inicia regularmente com a implementação da Campanha Nacional de Alimentação Escolar no ano de 1955, que tinha como objetivo buscar formas de criar normas para uma alimentação de qualidade e por meio dela melhorar a saúde dos alunos. Neste contexto se apresentava altas taxas de desnutrição da população, formado por grande parte por crianças e adolescentes que estavam inseridas no ambiente escolar, e logo, como consequência disso, os alunos não acabavam tendo um rendimento adequado nas atividades escolares.

Atualmente, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) gerencia o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece algumas diretrizes sobre a alimentação na escola, indicando que esta deve contribuir por cerca de 15% dos nutrientes das necessidades diárias de uma criança que esteja no ensino fundamental, e cerca de 30% daqueles que fazem parte do ensino médio, porém, na realidade esses critérios são bem contraditórios, uma vez que cerca de um terço das escolas estão dentro desses parâmetros, e como consequência disso podemos apontar possíveis falhas no consumo dessa alimentação saudável.

Atribuímos ainda, de forma geral, que a alimentação escolar é destinada aqueles que possuem dificuldades financeiras, porém, devemos sustentar a ideia de que esta é uma forma de manter o aluno, durante o período escolar, alimentado e com predisposição para aprender. Os alunos ainda demonstram não gostar do cardápio, criticando desde a forma com que são servidas as refeições como a temperatura das mesmas.

A alimentação no contexto escolar deve ser transformada de forma que também envolve este hábito como uma ação social e cultural, ou seja, alimentação de forma geral deveria ser melhor abordada nas disciplinas, para dar ferramentas para que os alunos possam avaliar o que é uma alimentação saudável para que eles tenham critérios para avaliar se o que é disponibilizado para eles na escola é adequado ou não, ou seja, o excesso de alimentos industrializados e enlatados é considerado nutritivo e ideal? É viável o uso de orgânicos?

Alimentos orgânicos, além dos benefícios nutritivos, ajuda na renda daqueles que produzem esses alimentos, entretanto, inserir esse tipo de alimento na cantina sem que os alunos estejam cientes do mesmo não tem o poder de conscientizar o aluno do que é uma alimentação de qualidade.

Dentre as possibilidades que podem ser aderidas para uma melhor gestão alimentar escolar pode-se ainda optar por cultivar alguns alimentos em hortas. Tal atividade, conforme Cunha, Sousa e Machado citam pode ainda ser agregada a diversas disciplinas, tornando o processo saudável, educativo e ainda utilizado nas refeições, conforme Cunha, Machado e Sousa citam:

"A horta da escola não é utilizada pelos escolares destas séries, justificado pela pequena área existente. Vale ressaltar que, além das inúmeras possibilidades didáticas que podem ser desenvolvidas na horta escolar, este ambiente é apontado como umas das estratégias a serem estimuladas para promoção de uma alimentação equilibrada, modos de vida saudáveis e a prevenção de distúrbios alimentares e doenças relacionadas à alimentação inadequada." (pg.44)

Caso a horta não seja uma opção para a instituição de ensino, Turpin (2009) discute uma opção importante para ser agregada ao processo de produção da merenda escolar, segundo ele hoje o PNAE investe cerca de R\$ 1,5 bilhão para atender cerca de 34,6 milhões de estudantes, tal projeto inclui tanto o objetivo de fornecer alimento nutritivo para alunos que frequentam o espaço escolar, como ainda preza por aqueles que são produzidos próximos do local onde serão destinados os alimentos, ou seja, a merenda escolar pode e deve utilizar da produção de pequenos agricultores para abastecer as escolas, dessa forma, pode auxiliar esses grupos que muitas vezes são submetidos a vendas injustas de seus produtos no mercado, como os valores baixos que recebem pela mercadoria, possam ter melhores condições de trabalho como também ser esta uma forma de fortalecimento da economia local e ainda incentivar o empreendedorismo e ascensão social dos pequenos agricultores.





PÚBLICO ALVO

Para que as instituições de ensino se tornem independentes em relação a merenda escolar é de suma importância a gestão escolar, portanto, tem-se como público alvo da cartilha gestores das escolas públicas que integram os sistemas de educação federal, estadual, municipal e do Distrito Federal.

FORMALIZAÇÃO

Para que a escola possa alcançar a independência na merenda, é imprescindível que as leis, normas e diretrizes do Governo já em vigor sejam rigorosamente obedecidas. Para isto, faremos a listagem de todas elas neste tópico.

O direito a uma alimentação escolar é garantida pelas diretrizes programa do Ministério da Educação - Fundo Nacional do Ministério da Educação Resolução N° 26, de 17 de junho de 2013. Que garante o direito a uma alimentação adequada e saudável que respeite as regionalidade e a cultura e tradições alimentares. E que possa contribuir para o crescimento e desenvolvimento dos alunos, que reflita na melhoria do rendimento escolar.

Além de respeitar as necessidades específicas de alunos com necessidades especiais como intolerantes a lactose e atender a demanda por uma alimentação saudável e balanceada como é mencionado nos documentos PNAE e DHAA ainda se faz necessário para qualquer local que prepare alimentos, o que inclui a escola, que siga o documento da secretaria de saúde coordenadoria de controle de doenças centro de vigilância sanitária Divisão de Produtos Relacionados à Saúde Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo. Que garante o preparo de alimentos de modo a minimizar substancialmente a possibilidade de contaminação e propagação de vírus ou bactérias que possam molestar o consumidor.

Um dos objetivos do PNAE é garantir que os entes federativos como (estados, Distrito Federal e municípios) possam executar o programa de alimentação nas escolas.

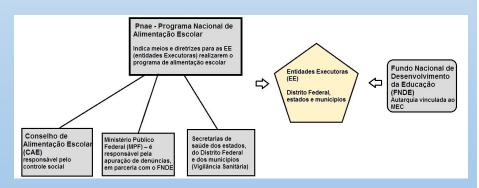
O PNAE também estabelece que o cardápio adotado pela escola deve respeitar os hábitos alimentares, deve levar em conta a oferta de alimentos da região, deve respeitar os alunos com necessidades especiais de alimentação e para que o preparo dos alimentos seja possível e adequado é necessário que a escola tenha uma infraestrutura mínima que permita o oferecimento de comida para os alunos.

Ainda sobre o cardápio seguindo a Medida Provisória nº 2.178-36/01, art. 6º, que determina que todo o cardápio da alimentação escolar, sob a responsabilidade dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, será elaborado por nutricionista habilitado, e deverá ser planejado com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Desta forma o nutricionista deverá se responsabilizar tecnicamente pelo programa como prevê a Resolução FNDE/CD nº 32/2006.

O PNAE além de determinar o acompanhamento de um nutricionista devidamente habilitado, também determina que os alunos devem receber alimentos adequados para sua nutrição e que tenham qualidade e quantidade para contribuir com o desenvolvimento físico e mental. Sendo a alimentação um direito humano que é assegurado pelas enti-

Sendo a alimentação um direito humano que é assegurado pelas entidades federal, estaduais, distrital e municipais.

Existe ainda uma autarquia vinculada ao MEC (Ministério da Educação) que é responsável pelos repasses de verba para as EE (entidades executoras) que são: o distrito federal, estados e municípios. A figura abaixo esquematiza como as EE são auxiliadas a promover um programa de alimentação para os alunos, e inicia-se com o Pnae que direciona as leis, normas e diretrizes que devem ser seguidas. E o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que fornece a verba para viabilizar o programa alimentar nas escolas.







MATERIAIS

A função de uma cozinha é o preparo de alimentos de forma rápida e dinâmica, por isso, o ambiente de uma cozinha deve proporcionar que as refeições sejam preparadas de forma a se produzir com higiene, funcionalidade e qualidade. Assim foram listadas materiais básicos necessários para montagem de uma cozinha de pequeno porte para oferecer em média 200 refeições diárias:

- Fogão industrial 6 bocas;
- Queimadores industriais;
- Fritadeiras;
- Coifa;
- Refrigeradores;
- Brolier (Chapa);
- Utensílios;
- Forno Combinado.

Para que a cozinha seja segura e funcional, ela deve ser projetada de forma que tenha os devidos cuidados:

- Opte por um piso antiderrapante para evitar escorregões e realizar uma limpeza mais eficaz, com esfregões e água;
- Crie um espaço de armazenagem de material de limpeza que fique distante dos alimentos;
- Tenha sinalizadores de pisos molhados;
- Todas as lâmpadas devem ser protegidas com globos, pois se uma delas estourar, nem um resíduo irá cair nas panelas.

Materiais	Preço médio no mercado		
Fogão industrial 6 bocas	R\$1.500,00		
Queimadores industriais	R\$65,00		
Fritadeiras	R\$620,00		
Coifa	R\$600,00		
Refrigeradores	R\$4.100,00		
Brolier(Chapa)	R\$2.000,00		
Forno Combinado	R\$8.000,00		
Utensílios	R\$3.000,00		
Total	R\$19.885,00		



RECURSOS HUMANOS

Direção, coordenação e departamento financeiro da escola, além de uma nutricionista responsável pela elaboração dos cardápios e estimativa da quantidade de alimentos a serem adquiridos através de licitação.

METODOLOGIA

Levando em conta que o gestor da Unidade Escolar passa a assumir a responsabilidade frente aos recursos financeiros fornecidos pelo Estado, cabe a ele elaborar o cardápio com o auxílio de um nutricionista e de outros profissionais relacionados ao processo de recebimento/armazenamento e preparação dos alimentos, de modo a garantir que o cardápio seja factível de acordo com as leis do estado e com as características particulares inerentes à escola e seus alunos.

Apresentaremos aqui qual o método deverá ser utilizado para implementação da autonomia financeira à alimentação escolar, ressaltando quais os procedimentos e os funcionários necessários para tanto.

Primeiramente o gestor deve entrar em contato com um nutricionista, apresentando as condições físicas da escola, como também qual o tipo de cardápio que é plausível para seus alunos. Em seguida o nutricionista deve apresentar no mínimo dois tipos de cardápio e a periodicidade do mesmo fica a cargo da necessidade da instituição. Neste item é importante ressaltar que o período da alimentação deve ser informado,



pois cada refeição deve ser montada de acordo com a necessidade nutricional do período da refeição, como os hábitos alimentares dos alunos também devem ser respeitados de acordo com a cultura do estado, por exemplo, se a refeição for antes do meio dia os alunos devem comer alimentos referentes ao café da manhã e não ao almoço.

O próximo passo é desenvolver um edital de licitação para aquisição dos alimentos, mencionando:

- O cardápio
- A periodicidade
- Qual tipo de armazenamento que a escola possui
- Uma cláusula de possível alteração do cardápio em ocorrência de datas comemorativas

Levando em conta todos os fatores acima mencionados, sempre que possível a opinião dos estudantes/pais deve ser ouvida, principalmente após o fim de um ciclo. Ressaltamos que toda e qualquer alteração deve compatível com a realidade da escola tendo em vista que esta agora responde pelo uso adequado dos recursos. Cabe ao gestor mediar esses fatores.

O gestor, consultados os profissionais competentes, continua responsável pelas tarefas relativas à programação das compras, classificação (catalogação), recepção, armazenamento, movimentações dos materiais, transporte interno e preparação dos alimentos, até chegar ao estudante. Assim, cabe a ele delegar adequadamente cada uma dessas funções aos servidores da escola, de modo a manter a totalidade do fluxo de alimentos constante e adequado às normas vigentes.

O processo deve ser cíclico, cabendo aos responsáveis pelo processos de acompanhamento e avaliação a função de alimentar um banco de dados que servirá como base para elaboração dos próximos editais de modo a reciclar, atualizar e aprimorar o processo continuamente. Este processo deve ser vistoriado pelo gestor, como também por um representante dos alunos, de modo a fazer com que o processo seja democrático.

Abaixo segue o fluxograma do processo:

Estado com a receita > Gestor (a) > Nutricionista > Cardápio > Fazer um Edital > Vencedor > Responsável pelo recebimento dos alimentos > Chefe da cozinha > Estoque > Refeição

Mediante um edital publicado após o debate com os alunos-pais e em acordo com o gestor e nutricionista da escola, os mesmos deverão solicitar a abertura de uma licitação para escolha de um fornecedor.

Tendo um fornecedor definido, a escola ficará responsável pelo recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos).



AVALIAÇÃO

O sistema proposto pela cartilha para resolver o problema da merenda foi muito bem aceito pela comunidade (pais, alunos) e pela administração da escola, pois, de modo geral, atende a todas as necessidades alimentares dos alunos. Neste trabalho, consta um questionário com as avaliações dos alunos referente aos diversos assuntos no tocante à merenda tal como cardápio, atendimento, limpeza, etc. Ademais, a preocupação do presente projeto não se limita apenas à mera questão nutricional, é preciso desenvolver uma reeducação alimentar no aluno, através da aprendizagem e contato com novos temperos e sabores, para que a alimentação possa ser também um prazer, para tanto serão desenvolvidos dois cardápios distintos: um para dias triviais e outro para dias festivos, assim, após o treinamento das cozinheiras, os pratos serão apreciados pelos alunos que os avaliarão nos aspectos do sabor e apresentação, após a degustação, os alunos farão um livro de receitas no qual constará dos pratos mais bem avaliados, para levar para casa, tudo isso sob supervisão dos professores e da nutricionista. Desse modo, se levará em consideração os aspectos relativos à saúde, às necessidades nutricionais diárias das crianças e o sabor. Outro aspecto a ser abordado no tocante à alimentação é uma possível parceria com os professores de História, na qual se desenvolverá um estudo sobre as origens dos alimentos e tudo aquilo que os envolvem histórico e economicamente, desse modo, despertará no aluno a curiosidade acerca do alimento que, mais tarde, será servido para sua apreciação, por outro lado, também poderá se ter a participação da professora de português que trará as lendas que explicam o surgimento de determinados alimentos segundo a cosmovisão indígena, como, por exemplo, a lenda do guaraná e a lenda da mandioca, alimentos considerados sagrados. Por fim, através de um trabalho interdisciplinar, o aluno criará um laço entre a aprendizagem e o alimento, aprendendo a respeitá-lo, valorizá-lo e não desperdiçá-lo.

ENCERRAMENTO

O modelo apresentado na cartilha propõe uma gestão alternativa, descentralizada e autônoma onde a escola tem uma posição ativa no processo da gestão da merenda escolar. Esse novo modelo formenta uma gestão robusta tanto do ponto de vista da aplicação dos recursos bem como da construção do cardápio indo, portanto, na contramão do modelo atual aplicado nas escolas públicas. A desncetralização faz com que a gestão torne-se mais bem controlada, uma vez que a escola terá controle total de seus fornecedores e demais prestadores de serviço, evitando fraudes e problemas com fornecimento.



REFERÊNCIAS

CUNHA, Elisângela.; SOUSA, Anete Araújo; MACHADO, Neila Maria Viçosa. A alimentação orgânica e as ações educativas na escola: diagnóstico para a educação em saúde e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, vol. 15, núm. 1, enero, 2010, pp. 39-49 Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva Rio de Janeiro, Brasil

DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON, Mariana Schievano; SIL-VA, Marina Vieira. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 13(1): 85-94, 2006.

MOYSÉS, Maria Aparecida Affonso; COLLARES, Cecília Azevedo Lima. Desnutrição, fracasso escolar e merenda. Revista Em Aberto (INEP/MEC), nº67, 1995.

TURPIN, Maria Elena. A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 16(2): 20-42, 2009.

Link do PNAE em pdf: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/formacao_pela_escola/modulo_pnae_conteudo.pdf

Link da Vigilância Sanitária em pdf: http://www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/955.pdf

Link para diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito: http://www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/954.pdf

