



Programa de Alimentação Escolar (PNAE)

- O PNAE é uma política pública brasileira, executada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).
- Suas origens estão na Campanha de Merenda Escolar, criada em 1955. Mas desde lá, muita coisa mudou, a começar pelo nome, que substitui “merenda escolar” por “alimentação escolar”, entendendo a centralidade dessa refeição para os estudantes.

**Repasse financeiro (reais) para a
alimentação escolar:**

Integral: FNDE 1,37 QESE: 5,50

Parcial : FNDE: 0,50 QESE: 1,60

Modalidade de atendimento

- Parcial – lanche e refeição
- Integral – 2 lanches e uma refeição

Diretrizes da Alimentação Escolar

- ❑ Resolução FNDE 06 /2020.
- ❑ 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.
- ❑ A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.

MEMORANDO-CIRCULAR

Nº do Processo: 136.00029949/2024-50

Interessado: Escolas Técnicas Estaduais

Assunto: Beneficiários do Programa de Alimentação Escolar (PAE) nas Etecs.

Prezados(as) Senhores(as) Diretores e Comunidade Escolar:

A Divisão de Alimentação Escolar da Coordenadoria do Ensino Médio e Técnico, após visitas a algumas unidades, vem esclarecer que:

O Programa de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas 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 (FNDE, Resolução nº 06 de maio de 2020 e Resolução nº 02 de março de 2023). Assim, 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; (FNDE, Resolução nº 06 de maio de 2020).

Dessa forma, considerando as características legais dispostas na Resolução FNDE nº 06 de maio de 2020, a Divisão de Alimentação Escolar orienta que as Etecs **devem fornecer aos seus discentes, conforme a modalidade/período de estudo**, o lanche (intervalo da manhã, tarde e noite) e a refeição completa no horário do almoço e no jantar.

Por fim, considerando a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e estabelece em seu Artigo 3º que *"a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei"*; e a Resolução FNDE nº 06/2020 em seu artigo nº 4, §1º, *"...serão atendidos pelo PAE os ALUNOS matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação – INEP/MEC"*;

a alimentação fornecida às unidades escolares é exclusiva aos alunos devidamente matriculados na unidade escolar.

Contamos com a compreensão e colaboração de todos, e ficamos à disposição para esclarecimentos que fizerem necessários. Atenciosamente,

São Paulo, 29/02/2024.

JÚLIA SLEIMAN

Coordenadora de Projetos - Divisão de Alimentação Escolar
Cetec

SABRINA RODERO FERREIRA GOMES

Diretora do Grupo de Supervisão Educacional
Cetec

Divisão de Alimentação Escolar/GSE

Função: Planejar, supervisionar a execução da alimentação escolar e prestar assistência e educação nutricional;

Equipe Técnica: Júlia, Renata

Estagiária: Thais

Gestor: Sabrina Ferreira Gomes

CPS: "status" DE

Modalidades de Atendimento

Gestão Centralizada - A Seduc é responsável pela aquisição de gêneros, controle de qualidade, elaboração de cardápios, contratação da empresa de mão de obra, distribuição dos gêneros, supervisão.

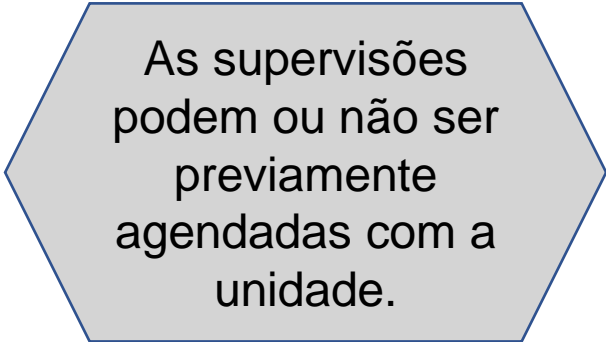
Gestão Descentralizada – A Entidade Executora repassa recursos financeiros para Unidades Executoras, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar.

Supervisão/Visita Técnica

Compete ao nutricionista assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar.

A supervisão é realizada mediante prévia avaliação do Saesp indicação da equipe técnica, apontamentos, retorno para visualizar providências de visita anterior, entre outros.

Instrumentos: *check list* e relatório para direção.



As supervisões
podem ou não ser
previamente
agendadas com a
unidade.

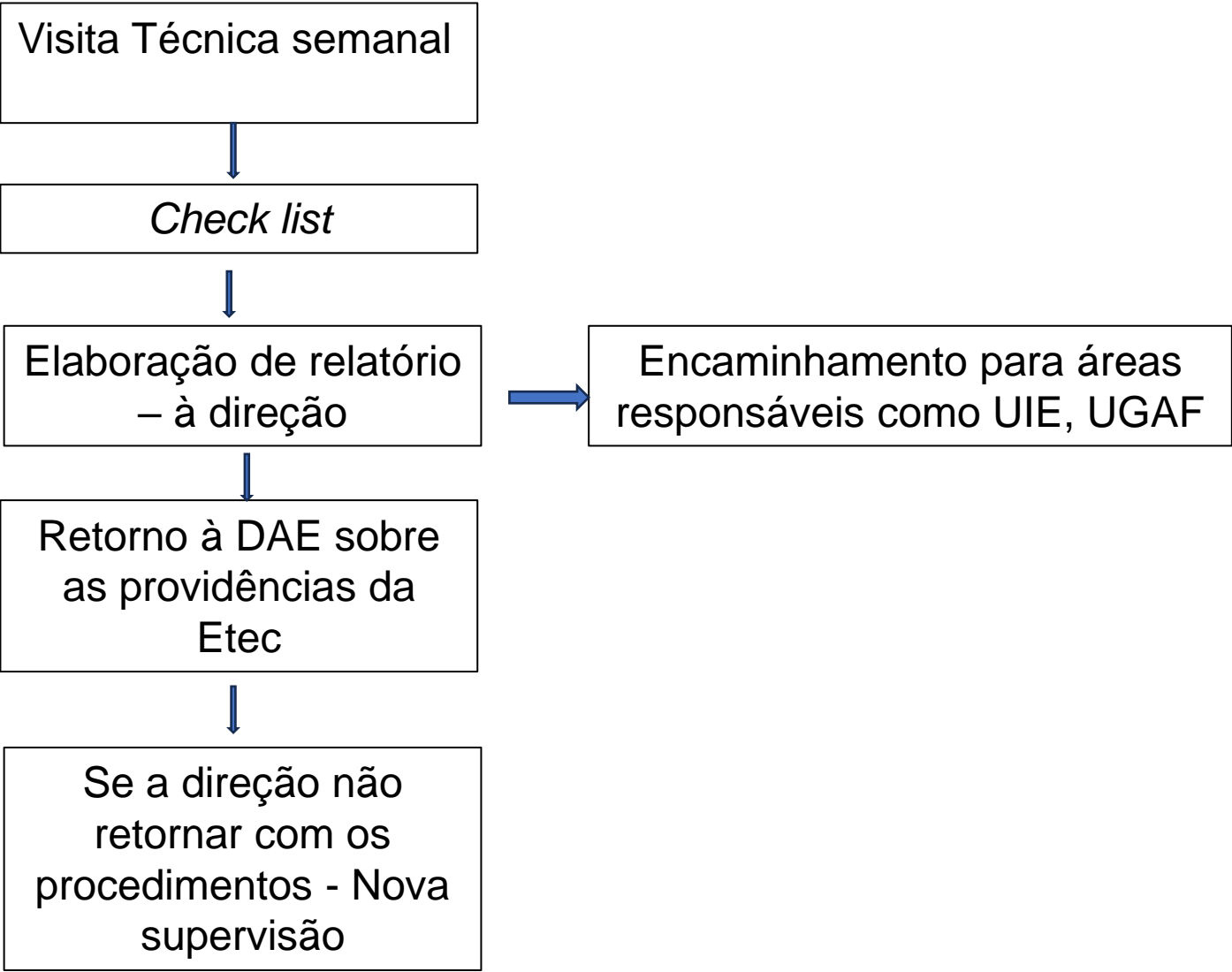
Supervisão/Visita Técnica

- ✓ acompanhar as rotinas de trabalho das escolas, no que se refere à alimentação escolar e suas atividades;
- ✓ diagnosticar as principais dificuldades das equipes escolares e propor soluções de curto prazo;
- ✓ oferecer orientações técnicas em serviço;
- ✓ Acompanhar e monitorar as refeições:
 - Gestão Centralizada - emergencial; lanches e refeição; refeição transportada;



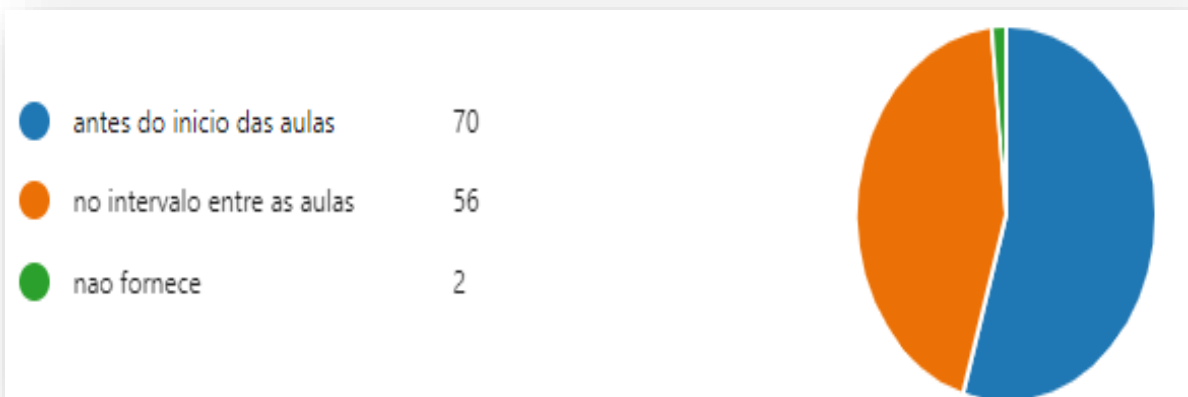
As informações coletadas, agregadas e interpretadas oferecerão um diagnóstico das unidades escolares e fornecerão subsídios importantes para o gerenciamento da Alimentação Escolar.

Fluxograma da supervisão

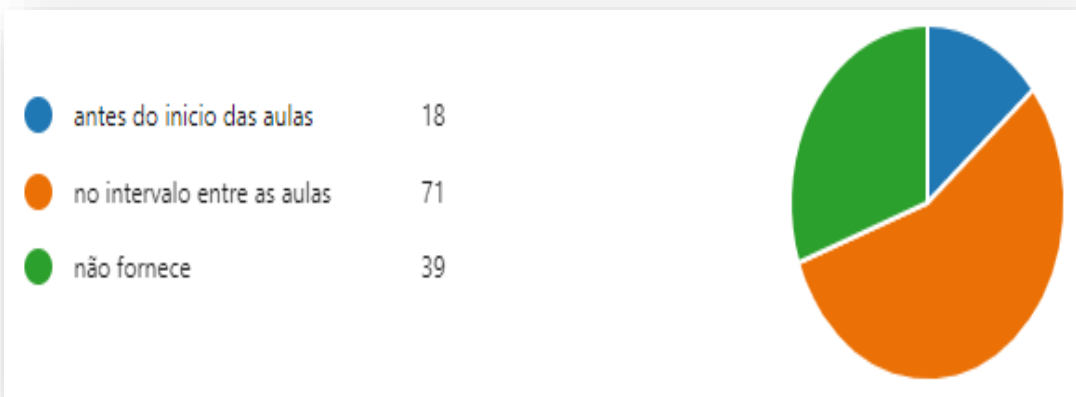


Resultado Pesquisa – Alimentação Noturno

1-Em qual momento a unidade fornece a refeição aos alunos do período da noite?



2-Em qual momento a unidade fornece o lanche aos alunos do período da noite?

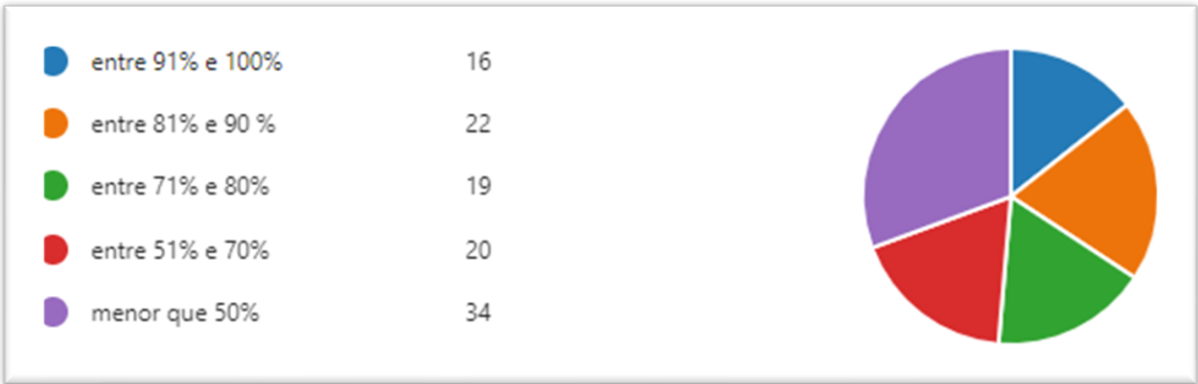


Resultado Pesquisa – Alimentação Noturno

3. Qual é a estimativa % do total de alunos da unidade que consomem a refeição no período da noite?



4-Qual é a estimativa % do total de alunos da unidade que consomem o lanche no período da noite?



Resultado Pesquisa – Alimentação Noturno

5. Qual é o seu período de intervalo a noite?



6-Qual é o número de alunos do período da noite?



Atribuições do Gestor da Alimentação - Saesp

Baixa diária

Remanejamento

Conferência virtual
x físico

Cadastro de
situação atípica

Recebimento dos
insumos e guias de
remessa

Recebimento de Hortifrutis

- ✓ É de responsabilidade das Unidades Escolares a fiscalização da Entrega dos itens de hortifrutigranjeiros no que se refere a qualidade, quantidade, peso e padrões de entrega, assim como, a responsabilidade de informar irregularidades às Diretorias de Ensino (DE).
- ✓ Não é permitida a Entrega de Hortifrutis em caixas de madeira.
- ✓ Não é permitido o recebimento parcial de itens, a quantidade deve ser exatamente a mesma informada na Guia de Remessa.



Hortifrutícolas



Não deixar
em caixas de
papelão

Manter em
caixas
plásticas





Valor : 980,00 reais



Entregues em unidade

banana, maçã, laranja,
goiaba, pera, tangerina,
limão, milho, caqui, ovo.

Entregues em quilo

Verduras
Legumes
Cebola, alho
Frutas (melancia,
abacaxi, mamão,
abacate)

Necessário pesar os alimentos

Recomendações - Armazenamento

Estrados de plásticos: material de polietileno de alta densidade /afastados da parede.



Identificação dos produtos: lote e data de validade visíveis

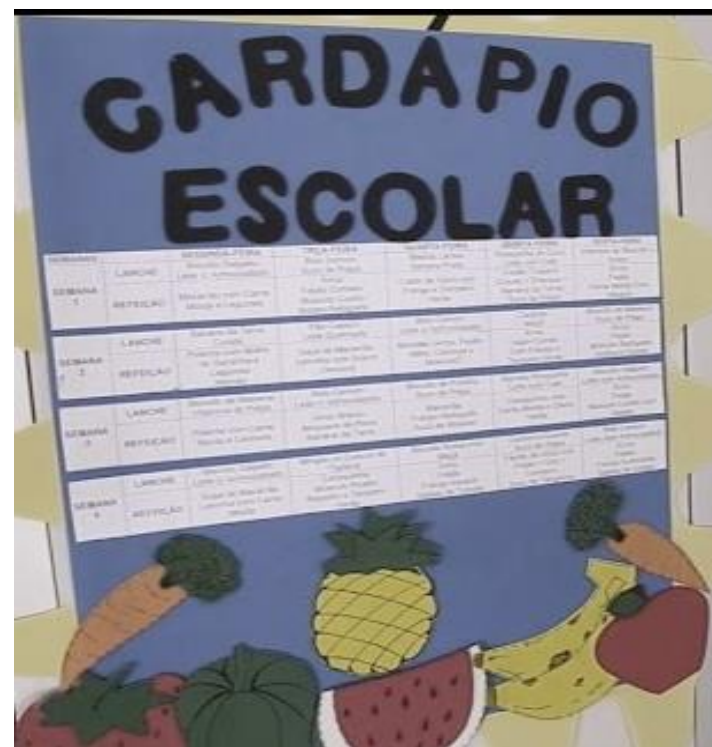


Reforçando

- Manter o cardápio em local visível aos alunos e na cozinha.

Observação do cardápio:

- *A preparação poderá ser substituída, de acordo com a disponibilidade dos alimentos na unidade (ovo ou carne congelada)
- *A preparação poderá ser substituída, de acordo com a disponibilidade dos alimentos na unidade.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO

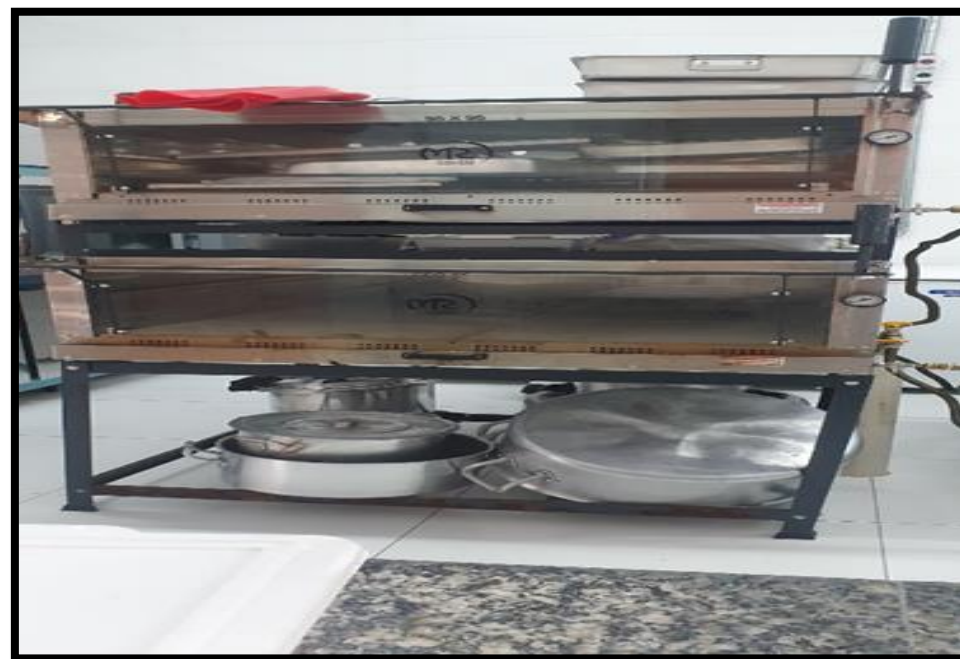
TABELA DE PER CAPITAS

Alimentos - DAESC	PC - Produto cru Fund I e II	PC - Produto cru EM e EJA	Medida Caseira Fund I e II	Medida Caseira EM e EJA
ARROZ E SIMILARES				
Arroz polido	50g (120g cozido)	63g (140g cozido)	1 escumadeira média	1 escumadeira cheia
Arroz integral	50g (100g cozido)	63g (110g cozido)	1 escumadeira média	1 escumadeira cheia
Macarrão (diversos tipos)	50g (115g cozido)	70g (175g cozido) (Fund II,III,IV,EJA)	3 colheres de servir	4 colheres de servir
PRODUTOS TERMO PROCESSADOS - POUCH				
Sardinha/ atum	50g	63g	2 colheres de sopa cheia	3 colheres de sopa cheia
Carnes Pouch bovina	50g	63g	1 colher de servir	1 colher de servir cheia
MOLHOS				
Extrato de Tomate	20g	20g	1 colher de sopa rasa	1 colher de sopa cheia
GRÃOS IN NATURA				
Feijão carioca in natura	25g (60g do grão cozido)	32g (77g do grão cozido)	1 concha grande rasa	1 concha grande cheia
Feijão preto in natura	25g (50g cozido)	32g (64g cozido)	1 concha média	1 concha grande
Lentilha in natura	15g (67,5g grão cozido com caldo)	25g (112,5g grão cozido com caldo)	1 concha grande rasa	1 concha grande cheia
OUTROS PRODUTOS				
Farinha de mandioca	10g	10g	1 colher de sopa rasa	
Flocos de Milho	30g	38g	2/3 caneca ou 1 concha média	1 caneca ou 1 concha grande
BEBIDAS				
Suco integral - sabores	200 ml	200 ml	1 caneca	
Cacau em pó	7g	8g	1 colher rasa	1 colher
Leite em pó	26g (2 col de sopa)	32,5g (2 col sopa cheia)	1 caneca rasa	1 caneca cheia
BISCOITOS e TORRADAS				
Biscoitos salgados	20g	30g	4 unidades	6 unidades
Biscoito doce	20g	30g	4 unidades	6 unidades
Torrada	20g	20g	2 unidades	2 unidades
PRODUTOS EM EMBALAGEM INDIVIDUAL				
Biscoito Doce - EI	30g	30g	1 embalagem individual	
Biscoito salgado - EI	30g	30g		
Suco integral EI- sabores	200 ml	200 ml		
CONGELADOS				
File de Sassami / Peito Cubos	50g	63g	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 col servir cheia
Carne suína em iscas IQF	50g	63g	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne suína em cubos IQF	50g	63g	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 col servir cheia
Carne bovina moída IQF	50g (38g cozido)	63g (55g cozido)	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne bovina em iscas IQF	50g (33g cozido)	63g (45g cozido)	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne bovina em cubos IQF	50g (36g cozido)	63g (50g cozido)	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 col servir cheia
TEMPEROS				
Sal Iodado	2 g	2 g	1 colher de café	
Óleo de Soja	2 ml	3 ml	1 colher rasa	1 colher

Alimentos - DAESC	PC - Produto cru Fund I e II	Medida Caseira Fund I e II	PC - Produto cru EM e EJA	Medida caseira EM e EJA
FRUTAS				
Abacaxi	110 gramas	1 fatia média	110 gramas	1 fatia média
Banana Nanica	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Goiaba	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Maçã Gala Nacional	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Mamão Formosa	110 gramas	1 fatia média	110 gramas	1 fatia média
Melancia Comum	150 gramas	1 fatia média	150 gramas	1 fatia média
Melão	110 gramas	1 fatia média	1 unidade	1 fatia média
Tangerina Ponkan	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
TEMPEROS				
Salsa	1 grama		1 grama	
Alho branco	2 gramas		2 gramas	
Cebola branca	3 gramas		3 gramas	
Limão	1 p 25 alunos		1 p 25 alunos	
VERDURAS				
Acelga	20 gramas		20 gramas	
Alface crespa	20 gramas		20 gramas	
Couve manteiga	35 gramas		35 gramas	
Repolho verde	30 gramas		30 gramas	
LEGUMES				
Tomate	30 gramas		30 gramas	
Beterraba	20 gramas		20 gramas	
Cenoura	30 gramas		30 gramas	
Chuchu	20 gramas		20 gramas	
Mandioca	40 gramas		40 gramas	
Batata comum lavada	40 gramas		40 gramas	
Batata doce	40 gramas		40 gramas	
Abóbora	20 gramas		20 gramas	
Abobrinha	20 gramas		20 gramas	
Pepino	10 gramas		10 gramas	
OVOS				
Ovos	1 unidade		1 unidade	

Preparações assadas devem ser ofertadas aos alunos.

Forno é equipamento indispensável numa cozinha – várias preparações saudáveis.



Custo atual do forno: 2.285,22 reais

Lembrete

- Reforçar com o nutricionista para orientar os manipuladores a anotar corretamente o produto, lote e quantidade, nas baixas diárias, **evitando alteração do estoque e dificuldade de encontrar o produto ao solicitador troca ou inutilização.**



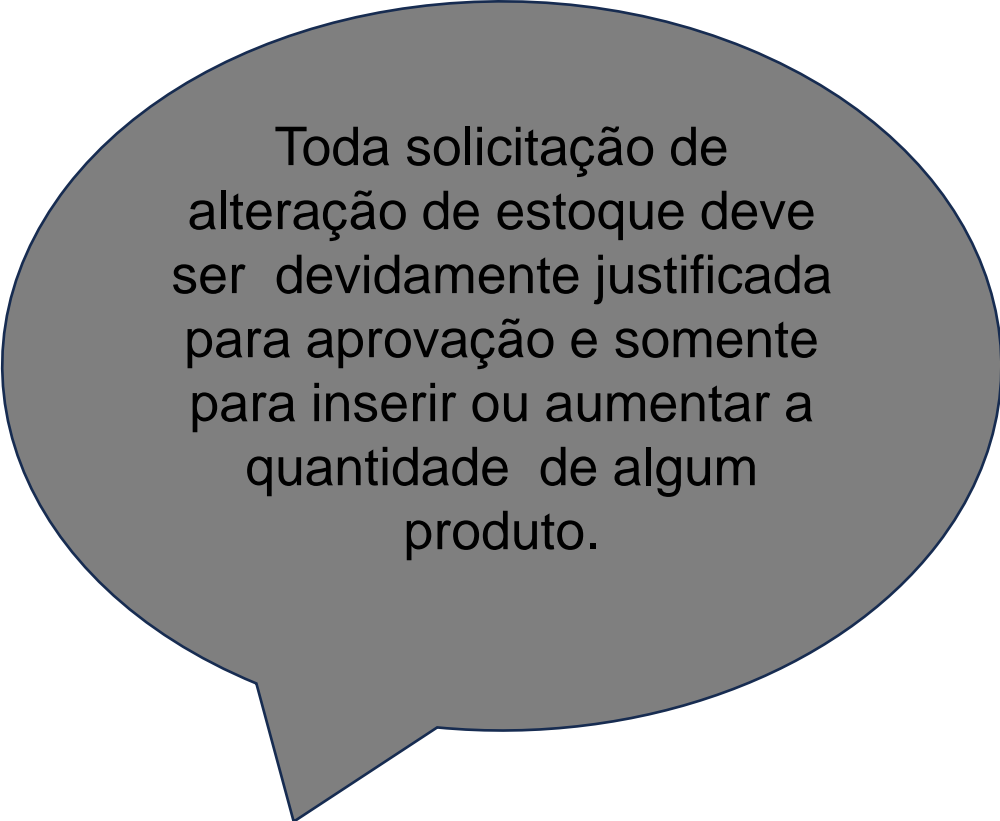
Modelo de ficha de controle de estoque

Modelo Controle Lanche

PRODUTO	Data	Lote	Validade	Quantidade (kg)
Leite em pó integral				
Biscoito doce				
Biscoito salgado integral				
Biscoito salgado				



- Com o devido controle evita se:
- Não localizar o produto ao solicitar troca
 - Dificuldade de acerto do estoque pelo Saesp
 - Divergência na conferência do físico x virtual.



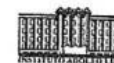
Toda solicitação de alteração de estoque deve ser devidamente justificada para aprovação e somente para inserir ou aumentar a quantidade de algum produto.

Estudo de Caso - Etec

- No dia 21/02/24, houve relato de Toxinfecção alimentar com suspeita da alimentação ou manipulação de alimentos de colaboradores da empresa terceirizada.
- No cardápio do referido dia foi ofertado aos alunos: arroz, feijão, carne suína e salada de couve.
- A refeição foi ofertada a partir das 13 horas, e as 16 horas houve relato dos primeiros sintomas, como náuseas e vômitos.
- A preparadora teve dor de estômago no dia 19/02 apresentou fortes dores de estômago e foi ao médico, com suspeita de gastrite. Foi trabalhar no dia seguinte foi trabalhar com mesma dor de estômago, sendo designada para a higienização, após o primeiro intervalo foi para casa com diarreia, não retornando no dia seguinte, por atestado médico, dia em que houve a notificação por parte dos alunos.
- No dia 21/02, 93 alunos apresentaram sintomas, sendo que 12 não se alimentaram da refeição e 03 alunos eram do noturno, cujo cardápio era macarrão com atum.
- As aulas ficaram remotas até 23/02.
- A análise da água ficou de responsabilidade da empresa.

Estudo de Caso - Etec

- Visitas realizadas: Seduc, Diretoria de Ensino, Vigilância Sanitária
- Vigilância Sanitária: realizou a colheita das amostras e coleta das fezes de alunos que apresentaram sintomas.
- A análise da água ficou de responsabilidade da empresa, negativa para contaminação biológica.
- No dia 14/03 –empresa de mão de obra foi notificada, pois a couve apresentou presença de indicadores biológicos de condições higiênicas insatisfatórias (*coliformes fecais*).



Laudo de Análise 35.1P.0/2024

Nome do Ensaio: CONTAGEM DE *Staphylococcus aureus*

Data de Início: 26/02/2024 Data Fim: 07/03/2024

Referência

Não se aplica

Valor de Referência

Não se aplica

Método: Contagem em placa - Semeadura em superfície

Resultado: > 1,0 UFC/g

Nome do Ensaio: CONTAGEM DE *Bacillus cereus*

Data de Início: 26/02/2024 Data Fim: 07/03/2024

Referência

Não se aplica

Valor de Referência

Não se aplica

Método: Contagem em placa - Semeadura em superfície

Resultado: > 1,0 UFC/g

Nome do Ensaio: PESQUISA DE *Salmonella* spp

Data de Início: 26/02/2024 Data Fim: 07/03/2024

Referência

Não se aplica

Valor de Referência

Não se aplica

Método: Presença-Ausência

Resultado: Ausência em 25 gramas.

Complemento:

As sementeiras realizadas não revelaram a presença de micro-organismos patogênicos, porém revelaram presença de indicadores de condições higiênicas insatisfatórias (coliformes totais).

A ausência de conclusão em um ensaio significa inexistência de parâmetro de referência.

Observações:

Por não conter a quantidade mínima de 50 gramas de amostra, todas as determinações, com exceção da pesquisa de *Salmonella* spp, foram feitas com quantidades inferiores ao recomendado pelo método e de forma proporcional.

Estudo de Caso - Etec

- Vigilância Sanitária: notificou a empresa e aplicou multa.
- Uma multa pelo caso da intoxicação alimentar e outra por falta de Licença do Departamento de Vigilância Sanitária do Município.
- 05/07 – A Vigilância Sanitária interdita a cozinha da Etec até que a empresa regularize a sua licença sanitária.
- 23/07 - Retorno das aulas com cozinha interditada e oferta de merenda seca.
- 26/08 – Novo auto de inspeção da Vigilância para autorização da licença, com apontamentos para melhorias estruturais e dos procedimentos da empresa. O laudo da Vigilância Sanitária liberando a cozinha foi emitido em 01.08.
- 29/08 – CPS solicita um pedido de prorrogação de prazo à Vigilância Sanitária para apresentar AVCB.

Quais ações evitam uma
contaminação alimentar?

Profa Cristina Tavares

Referências consultadas

BRASIL. Resolução 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

BRASIL. Resolução 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.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS nº 5, de 05 de abril de 2013.

SMS. Portaria 2619 de 06 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos. São Paulo, SP: Secretaria Municipal da Saúde da Prefeitura do Município de São Paulo.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2014.



OBRIGADA