

O CAMINHO DO ALIMENTO ATÉ A ESCOLA

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

UBERLÂNDIA - MG



SUMÁRIO

1- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).....	1
1.1- O que é o PNAE?.....	1
1.2- Quem é beneficiado pelo PNAE?.....	1
1.3- Qual o valor do recurso financeiro?.....	1
1.4- Como é realizado o repasse?.....	1
1.5- Quem gerencia o PNAE?.....	1
1.6- Quem faz a fiscalização do PNAE?.....	2
1.7- O que é o Conselho de Alimentação Escolar (CAE)?.....	2
1.8- Como o PNAE é colocado em prática no município de Uberlândia?.....	2
1.9- Licitação.....	2
2- Entrega, recebimento e armazenamento de gêneros.....	4
2.1- Como é realizada a entrega de gêneros alimentícios pelo PMAE?.....	4
3- Cardápios.....	5
3.1- Qual a importância do cardápio?.....	5
3.2- Como é realizada a execução dos cardápios pelo PMAE?.....	6
4- A nova classificação dos alimentos.....	7
5- Recursos Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE).....	8
5.1- Qualquer alimento pode ser adquirido com o recurso repassado pelo FNDE?.....	8
5.2- O que muda para as crianças menores de 3 anos?.....	8
6- Agricultura Familiar.....	9
6.1- Por que é importante adquirir alimentos da Agricultura Familiar?.....	9
6.2- Agricultura Familiar x Produtos Orgânicos.....	11
7- Armazenamento.....	13
8-Como o PMAE garante a oferta de uma alimentação de qualidade?.....	14
8.1- Orientações aos manipuladores de alimentos.....	14
8.2- Higienização e preparo dos alimentos.....	15
8.3- Qual a importância das merendeiras e ASG's para a garantia da qualidade dos alimentos?.....	15
8.4- Como essas profissionais se atualizam sobre as Boas Práticas?.....	15
9- Como proceder caso a escola tenha algum estudante com necessidade alimentar especial?.....	16
10-E quando a criança tem alguma dificuldade alimentar?.....	16
11- O que é o lanche complementar?.....	17
12- Visita técnica.....	17
13- Quais são os Projetos e Ações desenvolvidos pelo PMAE?.....	18
14- O PMAE adquire através de licitação os seguintes itens.....	19
15- O PMAE realiza manutenção de equipamentos?.....	20
16- Como solicitar o recolhimento de equipamentos?.....	20
17- Como realizar o pedido do gás?.....	20
18- Terceirização.....	20
19- Conclusão.....	21

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O que é o PNAE?

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo, sendo o único com atendimento universalizado. Visa a transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos.

Quem é beneficiado pelo PNAE?

O PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

Qual o valor do recurso financeiro?

Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

- Creches: R\$ 1,07
- Pré-escola: R\$ 0,53
- Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,64
- Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36
- Educação de jovens e adultos: R\$ 0,32
- Ensino integral: R\$ 1,07
- Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,53

Como é realizado o repasse?

O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. Além do repasse do FNDE o município contribuí com uma contrapartida para a alimentação escolar.

FNDE



PREFEITURA DE UBERLÂNDIA

Quem gerencia o PNAE?

O PNAE é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Quem faz a fiscalização do PNAE?

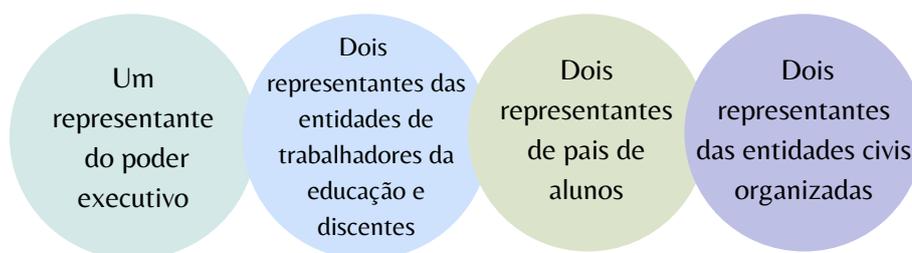
O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

O que é o CAE?

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, composto por, no mínimo, 7 (sete) membros titulares e seus respectivos suplentes, sendo, representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, entidades civis e pais de alunos.

O trabalho é desenvolvido pelos conselheiros de forma voluntária em prol de uma alimentação escolar de qualidade que é direito dos alunos da Educação básica pública e dever do Estado.

Os CAEs têm como principal função zelar pela concretização da alimentação escolar de qualidade, por meio da fiscalização dos recursos públicos repassados pelo FNDE, que complementam o recurso dos Estados, Distrito Federal e Municípios, para a execução do PNAE.



Como o PNAE é colocado em prática no Município de Uberlândia?

A execução do PNAE no Município de Uberlândia é realizada através do Programa Municipal de Alimentação Escolar – PMAE, que tem como objetivo promover a saúde das crianças e adolescentes através da oferta de uma alimentação saudável e balanceada, contribuir no suprimento das necessidades nutricionais dos alunos, desenvolver hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, elaborar cardápios variados que priorizam os hábitos regionais com a oferta de produtos da Agricultura Familiar.

Licitação

A licitação é um procedimento administrativo formal que se estabelece previamente às contratações de serviços e aquisições de produtos realizadas pelo governo Federal, Estadual ou Municipal.

No Brasil, as licitações de entidades que fazem uso da verba pública (Compras Governamentais ou compras públicas) são regidas principalmente, pelas seguintes leis: Leis 8.666/93 de normas gerais de licitações e contratos, Lei 10.520/02 também conhecida como pregão, destinada a bens e serviços comuns.

As licitações ajudam o mercado econômico a viabilizar a concorrência e o desenvolvimento social e regional, o aumento de arrecadação tributária, o aumento de renda e a diminuição da taxa de desemprego. Além disso, tem como objetivo selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A licitação é feita nas modalidades de pregão ou concorrência e do tipo menor preço. O vencedor da licitação assina com a Administração Pública uma ata de registro de preço, onde se compromete a fornecer determinada quantidade de um produto ou serviço, por determinado preço, pelo prazo máximo de um ano.

O caminho da comida até a escola...



Equipe de nutrição:
planejamento do cardápio
Escolhendo os tipos de alimentos a serem comprados, a quantidade que será utilizada mês/ano, a periodicidade da oferta etc...



Financeiro/compras:
Processo de licitação para compra dos produtos
Elaboram o edital e o termo de referência. Fazem os empenhos, os contratos de acordo com o planejamento da equipe de nutrição.



Equipe de nutrição e Financeiro/compras:
Efetiva o pedido do produto para a empresa vencedora
A equipe de nutrição faz o pedido dos produtos de acordo com o per capita de cada escola e envia para o setor de compras, no caso de gêneros básicos e perecíveis, que transmite o pedido para a empresa responsável e para os produtores familiares no caso dos hortifrúts.



Empresa/agricultores familiares entrega os pedidos para o nosso centro de distribuição (DAD).



Sector de requisições:
Encaminha para a DAD os tipos e as quantidades de produtos a serem entregues em cada escola.



ENTREGA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Como é realizada a entrega de gêneros alimentícios pelo PMAE?

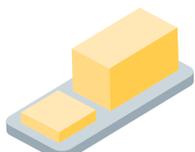
A programação dos alimentos que serão enviados às escolas inicia-se no ano anterior com as licitações, essa é a modalidade de compras do PMAE e é realizada com base no planejamento do ano seguinte. Assim que as compras são feitas e os contratos com os fornecedores são fechados, a equipe de nutrição elabora os cardápios de acordo com o que será entregue. Mensalmente as escolas precisam informar a posição de estoque para que seja programada a quantidade a ser enviada no mês seguinte, a fim de que não falte alimentos e também não ocorra superlotação dos estoques. As entregas são realizadas seguindo roteiros pré-definidos informados na planilha do instrumental de alimentos. Cada grupo de escolas tem uma data determinada para enviar a posição de estoque e para o recebimento de gêneros alimentícios. É importante ressaltar que para enviar a posição de estoque a escola precisa descontar a quantidade de alimentos que será utilizada nos próximos 10 dias. Por exemplo, se há 50 pacotes de arroz em estoque e a escola utiliza 5 por semana a quantidade informada no instrumental deve ser de 40 pacotes.

CÓD.	PRODUTO	UN	CRITÉRIO MENSAL	QT. ESTOQUE	QT. SOLICITADA (NÃO PREENCHER)
2258	ACHOCOLATADO EM PÓ - 1 KG	PT	3	00	
2355	AÇUCAR CRISTAL - 5 KG	PT	9	02	
45695	AMIDO DE MILHO	KG	3	01	
2788	ARROZ - 5 KG	PT	39	02	
131518	AVEIA	KG	12	00	
2918	BISCOITO MAISENA - 200 GR	PT	147	120	
2797	EXTRATO DE TOMATE - 850 GR	LA	32	00	
2798	FARINHA DE MANDIOCA	KG	9	00	
3866	FARINHA DE TRIGO	KG	9	00	

Observar no cabeçalho do documento o roteiro de entrega, data da entrega do documento e data da entrega dos produtos na escola.

Os hortifrúteis são entregues semanalmente nas escolas e são em sua maior parte da agricultura familiar, mas também existem entregas de outra empresa privada contratada por licitação.

Além dos gêneros não perecíveis (arroz, feijão, óleo, sal, macarrão, extrato de tomate), são ofertados também os gêneros perecíveis como: carnes, ovos, leite, manteiga. No ato do recebimento, é necessário conferir a mercadoria (data de validade, quantidade e se estão em condições apropriadas). Caso seja constatada alguma avaria que comprometa o produto ou divergência, essas deverão ser anotadas na própria guia de recebimento (que volta com o motorista) e deve ser comunicado ao diretor da escola. Divergências apontadas posteriormente ao recebimento e não anotadas na guia de recebimento, não poderão ser reparadas. Produtos que estão com inconformidades não devem ser recebidos, por exemplo carne descongelada.



CARDÁPIOS

Qual a importância do cardápio?

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional.

Os cardápios são elaborados por nutricionista e precisam levar em consideração a legislação vigente considerando:

- O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde;
- Os gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- O horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- As especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;
- A oferta de, no mínimo, 2 porções de frutas e 3 de hortaliças por semana (280g/estudante/semana) para o ensino parcial, frutas 4 vezes na semana e 5 vezes de hortaliças para alunos em período integral (520g/estudante/semana), sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura;
- Os aspectos sensoriais, como as cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo.

Os cardápios são enviados mensalmente para as escolas via e-mail e podem também ser acessados pelo portal da prefeitura no seguinte link: <https://www.uberlandia.mg.gov.br/prefeitura/secretarias/educacao/merenda-escolar-2/>



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL - PERÍODO PARCIAL ZONA URBANA E RURAL FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)						
MAIO 2022						
REFEIÇÃO	HORÁRIO	02/05/2022 Segunda-feira	03/05/2022 Terça-feira	04/05/2022 Quarta-feira	05/05/2022 Quinta-feira	06/05/2022 Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	07h:30	Biscoitinha Leite queimado	Biscoito água e sal Suco de cajá	Pão francês com manteiga Leite queimado	Biscoito de polvilho Vitamina de banana	Biscoito maisena Leite puro
PRINCIPAL	Manhã: 10:30h Tarde: 16h	Arroz branco Feijão de caldo Farofa de cenoura com ovo	Arroz branco Feijão de caldo Escondidinho de pernil Salada de couve	Arroz branco Feijão de caldo Frango em cubos com abacaxi Purê de batata	Arroz branco Feijão de caldo Carne moída com inhame Salada de alface com tomate	Macarrão alho e óleo com abobrinha e cenoura picadas e frango em cubos
		Suco de Cajá		Suco de Cajá		Banana
Composição nutricional (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO	PTN	LFD
			407	62 g 61%	14 g 14%	11 g 25%
Orientações: As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maisena) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE. Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira. *O pão francês será entregue conforme cronograma, dessa forma a escola deve adequar o cardápio (trocar a preparação do dia) de acordo com a programação de entrega prevista. *Os hortifrutis estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário. *O ovo é um alimento fonte de proteína, rico em vitaminas e minerais. No cardápio é sempre ofertado com outros ingredientes para enriquecer a refeição e garantir a diversidade de preparações. Sendo assim, deve ser respeitado a forma de preparação determinada no cardápio.						

Gabriela Pereira Teixeira
Nutricionista
CRN9 19.295



Como é realizada a execução dos cardápios pelo PMAE?

Para os estudantes da creche, que ficam na escola em tempo integral, é obrigatória a oferta de três refeições ao dia. Para estudantes da creche em período parcial é ofertada no mínimo duas refeições, sendo que para as crianças que estudam em período parcial na parte da manhã, é ofertado o café da manhã para acompanhar os estudantes que são do período integral. Para os estudantes de ensino fundamental é ofertada uma refeição. Os cardápios são enviados mensalmente às escolas via e-mail e as preparações devem ser seguidas. Adaptações podem ser feitas quando há falta de algum item em estoque, mas respeitando o grupo alimentar:



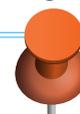
Grupos alimentares para substituição

Arroz	Macarrão
Batata	Mandioca, cará
Abobrinha	Cenoura, chuchu, brócolis, beterraba
Salada crua	Couve, alface, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate
Carnes	Bovina, suína, ovo, frango

Os hortifrúteis estão sujeitos a alterações devido às condições climáticas, por isso são necessárias adaptações no cardápio. Além disso, sempre que houver excessos de hortifrúteis esses podem ser branqueados e congelados.

Segue a orientação para branqueamento:

1. Lave, higienize e pique os alimentos;
2. Coloque os legumes picados numa panela com água fervente, depois de 3 minutos retire;
3. Escorra a água e coloque os legumes numa vasilha com água gelada e gelo por 2 minutos;
4. Em seguida escorra a água e acondicione o alimento em sacos plásticos próprios e armazene no congelador etiquetado com a data de preparo, validade e nome do alimento. A validade é até 3 meses.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL - BERÇÁRIO E CRECHE ZONA URBANA E RURAL FAIXA ETÁRIA 06 a 12 meses							
MAIO 2022							
REFEIÇÃO	HORÁRIO	02/05/2022 Segunda-feira	03/05/2022 Terça-feira	04/05/2022 Quarta-feira	05/05/2022 Quinta-feira	06/05/2022 Sexta-feira	
CAFÉ DA MANHÃ	7:30h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	
COLAÇÃO	9:00h	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
ALMOÇO	12:30h	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Farofa de cenoura ralada com ovo	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Escondidinho de permit Salada de couve picadinha	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Frango desfiado com chuchu amassado Purê de cabotia	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Carne moída com inhame amassado Salada de alface picadinho	Papinha de macarrão com tomate picadinho, abobrinha e cenoura raladas e frango desfiado	
LANCHE	13:00h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	
JANTAR	16:00h	Papinha de macarrão com tomate picadinho, abobrinha e cenoura raladas e frango desfiado	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Farofa de cenoura ralada com ovo	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Escondidinho de permit Salada de couve picadinha	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Frango desfiado com chuchu amassado Purê de cabotia	Papinha de arroz branco Feijão de caldo amassado Carne moída com inhame amassado Salada de alface picadinho	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL - MÉDIA SEMANAL		Energia (Kcal)		CHO (g)		PTN (g)	
		512,62		75		21	
		Cálcio (mg)		Ferro (mg)		Vit. C (mg)	
		306,4		2,3		128,34	
LIPD (g)		13		25%		33,1	
Refin (mg)		128,34		33,1			
<p>Orientações</p> <p>Reserve (congelado) uma porção de hortifrúteis para as preparações da segunda-feira. A colação (refeição das 9h), pode ser ofertada após o almoço a critério da rotina escolar. *Os hortifrúteis estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que sejam substituídos, caso necessário. *O ovo é um alimento fonte de proteína, rico em vitaminas e minerais. No cardápio é sempre ofertado com outros ingredientes para enriquecer a refeição e garantir a diversidade de preparações. Sendo assim, deve ser respeitado a forma de preparação deste no cardápio.</p>							
<p>NUTRICIONISTA RT: Marília Martins Santos CRN9: 7314 NUTRICIONISTAS QT: Gabriela Pereira Teixeira CRN9: 19295 Grise de Castro Fanecca CRN9: 1590 Herikí Ferreira dos Santos CRN9: 26204 Mariana Vallati CRN9: 12376 Thais Mariana Silva Mendonça CRN9: 19707</p> <p>Gabriela Pereira Teixeira Nutricionista CRN9 19.295</p>							

A NOVA classificação dos alimentos

Os alimentos podem ser classificados em quatro grupos dependendo da extensão do processamento deles, pois quanto mais processado (industrializado) um alimento é, maior também a perda de nutrientes.

O primeiro grupo é composto por alimentos **in natura ou minimamente processados**, é o alimento que temos acesso da maneira como ele vem da natureza, por exemplo: frutas, hortaliças, raízes, ovos, leite, carnes, cogumelos, algas. Minimamente processados são produtos in natura que precisaram passar por algum processamento na indústria, mas não têm adição de outros ingredientes, como por exemplo o arroz, feijão, farinha. Nesses casos os grãos são apenas secos e/ou moídos e embalados. Leite pasteurizado, carne congelada, café também são exemplos de alimentos minimamente processados. Essa deve ser a base da nossa alimentação.



O segundo grupo é dos **ingredientes culinários processados**, pois quando cozinhamos os alimentos in natura ou minimamente processados precisamos de ingredientes para converter esses alimentos em receitas. Por exemplo: óleo de soja, sal, açúcar, azeite de oliva, manteiga. Esses ingredientes devem ser utilizados em pequenas quantidades para não comprometer a qualidade nutricional das preparações.



O terceiro é o grupo dos **alimentos processados**, é composto por alimentos in natura ou minimamente processados (primeiro grupo) e são modificados por processos industriais, mas que podem ser reproduzidos em casa, pois são processos relativamente simples. Há ainda adição de um ou mais ingredientes culinários (segundo grupo). São alimentos processados: alimentos em conserva, frutas em calda, queijos, iogurte natural, pães artesanais. Se consumidos em pequenas quantidades são compatíveis com uma alimentação saudável.



Os **alimentos e bebidas ultraprocessados** fazem parte do quarto grupo. São alimentos que com frequência têm adição de corantes, aromatizantes, emulsificantes, espessantes e outros aditivos que dão às formulações propriedades sensoriais semelhantes aos alimentos in natura. Esses aditivos disfarçam características indesejadas do produto final. Nesses gêneros, os alimentos in natura estão em pequena quantidade, por exemplo 1% de fruta no refresco em pó. Além de serem pobres em nutrientes, os alimentos ultraprocessados são altamente lucrativos para as grandes indústrias, pois usam ingredientes de baixo custo e apresentam longa durabilidade. Essa longa durabilidade torna mais conveniente a compra (demoram para perder e são prontos para o consumo) e, por hiper estimular o paladar, acabam sendo mais apreciados do que os alimentos in natura. O recomendado é evitar o consumo desse grupo alimentar. São exemplos de alimentos ultraprocessados: gelatina de sabor, sorvetes, pães embalados, biscoitos, bebida láctea.



RECURSOS FNDE

Qualquer alimento pode ser adquirido com o recurso repassado pelo FNDE?

Não, a resolução nº 6 de 2020 do FNDE, publicada em maio de 2020, determina alguns critérios mais rigorosos que a resolução anterior para a elaboração do cardápio visando uma alimentação mais saudável. O PNAE visa também limitar a oferta e o consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal, estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados. Além disso, alguns alimentos ultraprocessados têm sua aquisição proibida, são eles: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Por exemplo, a salsicha não é citada como um alimento proibido, entretanto apresenta glutamato monossódico em sua lista de ingredientes, sendo assim também é proibida a aquisição desse alimento.

O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que supram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

O Programa possui como uma de suas diretrizes a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, a boa saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

É o PNAE promovendo a educação, a saúde e a melhor qualidade de vida dos nossos alunos.

O que muda para as crianças menores de 3 anos?

A resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, atualizou a legislação do programa com base no Guia Alimentar para menores de Dois Anos, visando uma maior promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança, portanto a oferta de açúcares e alimentos ultraprocessados foi proibida para menores de 3 anos. Dentro do grupo dos açúcares podemos citar também o mel e o adoçante. Preparações culinárias que utilizem esses alimentos também são proibidas.



AGRICULTURA FAMILIAR

Por que é importante adquirir alimentos da Agricultura Familiar?

A lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo FNDE para o PNAE deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório. Os preços dos produtos a serem adquiridos da agricultura familiar deverão ser previamente estabelecidos pela Entidade Executora e publicados no edital da Chamada Pública. Para a definição dos preços, deverá ser realizada ampla pesquisa de preços. O preço de aquisição de cada produto será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, necessários para o fornecimento do produto.

A Chamada Pública é o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.



A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela lei nº 11.947/2009, em especial no que tange:

- Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e;
- Ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.



Após a aquisição dos produtos, o início da entrega deve seguir o cronograma previsto no edital de Chamada Pública e no contrato. No ato da entrega, o TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Entidade Executora e pelo grupo ou agricultor individual fornecedor.

Os quantitativos são repassados as cooperativas mensalmente, assim, elas podem se organizar e entregar produtos de qualidade e frescos.

Na Prefeitura de Uberlândia os produtores realizam as entregas na DAD (Diretoria de Abastecimento e Distribuição) e nas escolas (segunda e terça-feira). Os nutricionistas responsáveis estão presentes na DAD e avaliam a qualidade e condições dos produtos. As entregas são feitas seguindo roteiros pré-estabelecidos, que separam as escolas por rotas.

O Município de Uberlândia atualmente oferece 18 tipos de alimentos provenientes da Agricultura Familiar.

Este encontro – da alimentação escolar com a agricultura familiar – tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil. O Município de Uberlândia atualmente oferece 16 tipos de alimentos provenientes da Agricultura Familiar.



Agricultura Familiar x Produtos Orgânicos

O que é um produto orgânico? São aqueles produzidos de forma orgânica ou extrativista sustentável. Eles podem ser tanto in natura, como por exemplo as frutas, quanto serem usados como ingredientes para a elaboração de outros produtos, como biscoitos, bolo, geleias, etc.

Conceito de produto orgânico segundo a lei 10.831, de 23 de dezembro de 2003:

Art. 1o Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.



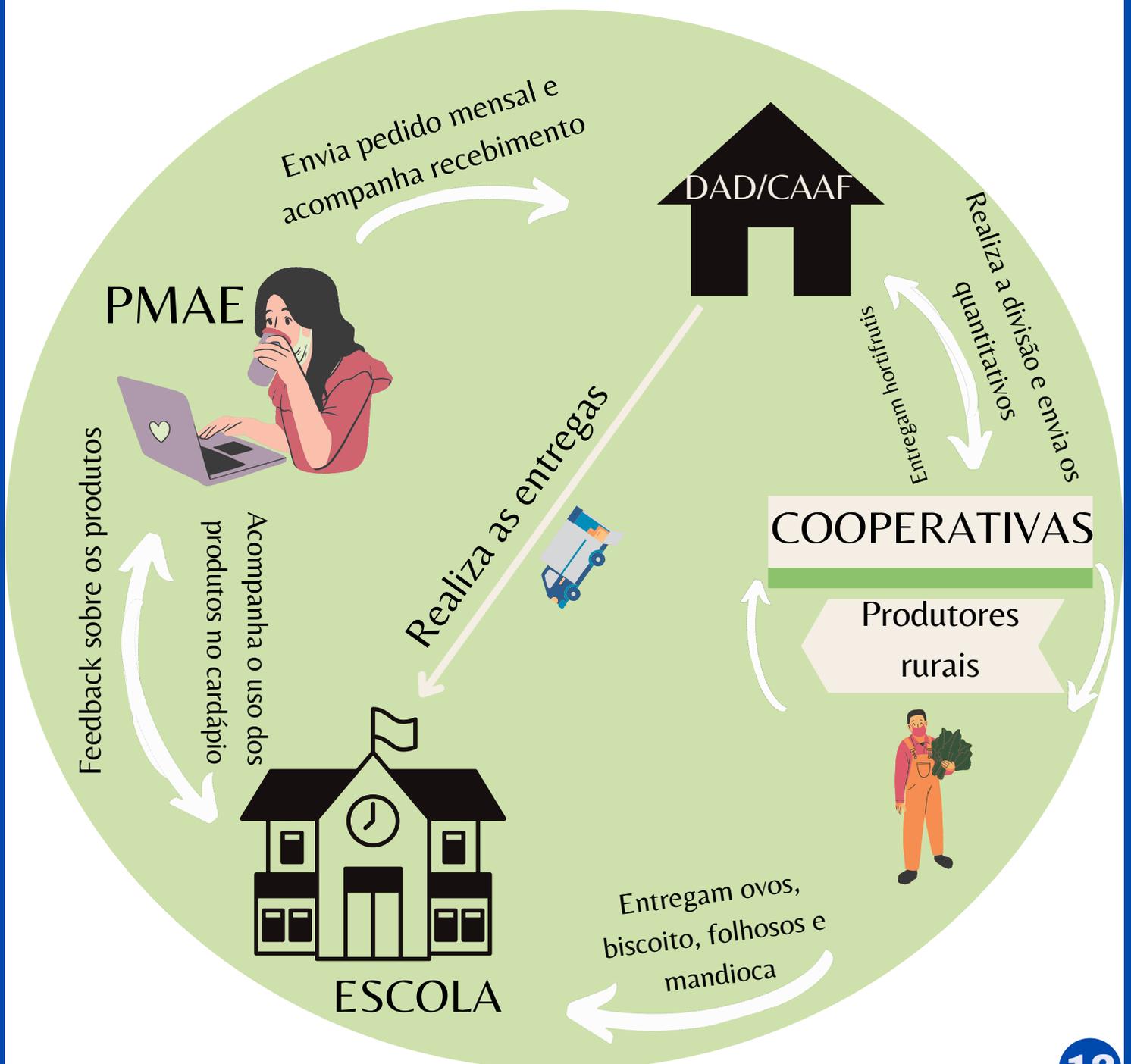
Para sua comercialização, os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismo reconhecido oficialmente, segundo critérios estabelecidos em regulamento.

Seguindo a Resolução Nº 06, DE 08 DE 2020, do FNDE:

CAPÍTULO V DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.



Como o PMAE garante a oferta de uma alimentação de qualidade?

A qualidade da alimentação oferecida aos estudantes é garantida devido à utilização de Boas Práticas, que são procedimentos e práticas de organização e higiene necessárias que devem ser adotados e obedecidos pelas merendeiras e por todos envolvidos nos serviços de alimentação escolar.

O principal objetivo dessas práticas é garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos para evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

O PMAE também coordena o Núcleo de Controle de Qualidade – NCQ, que é formado por vários profissionais (equipe administrativa, nutricionistas, representantes da Vigilância Sanitária e da Secretaria de Agronegócios, Economia e Inovação), que avaliam a qualidade de todos os produtos licitados para compor o cardápio, além de fiscalizar as entregas na vigência dos contratos. Quando necessário, durante a vigência do contrato, são realizadas visitas técnicas aos fornecedores.

É de responsabilidade técnica do PMAE analisar qualquer produto novo antes de inseri-lo no cardápio e realizar (quando necessário) testes de aceitabilidade, conforme as orientações do FNDE.

Orientações aos manipuladores de alimentos

Segundo a RDC 216:

- Fazer uso diariamente de avental limpo (preferencialmente de cor clara), touca nos cabelos e sapatos fechados;
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte;
- Não usar maquiagem, perfumes, adornos (anéis, alianças, relógios, brincos, colares, pulseiras, etc.);
- Higienizar as mãos com frequência;



Higienização e preparo dos alimentos

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

- Higienizar as mãos;
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.

Qual a importância das merendeiras e ASG's para a garantia da qualidade dos alimentos?

Essas profissionais têm fundamental importância pois são responsáveis por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, visto que estão diretamente ligadas às etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

Podem ser também consideradas educadoras da alimentação, juntamente com os nutricionistas responsáveis técnicos.

Como essas profissionais se atualizam sobre as Boas Práticas?

O PMAE realiza periodicamente cursos de capacitação e atualização para manipuladores de alimentos de maneira presencial para proporcionar experiências práticas.

Na pandemia foram realizados cursos de maneira remota. Consulte os materiais nos links abaixo:

<https://drive.google.com/file/d/1zy9tZYqCi2K7d3Sf-UVBnyJCZBovc8er/view?usp=sharing>

https://drive.google.com/file/d/1fj0gOBfGoeP9o7sro7vA1lia3a1_btEo/view?usp=sharing

Também foi disponibilizado o material do Conviva para complementação de estudos:

<https://drive.google.com/file/d/1PIJ100yPCMRXX5ZPIR9bnpUTUcBOGbvY/view?usp=sharing>

Como proceder caso a escola tenha algum estudante com necessidade alimentar especial?

O diretor da escola precisa orientar os pais sobre a necessidade de um atestado médico com o diagnóstico do estudante (nome da doença). Cópia desse atestado deve ser encaminhado ao e-mail nutricao.sme@uberlandia.mg.gov.br para que a equipe de nutrição providencie o lanche para esse estudante e realize as orientações necessárias para a escola.

E quando a criança tem alguma dificuldade alimentar?

Comer, assim como outras habilidades (ler, escrever, andar de bicicleta) é um ato aprendido e não é um processo fácil como muitos imaginam, por isso, algumas crianças têm mais dificuldades do que outras. Especialmente entre os dois e três anos as crianças passam por uma fase de redução de apetite e podem recusar algum alimento que aceitavam, portanto é importante continuar oferecendo, mas sem forçar, apenas colocar no prato da criança em pequenas quantidades. Algumas outras crianças podem realmente ter mais dificuldades e rejeitar maior quantidade de alimentos ou não tolerar o alimento no prato, por isso a criança deve sempre ser respeitada. A escola tem o papel também de auxiliar na formação de bons hábitos alimentares e os pais devem ser comunicados no caso de extrema recusa alimentar para que procurem tratamento adequado. Educadores e merendeiras também podem auxiliar essas crianças com conversas e melhorando a interação com a comida.

De maneira geral, o PMAE orienta a colocar todos os alimentos no prato das crianças, mesmo em pequenas quantidades para que aos poucos elas vão se familiarizando com aquele alimento. Os profissionais envolvidos devem permitir que a criança coma dentre os alimentos que estão no prato aquele que ela sentir-se confortável em comer, não sendo orientado oferecer trocas na hora da refeição ou fazer uma preparação diferente. Casos específicos podem ser discutidos junto à equipe de nutrição do PMAE.

O PMAE realizou um treinamento com ASGs, diretores e profissionais de apoio sobre a alimentação de crianças menores de três anos no qual foram abordadas sobre as dificuldades alimentares, o curso está disponível no site do CEMEPE para acesso aos profissionais da Rede Municipal de Ensino por meio do e-mail institucional e pode ser consultado pela escola sempre que necessário (<https://sites.google.com/sme.udi.br/cepepe/inicio>).



O que é o lanche complementar?

Esse lanche é um complemento para os alunos de escolas em regiões carentes e zona rural e deve ser oferecido apenas quando há a necessidade do café da manhã e/ou outra opção de refeição além da refeição principal. As escolas de ensino fundamental que precisam receber leite para oferecer aos alunos esse lanche complementar devem enviar um e-mail solicitando para nutricao.sme@uberlandia.mg.gov.br



Visitas técnicas

Outra estratégia para garantir a qualidade da alimentação escolar e avaliar as condições de funcionamento da escola são as visitas técnicas, que são realizadas por funcionários especializados vinculados ao PMAE. Esta equipe realiza visitas periódicas a fim de orientar sobre as normas de boas práticas, higiene, dentre outros, buscando também identificar dificuldades e possíveis irregularidades.



Quais são os Projetos e Ações desenvolvidos pelo PMAE?

Projeto Nutrição Especial:

Oferta de alimentos específicos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino com restrições alimentares, diabéticos, celíacos, intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca.

Projeto Datas Comemorativas:

Oferta de alimentos típicos em datas comemorativas, como páscoa e festa junina.

Dia Mundial da Alimentação Saudável:

Exposição no saguão da prefeitura das atividades realizadas nas escolas municipais sobre educação nutricional e degustação de receitas saudáveis.

Projeto “Vamos Cozinhar?”:

Aula culinária de formação e profissionalização das merendeiras nas cantinas escolares e capacitação direcionada ao preparo do cardápio das crianças do berçário.

Projeto Frutas Sazonais:

Oferta de frutas que não estão no cardápio escolar, porém estão contempladas no Edital publicado para aquisição dessas espécies de acordo com a sazonalidade.

Jornada de Educação Alimentar e Nutricional:

O FNDE lançou essa jornada com o objetivo de incentivar o debate e as práticas das ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, tendo como tema motivador a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção da obesidade infantil.

Em abril de 2018, a EMEI do Conjunto Santa Luzia e seus parceiros (PMAE, Secretaria de Agropecuária e Abastecimento e Agentes de Saúde), por intermédio do FNDE, receberam em Recife o Selo de menção Honrosa com o tema Horta Escolar.

Estágios curriculares:

Também são oferecidos estágios curriculares do Curso de Nutrição em parceria com algumas Universidades (Pitágoras, UFU, UNITRI) e extracurriculares, quando solicitados, que proporcionam aprendizados mútuos através de vivências na prática, contribuindo para o enriquecimento do conhecimento e desenvolvimento de novas habilidades tanto para os estagiários quanto para a equipe das escolas (alunos, ASG's, professores, diretores, pais).

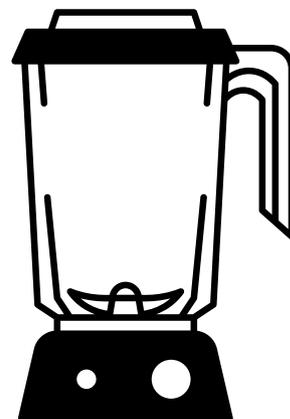
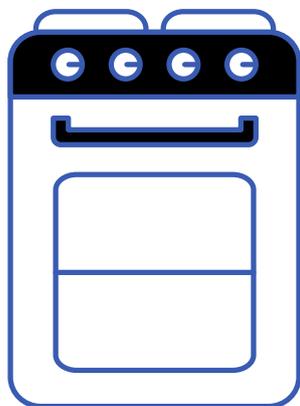
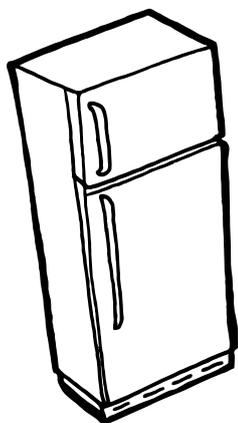
Essa parceria possibilita ampliar o leque de ações de Educação Alimentar e Nutricional através de atividades desenvolvidas pelos estagiários durante a permanência dos mesmos nas escolas.

Curso de Boas Práticas - RDC 216: realização de cursos e treinamentos periódicos para os profissionais manipuladores de alimento da rede municipal.

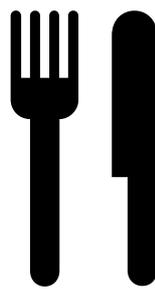
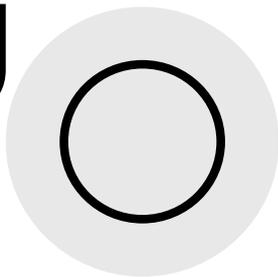


O PMAE adquire através de licitação os seguintes itens:

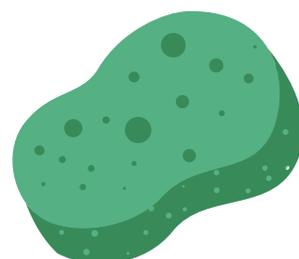
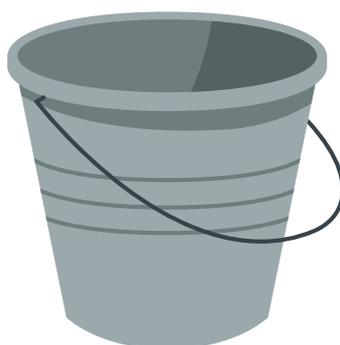
Equipamentos



Utensílios



Materiais de limpeza



Equipamentos de Proteção Individual (EPI)



O PMAE realiza manutenção de equipamentos?

O PMAE tem contratos firmados através da PMU com empresas especializadas, para realização de Manutenção de fogões, rede condutora de gás, geladeira, freezer, liquidificador, máquina de lavar e tanquinho. O pedido de manutenção deve ser enviado ao PMAE através do e-mail (alimentacaoescolar@uberlandia.mg.gov.br), e se possível indicar qual o problema o equipamento apresenta.

Como solicitar o recolhimento de equipamentos?

O recolhimento de equipamentos patrimoniados para baixa ou devolução devem ser solicitados ao PMAE através do e-mail (alimentacaoescolar@uberlandia.mg.gov.br). A solicitação deve conter o nome do equipamento, características, marca e número do patrimônio, e especificar se é para baixa, por falta de condições de uso ou outros motivos. No ato da devolução do equipamento, o mesmo deve ser identificado com o nome da escola e número do patrimônio.

Como realizar o pedido do gás?

O pedido de recarga de gás deve ser realizado via telefone (3236-3182). A escola não deve acumular vasilhames vazios, assim que efetuar a troca, solicite a recarga. Todo pedido feito até as 11:30 h do dia é encaminhado ao fornecedor às 12:00 h. O pedido feito após as 12:00 h só será encaminhado ao fornecedor no dia seguinte.



Terceirização

O PMAE coordena a prestação de serviços de limpeza realizada por empresas terceirizadas nas escolas municipais. Isso garante mais qualidade no resultado final, pois as empresas são especializadas nesta tarefa e contam com equipamentos e produtos eficientes. Tal fato garante que o resultado final da limpeza seja de muito mais qualidade. Assim, compete ao PMAE fazer a gestão dos contratos administrativos referentes a tais serviços.

Conclusão

O presente material destaca a importância do Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE) para o município de Uberlândia, assim como a relevância dos atores sociais envolvidos (Secretaria Municipal de Educação, Centro Municipal de Estudos e Projetos Educacionais - CEMEPE, Conselho de Alimentação Escolar - CAE). Sendo assim, sugerimos a utilização e constante leitura deste documento, como forma de orientação para o cumprimento das Boas Práticas nas escolas.

Vale ressaltar que o PMAE tem como objetivo garantir aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Uberlândia, o direito à uma alimentação saudável e equilibrada do ponto de vista nutricional. A garantia desse direito e da execução das Boas Práticas não é responsabilidade de apenas um ator social específico e deve ser compartilhada por todos os envolvidos na alimentação escolar, para que seja alcançado o sucesso do Programa.

