



Panorama da Alimentação Escolar no Estado do Rio de Janeiro

**Lúcia França Santos - Nutricionista
Ex-Conselheira CRN-4**

Panorama da Alimentação Escolar no Estado do Rio de Janeiro

Introdução

Métodos

Resultados

- I) Consumo de refeições
- II) Planejamento do cardápio
- III) Qualidade nutricional dos cardápios
- IV) Controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários
- V) Uniformização dos manipuladores de alimentos
- VI) Condições da área física das UAN

Conclusão

Recomendações

Introdução

Programa Nacional de Alimentação Escolar



Garantia da alimentação escolar dos alunos da educação básica de escolas públicas e filantrópicas.



Gerenciado pelo FNDE.



“atender às **necessidades nutricionais** do educando durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu **crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar**, bem como promover a **formação de hábitos alimentares saudáveis**”.

Introdução

No Estado do Rio de Janeiro (SEEDUC)



A Coordenação de Alimentação Escolar é o setor responsável pelo **planejamento, orientação e supervisão** do Programa.



Durante o período do estudo, o QT de Nutricionistas era de 3 profissionais contratadas para 1620 UE
(2013= 1315 UE).



Não há o cargo de Nutricionista na Secretaria de Educação

Métodos

Manual de Orientações – Programa Estadual de Alimentação Escolar (MOPAE)



Auxiliar todos os profissionais envolvidos com a **operacionalização do PAE/RJ** no âmbito das UE.



Os **cardápios** elaborados por Nutricionistas da SEEDUC são **publicados no DO mensalmente** e disponíveis na extranet da Secretaria

Métodos

1) Análise dos cardápios do MOPAE ➡ **atendam aos princípios dietéticos** da quantidade, qualidade, harmonia e adequação, considerando-se:

Quantidade: suficiência calórica para repor as perdas energéticas do organismo.

Qualidade: variabilidade de alimentos e o seu teor de nutrientes que permita operar com esquemas de substituição e equivalência.

Harmonia: proporcionalidade entre os nutrientes e o valor calórico total.

Adequação: respeito à individualidade.

Métodos

2) Elaboração de **Roteiro de Visita específico**

3) Cronograma de visitas ➡ 92 municípios

4) Definição de **amostra de 301 UE (22,3%)**



método científico

5) Visitas ➡ **outubro de 2010 a julho de 2012**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO
 RJ - ES

RELATÓRIO DE VISITA FISCAL

TV: _____ Região: _____
 Município: _____ UF: RJ Área () urbana () rural
 Nome da unidade escolar: _____
 Endereço: _____
 Diretor: _____
 Responsável pela execução do PNAE: Diretor () Professor () Outro _____

Número de alunos matriculados				
Horário Parcial	Horário Integral	Especializ.	EE Agrícola	Total

	Nº alunos matriculados	Nº Pes. Ref.	Nº Gr. Ref.	Horário Prepare (HP)	Horário Distribuição (HD)	Diferença HP-HD (D)
1º turno Horário: ()						
2º turno Horário: ()						
3º turno Horário: ()						

Condições observadas no dia da visita

Pequena refeição: _____
 Frutas () Legumes () Verduras () Carnes () Ovos () Laticínios () Cereais ()
 Grande refeição: _____
 Frutas () Legumes () Verduras () Leguminosas () Carnes () Ovos () Laticínios ()
 Cereais () Doces () Farináceos ()
 Obs: _____

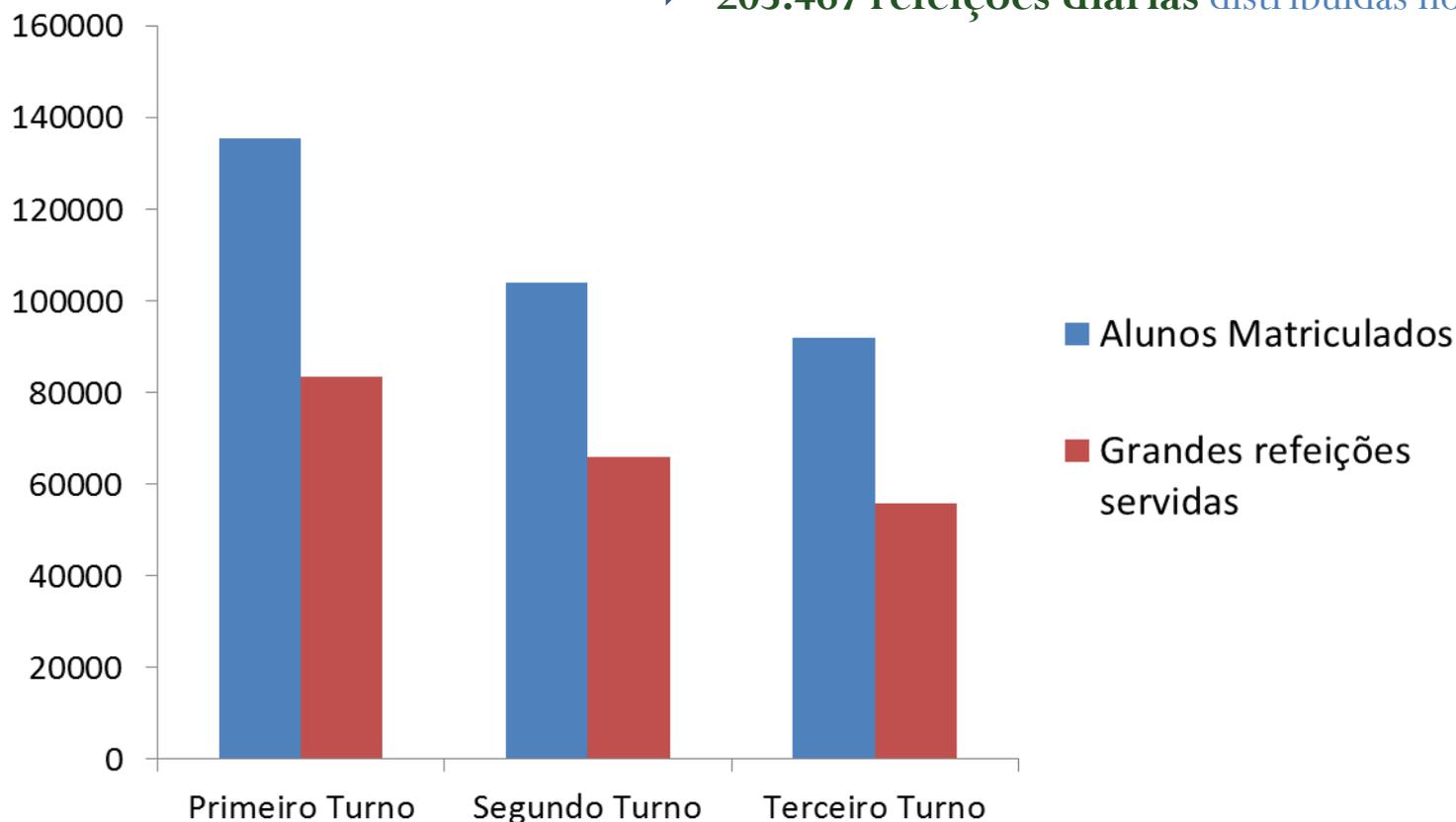
1

Resultados

I) Consumo de refeições



62% dos alunos matriculados alimentavam-se nas UE
205.467 refeições diárias distribuídas nos três turnos



Resultados

II) Planejamento de cardápio

Tabela – O **cardápio** encontrado na instituição **corresponde ao** publicado em **D.O?**

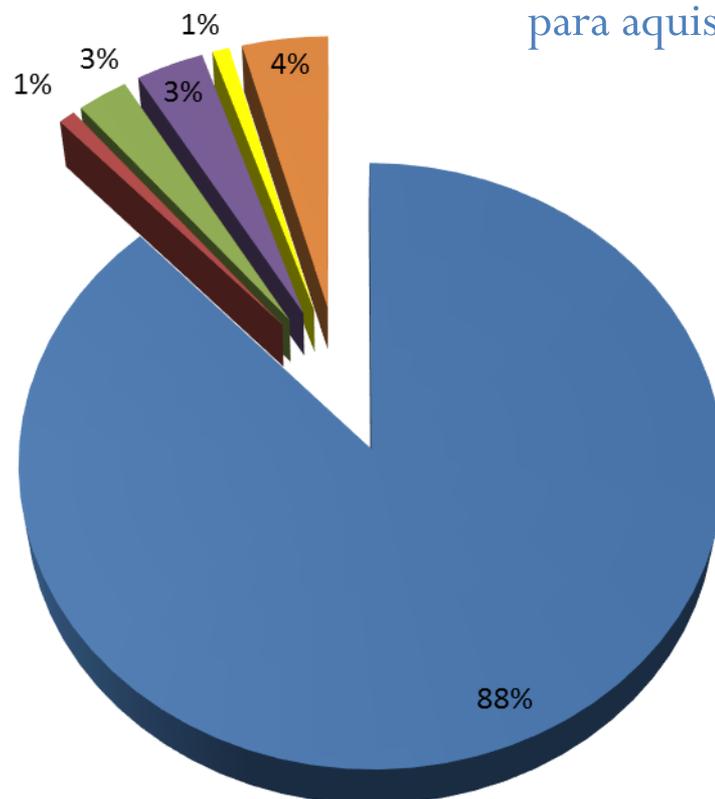
30% (88) informaram **não acessar o D.O** para elaboração dos cardápios.

40% (119) **não consultavam o MOPAE** para aquisição de gêneros alimentícios.

	Frequência absoluta	Frequência relativa
Não	209	69,7
Não havia cardápio	26	8,7
Sim	65	21,6
Total	300	100

Resultados

40% das UE relataram não consultar o MOPAE para aquisição de gêneros



- Experiência
- Aceitabilidade
- Recurso financeiro
- Não soube informar
- Compra unitária
- Outros

Resultados

III) Qualidade nutricional dos cardápios

76% dos cardápios (213) oferecidos no dia da visita **não atendiam** ao princípio da **harmonia** e **52%** (147) ao da **adequação**.

Apenas 13% das UE (36) atendiam à determinação do FNDE de **oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana**.

42% (120) ofereciam **doces de um a dois dias por semana** e **4%** das UE (11) de **três a cinco dias**.

36% das UE (102) utilizavam **mais de uma vez por semana, enlatados para o preparo das refeições**.

Resultados

III) Qualidade nutricional dos cardápios

25% das UE (72) **ofereciam refresco artificial** aos alunos.

95% das UE (284) **não adquiriam produtos da agricultura familiar.**

37% das UE (111) relataram a **necessidade de adequar o cardápio** a alunos portadores de **doenças e deficiências relacionadas à nutrição.**

5% o fizeram **com base no MOPAE** ou com auxílio externo.

Resultados

IV) Controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários

32% das UE (95) iniciaram a **distribuição das refeições entre 2 a 3 horas após o preparo** e **19%** (56) **acima de 4 horas** nos três turnos de funcionamento da escola.

73% dos manipuladores (220) **não realizavam exames periódicos de saúde**. Dentre os que realizavam, **81%** (64) foram submetidos **somente a exame clínico**.

52% das UE (156) **não apresentaram certificados de dedetização e desratização válidos**.

46% das UE (138) **não realizavam quaisquer procedimentos de limpeza e desinfecção de cisterna ou caixa d'água**. Das que adotam tal procedimento, **36%** (58) o fazem **anualmente**.

Resultados

IV) Controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários

Cerca de **9%** das UE (26) relataram **utilizar sobras das refeições** oferecidas, como por exemplo, para alimentação dos funcionários ou utilização no turno seguinte.

98% das UE (290) **não realizavam** a etapa de **desinfecção de gêneros crus** ou quando o faziam, utilizavam produto(s) inadequado(s).

28% das UE (82) apresentavam **equipamentos de refrigeração** (geladeiras, freezers) em **condições higiênico-sanitárias inadequadas** para o armazenamento de gêneros alimentícios.

Resultados

V) Uniformização dos manipuladores de alimentos

	Sim	Não
Jaleco	135 (45,5%)	162 (54,5%)
Adornos	137 (46,1%)	160 (53,9%)
Calça / Bermuda/ Saia	259 (87,2%)	38 (12,8%)
Sapatos fechados	155 (52,2%)	142 (47,8%)
Touca	276 (92,9%)	21 (7,1%)
Camisa/camiseta com manga	226 (76,4%)	70 (23,6%)

Resultados

VI) Condições da área física das UAN

20% das UE (40) apresentavam **utensílios impróprios** para uso.

Em **16%** das UE (49), **equipamentos básicos** (geladeira, freezer, fogão) **não estavam em funcionamento**.

88% das UE (264) **não possuíam janelas e portas teladas**.

64% das UE (185) **não eram organizadas por setores**.

18% das UE (53) **não dispunham de refeitório** para a realização das refeições.

Conclusão

- 1) Quadro técnico de Nutricionistas inadequado. 3 ➡ 386
- 2) Cardápios executados não correspondiam aos planejados por Nutricionistas da SEEDUC:
 - Oferta de alimentos proibidos e/ou restritos.
 - Inclusão limitada de frutas e hortaliças.
 - Não contribui para: promoção à saúde, prevenção de doenças e agravos não transmissíveis e formação de práticas alimentares saudáveis.
- 3) Alunos expostos ao risco de consumirem alimentos e refeições contaminados e/ou impróprios para o consumo.
- 4) Violação do Direito Humano à Alimentação Adequada e outros fundamentais.

A execução do PAE/RJ não atendia aos princípios e diretrizes do FNDE.

RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

CONSIDERANDO que o Artigo 6º da Constituição Federal, após a EC 064/2010, estabelece que "São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição";

CAPÍTULO IV
DAS FORMAS DE GESTÃO

Art. 6º

§3º A **Secretaria Estadual de Educação** que delegar a rede permanece **responsável:**

I - pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II - pela estrutura física das escolas;

III - pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar; e

IV - por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios, caso necessário.

CAPÍTULO V

DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 12 A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e das escolas federais, será realizada por **nutricionista habilitado**, que deverá assumir a **responsabilidade técnica do Programa**, **respeitando as diretrizes** previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições;

§1º **Compete ao nutricionista Responsável Técnico - RT pelo Programa e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, entre outras atribuições estabelecidas na Resolução CFN nº 465/2010:**

RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

- I - realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;**

- II - planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares; e**

- III - coordenar e realizar, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica da escola, ações de educação alimentar e nutricional.**

RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

§2º A EEx. deverá oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para o profissional e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, previstos na Resolução CFN nº 465/2010.

§3º O nutricionista que atua no Programa deverá ser obrigatoriamente vinculado à EEx. e estar cadastrado no FNDE, na forma estabelecida no Anexo II desta Resolução.

Seção I

Das ações de Educação Alimentar e Nutricional

Art. 13 Para fins do PNAE, será considerada Educação Alimentar e Nutricional - EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§1º As EEx. poderão considerar ações de EAN, entre outras, aquelas que:

Dados atuais:

Em 2014 – ato do secretário de educação

Resolução SEEDUC 5160 de 28 de novembro de 2014

Art. 30- À **Coordenação de Segurança Alimentar, diretamente subordinada à Diretoria de Infraestrutura Escolar, observando as diretrizes e normas formuladas pela Diretoria, compete:**

I- **buscar garantir que todo aluno da Secretaria de Estado de Educação seja atendido pelo programa de alimentação escolar, ...**

II- **acompanhar a execução dos projetos e programas referentes à educação alimentar e nutricional nas unidades escolares da Secretaria de Estado de Educação, orientando na correta aplicação dos recursos nos limites de sua competência.**

III- **propor e acompanhar treinamentos e capacitações voltados para a qualidade do atendimento a aluno.**

IV- **acompanhar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação, orientando a correta aplicação dos recursos, nos limites de sua competência.**

Em **2014** e **2015**

Nas 07 Metropolitanas:

- Capacitação das merendeiras estatutárias;
- Fiscalização nas empresas contratadas;
- Reformas e inauguração de duplas escolas (ex.: brasil/china, brasil/frança, oi futuro);

Coordenação de Segurança Alimentar:

- Acompanhou reformas estrutural nas cozinhas e refeitórios;
- Aquisição de equipamentos (geladeiras, fogão industrial, freezers e demais);
- Aquisição de utensílios (panelas, pratos, talheres e demais);
- Publicação no site SEEDUC do novo Manual de Orientações Técnicas;

Parceria SEEDUC/Coordenação de Segurança de Alimentar com:

- Sebrae e EMATER-RJ no Programa Compra Mais 1 e 2 (capacitação de gestores / diretores das unidades escolares e do agricultor familiar);
- Coordenação de Segurança Alimentar em parceria com a EMATER-RJ aquisição de gêneros alimentícios da AF / UE , elaboração e apoio da divulgação da Chamada Pública, além de assessorar os grupos informais no projetos de vendas.

Verbas do PNAE repassadas à SEEDUC/RJ e sua aplicação na Agricultura Familiar:

PNAE (Verba total repassada para a SEEDUC)

30% PNAE (30% da verba total)

TOTAL (verba efetivamente utilizada para a agricultura familiar) %

2012	R\$ 72.270.612,00	R\$ 21.681.183,60	R\$ 852.899,10	1,18
2013	R\$ 69.923.576,80	R\$ 20.977.073,04	R\$ 2.053.846,46	2,94
2014	R\$ 51.575.655,60	R\$ 15.472.696,68	R\$ 4.034.747,16	7,82
2015	R\$ 44.384.414,94	R\$ 13.315.324,48	R\$ 7.780.735,94	17,50
2016	R\$ 46.051.840,00	R\$ 13.815.552,00	R\$ 9.363.033,97	20,33

Quadro técnico de Nutricionista **inadequada: 1251 UE / 2 ➡ 298**

Criação do cargo de Nutricionista na SEEDUC

Comissão de Educação da Alerj: Projeto de Lei (dito em 2013 e não ???)

Ausência de cardápio específico para alunos com necessidades especiais (celíaco, diabéticos e outros)

Ausência na realização do teste de aceitabilidade (resolução fnde 26)

Ausência de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas, ...

Recomendação

“Para a **efetividade e eficácia do PNAE** é importante que todos os sujeitos envolvidos (**Entidades Executoras, o CAE e o nutricionista responsável técnico**) estejam integrados e ativos como **responsáveis e corresponsáveis** em sua execução, atendendo aos princípios e diretrizes de **promover a alimentação escolar saudável e adequada** em conformidade com a faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde, incluindo as necessidades alimentares específicas.”

FNDE, 2012

Recomendação

O FNDE determina que a **entidade executora** do PAE (**estado do Rio de Janeiro**) deverá **respeitar** a Resolução CFN nº 465/2010 e suas substituições e “*deverá dar condições suficientes e adequadas de trabalho para o nutricionista (...) e, inclusive, cumprindo os parâmetros numéricos de nutricionistas por escolares*”.

Resolução FNDE 26/2013

Contatos

Lúcia França tel. (21) 98282-8705

E-mail: lucfranca@gmail.com



Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região
www.crn4.org.br

Rio de Janeiro: Av. Rio Branco, 173 - 5º andar - Centro - Rio de Janeiro -RJ - CEP 20040-007
Telefax: (21) 2517-8178 - E-mail: crn4@crn4.org.br

Espírito Santo: Av. Fernando Ferrari, 1.080 - sala 401 - América Centro Empresarial Torre Central
Mata da Praia – Vitória - ES - CEP 29066-380
Telefax: (27) 3315-5310 / 3315-5311 - E-mail: crn4.es@crn4.org.br