

DIRETRIZ TÉCNICA

**Diretriz Técnica CAO Educação/MPRJ nº 001,
expedida em 03 de agosto de 2020.**

Ementa: Diretriz Técnica que estabelece orientações para as ações de fiscalização da Equipe Técnica do CAO Educação/MPRJ quanto à implementação da política de alimentação escolar no âmbito das redes públicas e rede privada de educação básica no território do Estado do Rio de Janeiro, em especial quanto à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Marcadores:

Alimentação Escolar - Educação Alimentar e Nutricional (EAN) - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Diretriz.

Identificação:

Processo SEI nº 20.22.0001.0008191.2020-28

Solicitação Técnica: Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Tutela Coletiva de Proteção à Educação, do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro.

Nutricionista: Tamara Maria Pinheiro

Matrícula: 8664

SUMÁRIO

[I – OBJETIVO. 04](#)

[II – DISPOSIÇÕES CONSTITUCIONAIS, LEGAIS E NORMATIVAS. 04](#)

[III. DEFINIÇÕES. 09](#)

[IV. DIMENSÕES DA ANÁLISE TÉCNICA E PONTOS DE OBSERVAÇÃO. 12](#)

[*1. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR \(PNAE\) NA REDE DE ENSINO. 12*](#)

[1.1. Caracterização da rede de ensino. 12](#)

[1.2. Execução financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar \(PNAE\). 12](#)

[1.3. Quadro técnico de Nutricionistas. 13](#)

[1.4. Educação Alimentar e Nutricional. 14](#)

[1.5. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio. 14](#)

[1.6. Gestão de compras dos gêneros alimentícios. 14](#)

[1.7. Controle de qualidade na produção da alimentação escolar. 15](#)

[1.8. Manipuladores de alimentos para a produção da alimentação escolar. 15](#)

[1.9. Lista de documentos para análise. 15](#)

[*2. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR \(PNAE\). 16*](#)

[2.1. Análise quantitativa. 16](#)

[2.2. Análise qualitativa. 16](#)

[2.3. Avaliação do cardápio. 16](#)

[2.4. Lista de documentos para análise. 16](#)

[*3. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR \(PNAE\) EM UNIDADES DE ENSINO. 17*](#)

[3.1. Dados gerais. 17](#)

[3.2. Caracterização das refeições distribuídas. 17](#)

[3.3. Abastecimento de gêneros alimentícios. 17](#)

[3.4. Avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio. 17](#)

[3.5. Educação Alimentar e Nutricional \(EAN\). 18](#)

[3.6. Ações desenvolvidas pelo Nutricionista na instituição. 18](#)

[3.7. Aspectos estruturais. 18](#)

[3.8. Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares. 18](#)

[3.9. Aspectos gerais. 21](#)

[3.10. Lista de documentos para análise. 21](#)

[4. COMPOSIÇÃO, CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO E ATUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. 22](#)

[4.1. Aspectos gerais. 22](#)

[4.2. Lista de documentos para análise. 23](#)

[5. AVALIAÇÃO DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UNIDADES PRIVADAS DE ENSINO. 23](#)

[5.1. Dados gerais. 23](#)

[5.2. Unidades escolares com produção e distribuição de refeições. 23](#)

[5.3. Unidades escolares com comercialização de alimentos. 25](#)

[5.4. Aspectos gerais. 25](#)

[5.5. Lista de documentos para análise. 25](#)

[V. MODELO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE RELATÓRIO TÉCNICO. 25](#)

[1. IDENTIFICAÇÃO. 26](#)

[2. OBJETIVO. 26](#)

[3. REFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS, LEGAIS E NORMATIVAS. 26](#)

[4. CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS. 26](#)

[5. SÍNTESE DOS ACHADOS. 26](#)

[6. DATA E ASSINATURA. 27](#)

[7. ANEXOS AO RELATÓRIO. 27](#)

[VI. CONCLUSÃO. 27](#)

[VII. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS. 27](#)

I – OBJETIVO.

A presente Diretriz Técnica tem o **objetivo geral** de atender à solicitação técnica formulada pela Coordenação do Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Tutela Coletiva de Proteção à Educação no sentido da identificação e estruturação de divisões ou dimensões de análise técnica da política e de programas de alimentação escolar, bem como fixar, em relação a cada uma delas, os principais pontos de observação ou controle a serem verificados pelos integrantes da Equipe Técnica do CAO Educação/MPRJ quando da realização de diligências fiscalizatórias e elaboração dos respectivos relatórios técnicos.

Como **objetivos específicos** foram indicados o de conferir maior racionalização ao atendimento às solicitações de serviços técnicos dirigidas ao CAO Educação pelos órgãos de execução do MPRJ e, ao mesmo tempo, os de imprimir maior direcionamento e qualidade às análises técnicas realizadas e relatórios técnicos elaborados.

II – DISPOSIÇÕES CONSTITUCIONAIS, LEGAIS E NORMATIVAS.

A alimentação é um direito social garantido na Constituição Federal Brasileira, disposto no art.6º, a partir de 2010, por meio da Emenda Constitucional nº64/2010. Para o pleno exercício desse direito é relevante a adoção dos princípios estabelecidos na definição do direito humano à alimentação adequada, como dispõe a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), atualizada por meio da Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011. Portanto, é necessário que todos tenham acesso de forma regular e permanente a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequada

Para a garantia do direito humano à alimentação adequada, em 2006 foi publicada a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e assim dispôs:

Art. 3º - A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Neste contexto, a alimentação escolar é uma estratégia extremamente importante para a realização da Segurança Alimentar e Nutricional e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada para os estudantes. É válido destacar que a alimentação escolar configura-se como todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, de acordo com a definição presente no glossário do Anexo I da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

A alimentação oferecida nas unidades escolares, tanto na esfera pública quanto na privada, deve ser adequada e saudável, e conforme entendimento manifestado pelo Ministério da Saúde na edição de 2014 do Guia Alimentar para a População Brasileira, isso se caracteriza como:

“um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis ” (p.8)

A Lei nº 11.947, de 17 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, apresenta no art. 3º que a alimentação escolar é um direito dos estudantes da educação básica pública (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), configurando-se como dever do Estado a sua efetiva execução, devendo ser promovida e incentivada conforme as diretrizes instituídas nesta Lei.

Almejando a seguridade deste direito, o Brasil possui em funcionamento o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que é considerado um dos maiores programas de alimentação do mundo, por sua extensão territorial e longevidade. O programa contempla o Direito Humano à Alimentação

Adequada para os estudantes e é caracterizado como a política pública mais duradoura no país no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Peixinho, 2013; Pedraza et al, 2018; IPEA, 2019).

No decorrer de 60 anos, o PNAE avançou na sua capilaridade territorial, abrangendo atualmente todos os municípios brasileiros, e no número de estudantes beneficiados pela oferta de refeições e de ações de educação alimentar e nutricional (EAN), propiciando a formação de hábitos alimentares saudáveis (IPEA, 2019; Pedraza et al, 2018).

O PNAE é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação. Para a execução do programa, são utilizados os recursos financeiros transferidos pelo FNDE aos Estados, ao Distrito Federal (DF), aos Municípios e às escolas federais e a complementação financeira das entidades executoras. Os recursos financeiros transferidos pelo FNDE são exclusivos para a compra de gêneros alimentícios, como regulamenta o art. 5º, § 2º da Lei nº 11.947/2009.

A Lei nº 11.947/2009, que como discutido anteriormente dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, assim determina:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - 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, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - 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 rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

(...)

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por 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 cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Este programa destina-se a todos os estudantes da educação básica pública das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, incluindo os estudantes matriculados em unidades escolares qualificadas como entidades filantrópicas ou por ela mantidas e escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal (DF) e os Municípios. Portanto, é um programa que se caracteriza pela universalidade de atendimento de todos os alunos matriculados, como expressos nos termos da Lei nº 11.947/2009 (art. 2º, inciso II) e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (art. 6º).

A execução do PNAE é permeada pela participação de diversos atores, dentre eles o Nutricionista, que é o Responsável Técnico (RT) pelo programa, ou seja, ele assume o planejamento, a coordenação, a direção, a supervisão e a avaliação da alimentação escolar nos Estados, no DF, nos Municípios e nas escolas federais, em concordância com o art. 11 da Lei nº 11.947/2009, o art. 6º da Resolução CFN nº 465/2010 e o art. 15 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O art. 15, § 1º, estabelece que o Nutricionista que atua no PNAE deverá ser obrigatoriamente lotado no setor de alimentação escolar, regularizado junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas, assim como estar cadastrado nos sistemas do FNDE. No art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010 é possível consultar o parâmetro numérico que define o número mínimo de Nutricionistas que devem atuar em cada entidade executora relacionado ao número de estudantes matriculados e a carga horária técnica mínima

recomendável. É importante a atenção ao cumprimento desse parâmetro, pois a ausência da observância do previsto ocasiona dificuldades na execução do programa.

Dentre as atividades que o Nutricionista deve exercer, no âmbito do PNAE, destaca-se a coordenação e realização, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica da escola, de ações de educação alimentar e nutricional (EAN); e o planejamento, a elaboração, o acompanhamento e a avaliação do cardápio da alimentação escolar.

A realização de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) potencializa a adoção voluntária dos estudantes de escolhas alimentares saudáveis, o que contribui para o processo de crescimento e desenvolvimento biopsicossocial e uma vida adulta com saúde e qualidade.

As ações de EAN são responsabilidade do ente público educacional e devem ser desenvolvidas com todos os estudantes matriculados. A integração dessas ações no projeto político-pedagógico, articulado com os componentes curriculares, possibilita a inserção das ações de EAN como prática contínua. Um avanço para o cumprimento desse objetivo foi a publicação da Lei nº 13.666/2018, que inclui a EAN como tema transversal no currículo escolar, alterando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9394/1996).

O art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 expressa que o cardápio deve ser elaborado pelo Nutricionista RT do programa, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A partir da publicação da Lei nº 12.982/2014, os estudantes com necessidades alimentares especiais, como intolerância à lactose, doença celíaca, diabetes e hipertensão, devem ter os cardápios adequados, almejando o fornecimento de uma alimentação que atenda às suas especificidades, com base em recomendações médicas e nutricionais.

Para que as refeições cheguem até os estudantes existem algumas diretrizes para a aquisição dos alimentos. A aplicação dos recursos financeiros do PNAE, deve seguir os seguintes parâmetros dispostos na Resolução CD/FNDE nº 06/2020:

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

- I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados;
- II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

A licitação pública é o meio pelo qual os gêneros alimentícios serão adquiridos no âmbito do PNAE. Em casos de dispensa do processo licitatório, para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, a entidade executora realizará chamada pública, cumprindo o estabelecido no art. 21 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Um conquista importante da Lei nº 11.947/2009 (art. 14), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, é que obrigatoriamente no mínimo 30% dos recursos financeiros do FNDE precisam ser utilizados na aquisição 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 comunidades quilombolas.

Alguns produtos alimentícios não podem ser adquiridos com os recursos financeiros do PNAE, classificados como proibidos no art. 22 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, tais como, 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.

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão extremamente importante para a adequada execução do PNAE e é responsável pelo controle social do programa. Na Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), publicada em 2017 pelo Tribunal de Contas da

União (TCU) e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE, o controle social é definido como “a participação da sociedade no acompanhamento das ações da gestão pública e na execução das políticas públicas sociais, avaliando os objetivos, os processos, a execução e os resultados” (p. 20).

O CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento. Dentre as ações realizadas pelo colegiado pode se destacar a fiscalização da aquisição dos gêneros alimentícios, a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar e as visitas técnicas às unidades escolares, conforme as competências determinadas no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e as atribuições do art. 44 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O FNDE pode suspender a transferência de recursos financeiros para o DF, os Estados e os Municípios que não possuem CAE funcionando (art. 20, inciso I da Lei 11.947/2009).

A participação da comunidade escolar neste processo é essencial e qualquer cidadão pode denunciar irregularidades identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE, como dispõe a Resolução CD/FNDE nº 06/2020:

Art. 66. Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

Em razão da natureza orientativa do presente documento, passam a ser relacionados os principais textos legais e normativos que regulamentam a implementação da política pública de alimentação escolar, cujas diretrizes, princípios e regras devem orientar a atuação de todos os atores envolvidos no seu acompanhamento e fiscalização.

• LEIS FEDERAIS.

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996: estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003: dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.
- Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006: estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006: Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.
- Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014: altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.
- Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018: altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

• DECRETOS:

- Decreto nº 6.286, de 05 de dezembro de 2007: institui o Programa Saúde na Escola - PSE, e dá outras providências.
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007: regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências.
- Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

- Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017: dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais.

- **LEIS ESTADUAIS:**

- Lei Estadual nº 4508, de 11 de janeiro de 2005: proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona.

- Lei Estadual nº 4.856, de 28 de setembro de 2006: cria, no calendário oficial do Estado do Rio de Janeiro, a semana de educação alimentar e dá outras providências

- Lei Estadual nº 7846 de 15 de janeiro de 2018: altera a Lei nº 4508, de 11 de janeiro de 2005 e dá outras providências.

- **PORTARIAS:**

- Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006: institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

- Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011: atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

- **RESOLUÇÕES:**

- Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003: aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional,

- Resolução RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004: dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010: dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

- Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012: estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2012 do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC), desenvolvido pelo FNDE para a gestão do processo de prestação de contas.

- Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012: altera a Resolução/CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.

- Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013: estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2013 do Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon), desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

- Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014: Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas à prestação de contas dos programas e projetos que exigem manifestação de conselho de controle social.

- Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018: aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.

- Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018: dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

- Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

III. DEFINIÇÕES.

Para a compreensão de conceitos e definições de ampla aplicação no âmbito da temática em análise, merecem destaque as expressões e esclarecimentos indicados a seguir:

- **Agricultor familiar e empreendedor familiar rural:** aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; e dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2010).

- **Alimentação adequada e saudável:** prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Deve estar de acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis; com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (Brasil, 2013).

- **Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:** é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, além de estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo (Brasil, 2018).

- **Alimentos in natura:** obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza (Brasil, 2014).

- **Alimentos minimamente processados:** correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original (Brasil, 2014).

- **Alimento orgânico:** produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais (Brasil, 2010).

- **Alimentos processados:** fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (com óleo, vinagre etc) a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados (Brasil, 2014).

- **Alimentos ultraprocessados:** formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivados de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento (Brasil, 2014).

- **Atenção nutricional:** compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, que devem estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para a conformação de uma rede integrada, resolutiva e humanizada de cuidados (Brasil, 2013).

- **Avaliação nutricional:** análise de indicadores diretos (clínicos, bioquímicos, antropométricos) e indiretos (consumo alimentar, renda e disponibilidade de alimentos, entre outros) que tem como conclusão o diagnóstico nutricional do indivíduo ou de uma população (Brasil, 2013).

- **Boas práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (Brasil, 2004).

- **Cardápio:** ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais e conforme a norma de rotulagem (Brasil, 2010).
- **Carga horária técnica mínima recomendável:** é a carga horária necessária para a execução das atribuições previstas em resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA (Brasil, 2010).
- **Chamada pública de compra:** é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar (Brasil, 2010).
- **Comunidade escolar:** conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e pela comunidade local (Brasil, 2010).
- **Conselho de Alimentação Escolar (CAE):** órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, responsável pelo acompanhamento da utilização dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), zelando pela qualidade da alimentação escolar, em todas as etapas do processo de execução do Programa (Brasil, 2010).
- **Direito humano à alimentação adequada:** direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (Brasil, 2013).
- **Doença Celíaca:** doença de caráter crônico causada pela intolerância permanente ao glúten, principal fração protéica presente no trigo, no centeio, na cevada e na aveia, que se expressa por enteropatia mediada por linfócitos T em indivíduos geneticamente predispostos, gerando uma redução na absorção dos nutrientes ingeridos (Brasil, 2013).
- **Educação Alimentar e Nutricional:** 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 (Brasil, 2013).
- **Entidades executoras:** são as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação que gerenciam o Programa de Alimentação Escolar nos Estados e Municípios brasileiros (Brasil, 2010).
- **Ficha Técnica de Preparações:** formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (Brasil, 2018).
- **Gênero alimentício básico:** é aquele indispensável à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável (Brasil, 2010).
- **Hábitos Alimentares:** conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, religiosidade, tabus alimentares, tradições de comunidades ou de povos e ainda influência da mídia (Brasil, 2018).
- **Ingredientes culinários:** São produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias (Brasil, 2014).
- **Intersetorialidade:** articulação entre diferentes setores para enfrentar problemas complexos visando à superação da fragmentação das políticas nas várias áreas onde são executadas (Brasil, 2013).
- **Intolerância alimentar:** reações adversas a alimentos não dependentes de mecanismos imunológicos (não imuno-mediadas). Pode ocorrer pela ausência de enzimas digestivas. Por exemplo, a não produção da enzima lactase, responsável pela digestão da lactose presente no leite, pode causar intolerância a este alimento e seus derivados e a preparações que os tenham como ingredientes (Brasil, 2013).
- **Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento,

transporte, distribuição e exposição à venda (Brasil, 2004).

- **Manipulador de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (Brasil, 2004).

- **Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (Brasil, 2004; 2018).

- **Necessidades alimentares especiais:** em todas as fases do curso da vida ocorrem alterações metabólicas e fisiológicas que causam mudanças nas necessidades alimentares dos indivíduos, assim como um infinito número de patologias e agravos à saúde também podem causar mudanças nas necessidades alimentares. As necessidades alimentares especiais estão aqui referidas como as necessidades alimentares, sejam restritivas ou suplementares, de indivíduos portadores de alteração metabólica ou fisiológica que cause mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral). Exemplos: erros inatos do metabolismo, doença celíaca, HIV/AIDS, intolerâncias alimentares, alergias alimentares, transtornos alimentares, prematuridade, nefropatias etc (Brasil, 2013).

- **Nutricionista habilitado:** profissional portador de Carteira de Identidade Profissional expedida por Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e regularmente inscrito em um CRN, nos termos da legislação vigente (Brasil, 2010).

- **Plano Anual de Trabalho:** instrumento de planejamento anual que deve conter o detalhamento das atividades, projetos e programas a serem desenvolvidos, acompanhado de justificativa, estratégias operacionais, locais e órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos (Brasil, 2010).

- **Preparações:** produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos *in natura* e em alimentos industrializados, resultando em preparações que irão compor as refeições (Brasil, 2018).

- **Procedimentos Operacionais Padronizados (POP):** procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas (Brasil, 2004; 2018).

- **Recomendações Nutricionais:** quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia (Brasil, 2018).

- **Relatório Anual de Gestão:** documento elaborado pela Entidade Executora, e remetido ao CAE, contendo as informações quanto à execução anual do Programa, nos termos da legislação vigente (Brasil, 2010).

- **Responsabilidade técnica:** atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise pelo CRN, para o profissional que assume atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas (Brasil, 2010).

- **Responsável técnico (RT):** nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição (Brasil, 2010).

- **Segurança alimentar e nutricional:** de acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2013).

- **Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN):** sistema público de abrangência nacional que possibilita a gestão intersetorial e participativa e a articulação entre os entes federados para a implementação das políticas públicas promotoras da segurança alimentar e nutricional, numa perspectiva de complementaridade de cada setor. É integrado por uma série de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios (Brasil, 2013).

- **Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS):** compreende o conjunto de ações, definidas na Lei nº 8.080/1990, executado por instituições da administração pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária (Brasil, 2013).
- **Teste de aceitabilidade:** é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares (Brasil, 2010).
- **Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):** unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida (Brasil, 2018).
- **Unidade executora:** entidades representativas da comunidade escolar (caixa escolar, associação de pais e mestres, conselho escolar e similares) responsáveis pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela Entidade Executora e pelo FNDE para execução do PNAE em favor das escolas que representam, bem como as escolas federais (Brasil, 2010).
- **Vigilância alimentar e nutricional:** consiste na descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes. Deverá ser considerada a partir de um enfoque ampliado que incorpore a vigilância nos serviços de saúde e a integração de informações derivadas de sistemas de informação em saúde, dos inquéritos populacionais, das chamadas nutricionais e da produção científica (Brasil, 2013).

IV. DIMENSÕES DA ANÁLISE TÉCNICA E PONTOS DE OBSERVAÇÃO.

A partir dos objetivos e considerações lançadas neste documento, buscamos estabelecer divisões ou dimensões de análise da política e programas de alimentação escolar, bem como fixar, em relação a cada uma delas, os principais pontos de observação ou controle a serem verificados pelos integrantes da Equipe Técnica do CAO Educação/MPRJ quando da realização de diligências fiscalizatórias e elaboração dos respectivos relatórios técnicos, conforme segue:

1. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NA REDE DE ENSINO.

1.1. Caracterização da rede de ensino.

- Número de unidades escolares;
- Etapas e modalidade de ensino oferecidas;
- Número de estudantes matriculados, por unidade escolar, etapa e modalidade de ensino;
- Modelo de gestão adotado para a produção e distribuição da alimentação escolar;
- Em casos de terceirização, atividades que a empresa contratada é responsável;
- Consolidado do número de refeições distribuídas.

1.2. Execução financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- Investimento financeiro proveniente do FNDE;
- Utilização do recurso financeiro federal disponibilizado;
- Investimento financeiro do Município/Estado;
- Percentual do valor da complementação financeira do Município ou Estado;
- Percentual do recurso financeiro destinado a aquisição de gêneros alimentícios *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados e ingredientes culinários processados;
- Percentual do recurso financeiro utilizado para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em relação ao valor repassado pelo FNDE;

- Percentual do recurso financeiro utilizado para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em relação à complementação financeira do Município ou Estado;
- Percentual do recurso financeiro utilizado para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em relação ao valor total utilizado para a aquisição de alimentos;
- Percentual do recurso financeiro utilizado para aquisição de gêneros alimentícios da in natura ou minimamente processado, processados e ultraprocessados, em relação ao valor repassado pelo FNDE;
- Utilização dos recursos financeiros do FNDE exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios;
- Suspensão do repasse de recursos financeiros pelo FNDE.

1.3. Quadro técnico de Nutricionistas.

- Existência de equipe técnica responsável pela execução do PNAE;
- Existência de profissional que exerça a responsabilidade técnica do PNAE;
- Número suficiente de Nutricionistas que exercem atividades no âmbito do PNAE, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 465/2010;
- Carga-horária de trabalho dos Nutricionistas que exercem atividades no âmbito do PNAE;
- Tipo de vínculo empregatício dos Nutricionistas que exercem atividades no âmbito do PNAE;
- Cadastro dos Nutricionistas no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Desenvolvimento das atividades obrigatórias do Nutricionista no âmbito do PNAE, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 465/2010:
 - Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento com base no resultado da avaliação nutricional;
 - Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas;
 - Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais;
 - Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar;
 - Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;
 - Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos;
 - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela;
 - Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais;
 - Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios;
 - Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;
 - Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE;
 - Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.
- Desenvolvimento das atividades complementares do Nutricionista no âmbito do PNAE, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 465/2010:
 - Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;
 - Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios;
 - Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção;

- Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do programa de alimentação escolar;
- Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;
- Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;
- Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição;
- Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do programa de alimentação escolar impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;
- Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao programa de alimentação escolar.

- Proporção de unidades escolares visitadas pela equipe técnica responsável pelo PNAE;

- Participação da equipe técnica responsável pelo PNAE em atividades formativas relacionadas ao programa;

- Existência de espaço para trabalho adequado;

- Disponibilidade de equipamentos para avaliação nutricional dos estudantes em número suficiente e em condições adequadas de conservação.

1.4. Educação Alimentar e Nutricional.

- Inserção da temática alimentação e nutrição no Projeto Político Pedagógico das unidades escolares;

- Proporção de unidades escolares que desenvolvem atividades relacionadas à temática alimentação e nutrição;

- Proporção de estudantes que desenvolvem atividades relacionadas à temática alimentação e nutrição;

- Capacitação de professores para trabalhar a temática alimentação e nutrição no currículo escolar.

1.5. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio.

- Quantitativa: adequação do cardápio em relação os parâmetros nutricionais estabelecidos na legislação do PNAE;

- Qualitativa: análise a partir do Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - IQ COSAN (FNDE, 2018):

- Avaliação da oferta diária de seis grupos de alimentos, sendo eles: 1) grupo dos cereais e tubérculos; 2) grupo dos feijões; 3) grupos dos legumes e verduras; 4) grupo das frutas in natura; 5) grupo dos leites e derivados; e 6) grupo das carnes e ovos;
- Avaliação da oferta diária de alimentos classificados como restritos pela resolução vigente do programa;
- Avaliação da oferta diária de alimentos e preparações doces;
- Avaliação da oferta semanal de alimentos regionais;
- Avaliação da oferta semanal de alimentos da sociobiodiversidade;
- Avaliação semanal da diversidade/variedade do cardápio; e
- Avaliação da oferta semanal de alimentos definidos como proibidos pela legislação atual;

- Cardápios adaptados para estudantes com necessidades nutricionais específicas.

1.6. Gestão de compras dos gêneros alimentícios.

- Publicidade para o público geral do processo de aquisição dos gêneros alimentícios;

- Processo de escolha e contratação dos fornecedores;

- Utilização dos recursos financeiros do FNDE exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios;
- Comparativo entre os gêneros alimentícios presentes nos cardápios da alimentação escolar com os dos contratos firmados;
- Processo de solicitação dos gêneros alimentícios aos fornecedores;
- Existência de Termo de Referência para aquisição e recebimento de gêneros alimentícios.

1.7. Controle de qualidade na produção da alimentação escolar.

- Existência de Manual de Boas Práticas;
- Existência de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Existência de Ficha Técnica de Preparo;
- Disponibilidade de água potável para consumo nas unidades escolares;
- Controle da qualidade da água, através de análises de potabilidade;
- Controle químico de vetores e pragas urbanas nas unidades escolares;
- Higienização dos reservatórios de água das unidades escolares;
- Existência de controle de temperatura dos gêneros alimentícios e preparações no recebimento, preparo e distribuição;
- Existência de Termo de Referência para o recebimento de gêneros alimentícios;

1.8. Manipuladores de alimentos para a produção da alimentação escolar.

- Proporção de manipuladores de alimentos capacitados em relação à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos;
- Adequação do uniforme dos manipuladores de alimentos;
- Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) pelos manipuladores de alimentos;
- Realização de exames médicos periódicos.

1.9. Lista de documentos para análise.

- Cardápio escolar;
- Calendário escolar;
- Número de estudantes matriculados, por etapa e modalidade de ensino e período de permanência na unidade escolar;
- Fichas Técnicas de Preparo;
- Documentos dos processos de escolha dos fornecedores;
- Contratos estabelecidos com os fornecedores (licitação e chamada pública);
- Prestação de contas.
- Contrato de prestação de serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar (terceirização);
- Mapa das refeições distribuídas;
- Termo de referência de entrega dos gêneros alimentícios;
- Contrato para a execução do serviço expedido por empresa especializada para controle químico de vetores e pragas urbanas nas unidades escolares;
- Contrato para a execução do serviço de higienização do reservatório de água das unidades escolares;
- Contrato para o serviço de análise de potabilidade da água utilizada nas unidades escolares;
- Registros do programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos para os manipuladores de alimentos;
- Manual de Boas Práticas;
- Procedimentos Operacionais Padronizados;

- Registro dos exames médicos periódicos dos manipuladores de alimentos;
- Informações do quadro técnico de Nutricionistas: número, carga-horária, vínculo empregatício;
- Plano de trabalho do programa de alimentação escolar;
- Relatório de atividades do quadro técnico de Nutricionistas;
- Cronograma da Supervisão Técnica nas unidades escolares;
- Relatório da Supervisão Técnica nas unidades escolares;
- Comprovantes das ações de educação alimentar e nutricional.

2. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

2.1. Análise quantitativa.

- Identificação das preparações dos cardápios no período avaliado;
- Identificação dos gêneros alimentícios de cada preparação;
- Identificação da quantidade per capita de cada gênero alimentício utilizado na produção das preparações do cardápio, por modalidade de ensino e período de permanência na unidade escolar;
- Cálculo da quantidade total de cada gênero alimentício utilizado na produção das preparações do cardápio a partir do número de estudantes matriculados, por modalidade de ensino e período de permanência na unidade escolar;
- Cálculo da quantidade total de gêneros alimentícios para a execução do cardápio planejado no período avaliado;
- Extração nos contratos, oriundos das licitações e das chamadas públicas, das quantidades (kg) e a origem (agricultura familiar e outros fornecedores) dos gêneros alimentícios adquiridos;
- Comparativo entre as quantidades identificadas no painel de análise e as contratadas com os fornecedores, a partir de licitações e chamadas públicas;
- Comparativos entre os valores identificados nos contratos e os apresentados na Prestação de Contas.

2.2. Análise qualitativa.

- Extração nos contratos, oriundos das licitações e das chamadas públicas, das quantidades (kg) e a origem (agricultura familiar e outros fornecedores) dos alimentos adquiridos;
- Identificação no cardápio escolar dos gêneros alimentícios classificados como *in natura* ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; ingredientes culinários processados; e proibidos;
- Cálculo dos valores financeiros oriundos do FNDE e os do próprio município/estado para a aquisição de gêneros alimentícios;
- Cálculo dos recursos financeiros oriundos do FNDE e do município/estado para a aquisição gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Cálculo dos recursos financeiros oriundos do FNDE e do município/estado para a aquisição de gêneros alimentícios classificados como *in natura* ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; ingredientes culinários processados; e proibidos.

2.3. Avaliação do cardápio.

- Avaliação com base nos quesitos presentes no item 1.5 desta diretriz técnica.

2.4. Lista de documentos para análise.

- Cardápio escolar;
- Calendário escolar;
- Número de estudantes matriculados, por modalidade de ensino e período de permanência na unidade escolar;

- Fichas Técnicas de Preparo, com os valores per capita de cada gênero alimentício utilizado nas preparações do cardápio escolar, por modalidade de ensino e período de permanência na unidade escolar;
- Contratos estabelecidos com os fornecedores (licitação e chamada pública);
- Prestação de contas.

3. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM UNIDADES DE ENSINO.

3.1. Dados gerais.

- Registro do horário de início da diligência;
- Confirmação do endereço e telefone da unidade de ensino;
- Nome do diretor-geral ou diretora-geral;
- Nome do diretor (a) adjunto (a);
- Horário de funcionamento da unidade escolar;
- Etapas e modalidade de ensino oferecidas;
- Número de estudantes matriculados, por turno;
- Total de turmas;
- Faixa etária dos estudantes;
- Número de estudantes com necessidades alimentares especiais;
- Atividades no contraturno;
- Número de funcionários que trabalham na produção da alimentação escolar.
- Comercialização de alimentos.

3.2. Caracterização das refeições distribuídas.

- Local onde o cardápio é exposto;
- Cardápio exposto possui as informações nutricionais?
- Cardápio exposto possui a identificação e assinatura da nutricionista responsável?
- Produção das refeições: local ou transportada;
- Tipo de serviço: próprio ou terceirizado;
- Se o serviço é terceirizado, nome da empresa;
- Se o serviço é terceirizado, ações que a empresa contratada é responsável;
- Número de refeições distribuídas, por turno;
- Porção ofertada é diferenciada por faixa etária dos estudantes?
- Tipos de refeições distribuídas por modalidade: desjejum, colação, almoço, lanche e jantar;
- Refeição distribuída no dia diligência.

3.3. Abastecimento de gêneros alimentícios.

- Gêneros alimentícios armazenados;
- Presença de gêneros alimentícios com validade vencida;
- Desabastecimento de gêneros alimentícios;
- Dia de entrega dos gêneros alimentícios;
- Presença de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

3.4. Avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio.

- Avaliação com base nos quesitos presentes no item 1.5 desta diretriz técnica.

3.5. Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

- Inserção da temática alimentação e nutrição no Projeto Político Pedagógico da unidade escolar;
- Proporção de estudantes que desenvolvem atividades relacionadas à temática alimentação e nutrição;
- Atividades desenvolvidas.
- Capacitação de professores para trabalhar a temática alimentação e nutrição no currículo escolar.

3.6. Ações desenvolvidas pelo Nutricionista na instituição.

- Frequência da visita técnica;
- Supervisão do armazenamento, produção e distribuição das refeições;
- Realização de teste de aceitabilidade;
- Diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;
- Ações de Educação Alimentar e Nutricional;
- Elaboração de fichas técnicas;
- Implantação de Manual de Boas Práticas;
- Plano de trabalho do PAE.

3.7. Aspectos estruturais.

- Local de armazenamento dos produtos de higienização e limpeza;
- Local de armazenamento dos botijões de gás;
- Localização da caixa de gordura;
- Localização da área de produção das refeições;
- Fluxo da produção das refeições;
- Equipamentos que não funcionam;
- Previsão de obras.

3.8. Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares.

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar UNIFESP (CECANE UNIFESP) elaborou a “Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares”, com posterior validação, tendo como base diversas normativas brasileiras que abordam as boas práticas para serviços de alimentação, e listas de verificação utilizadas por nutricionistas de secretarias de educação de municípios brasileiros (CECANE/FNDE, 2012).

Com o cálculo dos pontos em cada um dos blocos, ocorre a soma para a computação da nota final. A partir dessa nota, a unidade escolar é classificada em grau de risco sanitário: muito alto, alto, regular, baixo e muito baixo (CECANE/FNDE, 2012).

Tabela 01 - Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares.

Edifícios e instalações da área de preparo de alimentos	Sim	Não	NA
Localização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)			
- os arredores oferecem condições gerais de higiene e sanidade, evitando riscos de contaminação? E essa área é ausente de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores?			
Piso da área de produção			
- apresenta-se em bom estado de conservação ¹ e permite o não acúmulo de sujidades e água? ¹ Integro, sem presença de: sujidades, rachaduras, bolor e descolamento.			
- os ralos são de fácil limpeza, dotados de mecanismos de fechamento, possuindo grelhas com proteção telada ou outro dispositivo que impeça a entrada de roedores e de baratas? (Nota: As canaletas devem obedecer aos mesmos critérios)			
- é impermeável, lavável e de fácil higienização (lavagem e desinfecção)?			
Paredes e divisórias da área de produção			
- as paredes e divisórias são de cores claras, constituídas de material e acabamento lisos, impermeáveis, laváveis e em bom estado de conservação ² ? ² Sem presença de: bolor, umidade, descascamento, descolamento e rachaduras.			
Forros e tetos da área de produção			
- apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação ³ ? ³ sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			

Portas e janelas da área de produção			
- as portas são de cores claras, constituídas de superfícies lisas, não absorventes de fácil limpeza, e dotadas de fechamento automático, molas ou sistema similar?			
- possuem proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e roedores?			
- as janelas apresentam superfícies lisas, laváveis e em bom estado de conservação ⁵ ? 5 sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			
- as portas apresentam-se em bom estado de conservação ⁶ e perfeitamente ajustadas aos batentes? 6 sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			
- quando usadas para ventilação, são dotadas de telas milimétricas ⁷ facilmente removíveis para limpeza e mantidas em bom estado de conservação ⁸ ? 7Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios. 8Sem a presença de: furos, acúmulo de sujidades e gordura, descolamento da borda			
Iluminação da área de produção			
- quando posicionadas sobre áreas de manipulação de alimentos, as lâmpadas são dotadas de sistema de segurança contra quedas acidentais?			
- a iluminação é uniforme sem cantos escuros?			
Ventilação da área de produção			
- é garantida a inexistência de ventiladores e/ou aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação?			
Abastecimento de água			
A água é ligada à rede pública ou à rede alternativa com sua potabilidade atestada por laudos?			
Há presença de reservatório de água?			
O reservatório de água é edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica, e é livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado?			
O reservatório de água é higienizado semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado e existe de registro que comprovam a higienização?			
Sanitários e vestiários			
É de uso exclusivo de funcionários e apresentam-se em bom estado de conservação ⁹ ? 9 Sem a presença de: vazamentos, sujidades, acúmulo de água no chão, rachaduras em paredes e vasos, bolor e umidade em portas, paredes e forro.			
- são conectados à rede de esgoto ou a fossa asséptica esvaziada periodicamente?			
- os banheiros são constituídos de vasos sanitários com tampa e descarga eficiente?			
- são providos de água corrente?			
-são dotados de pia para lavagem de mãos, sabão e papel descartável para secagem e com lixeira para descarte de papel, em bom estado de conservação ¹⁰ ? 10 Sem a presença de: rachaduras e sujidades.			
Lavatórios exclusivos para higiene das mãos			
- possuem sabão adequado: líquido e inodoro, anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema adequado para secagem de mãos, lixeiras com tampa, ambas com acionamento NÃO manual, e torneira com desligamento automático ou acionamento NÃO manual?			
- são dotados de água corrente?			
- nas pias destinadas para manipulação e/ou preparo de alimentos, é garantida a ausência de sabão e/ou anti-séptico para higiene das mãos?			
Áreas de armazenamento em temperatura ambiente			
- são dotadas de portas com fechamento automático (mola ou similar) e proteção contra roedores na abertura inferior?			
- têm janelas e qualquer aberturas protegidas com telas milimétricas ⁷ ? 7 Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios.			
- são dotadas de estrados fixos ou móveis que permitam fácil acesso para a higienização ¹¹ ? 11 Estrados móveis, com altura mínima de 25cm do chão e distância de 10cm entre as pilhas			
- os alimentos estão dispostos em prateleiras/ extremidades de forma que permita a circulação de ar entre as pilhas?			
- as prateleiras são laváveis e impermeáveis?			
Área de consumo/refeitório/salão de refeições			
- é dotada de forro, piso e paredes de material liso, lavável e impermeável?			
- tem janelas e aberturas protegidas com telas milimétricas ⁷ removíveis? 7 Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios.			
- é ausente de ventiladores com fluxo de ar direto sobre plantas e/ou alimentos?			
- as plantas, se existentes, são dispostas de forma a não contaminar os alimentos durante a distribuição? Quando adubadas, usa-se adubo inorgânico?			
Área para depósito e higienização do material de limpeza			
é exclusiva e isolada das áreas de manipulação de alimentos?			
Equipamentos para temperatura controlada			
	Sim	Não	NA
Áreas de armazenamento em temperatura controlada			
- possui geladeiras ou câmaras em número suficiente e que mantenha os alimentos em temperatura segura?			
- possui freezers (congeladores) em número suficiente para manter a temperatura congelada?			
- A escola possui termômetro aferido?			
-geladeira e/ou câmaras e/ou freezers apresentam-se em bom estado de funcionamento, higiene e manutenção constante?			
- o balcão quente, para a distribuição, é regulado de forma a manter os alimentos a no mínimo 60 °C?			
- as câmaras e/ou refrigeradores são regulados de modo a manter os alimentos nas temperaturas:			
- até 4°C para carnes, aves e pescados refrigeradas?			
- até 4°C para alimentos pré-preparados ou pós cocção por no máximo 3 (três) dias?			
- o freezer é regulado, garantindo aos alimentos temperaturas entre -12°C a 18°C?			
- nos equipamentos de refrigeração e congelamento são ausentes o acúmulo de gelo e obstrução nos difusores de ar?			

Manipuladores			
	Sim	Não	NA
- todos os funcionários estão uniformizados ¹² ?			
12 Uniforme limpo, com proteção para os cabelos, com sapatos fechados.			
- exames médicos são renovados periodicamente ou pelo menos uma vez por ano?			
- os manipuladores trabalham sem afecções clínicas ¹³ ?			
13 Feridas, micoses, sangramentos, coriza, infecções respiratórias.			
- há ausência de adornos ¹⁴ ?			
14 Brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, anel, <i>piercings</i> .			
- garante-se a ausência de barba?			
- os cabelos são totalmente protegidos?			
- o candidato ao emprego só é admitido após a realização de exames médicos e laboratoriais?			
- todas as pessoas envolvidas no Serviço de Alimentação participaram de capacitação envolvendo Segurança de Alimentos?			
Recebimento			
	Sim	Não	NA
Transporte de matéria-prima			
No recebimento são verificadas as características dos alimentos como: aparência, cor, odor, textura, consistência entre outros.			
É verificada a integridade das embalagens dos alimentos no momento do recebimento?			
- os produtos reprovados são devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para providências posteriores?			
- é verificado o prazo de validade nos rótulos dos alimentos no momento do recebimento?			
Processos e Produções			
	Sim	Não	NA
Higiene das mãos			
- os funcionários higienizam as mãos seguindo procedimento adequado e utilizando produtos recomendados para lavagem e desinfecção?			
umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro; enxaguar bem as mãos e antebraços; secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos; aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente; os anti-sépticos utilizados, devem ter registro no MS para esta finalidade; pode ser utilizado sabonete líquido anti-séptico; neste caso, massagear as mãos e antebraços durante o tempo recomendado pelo fabricante.			
Recebimento de matéria-prima			
- Os alimentos são retirados das caixas de papelão e/ou madeira em que são recebidos? São substituídos por monoblocos limpos ou sacos plásticos apropriados quando necessário?			
Armazenamento de matéria-prima (embalagens fechadas)			
- há inexistência de produtos com validade vencida?			
- o empilhamento de sacarias é feito de forma alinhada, não prejudicando o produto, respeitando empilhamento máximo recomendado pelo fornecedor?			
- a ausência de caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio é respeitada? (exceto quando a área é específica para este fim)			
- a retirada de produtos do estoque obedece ao sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence é o primeiro que sai)?			
Armazenamento Pós-manipulação			
- os diferentes gêneros alimentícios, quando são armazenados em um único equipamento de refrigeração, estão dispostos de forma adequada ou seja produtos prontos na parte superior, produtos pré-preparados e/ou semi- prontos na parte intermediária e produtos crus na parte inferior. Nos compartimentos inferiores (tipo gaveta) apenas hortifruti.			
- as etiquetas contêm: nome do produto, prazo de validade de acordo com a rotulagem original e prazo de utilização de acordo com os critérios de uso?			
- os alimentos prontos são colocados nas prateleiras superiores?			
- os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio?			
- e o restante dos alimentos, crus e outros, nas prateleiras inferiores?			
- as portas dos equipamentos de refrigeração são mantidas fechadas?			
Procedimentos de alimentos na preparação			
- as verduras, os legumes e as frutas que serão ingeridos crus e que serão ingeridos com casca são desinfetados de forma adequada, isto é, imersos em solução clorada (200 a 250 ppm) por 15 minutos, com enxágue posterior em água potável?			
- as frutas manipuladas, verduras e os legumes não desinfetados são submetidos à cocção (70°C no seu interior) ou permanecem imersas em fervura por no mínimo 1 minuto?			
Processo de descongelamento			
- o descongelamento é feito sob refrigeração a 5°C ou forno de convecção ou microondas?			
Controles e Registros			
- Existe Manual de Boas Práticas na escola, de acesso aos manipuladores de alimento?			
Há registro:			
- do controle de temperatura ou características dos produtos no ato do recebimento?			
- do controle de temperatura ou características dos alimentos ou preparações durante a produção?			
- dos alimentos ou preparações durante a distribuição?			
- Existe na escola documento que comprove a potabilidade da água?			
- Existe os 4 POPs (Procedimento Operacional Padronizado) obrigatórios na escola, de acesso aos manipuladores de alimentos? (POP Higienização de instalações, equipamentos e móveis; POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas; POP Higienização do reservatório; POP Higiene e saúde dos manipuladores)			
Guarda de amostras			
São guardadas amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C?			
Processo de dessalgue			
- o dessalgue é realizado sob condições seguras? ¹⁵			
¹⁵ trocas de água a cada 4 h ou em água sob refrigeração ou por meio de fervura			

Procedimentos para cocção e reaquecimento			
- carnes, aves e peixes são cozidos completamente? (carnes e aves atingem a cor cinza?)			
Procedimentos para distribuição			
- os alimentos na distribuição não ultrapassam duas horas a partir do término do preparo até distribuição?			
Procedimentos para Utilização de Sobras			
- os alimentos preparados obedecem a uma programação de quantidades com o objetivo de não ocorrerem sobras?			
Cuidados com ovos			
- é inexistente a utilização de ovos crus no preparo de pratos não submetidos à cocção ?			
- ovos cozidos, ou utilizados em preparações, passam por processo de cocção adequado? (clara e gema duras)			
Transporte de alimentos prontos			
- os veículos de transporte são revestidos de material impermeável, lavável e atóxico?			
- tais veículos apresentam-se em boas condições de higiene e conservação?			
- as temperaturas dos alimentos transportados são monitoradas e registradas?			
- é assegurada a inexistência de pessoas ou animais no mesmo compartimento onde são transportados os alimentos?			
- alimentos prontos refrigerados são transportados até 10°C?			
- alimentos prontos sob aquecimento são transportados a 60°C ou mais?			
- as refeições prontas para o consumo imediato são adequadamente transportadas em recipientes hermeticamente fechados?			
Higienização ambiental			
	Sim	Não	NA
Lixo/Esgotamento sanitário			
- o lixo é disposto adequadamente em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos e tampados?			
- a área de lixo externo é isolada ou tratada de forma a evitar contaminação?			
Higiene das Instalações			
- o lixo é retirado diariamente e sempre que necessário?			
- a higiene ambiental é mantida por meio de adequadas e aprovadas ¹⁶ técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção? É realizado por meio de água e sabão 16 Utilizando água, sabão, desinfetante por 15 minutos e enxágue, ou utilizar desinfecção por calor (água quente) por 15 minutos.			
- são utilizadas escovas e esponjas de material não abrasivo, as quais são constituídas de fibras que não se desprendem com o uso?			
- os produtos de limpeza e desinfecção utilizados são registrados no Ministério da Saúde?			
- os utensílios de limpeza (panos, rodos e etc.) que são usados nas áreas de manipulação e processamento são diferenciados dos panos de limpeza de sanitários?			
- nas áreas de manipulação e processamento, é inexistente a prática de varrer o piso a seco?			
- quando são utilizados rodos para secar superfícies que entram em contato com alimentos, estes são exclusivos, não destinados para outros fins?			
Higiene de utensílios/equipamentos/outros materiais			
- os produtos utilizados para limpeza e desinfecção são registrados no Ministério da Saúde?			
- a desinfecção química de utensílios e equipamentos é feita de forma adequada ¹⁶ ? ¹⁶ com solução clorada entre 100 a 250 ppm, com tempo mínimo de contato de 15 minutos e adequado enxágue final. E/ou com álcool 70% pelo tempo suficiente para secar naturalmente e sem enxágue final? E/ou a desinfecção é pelo calor? (15 minutos de imersão em água fervente, no mínimo a 80°C, sem necessidade de enxágue)			
- são protegidos contra poeira, insetos e roedores? São guardados sob proteção?			
- as bancadas e mesas de apoio são higienizadas após o retorno ao trabalho e/ou troca de turno?			
- os utensílios e equipamentos são secos naturalmente ou sem a utilização de panos?			
- Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente?			
- panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas e são higienizados através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, e enxaguados com água potável e corrente?			
- as esponjas de louça são fervidas diariamente durante 5 minutos?			
Controle de Pragas e Vetores Urbanos			
- é feito controle de pragas por empresa terceirizada?			
- são ausentes as evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?			
- existe na escola documento que comprove o controle integrado de pragas e vetores?			

Fonte: CECANE/FNDE, 2012.

3.9. Aspectos gerais.

- Registro fotográfico dos espaços internos e externos e dos aspectos observados, conforme quesitos definidos pela Promotoria de Justiça solicitante;
- Anotar evidências de fissuras, vazamentos, infiltrações, má instalação elétrica, limpeza inadequada etc.

3.10. Lista de documentos para análise.

- Cardápio vigente;

- Notas fiscais ou recibos dos gêneros alimentícios entregues nos três meses anteriores à diligência;
- Termo de referência de entrega dos gêneros alimentícios;
- Comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada para controle químico de vetores e pragas urbanas;
- Comprovante de higienização do reservatório de água;
- Controle de potabilidade da água realizado por técnico comprovadamente capacitado;
- Registros dos programas de capacitação adequados e contínuos relacionados à higiene pessoal e à manipulação de alimentos;
- Manual de Boas Práticas;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Controle do número de refeições distribuídas nos três meses anteriores à diligência;
- Controle de estoque dos três meses anteriores à diligência;
- Mapa estatístico da unidade escolar;
- Comprovantes das ações de educação alimentar e nutricional;
- Comprovantes das visitas técnicas do Nutricionista do Município/Estado;
- Contrato de prestação de serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar.

4. COMPOSIÇÃO, CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO E ATUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

- Lei instituidora do conselho, e análise da convergência com as normativas federais que normatizam o PNAE;
- Ato de designação (portaria, decreto etc) de atuação dos membros do conselho e vigência do mandato;
- Forma de escolha dos membros do CAE;
- Composição do CAE e análise da convergência com as normativas federais que normatizam o PNAE;
- Regimento interno do conselho CAE e análise da convergência com as normativas federais que normatizam o PNAE;
- Exercício da presidência e vice-presidência do conselho;
- Número atual e periodicidade de reuniões do CAE;
- Análise das atas de reuniões do CAE;
- Análise do Plano de ação do CAE;
- Atividades desenvolvidas pelo CAE, e análise da convergência com as normativas federais que normatizam o PNAE;
- Proporção de unidades escolares visitadas pelo CAE durante o período letivo;
- Disponibilização pelo Município/Estado de informações e documentos solicitados pelo CAE;
- Disponibilização pelo Município/Estado de local adequado para as reuniões do CAE;
- Disponibilização pelo Município/Estado de transporte para o deslocamento dos membros do CAE;
- Disponibilização pelo Município/Estado de recursos humanos e financeiros para o funcionamento do CAE, previstos no plano de ação do órgão;
- Disponibilização pelo Município/Estado de equipamentos de informática para o funcionamento do CAE;
- Publicidade para o público geral das atividades desenvolvidas pelo CAE.

4.1. Aspectos gerais.

- Registro fotográfico dos espaços internos e externos e dos aspectos observados, conforme quesitos definidos pela Promotoria solicitante;

- Anotar evidências de fissuras, vazamentos, infiltrações, má instalação elétrica, limpeza inadequada etc.

4.2. Lista de documentos para análise.

- Lei de criação do CAE;
- Regimento Interno;
- Portaria ou Decreto Executivo de nomeação dos Conselheiros;
- Ata de eleição dos membros do Conselho;
- Último parecer conclusivo emitido;
- Atas de reuniões;
- Relatórios das visitas técnicas às unidades escolares;
- Pareceres das visitas enviados à Secretaria de Educação;
- Cronograma de visitas técnicas às unidades escolares;
- Cronograma de reuniões;
- Plano de Ação.

5. AVALIAÇÃO DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UNIDADES PRIVADAS DE ENSINO.

5.1. Dados gerais.

- Registro do horário de início da diligência;
- Confirmação do endereço e telefone da unidade de ensino;
- Nome do diretor-geral ou diretora-geral;
- Nome do diretor (a) adjunto (a);
- Horário de funcionamento da unidade escolar;
- Etapas e modalidade de ensino oferecidas;
- Número de estudantes matriculados, por turno;
- Total de turmas;
- Faixa etária dos estudantes;
- Número de estudantes com necessidades alimentares especiais;
- Atividades no contraturno;

5.2. Unidades escolares com produção e distribuição de refeições.

- Análise das condições higiênico-sanitárias do local onde as refeições são produzidas e distribuídas, de acordo com os parâmetros dos itens 3.7 e 3.8 desta diretriz técnica;
- Caracterização das refeições distribuídas, de acordo com os parâmetros do item 3.2 desta diretriz técnica;
- Existência de profissional que exerça a responsabilidade técnica;
- Número suficiente de Nutricionistas, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 600/2018;
- Carga-horária de trabalho dos Nutricionistas;
- Tipo de vínculo empregatício dos Nutricionistas;
- Cadastro dos Nutricionistas no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- Desenvolvimento das atividades obrigatórias do Nutricionista, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 600/2018:
 - Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas;

- Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada;
- Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, adequando-os à faixa etária e respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos;
- Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado;
- Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.
- Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

- Desenvolvimento das atividades complementares do Nutricionista, de acordo com os parâmetros da Resolução CFN nº 600/2018:

- Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;
- Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Participar de equipes multidisciplinares destinadas à realização de atividades voltadas para a promoção da saúde;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Participar do planejamento e supervisão de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética;
- Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo;
- Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável;
- Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

- Análise qualitativa do cardápio, a partir do método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) (Veiros, 2002):

- Técnicas de cocção;
- Cor das saladas e combinação de cores de todas as preparações do cardápio diário;
- Número de preparações com alimentos ricos em enxofre;
- Aparecimento de folhosos e conservas nas saladas e de frutas nas sobremesas;

- Presença de doces, ou seja, preparações elaboradas como sobremesa;
- Classificação do cardápio diário em pouca ou muita quantidade de gordura, sendo investigado pelo teor de gordura dos alimentos das preparações (principalmente as carnes) ou pela própria técnica de preparo (fritura).

- Abastecimento de gêneros alimentícios, a partir dos requisitos do item 3.3. desta diretriz técnica;

- Número de funcionários que trabalham na produção da alimentação escolar.

5.3. Unidades escolares com comercialização de alimentos.

- Análise das condições higiênico-sanitárias do local onde os alimentos são comercializados, de acordo com os parâmetros dos itens 3.6 e 3.7 desta diretriz técnica;

- Identificação dos alimentos comercializados na unidade, e a conformidade para a distribuição na unidade de acordo com a Lei Estadual nº 4508/2005 e a Lei Estadual nº 7846/2018;

- Análise técnica dos alimentos comercializados por Nutricionista.

5.4. Aspectos gerais.

- Registro fotográfico dos espaços internos e externos e dos aspectos observados, conforme quesitos definidos pela Promotoria solicitante;

- Anotar evidências de fissuras, vazamentos, infiltrações, má instalação elétrica, limpeza inadequada etc.

5.5. Lista de documentos para análise.

- Cardápio vigente;

- Notas fiscais ou recibos dos gêneros alimentícios entregues nos três meses anteriores à diligência;

- Termo de referência de entrega dos gêneros alimentícios;

- Comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada para controle químico de vetores e pragas urbanas;

- Comprovante de higienização do reservatório de água;

- Controle de potabilidade da água realizado por técnico comprovadamente capacitado;

- Registros dos programas de capacitação adequados e contínuos relacionados à higiene pessoal e à manipulação de alimentos;

- Manual de Boas Práticas;

- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);

- Controle do número de refeições distribuídas nos três meses anteriores à diligência;

- Controle de estoque dos três meses anteriores à diligência;

- Mapa estatístico da unidade escolar;

- Relatórios das atividades técnicas do Nutricionista da unidade escolar.

V. MODELO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE RELATÓRIO TÉCNICO.

Sugere-se que os Relatórios Técnicos (RT) a serem elaborados pela Equipe Técnica de acordo com a presente Diretriz Técnica adotem **as seguintes regras de formatação**, já observadas pelo Corpo Técnico do CAO Educação:

Margens: esquerda e superior: 3 cm / direita e inferior: 2,0 cm;

Fonte: Times New Roman;

Tamanho: Título - 14 pt/ Ementa e Marcadores – 12 pt/ Subtítulos e corpo do texto - 12 pt / Tabelas, Quadros e legendas: 10 pt / Citações com mais de três linhas - 10 pt, com recuo de 4 cm da margem esquerda.

Espaçamento: Corpo do Texto 1,5 / Citações 1,0

Número de páginas: (com exceção da primeira) na margem inferior, ao centro.

Da mesma forma, sugere-se a adoção da **estrutura indicada seguir:**

RELATÓRIO TÉCNICO Nº /2020

Ementa:

Marcadores:

1.IDENTIFICAÇÃO.

Indicação do órgão de execução, procedimento de origem e ente federado, além do técnico que promoverá a análise técnica.

2.OBJETIVO.

Indicação da dimensão da política de alimentação escolar será objeto da análise, bem como dos pontos de observação respectivos, definidos conforme Tópico IV, Números 1, 2, 3, 4, e 5 da presente Diretriz Técnica CAO Educação nº 001/2020.

Exemplo: Avaliação da execução do programa nacional de alimentação escolar (PNAE) na rede de ensino.

3.REFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS, LEGAIS E NORMATIVAS.

Síntese da base normativa que sustenta a análise, sem ou com reduzida transcrição de textos.

4.CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS.

Síntese sobre a metodologia adotada na análise (análise documental de fragmentos da investigação em curso, bem como dos documentos solicitados pela Equipe Técnica e apresentados pela rede de ensino; análise legislativa; diligência fiscalizatória para observações in loco; entrevistas, com identificação dos sujeitos) e considerações técnicas sobre o que pode, após esse processo, ser destacado acerca da dimensão de análise adotada e dos pontos de observação respectivos.

Exemplo:

4. CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS SOBRE A EXECUÇÃO DO PNAE NA REDE DE ENSINO

4.1. Caracterização da rede de ensino

4.2. Execução financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.3. Quadro técnico de Nutricionistas.

4.4. Educação Alimentar e Nutricional.

4.5. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio.

4.6. Gestão de compras dos gêneros alimentícios.

4.7. Controle de qualidade na produção da alimentação escolar.

4.8. Manipuladores de alimentos para a produção da alimentação escolar.

5.SÍNTESE DOS ACHADOS.

Síntese dos principais achados relativos aos pontos de observação sobre os quais o RT discorreu, com especial atenção para os pontos em relação aos quais for constatado o descumprimento de Lei e para

aqueles que, por ausência de informações, não puderam ser analisados.

6. DATA E ASSINATURA.

7. ANEXOS AO RELATÓRIO

Relacionar e anexar todos os documentos utilizados para a elaboração da análise técnica.

VI. CONCLUSÃO:

Eram as propostas de Diretriz Técnica e de modelo de RT que me cabiam elaborar, estruturar e apresentar em razão da solicitação formulada pela Coordenação do CAO Educação/MPRJ, e que ora submeto à sua consideração e aprovação.

Rio de Janeiro, 03 de agosto de 2020.

Tamara Maria Pinheiro
Nutricionista
Equipe Técnica/CAO Educação
Matrícula MPRJ 866

VII. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

BRASIL. Constituição [de 1988] da República Federativa do Brasil. Diário Oficial da União [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 5 out. 1988.

_____. Resolução RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004: dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

_____. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

_____. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

_____. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução/CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

_____. CECANE/FNDE. Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0, 2012.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. : il.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

_____. Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014: altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.

_____. Tribunal de Contas da União. Cartilha para conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação,

Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Sílvio de Sousa Pinheiro. -- 1. ed. -- Brasília: TCU, 2017.

_____. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018: dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

_____. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar

_____. FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual IQ COSAN. Ministério da Educação, Brasília, 2018.

_____. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA. Sandro Pereira Silva. Trajetória e padrões de mudança institucional no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, dezembro de 2019.

_____. Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE.

CARVALHO, Camila Maranha Paes de. Proposta de Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para municípios do estado do Rio de Janeiro. Dissertação (Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção de título de Mestre do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, p.136. 2012.

GABRIEL, Cristiane Garcia. Programa Nacional de Alimentação Escolar: construção de modelo de avaliação da gestão municipal. Tese (Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, para obtenção do título de doutora). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, p.254. 2013.

PEDRAZA, D.F, et al. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. Ciência & Saúde Coletiva, 23(5):1551-1560, 2018.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. Ciênc. saúde coletiva [online]. 2013, vol.18, n.4, pp.909-916.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis, 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.



Documento assinado eletronicamente por **TAMARA MARIA PINHEIRO**, Servidor, em 04/08/2020, às 10:08, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mprj.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0208284** e o código CRC **B44CEDAB**.

DESPACHO**Ref.: Processo SEI nº 20.22.0001.0008191.2020-28****APROVAÇÃO**

Ciente do seu conteúdo, **APROVO** a expedição da presente Diretriz Técnica e respectiva proposta de estruturação de Relatório Técnico, que passam a constituir documentos vinculativos da atuação de toda a Equipe Técnica do CAO Educação no atendimento às solicitações de análises técnicas formuladas pelos órgãos de execução do MPRJ, que tenham por objeto o exame da implementação da política de alimentação escolar no âmbito das redes públicas e rede privada de educação básica, em especial o exame da execução do PNAE.

As diligências fiscalizatórias a serem realizadas a partir desta data, bem como a elaboração dos respectivos relatórios técnicos deverão observar a estruturação das dimensões de análise e dos pontos de observação ou controle indicados nos Números 1, 2, 3, 4 e 5, do Tópico IV, do presente documento.

Registre-se, divulgue-se e cumpra-se.

Rio de Janeiro, 03 de agosto de 2020.

DÉBORA DA SILVA VICENTE
Promotora de Justiça
Coordenadora CAO Educação/MPRJ



Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA DA SILVA VICENTE, Promotor de Justiça**, em 04/08/2020, às 11:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mprj.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0208395** e o código CRC **AF25EE6C**.