



CRN-8

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 8ª REGIÃO



MANUAL PARA NUTRICIONISTAS ATUANTES
**NO AMBIENTE ESCOLAR DA
REDE PRIVADA DE ENSINO**

2ª EDIÇÃO

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Manual para nutricionistas atuantes no ambiente escolar da rede privada de ensino [livro eletrônico] / [organização Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região]. -- 2. ed. -- Curitiba, PR : Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região - CRN-8, 2025.

PDF

Vários colaboradores.
ISBN 978-65-989104-1-9

1. Alimentação escolar 2. Ambiente escolar
3. Escolas públicas - Brasil 4. Nutrição - Aspectos da saúde 5. Nutricionistas 6. Orientação nutricional 7. Segurança Alimentar e Nutricional, SAN - Brasil I. Conselho Regional de Nutrição da 8ª. Região.

25-316276.0

CDD-371.7160981612

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação escolar : Orientação nutricional :
Educação 371.7160981612

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129



PARTICIPANTES	3
APRESENTAÇÃO	6
LEGISLAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: REDE ESCOLAR	8
ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO AMBIENTE ESCOLAR DA REDE PRIVADA: Atribuições Obrigatórias e Complementares	13
AVALIAÇÃO, DIAGNÓSTICO E MONITORAMENTO NUTRICIONAL DO ESCOLAR	18
IDENTIFICAÇÃO DE ESCOLARES COM DOENÇAS E DEFICIÊNCIAS ASSOCIADAS À NUTRIÇÃO	25
ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS NECESSIDADES E DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	33
PLANEJAMENTO E SUPERVISÃO DE ATIVIDADES DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES E PROCEDÊNCIA DOS ALIMENTOS	40
ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)	48
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	59
FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES	63
IMPLANTAR E SUPERVISIONAR AS ATIVIDADES DE PRÉ-PREPARO, PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES E/OU PREPARAÇÕES	68
TESTE DE ACEITABILIDADE	74
RELATÓRIOS TÉCNICOS DE NÃO CONFORMIDADES	79
CONSIDERAÇÕES FINAIS	82
REFERÊNCIAS	84

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO DA 8ª REGIÃO GESTÃO 2024-2026

DIRETORIA

Deise Regina Baptista – CRN-8 699
Alisson David Silva – CRN-8 12816
Lilian Mitsuko Tanikawa – CRN-8 1183
Vanessa Costa Penteado – CRN-8 105

CONSELHEIROS EFETIVOS

Alisson David Silva – CRN-8 12816
Andrea Bruginski – CRN-8 444
Deise Regina Baptista – CRN-8 699
Giovana Regina Ferreira – CRN-8 12977
Lilian Mitsuko Tanikawa – CRN-8 1183
Tatiana Tomal Brondani dos Santos – CRN-8 3439
Tatiana Marin – CRN-8 1727
Vanessa Costa Penteado – CRN-8 105

CONSELHEIROS SUPLENTES

Emilaine Ferreira dos Santos – CRN-8 9278
Fernanda Manera – CRN-8 9665
Claudia Carolina Stadler Santos Huchberg Dias – CRN-8 5045
Camilla Kapp Fritz – CRN-8 7295
Kelly Franco de Lima – CRN-8 2656
Sandy de Fátima de Souza – CRN-8 9220
Rosicler de Oliveira Coutinho – CRN-8 4654
Andreia Araújo Porchat de Leão – CRN-8 7514

MANUAL ORIENTATIVO PARA NUTRICIONISTAS ATUANTES NO AMBIENTE ESCOLAR DA REDE PRIVADA DE ENSINO

5

PARTICIPANTES

Câmara Técnica de Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar
(Instituída por meio da Portaria CRN-8 nº 65/2022 – alterada pela
Portaria CRN-8 Nº 9/2025)

GRUPO DE TRABALHO DE REVISÃO PARA 2ª EDIÇÃO

Fernanda Manera – CRN-8 9665

Sandy de Fátima de Souza – CRN-8 9220

Deise Regina Baptista – CRN-8 699

Joana Wience Glück – CRN-8 5278

Thatielly Schwarzbach de Souza Garcia – CRN-8 1705

PARTICIPANTES DA PRIMEIRA EDIÇÃO

Cilene da Silva Gomes Ribeiro – CRN-8 418

Thatielly Schwarzbach de Souza Garcia – CRN-8 1705

Catiane Zelak Abreu – CRN-8 580

Juliana Rodrigues Dias Guedes – CRN-8 6775

Veridiane Guimarães Ribas Sirota – CRN-8 10170

Thais Bordenowski da Silva – CRN-8 3821

Carolina Bulgacov Dratch – CRN-8 2038

DIAGRAMAÇÃO 2ª EDIÇÃO

Sofia Alice de Mello – Estágio em Design

Pedro Henrique Oliveira Macedo – Assessor de Imprensa

Apresentamos abaixo legislações importantes para o nutricionista que atua na alimentação escolar da rede privada de ensino no Estado do Paraná:

LEI nº 14.423/2004

Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.

LEI nº 14.855/2005

Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública.

LEI nº 22.130/2024

Dispõe sobre a criação da Consolidação das Leis de Defesa do Consumidor do Estado do Paraná.

Seção II. Dos padrões técnicos de qualidade nutricional e da obrigação de divulgação das tabelas nutricionais a serem seguidos pelas lanchonetes e similares instaladas nas escolas de educação básica, particulares e da rede pública

PORTARIA INTERMINISTERIAL nº 1.010/2006

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.



RESOLUÇÃO CFN nº 600/2018

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 CFN nº 702/2021

Dispõe sobre o Registro e Cadastro de pessoas jurídicas no Conselho Regional de Nutricionistas e dá outras providências.

RESOLUÇÃO CFN nº 795/2024

Dispõe sobre procedimentos para Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) e Anotação de Responsabilidade pelas Atividades de Alimentação e Nutrição (ARAAN) para o nutricionista e dá outras providências.

RESOLUÇÃO SESA nº 162/2005

Aprovar a Norma Técnica, anexa, a qual estabelece exigências sanitárias para CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, independente do nome fantasia que utilizem.



Foto: Freepik

O NUTRICIONISTA NO AMBIENTE ESCOLAR

De acordo com a Resolução CFN nº 702/2021, as unidades educacionais são pessoas jurídicas de direito público ou privado, que disponham de serviço de alimentação e nutrição humana. Mesmo não sendo sua atividade-fim, devem dispor de nutricionista responsável pelas atividades privativas em alimentação e nutrição.

A Resolução CFN nº 795/2024, traz mudanças importantes para os nutricionistas que atuam como responsáveis técnicos. A partir de março de 2025 o nutricionista pode solicitar a Anotação de Responsabilidade pelas Atividades de Alimentação e Nutrição **(ARAAN)** ou Anotação de Responsabilidade Técnica **(ART)**.

ARAAN

É a atribuição deferida pelo CRN para o nutricionista habilitado, que assume integralmente o compromisso profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição humana, realizados em pessoas jurídicas, unidade/cliente ou pessoa física equiparada à pessoa jurídica, que disponham de serviço de alimentação e nutrição humana, não sendo sua atividade-fim.

Ou seja, segundo a **Resolução nº 705/2024** o nutricionista atuante na alimentação escolar da rede privada assume o ARAAN.

ART

É a atribuição anotada pelo CRN para o nutricionista habilitado, que assume integralmente o compromisso profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição humana. A responsabilidade técnica poderá ser anotada pela execução das atividades em pessoas jurídicas, unidade/cliente ou pessoa física equiparada à pessoa jurídica, com atividade-fim.

Desse modo, o Sistema CFN/CRN exige que as unidades escolares mantenham Nutricionista Responsáveis (ARAAN) pelas atividades privativas em alimentação e nutrição e não apenas, nutricionista atuando nas modalidades de assessor, consultor ou auditor.

TERMO	CONCEITO
CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO	serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.
ASSESSORIA EM NUTRIÇÃO	é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade.
AUDITORIA EM NUTRIÇÃO	exame analítico ou pericial feito por nutricionista, contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica



Foto: FreePik

**ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO
AMBIENTE ESCOLAR DA REDE PRIVADA:
ATRIBUIÇÕES OBRIGATÓRIAS E
COMPLEMENTARES**



ATRIBUIÇÕES OBRIGATÓRIAS

A 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.

- I. Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.
- II. Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada.
- III. 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.
- IV. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.
- V. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.
- VI. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.
- VII. Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.
- VIII. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- IX. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- X. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.
- XI. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- XII. 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.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES



Foto: FreePik

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

PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA



Foto: Freepik

Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino

Segundo a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, os parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista são:

Modalidade de Ensino	Nº de refeições do dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Infantil (berçário, creche e pré escola)	Até 50	01	10
	51 a 100	01	15
	101 a 200	01	20
	201 a 400	01	30
	Acima de 400	Análise caso a caso	

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionista	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionista	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h	1	30h
301 a 500	1	30h	2	30h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.000 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 a 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 2.000 refeições/dia	30h

OBSERVAÇÕES

- I. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.
- II. Os parâmetros descritos nas Tabelas se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- III. Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.
- IV. A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- V. Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os parâmetros contidos na Tabela específica para UAN concessão.
- VI. Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutrição (CRN).



Foto: Freepik

**AVALIAÇÃO, DIAGNÓSTICO E
MONITORAMENTO NUTRICIONAL
DO ESCOLAR**

03

Este capítulo trata da primeira atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.

A avaliação e o Diagnóstico Nutricional são essenciais para acompanhar o crescimento e desenvolvimento dos estudantes e auxiliar na manutenção da saúde, considerando precocemente os possíveis agravos à saúde resultantes de uma alimentação inadequada e formas de corrigi-los.

Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2011, pg.8), “o estado nutricional é o resultado do equilíbrio entre o consumo de nutrientes e o gasto energético do organismo para suprir as necessidades nutricionais”, podendo apresentar três tipos de manifestações orgânicas:

- Adequação Nutricional (Eutrofia): manifestação produzida pelo equilíbrio entre o consumo em relação às necessidades nutricionais.
- Carência Nutricional: manifestação produzida pela insuficiência quantitativa e/ou qualitativa do consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais.
- Distúrbio Nutricional: manifestação produzida pelo excesso e/ou desequilíbrio de consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais.

O profissional responsável pela avaliação do estado nutricional tem a sua disposição diversos métodos a serem aplicados, sendo a antropometria o mais utilizado.

A antropometria nutricional consiste na investigação em nutrição baseada na medição das dimensões corporais em diferentes idades. Tanto em nível individual quanto em nível populacional, as medidas antropométricas são utilizadas na avaliação do estado nutricional, apresentando como vantagens a simplicidade na realização das aferições, a facilidade na aplicação e o baixo custo.

Com intuito de obter medidas antropométricas confiáveis, é primordial que elas sejam padronizadas, realizadas por profissionais treinados e com uso de equipamentos específicos, calibrados e que recebam manutenção frequente. O nutricionista pode desempenhar um importante papel na sensibilização dos gestores das unidades educacionais para concretização desse processo. Este capítulo trata da primeira atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Privacidade e conforto dos indivíduos avaliados.
- Tamanho suficiente para comportar avaliadores, avaliado e acompanhante, quando necessário.
- Iluminação adequada e suficiente para aferição, leitura e registro das medidas.

Consequentemente essa série de cuidados é imprescindível para a confiabilidade da classificação e do diagnóstico nutricional.

As medidas antropométricas frequentemente usadas na avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes são o peso e a estatura (altura ou comprimento). Tais medidas podem ser associadas entre si ou com medidas demográficas (como idade) para a formação de índices com diferentes propósitos, de acordo com a fase da vida, conforme descrito no **Quadro 1**.

QUADRO 1 - Parâmetros para a avaliação antropométrica segundo a fase da vida.

Fase da vida	Índices e parâmetros
Crianças menores de 5 anos	IMC para Idade Estatura para Idade Peso para Estatura Peso para Idade
Crianças 5 a 9 anos	IMC para Idade Estatura para Idade Peso para Idade
Adolescentes de 10 a 19 anos	IMC para Idade Estatura para Idade

IMC – Índice de Massa Corporal.
FONTE: BRASIL, 2015.

Conforme o caso, os índices apresentados podem ser utilizados para crianças ou adolescentes, sendo que na interpretação dos resultados devem ser consideradas as suas especificidades:

- **Peso/Estatura (P/E):** expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e estatura, indicando a adequação do crescimento. Demonstra déficit ou excesso de peso para determinada estatura.
- **Estatura/Idade (E/I):** expressa o crescimento linear alcançado para uma idade específica, indicando o efeito cumulativo da situação de nutrição e saúde em relação ao crescimento da criança e do adolescente.
- **Peso/Estatura (P/E):** expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e estatura, indicando a adequação do crescimento. Demonstra déficit ou excesso de peso para determinada estatura.
- **Índice de Massa Corporal/Idade (IMC/I):** expressa a relação entre massa corporal (em quilos) e o quadrado da estatura (em metros), sendo usado principalmente na identificação de déficit nutricional e excesso de peso.

Esses índices são usados para realizar a classificação do estado nutricional e o diagnóstico nutricional de acordo com a fase de vida (QUADROS 2, 3 e 4).

QUADRO 2 - Classificação do estado nutricional de crianças menores de 5 anos, segundo os índices e parâmetros.

Valores críticos		Índices e parâmetros			
		P/I	P/E	E/I	IMC/I
<Percentil 0,1	<Escore z-3	Muito baixo peso para idade	Magreza acentuada	Muito baixa estatura para a idade	Magreza acentuada
≥Percentil 0,1 e <Percentil 3	≥Escore z-3 e <escore z-2	Baixo peso para idade	Magreza	Baixa estatura para a idade	Magreza
≥Percentil 3 e <Percentil 15	≥Escore z-2 e <escore z-1	Peso adequado para a idade	Eutrofia	Estatura adequada para a idade	Eutrofia
≥Percentil 15 e ≤Percentil 85	≥Escore z-1 e ≤escore z+1		Risco de sobrepeso		Risco de sobrepeso
>Percentil 85 e ≤Percentil 97	>Escore z+1 e ≤escore z+2		Sobrepeso		Sobrepeso
>Percentil 97 e ≤Percentil 99,9	>Escore z+2 e ≤escore z+3	Peso elevado para idade	Obesidade		Obesidade
>Percentil 99,9	>Escore z+3				

FONTE: BRASIL, 2011.

QUADRO 3 - Classificação do estado nutricional de crianças de 5 a 9 anos, segundo os índices e parâmetros.

Valores críticos		Índices e parâmetros		
		P/I	E/I	IMC/I
<Percentil 0,1	<Escore z-3	Muito baixo peso para idade	Muito baixaestatura para a idade	Magreza acentuada
≥Percentil 0,1 e <Percentil 3	≥Escore z-3 e <escore z-2	Baixo peso para idade	Baixa estatura para a idade	Magreza
≥Percentil 3 e <Percentil 15	≥Escore z-2 e <escore z-1	Peso adequado para a idade	Estatura adequada para a idade	Eutrofia
≥Percentil 15 e ≤Percentil 85	≥Escore z-1 e ≤escore z+1			Risco de sobrepeso
>Percentil 85 e ≤Percentil 97	>Escore z+1 e ≤escore z+2			Sobrepeso
>Percentil 97 e ≤Percentil 99,9	>Escore z+2 e ≤escore z+3	Peso elevado para idade		Risco de sobrepeso
>Percentil 99,9	>Escore z+3			Obesidade

FONTE: BRASIL, 2011.

QUADRO 4 - Classificação do estado nutricional de adolescentes de 10 a 19 anos, segundo os índices e parâmetros.

Valores críticos		Índices e parâmetros	
		E/I	IMC/I
<Percentil 0,1	<Escore z-3	Muito baixa estatura para a idade	Magreza acentuada
≥Percentil 0,1 e <Percentil 3	≥Escore z-3 e <escore z-2	Baixa estatura para a idade	Magreza
≥Percentil 3 e <Percentil 15	≥Escore z-2 e <escore z-1	Estatura adequada para a idade	Eutrofia
≥Percentil 15 e ≤Percentil 85	≥Escore z-1 e ≤escore z+1		Risco de sobrepeso
>Percentil 85 e ≤Percentil 97	>Escore z+1 e ≤escore z+2		Sobrepeso
>Percentil 97 e ≤Percentil 99,9	>Escore z+2 e ≤escore z+3		Risco de sobrepeso
>Percentil 99,9	>Escore z+3		Obesidade

FONTE: BRASIL, 2011.

Em complemento às classificações do estado nutricional, o nutricionista pode preencher formulários/fichas sobre a condição de saúde dos estudantes, incluindo alergias alimentares, doenças e deficiências associadas à nutrição, quando houver. Isso auxiliará na identificação de necessidades alimentares especiais.

Os dados coletados servem para acompanhar o crescimento, o desenvolvimento e a condição de saúde. A frequência da coleta de dados antropométricos pode ser definida pelo nutricionista responsável, de acordo com a faixa etária e instituição que atua. Sendo de extrema importância realizar o monitoramento de maneira sistemática e constante, com o objetivo de obter dados fidedignos e atualizados, e assim possibilitar o planejamento e a prática de ações focadas na melhoria do perfil epidemiológico do grupo acompanhado.

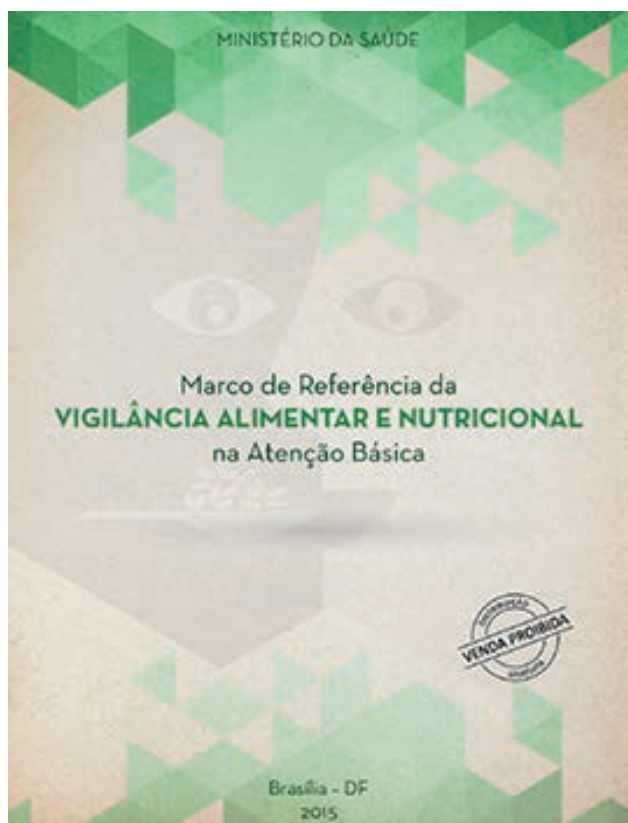
Diante desse contexto, cabe ao nutricionista no Ambiente Escolar da Rede Privada de Ensino realizar, orientar ou capacitar profissionais sobre a coleta de dados antropométricos; analisar os resultados; realizar o diagnóstico nutricional; fazer o monitoramento; e intervenções, quando necessárias.

Uma possibilidade para ajudar o nutricionista na coleta de dados é firmar parcerias com Universidades e Faculdades de Nutrição e/ou professores de educação física, bem como o uso dos programas Anthro e AnthroPlus também podem auxiliar. O Anthro e AnthroPlus são programas que foram desenvolvidos para facilitar a aplicação das curvas de referência de crescimento da Organização Mundial da Saúde (OMS), para crianças de 0 a 5 anos (Anthro) e de 5 a 19 anos (Anthro Plus). Os dois programas estão disponíveis gratuitamente no site da OMS e podem ser instalados em diferentes idiomas, inclusive o português. No site da OMS também é possível encontrar o manual de uso dos programas.

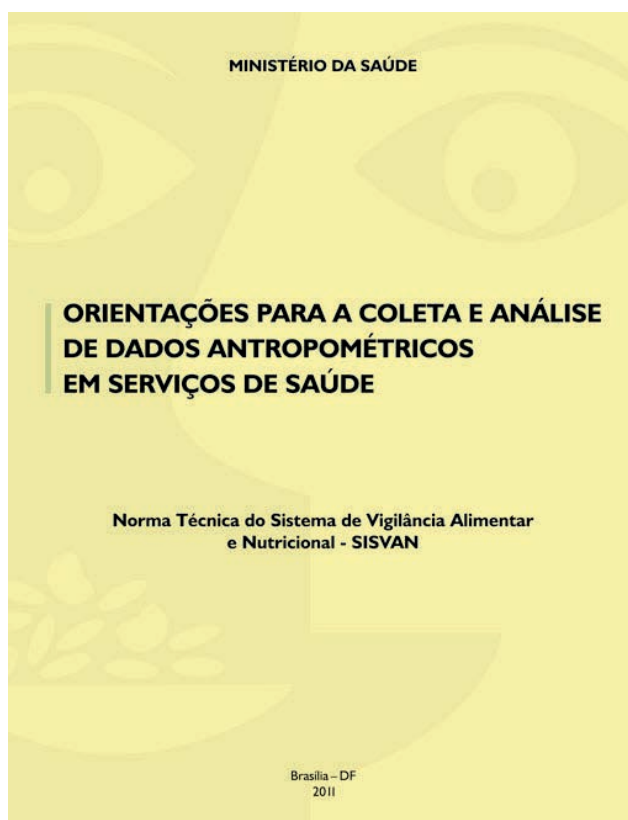


SUGESTÃO DE LEITURA COMPLEMENTAR

- [“Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica. \(BRASIL, 2015\)”](#)



- [“Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. \(BRASIL, 2011\)”](#).



IDENTIFICAÇÃO DE ESCOLARES COM DOENÇAS E DEFICIÊNCIAS ASSOCIADAS À NUTRIÇÃO

04

Este capítulo trata da segunda atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada.

Neste capítulo, as doenças e deficiências associadas à nutrição serão denominadas como Necessidades Alimentares Especiais (NAE). De acordo com o Ministério da Saúde (BRASIL, 2013, pg. 74), o entendimento de necessidades alimentares especiais, conforme descrito na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, é:

“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.”

No ambiente escolar, destaca-se a importância da equidade como princípio para que sejam respeitadas as diferenças biológicas entre as condições de saúde, promovendo o acesso a alimentação escolar saudável e adequada, de forma que haja tratamento igual para os estudantes saudáveis e tratamento diferenciado para aqueles com NAE, por exemplo, alergias alimentares, doença celíaca, intolerância à lactose, entre outras, por meio de cardápio específico elaborado pelo nutricionista.

Para realizar a identificação dos estudantes com NAE é fundamental que haja comunicação entre o nutricionista e os gestores das unidades educacionais.



As possíveis portas de entrada para identificação dos estudantes com NAE são:

- I. por demanda espontânea na unidade;
- II. por suspeita de demanda pelos funcionários da unidade escolar;
- III. no ato da matrícula; e
- IV. no diagnóstico nutricional feito pelo Nutricionista.

Quando não é o nutricionista quem realiza o acolhimento dos estudantes com NAE, é de extrema importância que sejam feitas orientações prévias, de preferência documentadas, para os envolvidos no processo. Exemplos: no ato da matrícula, por meio de questionário específico (preenchimento de ficha de saúde ou outro documento equivalente aderido pela unidade), orientação aos pais sobre novos diagnósticos, orientação aos professores e funcionários sobre a identificação de sintomas.

Como não existe uma regra de como realizar a identificação e as orientações, o intuito aqui é apresentar sugestões que possam auxiliar os nutricionistas. Nesse sentido, é possível elaborar um fluxograma para identificação (FIGURA 1) e atendimento dos estudantes com NAE, fazer orientações sobre o recebimento do atestado médico e a conferência das informações (se estão completas e com diagnóstico de forma clara). Nesse processo, o nutricionista pode elaborar a ficha de saúde citada, para o correto preenchimento das informações necessárias e indispensáveis, com a finalidade de fazer o atendimento adequado aos estudantes.

IDENTIFICAÇÃO

DEMANDA
ESPONTÂNEA

SUSPEITA DE
DEMANDA

MATRÍCULA

DIAGNÓSTICO
NUTRICIONAL

FAMÍLIA

FUNCIONÁRIOS

QUESTIONAMENTO

NUTRICIONISTA

ATESTADO
MÉDICO

CONFERÊNCIA
DAS INFORMAÇÕES

ATESTADO
INCOMPLETO

ATESTADO
COMPLETO

INFORMAÇÕES
ADICIONAIS

ATENDIMENTO

ATENDIMENTO

No atestado/laudo médico é importante observar a completude das informações, sendo que em caso negativo (incompleto), é aconselhado investigar informações adicionais para compreender a real condição de saúde. Por exemplo, situação comumente observada é a divergência/confusão entre o diagnóstico e a orientação nutricional para intolerância à lactose e Alergia ao Leite de Vaca (ALV), sendo que em cada situação o atendimento deverá ser diferente, dessa forma é imprescindível a clareza do diagnóstico e da orientação nutricional para evitar possível risco à saúde, como o fornecimento de leite sem lactose à criança com ALV.

Outro aspecto que precisa ser observado com atenção é a duração do atendimento a uma prescrição específica, visto que várias situações não requerem cardápio especial definitivo. Certas NAE, como alguns tipos de alergias, podem entrar em remissão e requerem nova avaliação médica e/ou nutricional após determinado período da dieta de exclusão.

Ao passo que outras alergias podem ser agravadas com ampliação da gama de alimentos aos quais os estudantes podem apresentar reações alérgicas, exigindo atualização do atendimento. Nesses casos, sugere-se estabelecer procedimento de renovação (manutenção, atualização ou cancelamento) das NAE de forma periódica (por exemplo,

semestral ou anual, conforme a necessidade). A indicação da duração do tratamento no diagnóstico médico auxilia na garantia do atendimento adequado.

O nutricionista pode orientar a equipe da unidade educacional quanto à possibilidade de disponibilizar a ficha de saúde para que a família leve à consulta médica e preencha todas as informações com o médico. Outra possibilidade é a elaboração de uma carta circular para os profissionais de saúde, objetivando obter as informações de forma completa. Segue um modelo de pontos importantes a serem incluídos na carta circular:

Alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais matriculados na [inserir nome da escola]

Os cardápios da alimentação escolar da unidade educacional são adaptados para atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais, conforme critérios técnicos e recomendações do Ministério da Saúde e Diretrizes e Consensos publicados por entidades médicas e científicas.

Diante do exposto, solicitamos ao profissional de saúde que seja preenchido receituário ou documento pertinente, em letra legível, as seguintes informações: (...).

1. Identificação da unidade de saúde/clínica
2. Telefone de contato;
3. Nome completo do paciente;
4. Data de nascimento;
5. Diagnóstico (com CID se tiver);
6. Prescrição/orientação nutricional;
7. Duração do tratamento;

Data:

Assinatura e carimbo:

Nas situações nas quais a identificação de estudantes com NAE for realizada por suspeita de demanda, por algum funcionário, é necessário que ele tenha compreensão do processo, sabendo que tal identificação deve ser imediatamente comunicada à direção da unidade para confirmação e solicitação de atestado/laudo médico, e posteriormente ao nutricionista, para elaboração dos cardápios específicos e das orientações pertinentes.

No quesito orientação prévia, também é fundamental a qualificação dos manipuladores de alimentos pelo nutricionista, abrangendo técnicas de preparo, receitas, diferenciação dos cardápios, riscos, cuidados necessários e específicos em cada condição, cuidados para evitar contaminação cruzada nos casos de alergia alimentar, entre outros.

Outro cuidado muito importante é a correta identificação dos estudantes com NAE com intuito de garantir a segurança alimentar e nutricional e evitar possíveis trocas acidentais. Quanto maior a gravidade da NAE mais rigoroso deverá ser o controle.

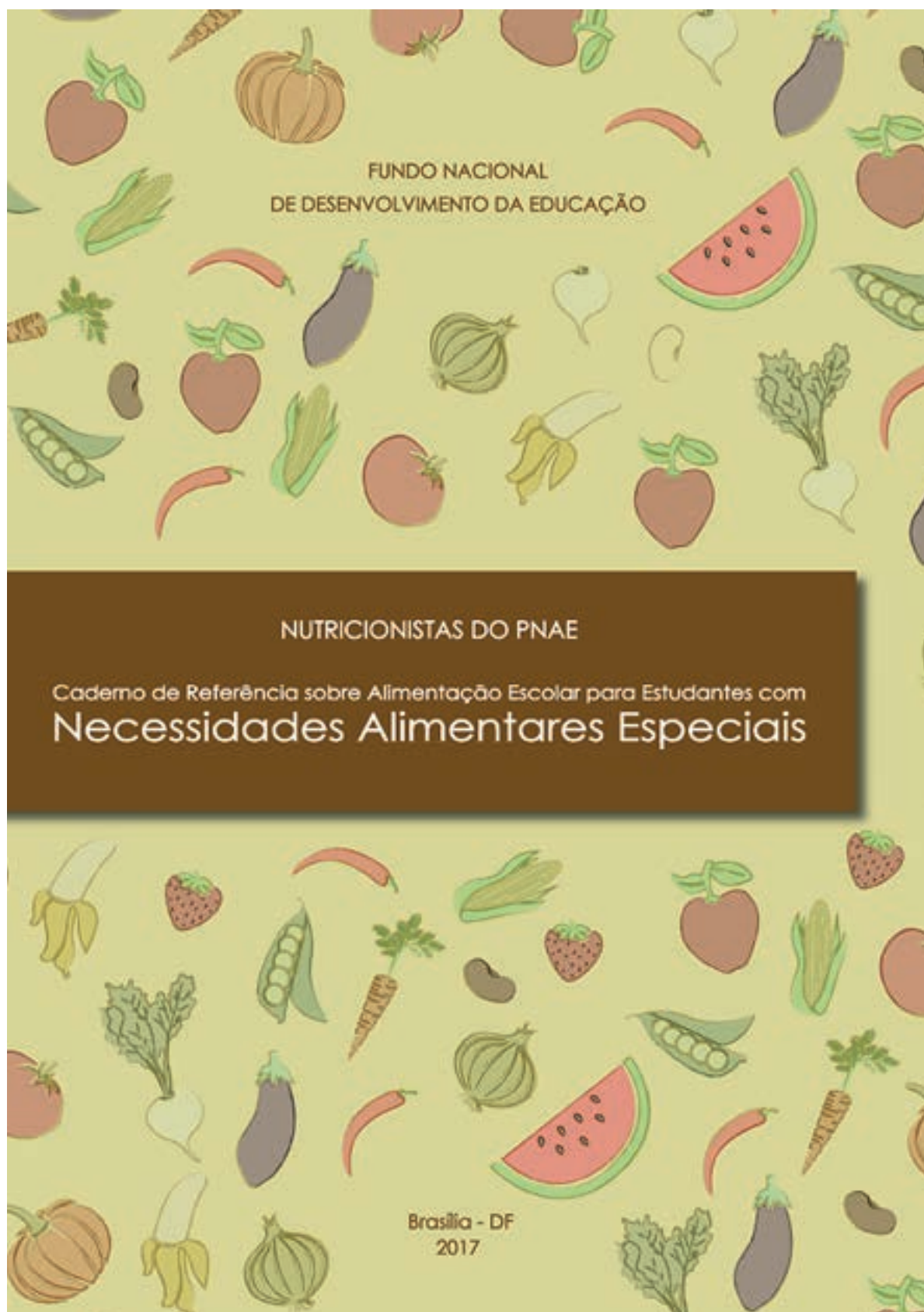
Podem ser desenvolvidas estratégias para facilitar o reconhecimento destes estudantes durante a oferta das refeições/preparações:

- Auxílio de outros funcionários na distribuição das preparações aos estudantes.
- Apresentação dos estudantes com NAE aos manipuladores de alimentos.
- O próprio estudante se identificar na hora do recebimento das refeições, nesse caso, é importante atentar para a faixa etária e nível de compreensão do estudante quanto a sua condição de saúde.
- Disponibilização de mural com fotos dos estudantes com necessidades especiais para os manipuladores de alimentos.
- Uso de etiquetas nas preparações dos cardápios especiais, quando necessário.

A divulgação das informações para comunidade escolar também é fundamental. É possível utilizar a tecnologia para auxiliar na divulgação de informações relevantes, como por exemplo, ter um espaço sobre alimentação escolar no site da instituição com divulgação dos cardápios e orientações sobre alimentação especial, como proceder para ter acesso. Outra sugestão, é fixar cartaz orientativo no mural da unidade para informá-los sobre o assunto.

SUGESTÃO DE LEITURA COMPLEMENTAR

- [“Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais.” \(BRASIL, 2017\)](#)



ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS NECESSIDADES E DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

05

Este capítulo trata da terceira e da décima primeira atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- 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.
- Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

Cardápio é “a ferramenta operacional com a descrição de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano”, segundo definição apresentada no glossário unificado do sistema CFN/CRN.

A elaboração de cardápios é primordial no planejamento da alimentação escolar e deve estar pautada nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos de Idade (2019) e do Guia prático de alimentação da criança de 0 a 5 anos (SBP, 2021).

A partir dos cardápios elaborados realiza-se a aquisição dos gêneros alimentícios e o preparo das refeições.

Para escolha da composição dos cardápios, o nutricionista deve verificar:

- a faixa etária dos escolares;
- a viabilidade da execução das preparações de acordo com a produção e oferta de gêneros alimentícios da região;
- as condições das cozinhas das unidades, considerando: a estrutura física, os equipamentos e utensílios necessários disponíveis, a forma de preparo;
- o número de estudantes; e
- a quantidade de manipuladores.

As preparações escolhidas determinam a qualidade do cardápio, considerando os aspectos culturais, o atendimento apropriado das necessidades alimentares especiais identificadas e os recursos financeiros disponíveis.

Muitas vezes o desafio do nutricionista está no convencimento do planejamento ideal do cardápio, visto que os gestores das unidades educacionais e as famílias, em alguns casos, preferem ter no cardápio somente o que as crianças gostam e é de conhecimento que a educação alimentar e nutricional neste ambiente é fundamental para melhora dos hábitos alimentares pelas crianças.

Dessa forma, um cardápio bem planejado possibilita:

- Conduzir o processo de compras dos gêneros alimentícios.
- Determinar a qualidade da alimentação servida.
- Contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis.
- Atender as necessidades nutricionais.
- Contemplar os estudantes com necessidades alimentares especiais.
- Adequar as preparações de acordo com as faixas etárias

Considerando que a legislação do PNAE está alinhada aos Guias Alimentares e à Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, é possível utilizá-la também como referência.



Arroz, feijão, coxa de frango assada, beterraba e polenta com queijo



Arroz, feijão, omelete e jiló refogado



Feijoada, arroz, vinagrete de cebola e tomate, farofa, couve refogada e laranja



Salada de tomate, arroz, feijão, bife grelhado e salada de frutas

Em consonância com a regra de ouro do Guia Alimentar para População Brasileira - “Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.” (BRASIL, 2014, pg.50), é recomendado que os cardápios devem conter a maior quantidade e variedade possível de alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, legumes, verduras, leguminosas, cereais e carnes, estipulando quantidades mínimas de aquisição e oferta nos cardápios, restringindo a aquisição e oferta de alimentos ultraprocessados.

Com base no Guia Alimentar para menores de 2 anos, é recomendado

que não sejam utilizados alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças.

Quanto ao cumprimento das necessidades nutricionais que podem ser utilizadas como base para a rede privada de ensino, sugere-se a utilização dos valores de referência para macro e micronutrientes publicados pelo FNDE na Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, visto que tais padrões foram fundamentados pela recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO):

QUADRO 4 - Porcentagem de referência de necessidades energéticas diárias, segundo categoria, período escolar e número de refeições

CATEGORIA	PERÍODO	NÚMERO DE REFEIÇÕES	NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS
Creche	Parcial	2	30%
	Integral	3 ou mais	70%
Pré-escola, Ensino Fundamental e Médio, Educação de Jovens e Adultos	Parcial	1	20%
	Parcial	2	30%
	Integral	3 ou mais	70%

Adaptado da Resolução nº20/2020 do FNDE

Cabe ao nutricionista, conforme atribuição obrigatória, elaborar a informação nutricional do cardápio e das preparações. Além do planejamento quantitativo do cardápio, o nutricionista deve se atentar para os aspectos qualitativos e sensoriais, obtendo harmonia entre cores, sabores, texturas e finalização da preparação no momento de servir. O planejamento de cardápios que contempla um olhar voltado a apresentação dos alimentos pode motivar e fornecer estímulos que permitam aos estudantes despertarem vontades positivas com relação à alimentação.

Com o conhecimento da técnica dietética é possível criar preparações e formas de apresentação com um mesmo alimento. Muitas vezes a criança não aceita o alimento em uma forma específica de preparo, mas pode consumi-lo se estiver preparado de outra forma. É importante que o nutricionista esteja ativo no teste de novas receitas, juntamente com a equipe da cozinha, a fim de ajustar cores, texturas e formas para incentivar a criança a se acostumar com uma variedade maior de alimentos.

Um mesmo alimento pode ser preparado de muitas formas, como no exemplo da cenoura que pode ser consumida crua, ralada, refogada, assada, incluída em sucos, bolos e pães. A apresentação do alimento também pode ser um ponto determinante para o consumo, por isso é interessante variar os cortes, usando os cortadores de desenhos lúdicos ou variando em rodela, cubos e palitos.

A similaridade de cores dos alimentos ofertados na mesma refeição pode afetar negativamente a escolha dos alimentos e a satisfação dos estudantes, desestimulando à vontade em consumir os alimentos. Uma refeição monótona em cor pode estar equilibrada do ponto de vista nutricional, porém quando o cardápio é planejado analisando as cores dos alimentos, há mais chance de despertar o interesse dos estudantes, visto que o primeiro contato com o alimento é visual. Para tornar mais lúdico e atrativo é possível colorir naturalmente algumas preparações como massa de panqueca e pães com cenoura, beterraba e espinafre, pipoca e arroz com o açafrão, ovo cozido com o caldo da beterraba, entre outras possibilidades.

Sobre a textura, é válido evitar que uma mesma refeição contemple mais que um alimento cremoso e/ou pastoso, como exemplo, um cardápio de almoço que contenha polenta, purê de batata e creme de espinafre. O importante é ter texturas diferentes, variando entre secas como carnes grelhadas, cremosas

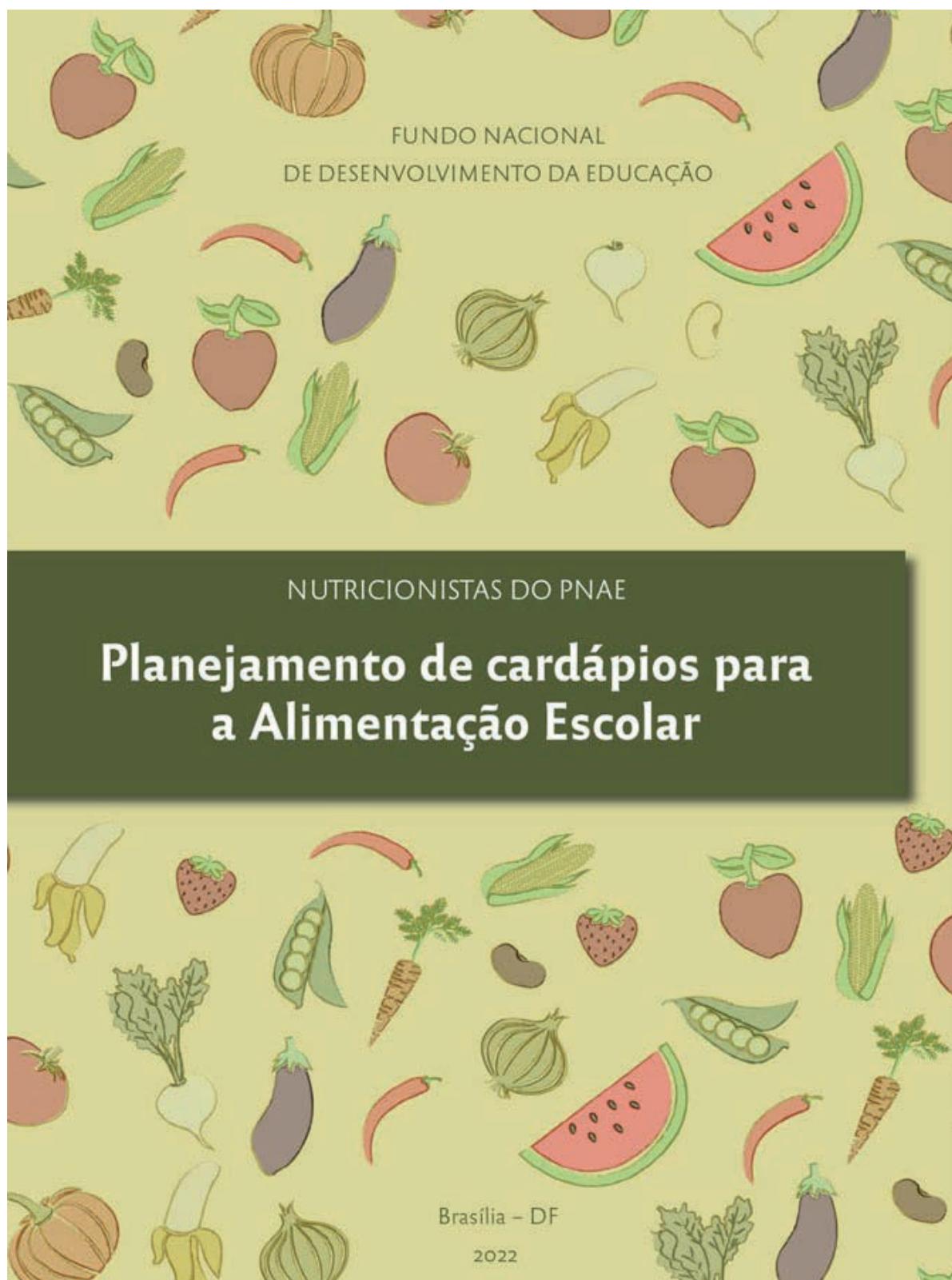
como purê de batatas, legumes crocantes como brócolis e vegetais crus, além de carnes como frango e carne de porco ou bolonhesa.

Os alimentos são preparados constantemente no cotidiano para atender às necessidades alimentares e nutricionais das crianças, além de valorizar os laços culturais e tradicionais. A nutricionista pesquisadora da cultura alimentar da região, a fim de promover alimentos e práticas para enriquecer a alimentação. Nesse sentido, é interessante incluir atividades temáticas na escola, para abordar o tema, percorrendo o



SUGESTÃO DE LEITURA COMPLEMENTAR

- [Caderno da Série Nutricionistas do PNAE “Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar.” \(BRASIL, 2022\).](#)



**PLANEJAMENTO E SUPERVISÃO
DE ATIVIDADES DE SELEÇÃO DE
FORNECEDORES E PROCEDÊNCIA
DOS ALIMENTOS**



Este capítulo trata da quarta atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos é fundamental para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, oferecidos e distribuídos nos ambientes escolares.

O primeiro passo é definir os critérios claros de seleção de fornecedores, levando em consideração aspectos como a qualidade dos produtos, as certificações, a estrutura física, os percentuais de adequação às legislações vigentes, o cumprimento de normas e regulamentos higiênico-sanitários e administrativos, a capacidade de entrega e o preço.

Esses critérios devem ser aplicados de forma consistente e documentada para garantir a transparência e a rastreabilidade das escolhas feitas. É importante definir critérios de seleção que estejam alinhados com as necessidades e as normas regulatórias em vigor, certificando-se de que esses critérios também estejam alinhados com as necessidades e expectativas da unidade educacional. Aconselha-se que seja feita uma pesquisa de mercado para encontrar aqueles que atendam aos critérios de seleção definidos e com uma lista dos fornecedores que atendam às necessidades.

A pesquisa de mercado também pode ajudar a encontrar os melhores produtos e serviços pelo melhor preço. Aqui estão algumas etapas que podem ser seguidas para fazer uma pesquisa de mercado eficaz:

1. **Identifique as necessidades e requisitos:** Antes de começar a pesquisar, é preciso saber exatamente quais produtos ou serviços serão necessários e quais são seus requisitos. Isso pode incluir etapas como qualidade (identificação de ficha técnica), quantidade, prazo de entrega, preço, suporte ao cliente, entre outros.
2. **Identifique concorrentes e seus fornecedores:** Pesquise quais empresas dessa área oferecem produtos ou serviços similares aos que está procurando. Identifique os fornecedores que eles usam e avalie se eles podem ser adequados para as necessidades da unidade educacional.

- 3. Pesquisa fornecedores potenciais:** Procure na internet, associações de comércio e outras fontes para encontrar fornecedores potenciais. Certifique-se de avaliar a reputação, o histórico e a experiência do fornecedor.
- 4. Solicite cotações:** Entre em contato com os fornecedores e solicite cotações para produtos ou serviços necessários. Certifique-se de fornecer informações detalhadas sobre os requisitos exigidos e solicite informações sobre prazos de entrega, garantias, suporte ao cliente e outras questões importantes.
- 5. Faça uma seleção:** Depois de avaliar as cotações, selecione os fornecedores que melhor atendem às necessidades e requisitos. Certifique-se de que sejam escolhidos fornecedores confiáveis e experientes, que possam fornecer produtos e serviços de alta qualidade a um preço justo.
- 6. Monitoramento:** Mantenha contato com os fornecedores e monitore a performance deles ao longo do tempo. Isso pode ajudar na identificação de problemas e na tomada de medidas corretivas, se necessário.
- 7. Regularidade de funcionamento:** Verifique se o fornecedor tem os registros e inscrições regulares em junta comercial, alvarás, Secretaria da Fazenda estadual, licença sanitária, cadastro nacional de pessoa jurídica.

É fundamental que antes da seleção dos fornecedores seja realizada uma visita às instalações de cada um, para verificar a qualidade dos produtos e a conformidade com as normas sanitárias em vigor, principalmente produtos que apresentam maiores riscos.

ATENÇÃO: esta etapa é indispensável, para que se tenha certeza de que o fornecedor cumpre os critérios preconizados por lei e para que perceba se ele tem condições de atender a unidade educacional, sem discontinuidades.

Outro ponto imprescindível é estabelecer contratos claros e precisos com os fornecedores selecionados, definindo os termos de pagamento, prazos de entrega, garantias de qualidade e outros requisitos específicos da unidade educacional. Quanto mais claras as condições para esta parceria, principalmente no que tange os padrões higiênico-sanitários, melhor! Assim, poderá definir indicadores e parâmetros para a aquisição, recebimento, troca dos alimentos, bem como responsabilidades.

Lembrando que é de extrema importância supervisionar a procedência dos alimentos adquiridos, verificando a origem, a manipulação e o armazenamento adequados. Isso pode incluir além das visitas aos fornecedores, inspeções regulares dos produtos recebidos e a realização de análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, conforme necessário. Também é importante que seja definida a frequência de visitas ao fornecedor, para garantir que ele continue mantendo os padrões higiênico-sanitários e administrativos ao longo da parceria de atendimento.

A supervisão também deve abranger o monitoramento dos processos internos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, para garantir que sejam cumpridas as boas práticas de manipulação e que os produtos oferecidos estejam seguros para o consumo. O monitoramento dos processos internos de recebimento de alimentos é crucial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos que são servidos. Abaixo estão alguns procedimentos que podem ser adotados para garantir a qualidade no processo de recebimento de alimentos:

1. **Documentação:** Verificar se todos os documentos necessários, como certificados de qualidade, certificados sanitários e notas fiscais, estão presentes e em ordem.
2. **Inspeção visual:** Realizar uma inspeção visual dos alimentos recebidos, verificando se há sinais de contaminação, deterioração, danos ou irregularidades.
3. **Temperatura:** Verificar a temperatura dos alimentos, pois ela é um importante indicador da qualidade e da segurança dos alimentos, e registre a temperatura em planilha construída para este fim.
4. **Embalagem:** Verificar se a embalagem dos alimentos está em boas condições, se há sinais de violação e presença de pragas.
5. **Rotulagem:** Verificar se os alimentos estão devidamente identificados e rotulados de acordo com a legislação vigente.
6. **Armazenamento:** Armazenar os alimentos recebidos em locais apropriados e separados, de acordo com suas características e necessidades de conservação.
7. **Treinamento de funcionários:** Capacitar os funcionários envolvidos no processo de recebimento de alimentos, para que estejam aptos a identificar e corrigir possíveis problemas.

Garantir que os alimentos sejam corretamente armazenados, após seu recebimento, também é fundamental para garantir a qualidade e a segurança alimentar. Seguem algumas orientações para o armazenamento seguro de alimentos:

1. **Manter a limpeza:** É importante que o local de armazenamento esteja sempre limpo e livre de sujeiras, poeiras e outras impurezas. Além disso, as superfícies nas quais os alimentos serão armazenados devem ser higienizadas com frequência.
2. **Separar os alimentos por tipo:** Para evitar a contaminação cruzada, é importante separar os alimentos por tipo. Por exemplo, não se deve guardar alimentos crus com alimentos cozidos ou prontos para consumo, evitando assim contaminações cruzadas.
3. **Verificar a temperatura:** Cada alimento tem uma temperatura ideal de armazenamento. Os alimentos perecíveis, como carnes, peixes e laticínios, devem ser mantidos na geladeira até 5°C ou conforme critérios descritos pela legislação em vigor ou pelos fabricantes. Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperaturas de -18°C, ou conforme critérios descritos pela legislação em vigor ou pelos fabricantes. Já os alimentos secos e enlatados podem ser armazenados em temperatura ambiente.
4. **Registrar a temperatura:** Registre diariamente as temperaturas dos equipamentos de conservação a frio, em planilha construída para este fim.
5. **Utilizar embalagens adequadas:** Utilize embalagens apropriadas para cada tipo de alimento, como sacos plásticos, recipientes herméticos e potes de vidro. As embalagens devem ser resistentes e vedadas para evitar a entrada de ar e umidade, que podem acelerar a deterioração dos alimentos.
6. **Armazenamento:** Armazenar os alimentos recebidos em locais apropriados e separados, de acordo com suas características e necessidades de conservação.
7. **Identificar e rotular os alimentos:** É importante identificar e rotular os alimentos para saber a data de validade e o tempo de armazenamento. Dessa forma, é possível evitar o consumo de alimentos vencidos ou fora do prazo de validade e redefinir o planejamento de compras e cardápios, evitando perdas.

É importante lembrar que cada alimento tem suas particularidades e, por isso, é importante ler as orientações do fabricante e seguir as recomendações específicas para cada produto, bem como aplicar as legislações sanitárias vigentes. Os cuidados com a seleção de fornecedores e a conferência dos produtos du-

rante o recebimento e o armazenamento constituem exigências legais que contribuem para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Na alimentação escolar, um dos fatores primordiais para uma boa contratação, é planejar uma excelente especificação dos gêneros alimentícios, minuciosamente, como o produto ou o serviço contratado deve ser adquirido. Para esse processo é fundamental a participação do Nutricionista Responsável Técnico (RT), o qual deverá assinar e carimbar o documento elaborado.

Uma especificação adequada é aquela que apresenta o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar, bem como avaliar o custo do produto; e a descrição das necessidades concretas do que se pretende contratar, sem ser influenciada por modismos ou por preferências pessoais do demandante.

Reuniões e palestras envolvendo o responsável pelas compras, seria uma das formas de abordar o assunto. Em seguida, é fundamental adotar uma padronização quanto à especificação dos produtos. Entre muitos, alguns dos objetivos de se utilizar um padrão de especificação seriam: facilitar a cotação de preços; facilitar a negociação entre fornecedor e comprador; agilizar o processo de compra; e evitar devoluções por erros de especificações.

Como base para este modelo, alguns critérios para a descrição das especificações de insumos podem ser seguidos, como por exemplo: a denominação do produto deverá ser sempre no singular, concisa e completa; não devem ser utilizadas descrições referentes a marcas e gírias; a especificação deve detalhar o insumo, bem como a sua forma e embalagem. O objetivo é salientar a importância de uma especificação correta dos gêneros alimentícios adquiridos, que são de suma importância para a efetividade do processo de compra.

No cotidiano das compras para alimentação escolar, é necessário que sejam definidos limites para o prazo máximo de vencimento dos produtos a serem adquiridos. Estes limites devem considerar as condições de armazenamento e o tempo para a utilização do produto.

Quanto à qualidade, deverá haver completa especificação do material para que a unidade educacional ao comprar não receba os insumos de qualidade inferior ou diferentes dos que constam da relação de compras. Quanto à quantidade, deverá haver clara definição das unidades de medidas a serem adquiridas.

Em relação às características dos alimentos devem ser observados alguns elementos mínimos na compra de alimentos, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc. Nos produtos ultraprocessados e processados devem ser observados a composição nutricional, a restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição; verificar aspectos sensoriais ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex. excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço), conforme o tipo de alimento/produto; ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento; analisar o tipo e integridade da embalagem; data de fabricação, validade e lote; registro do órgão de inspeção sanitária.

Todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, necessitam da avaliação sanitária. Por exemplo, os laticínios devem ter identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica; as carnes devem conter as características como: cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tem a responsabilidade de avaliar sanitariamente esses produtos, por meio de uma das seguintes instâncias: Serviço de Inspeção Municipal – SIM (permite a comercialização em âmbito municipal); Serviço de Inspeção Estadual – SIE (permite a comercialização em âmbito estadual); e Serviço de Inspeção Federal – SIF (permite a comercialização em todo território nacional). Além dessas certificações, existe o Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), iniciativa de âmbito federal que visa unificar as formas de certificação sanitária para produtos de origem animal.

Em relação aos hortifrutigranjeiros, os produtos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária, porém é necessário verificar a rastreabilidade desses produtos. Já os que passam por algum tipo de processamento, devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de vigilância sanitária.

SUGESTÃO DE LEITURA COMPLEMENTAR

- [Resolução da Anvisa - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, alterada pela RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.](#)
- [Consolidação das legislações da Qualidade Vegetal e dos Regulamentos Técnicos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, anexo da norma interna DIPOV nº 2/2019.](#)

ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)



Este capítulo trata da quinta e da sexta atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- 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.

O nutricionista que atua em ambientes escolares tem várias atribuições que são obrigatórias para garantir a qualidade e segurança alimentar dos alimentos produzidos e distribuídos nesses espaços, do ponto de vista nutricional, sensorial e cultural, tanto quanto dos padrões higiênico-sanitários. Por isso, conhecer as atribuições e o que as permeia, no que se relaciona à segurança dos alimentos, é fundamental para quem atua nesta área.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

O Manual de Boas Práticas (MBP) é um documento essencial para instituições que forneçam alimentação. Esse manual estabelece diretrizes e procedimentos para garantir a qualidade e segurança das preparações/refeições.

Entre as principais razões pelas quais o MBP é importante, destacam-se:

1. **Atendimento às normas regulatórias:** O MBP é uma exigência regulatória para unidades que atuam em setores regulados. O não cumprimento das normas pode resultar em sanções, multas e até mesmo na interdição da empresa.
2. **Garantia da qualidade do produto:** O MBP define padrões para a produção, armazenamento e transporte dos produtos, garantindo a qualidade e eficácia.
3. **Proteção da saúde do consumidor:** Ao seguir as normas estabelecidas no MBP, a unidade evita a contaminação dos produtos por agentes nocivos à saúde, como microrganismos e resíduos químicos.
4. **Maior eficiência na produção:** O MBP estabelece procedimentos padronizados para a produção, reduzindo a variação nos processos e aumentando a eficiência.
5. **Melhoria contínua:** O MBP também prevê a realização de auditorias internas e externas, visando a identificação de oportunidades de melhoria e aprimoramento contínuo dos processos.

No ambiente escolar, a produção de alimentos se dá para que seja possível a alimentação dos estudantes. Nesses casos, é imprescindível que as unidades educacionais garantam as Boas Práticas de Manipulação (BPM), garantindo assim a qualidade, segurança e higiene dos alimentos produzidos.

O MBP estabelece diretrizes e procedimentos para a produção de alimentos seguros, desde a seleção de matérias-primas até a distribuição dos produtos e deve estar adequado à realidade do local. Essas boas práticas incluem medidas de higiene pessoal, limpeza e sanitização das instalações, controle integrado de pragas e vetores, monitoramento da temperatura dos alimentos, controles dos processos de produção, controle da qualidade da água, entre outras.

Portanto, para produzir alimentos de forma segura e evitar problemas como contaminação e intoxicação alimentar, é importante que as unidades educacionais sigam as BPM de alimentos, estabelecidas em um manual específico para esse fim. Além disso, é fundamental que os profissionais que trabalham na produção e manipulação de alimentos recebam treinamento adequado para aplicar as boas práticas de forma correta e eficiente.

A elaboração do MBP é um processo que exige atenção e cuidado, pois o documento deve estabelecer diretrizes claras e objetivas para garantir a qualidade, segurança e eficácia dos produtos manipulados. Para ajudar na elaboração do MBP, há algumas etapas que podem ser seguidas:

- 1. Atendimento às normas regulatórias:** Antes de iniciar a elaboração do MBP, é importante identificar as normas regulatórias aplicáveis. Essas normas podem variar de acordo com o país, estado ou município, e devem ser seguidas rigorosamente para garantir a conformidade legal.
- 2. Identificar as etapas do processo produtivo:** O próximo passo é identificar todas as etapas do processo, desde a seleção de matérias-primas até a distribuição do produto. Essa análise deve ser detalhada e incluir todas as atividades relacionadas à produção, armazenamento e transporte do produto.
- 3. Identificar os riscos e perigos:** Uma vez identificadas as etapas do processo produtivo, é importante identificar os riscos e perigos associados a cada etapa, como contaminação por microrganismos, presença de resíduos químicos, entre outros. Essa análise de riscos é fundamental para estabelecer medidas de controle e prevenção adequadas.

4. **Estabelecer as boas práticas de fabricação:** Com base na análise das etapas e riscos do processo produtivo, o próximo passo é estabelecer as boas práticas de fabricação, que devem ser descritas de forma clara e objetiva no MBP. Essas boas práticas incluem medidas de higiene pessoal, limpeza e sanitização das instalações, controle integrado de pragas e vetores, monitoramento da temperatura dos produtos, entre outras.
5. **Definir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs):** Os POPs são documentos que descrevem passo a passo as atividades realizadas em cada etapa do processo produtivo. Esses procedimentos devem estar alinhados com as BPM estabelecidas no MBP e serem seguidos rigorosamente pelos colaboradores.
6. **Capacitar os colaboradores:** Por fim, é fundamental capacitar os colaboradores para aplicar as BPM e os POPs estabelecidos no MBP. Essa capacitação deve ser contínua e incluir treinamentos e atividades de reciclagem.

Ao seguir as etapas descritas acima, é possível elaborar um MBP completo e eficiente para a unidade educacional.

Os itens obrigatórios em um MBP podem variar de acordo com a legislação e as normas aplicáveis ao setor alimentício em cada país, estado e município. No caso da alimentação escolar, deve-se seguir a RDC nº 216/2004 da ANVISA ou outra que vier lhe substituir. Em geral, o MBP deve conter informações sobre:

1. **Identificação da unidade** informações como nome, endereço, CNPJ e razão social.
2. **Escopo do manual:** definir quais atividades e processos produtivos serão abrangidos pelo documento.
3. **Responsabilidades:** estabelecer as responsabilidades de cada colaborador em relação à produção de alimentos seguros e de qualidade.
4. **Higiene pessoal:** uso de uniformes, higienização das mãos, cabelos e unhas, proibição de uso de adornos, entre outros.
5. **Instalações e equipamentos:** descrever as instalações e equipamentos utilizados na produção de alimentos, incluindo medidas de limpeza, sanitização e manutenção, além dos produtos de limpeza utilizados.
6. **Controle de matérias-primas:** estabelecer procedimentos para o recebimento, armazenamento e uso de matérias-primas, incluindo a identificação e rastreabilidade dos produtos.

7. **Controle de processos:** descrever os procedimentos e medidas de controle adotados em cada etapa do processo produtivo, incluindo monitoramento de temperaturas, controle de umidade, entre outros.
8. **Controle integrado de pragas:** estabelecer medidas de controle integrado de pragas e vetores nas instalações da unidade.
9. **Qualidade da água:** estabelecer procedimentos para o uso de água na produção de alimentos, incluindo análises microbiológicas e físico-químicas
10. **Controle de produtos acabados:** descrever os procedimentos adotados para o armazenamento, transporte e distribuição dos produtos acabados, incluindo a identificação e rastreabilidade dos lotes, quando houver.
11. **Registros:** descrever e apresentar quais monitoramentos e registros são realizados para controles de temperatura de equipamentos e dos alimentos, em todas as etapas do processo produtivo.
12. **Coleta de amostras:** descrever sobre a coleta de amostras da alimentação servida, incluindo o procedimento, a identificação, o acondicionamento, o prazo e o descarte.



Foto: Jonatahas Oliveira PMBV/2024 - SEMUC



Foto: Fernando Teixeira PMBV/2025 - SEMUC

Os registros são documentos que fornecem evidências de tarefas realizadas, assim como dos resultados obtidos. Devem ser mantidos e retidos por período maior que o prazo de validade do produto. Sua eficiência depende do treinamento, da conscientização e das formas de supervisão dos colaboradores. Por isso, cabe também ao nutricionista elaborar e implementar os formulários de registro, além de treinar os colaboradores para seu preenchimento e análise.

Um MBP detalhado ajuda a estabelecer procedimentos padronizados que todos os funcionários devem seguir. Isso ajuda a garantir que todos estejam seguindo as mesmas práticas, o que pode ajudar a reduzir a variabilidade e aumentar a eficiência. Ainda, o MBP detalhado pode ser usado como uma ferramenta de treinamento para novos funcionários, ajudando a garantir que eles entendam os procedimentos corretos desde o início.

Ao detalhar cada ponto do MBP, a unidade educacional pode identificar

quais etapas do processo de produção são críticas para a qualidade da alimentação servida. Isso permite que a unidade foque em melhorar essas áreas específicas para garantir que o produto seja o melhor possível. Por isso, para elaboração do MBP é fundamental que o nutricionista acompanhe, mapeie e analise todos os processos produtivos, a fim de descrever ponto a ponto e para gerar melhorias contínuas.

Lembre-se que cada espaço de produção de alimentos deve ter seu próprio MBP. Existem peculiaridades e especificidades que devem ser percebidas e descritas nesse documento, sendo atribuição do nutricionista do local. O MBP deve ser assinado pelo nutricionista e pelo(s) proprietário(s) da unidade educacional, com nome legível e nº da Carteira de Identidade.

O MBP será reprodução fiel da realidade atual da unidade educacional, e deve ser atualizado sempre que ocorra alterações em sua estrutura física ou tecnológica.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs)

Na área de produção de alimentos, o POP é um conjunto de instruções técnicas que descrevem detalhadamente as etapas e atividades envolvidas em um determinado processo produtivo. O objetivo do POP é garantir a qualidade, a segurança e a padronização dos alimentos produzidos, além de reduzir riscos à saúde dos consumidores. Eles são desenvolvidos com base nas legislações e normas sanitárias vigentes e devem ser seguidos rigorosamente pelos colaboradores envolvidos no processo produtivo.

Lembre-se de que os POPs devem estar de acordo com as normas e legislações sanitárias aplicáveis, sendo atribuição do nutricionista sua elaboração, implantação e supervisão.

Dentre os POPs exigidos pela legislação sanitária vigente, que abrange o segmento de alimentação escolar, na RDC nº 216/2004, estão: Controle da Potabilidade da Água, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Saúde e Higiene de Manipuladores, Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

POP - CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

Para elaborar um POP para controle da potabilidade da água, é importante seguir alguns passos:

1. **Identifique os parâmetros de qualidade que precisam ser monitorados:** os principais parâmetros de qualidade da água são pH, turbidez, cor, odor, sabor, temperatura, cloro residual, coliformes totais e fecais, entre outros. Identifique quais parâmetros são mais relevantes para o processo produtivo e inclua-os no POP.
2. **Descreva as etapas do processo de monitoramento:** estabelecer medidas de controle integrado de pragas e vetores nas instalações da unidade.
3. **Estabeleça limites de aceitação:** estabeleça os valores máximos e mínimos aceitáveis para cada parâmetro de qualidade monitorado. Esses valores devem estar de acordo com as normas e legislações sanitárias aplicáveis.

4. **Defina os procedimentos para ações corretivas:** caso os valores dos parâmetros de qualidade estejam fora dos limites aceitáveis, defina os procedimentos que devem ser seguidos para corrigir o problema. Isso pode incluir a interrupção do uso da água, a realização de limpeza e desinfecção dos equipamentos e tubulações, a correção do pH ou cloro residual, entre outras medidas.
5. **Descreva as responsabilidades dos colaboradores:** descreva as responsabilidades de cada colaborador envolvido no processo de monitoramento e controle de qualidade da água, incluindo quem é responsável pela coleta de amostras, análise dos resultados, registro dos dados e tomada de decisões em caso de não conformidade. Em caso de contratação de empresa especializada no controle de potabilidade da água, solicite o laudo da execução do serviço.
6. **Descreva as formas de verificação:** descreva quais serão as ações (laudos laboratoriais, por exemplo) que serão realizados para verificar se os procedimentos aplicados no POP foram assertivos na garantia da qualidade.
7. **Estabeleça a periodicidade de revisão do POP:** é importante revisar regularmente o POP para garantir que ele esteja atualizado e adequado às necessidades do processo produtivo.

POP - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Para elaborar um POP para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, é importante seguir alguns passos:

1. **Identifique as pragas e vetores que precisam ser controlados:** as principais pragas e vetores presentes em instalações de produção de alimentos incluem ratos, baratas, moscas, formigas, ácaros, entre outros. Identifique quais pragas são mais relevantes para o processo produtivo e inclua-as no POP.
2. **Descreva as etapas do processo de controle de pragas e vetores:** descreva as etapas necessárias para realizar o controle de pragas e vetores, incluindo a inspeção das instalações, o monitoramento das populações de pragas, a aplicação de medidas de controle físico e químico, e o registro das ações realizadas.
3. **Estabeleça as medidas de prevenção:** defina as medidas que devem ser tomadas para prevenir a entrada e a proliferação de pragas e vetores nas instalações, incluindo a vedação de rachaduras e buracos nas paredes e pisos, o armazenamento adequado de alimentos e

resíduos, a limpeza regular das instalações, os ralos com tampos que possam ser abertos apenas no momento do escoamento de água, a instalação de sifões nas tubulações, o controle e a limpeza de caixas de gordura, o armazenamento adequado do lixo, o descarte seletivo de lixo, as telas nas janelas e os espaços de circulação de ar, as molas nas portas de acesso, entre outras.

4. **Defina as medidas de controle físico e químico:** defina as medidas que devem ser aplicadas para o controle das pragas e vetores, incluindo a utilização de armadilhas, iscas, repelentes, desinfetantes e pesticidas, entre outros. Certifique-se de que essas medidas estejam de acordo com as normas e legislações sanitárias aplicáveis.
5. **Descreva as responsabilidades dos colaboradores:** descreva as responsabilidades de cada colaborador envolvido no processo de controle integrado de pragas e vetores, incluindo quem é responsável pela inspeção das instalações, aplicação das medidas de controle, registro dos dados e tomada de decisões em caso de não conformidade.
6. **Defina os procedimentos para ações corretivas:** caso os valores dos parâmetros de qualidade estejam fora dos limites aceitáveis, defina os procedimentos que devem ser seguidos para corrigir o problema.
7. **Descreva as formas de verificação:** descreva quais serão as ações (laudos laboratoriais, por exemplo) que serão realizados para verificar se os procedimentos aplicados no POP foram assertivos na garantia da qualidade.
8. **Estabeleça a periodicidade de revisão do POP:** é importante revisar regularmente o POP para garantir que ele esteja atualizado e adequado às necessidades do processo produtivo.

POP - HIGIENE E SAÚDE DE MANIPULADORES

Para elaborar um POP para higiene e saúde de manipuladores de alimentos, é importante seguir os seguintes passos:

1. **Identificar os riscos:** faça uma análise de risco para identificar os possíveis problemas relacionados à higiene e saúde dos manipuladores de alimentos. Isso pode incluir doenças infecciosas, contaminação cruzada, contaminação química, etc.
2. **Definir as diretrizes:** com base nos riscos identificados, defina as diretrizes para garantir a higiene e saúde dos manipuladores de ali-

mentos. Isso pode incluir a lavagem correta das mãos, o uso de uniformes adequados, o controle de doenças infecciosas, etc.

3. **Estabelecer os procedimentos com base nas diretrizes:** estabeleça os procedimentos específicos que os manipuladores de alimentos devem seguir para garantir a higiene e saúde. Por exemplo, defina as etapas para a lavagem das mãos, como deve ser feita a limpeza dos uniformes, como e quando ocorrerão os exames periódicos, entre outros.
4. **Descrever as responsabilidades:** defina quem será responsável por implementar e monitorar os procedimentos estabelecidos. Isso pode incluir a equipe de gerenciamento, supervisores e os próprios manipuladores de alimentos.
5. **Capacitar os manipuladores:** treine os manipuladores de alimentos sobre os procedimentos e diretrizes estabelecidos. Certifique-se de que todos entendam a importância da higiene e saúde na manipulação de alimentos.
6. **Estabeleça a periodicidade de revisão do POP:** é importante revisar regularmente o POP para garantir que ele esteja atualizado e adequado às necessidades do processo produtivo.

Lembre-se de que um POP para higiene e saúde de manipuladores de alimentos é fundamental para garantir a segurança alimentar e proteger a saúde dos consumidores.

POP - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

O POP de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios é um documento importante para garantir a segurança e qualidade dos alimentos. Aqui estão alguns passos que podem ajudar na elaboração desse POP:

1. **Identifique os pontos críticos:** faça uma avaliação dos pontos críticos que precisam ser higienizados, incluindo as instalações, equipamentos, móveis e utensílios
2. **Escolha os produtos que serão utilizados:** selecione os produtos de limpeza que serão utilizados para cada superfície, levando em conta a natureza do material e o tipo de sujeira. Verificar a concentração e especificação de cada produto. Importante escolher produtos que tenham registro na ANVISA.

3. **Defina os procedimentos de higienização:** estabeleça os procedimentos de higienização para cada ponto crítico identificado, incluindo as etapas de pré-limpeza, limpeza, enxágue e desinfecção.
4. **Estabeleça a frequência de higienização:** defina a frequência com que cada ponto crítico precisa ser higienizado, levando em conta a intensidade de uso e o risco de contaminação.
5. **Treine os funcionários:** é importante que os funcionários responsáveis pela higienização sejam treinados sobre os procedimentos estabelecidos, incluindo a utilização correta dos produtos de limpeza e a sequência de operações.
6. **Monitore e verifique o processo:** monitore o processo de higienização e avalie, por meio da verificação, regularmente a eficácia do POP.
7. **Atualize o POP:** faça revisões periódicas do POP, levando em conta os resultados das avaliações e a evolução das normas e regulamentações aplicáveis.

Os POPs são documentos que registram e demonstram, passo a passo, como uma atividade deve ser desenvolvida com controle dos riscos de qualquer natureza envolvidos. Os POPs devem ser criados, registrados e disponibilizados para todos os colaboradores. Em resumo, irão detalhar a tarefa, como ela será executada, quem é o responsável, quais materiais e produtos de limpeza e/ou desinfecção deverão ser usados, bem como com que frequência tal tarefa deverá ser realizada.



Foto: SEDUC/AM

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

08

Este capítulo trata da sétima atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é reconhecida como um campo de ação estratégica para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Promoção da Saúde, com vistas ao fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis e regionais, redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável, prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais (BRASIL, 2012; BRASIL, 2018).

Encontramos no ambiente escolar, um território fértil para aplicação das ações de EAN, por ser um espaço de educação e formação concreto e por ofertar aos estudantes uma alimentação saudável indo ao encontro dos princípios de SAN e do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Dentro disso, o profissional nutricionista é o responsável técnico pela alimentação escolar e habilitado para as práticas de EAN com os estudantes e com a equipe pedagógica.

Sabendo que as disciplinas discorrem sobre o tema da alimentação, se faz necessário que o professor possua conhecimentos e habilidades sobre promoção da alimentação saudável. E, para isso, o nutricionista deve integrá-los nas ações de EAN, oportunizando a construção do conhecimento transversal e atualizado para que as aulas ministradas sejam verdadeiramente compatíveis com os propósitos da alimentação saudável.

DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS

Para planejar os projetos de EAN no ambiente escolar é preciso identificar quais as temáticas relevantes e importantes a serem consideradas. Para isso, recorre-se ao Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social em 2012, que tem o objetivo de promover um campo comum de orientação e prática para as atividades de EAN. Embora o documento enfatize o campo público, cabe destacar que as orientações descritas podem ser concretizadas também no âmbito privado de ensino.

É válido salientar que o Marco sugere que as nomenclaturas “Educação Alimentar” ou “Educação Nutricional” não sejam utilizadas, uma vez que podem, no primeiro caso, reforçar apenas os aspectos relacionados ao alimento e alimentação e, no seguinte, os aspectos nutricionais.

De acordo com o Marco entende-se a EAN como:

“(...) um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar” (BRASIL, 2012, pg 23).”

Com isso, o Marco levanta os pontos de destaque para as ações de EAN, sendo um deles a sustentabilidade social, ambiental e econômica, de forma que o consumo de alimentos deve estar interconectado às preocupações ambientais e com olhar voltado a ética, justiça, equidade e a soberania.

O Marco destaca a abordagem do sistema agroalimentar em sua totalidade, chamando a atenção para que as ações de EAN olhem para o acesso sustentável à terra, à água, aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição. Para isso, surge a agroecologia que abraça os conceitos de sustentabilidade como a preservação e melhoramento das condições dos recursos naturais como solo, água (rios, fontes, lagos) e ar, diversificação de espécies de plantas, integração e rotatividade de culturas (policulturas), uso de sementes nativas, adubação orgânica elaborada de forma artesanal e sem aditivos sintéticos (Brandenburg, 2002; Altieri; Toledo, 2011), contribuindo para alimentos livres de contaminantes.

Ainda nesse sentido, o Marco pontua fortemente a valorização da *cultura alimentar* local trazendo à tona a importância de se manter vivas e erguidas as raízes alimentares do nosso país, perpassando entre as regiões, costumes de povos tradicionais, saberes e costumes. Um dos meios que ilustra o fortalecimento da cultura alimentar é o *desenvolvimento de práticas culinárias* com base nos costumes e ingredientes locais, com os saberes adquiridos ao longo do tempo, de geração em geração. Isso é também estimulado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e pelo Guia Alimentar para Crianças Bra-

sileiras menores de 2 anos como uma prática fundamental para geração de autonomia e ampliação das possibilidades de escolhas para uma alimentação à base de alimentos *in natura*.

A prática da EAN deve ser contínua e fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo. Para as crianças nas escolas, é prioritário que as ações tenham cunho lúdico e brincante para atrair a atenção e despertar a curiosidade e interesse. Apresentar apenas tarefas manuais como colorir uma fruta impressa no papel ou desenhar seu alimento preferido podem não traduzir o real papel da EAN no âmbito escolar.

As atividades mais práticas como preparo de receitas, exploração de alimentos, plantio na horta, feira de alimentos e brincar de faz de conta, como brincar de restaurante, são ações que permitem maior envolvimento e aprendizado das crianças.

Integrar a educação alimentar e nutricional no currículo escolar, vinculando-a a diferentes disciplinas, como ciências, biologia, química, matemática e educação física, vai fazer com que os estudantes compreendam a importância da nutrição de forma interdisciplinar.

É preciso lembrar em adaptar essas diretrizes às necessidades e recursos de cada comunidade escolar. O envolvimento de todos os membros da comunidade é essencial para criar um ambiente escolar saudável e promover a conscientização sobre a importância de uma nutrição adequada.



Foto: Reprodução Fundepar

FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES



Este capítulo trata da oitava atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A Ficha Técnica de Preparações (FTP) é uma ferramenta que descreve as preparações presentes nos cardápios. É utilizada na padronização da produção das refeições, facilitando no planejamento do cardápio, controle de custos, compra dos gêneros, diminuição de perdas, no treinamento de novos cozinheiros e na reprodução correta da preparação, uma vez que determinada preparação poderá ser realizada sempre da mesma forma, mesmo que por pessoas diferentes.

Na FTP contém o receituário, estabelecendo as quantidades, os ingredientes, as técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições, o passo a passo do modo de preparo dos alimentos, as informações nutricionais, padrão de apresentação, quantidade per capita, custo e outras informações, a critério do serviço ou da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).



Foto: Fernando Teixeira PMBV/2025

MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARO

As fichas técnicas devem conter algumas informações básicas para todos os serviços de alimentação e nutrição. Abaixo, apresentaremos os modelos de FTP sugeridas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE): para creche (até 03 anos de idade) e para pré-escola, ensino fundamental, ensino médio, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e atendimento educacional especializado. Os modelos de FTP podem ser acessados no site do FNDE:

FIGURA 4 - Modelo de estrutura de Ficha Técnica de Preparo para creches (até 03 anos de idade) – PNAE – FNDE

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE														
FICHA TÉCNICA DE PREPARO CARDÁPIO - CRECHE MODALIDADE DE ENSINO (indígena/quilombola) FAIXA ETÁRIA (7 - 11 meses) ou (01 - 3 anos)														
NOME DA PREPARAÇÃO:							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	ENERGIA Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	CA (mg)	FE (mg)
TOTAL														
MODO DE PREPARO:														
RENDIMENTO (g):							PESO DA PORÇÃO (g):				TEMPO DE PREPARO:			
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.														
As fichas técnicas de preparação deverão atender ao dispositivo no artigo 17º § 10º da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para auxílio na elaboração de fichas técnicas foi disponibilizada a ferramenta PLANPNAE que está disponível no site do FNDE www.fnde.gov.br > PROGRAMAS > PNAE > ÁREA PARA GESTORES > FERRAMENTAS DE APOIO AO NUTRICIONISTA.														

FIGURA 4 - Modelo de estrutura de Ficha Técnica de Preparo para pré-escola, ensino fundamental, ensino médio, EJA e atendimento educacional especializado – PNAE – FNDE

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE										
FICHA TÉCNICA DE PREPARO CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio) MODALIDADE DE ENSINO (Indígena, quilombola, EJA, Programa Mai Educação, Ensino Médio Integrado) FAIXA ETÁRIA (da etapa de ensino correspondente)										
NOME DA PREPARAÇÃO:					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL					
INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	ENERGIA Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
TOTAL										
MODO DE PREPARO:										
RENDIMENTO (g):							PESO DA PORÇÃO (g):			
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.										
As fichas técnicas de preparação deverão atender ao dispositivo no artigo 17º § 10º da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para auxílio na elaboração de fichas técnicas foi disponibilizada a ferramenta PLANPNAE que está disponível no sítio do FNDE www.fnade.gov.br > PROGRAMAS > PNAE > ÁREA PARA GESTORES > FERRAMENTAS DE APOIO AO NUTRICIONISTA.										

Os modelos de Ficha Técnica de preparo podem ser acessados por este [link](#).

CALCULANDO AS QUANTIDADES DE PER CAPITAS

Per capita significa a quantidade de alimento cru por estudante e está descrito ao lado de cada ingrediente da preparação. Para calcular deverá ser multiplicado o per capita de cada ingrediente pelo número de estudantes e pela frequência que o alimento vai ser ofertado, é estabelecido pelo nutricionista, tendo como base a realidade do local, faixa etária e necessidade nutricional dos estudantes.

Ainda, para cada alimento é necessário estabelecer os valores de Fator de Correção (FC) ou Índice de Partes Comestíveis (IPC), obtidos da razão entre Peso Bruto (PB) e o Peso Líquido (PL), sendo PB a forma em que o alimento foi adquirido cru e o PL o alimento após o pré-preparo (retirada de ossos, folhas, talos, aparas, limpezas).

$$\text{IPC ou FC} = \text{PB} / \text{PL}$$

Nos processos de cocção e manipulação dos alimentos ocorrem mudanças físico-químicas, aumento ou perda de umidade, mudanças na consistência e volume, que também devem ser consideradas ao estabelecer o per capita de cada alimento.

A relação de fatores de correção e índice de cocção de alimentos podem ser consultados em tabelas específicas, de livros de Técnica Dietética.



Foto: Diane Sampaio PMBV/2023 - SEMUC

**IMPLANTAR E SUPERVISIONAR AS
ATIVIDADES DE PRÉ-PREPARO,
PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E
TRANSPORTE DE REFEIÇÕES E/OU
PREPARAÇÕES**

10

Este capítulo trata da nona atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

Para a garantia da qualidade dos alimentos preparados e ofertados aos estudantes dentro do ambiente escolar é fundamental que sejam implantadas e supervisionadas atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte das refeições.

Cabe ao nutricionista definir, implementar e registrar todos os processos que envolvem as atividades relacionadas ao pré-preparo, preparo e distribuição das refeições. Importante reforçar que todos os protocolos de garantia da qualidade devem ser elaborados com base na legislação vigente. Treinar e acompanhar constantemente os manipuladores, para a execução dos procedimentos, também é atribuição do nutricionista.

Nos processos de pré-preparo é imprescindível que o nutricionista garanta que: os manipuladores cumpram todos os procedimentos de higiene pessoal para a atuação com os alimentos (é importante que os manipuladores de alimentos estejam com uma boa higiene pessoal, incluindo o uso de roupas limpas e adequadas para a atividade, a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), como toucas, aventais e luvas descartáveis, e a lavagem frequente das mãos); que os utensílios e equipamentos utilizados nos processos de produção estejam limpos e higienizados; que a estrutura física onde os alimentos serão processados esteja em adequadas condições de conservação e limpeza; que os ingredientes, as matérias primas e embalagens sejam inspecionados para verificar se estão em boas condições de uso e em conformidade com a legislação específica.

Importante verificar se o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis estejam compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias, fazer a solicitação, quando não estiverem em conformidade, bem como registrá-la.

A etapa de pré-preparo dos alimentos compreende todos os processos anteriores relacionados ao preparo dos alimentos, entre eles podemos citar alguns importantes como: descongelamento, higienização, retirada de partes indese-

jadas, corte, fracionamento, tempero etc. Todas as etapas devem ser descritas em procedimentos que garantam condições seguras dos alimentos para a manipulação.

Alimentos como frutas, legumes e verduras devem ser higienizados com produtos específicos e adequados, percebendo que podem ser consumidos crus. Entre as etapas necessárias destacam-se seleção, lavagem, cloração, enxague, corte e armazenamento. Recomenda-se manter estes alimentos sob refrigeração até o momento do uso.

O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o produto seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

Importante que os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Além disso, quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias e secundárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de eliminar o risco de contaminação cruzada. Deve-se impedir o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Há necessidade de implementação de controles do tempo e temperatura durante todas as etapas do pré-preparo e preparo. Por isso, o nutricionista deve identificar, etapa a etapa, os pontos de controle e pontos críticos de controle, a

fim de aplicar ações efetivas para impedir a contaminação, a multiplicação e a sobrevivência dos perigos biológicos.

Para a etapa de preparo assegurar que os prazos de validade sejam controlados, tanto dos ingredientes quanto da preparação. É importante verificar regularmente os prazos de validade dos alimentos, descartando corretamente aqueles que estiverem vencidos. Nesta etapa é importante verificar que todas as preparações estejam armazenadas em locais apropriados, seguindo as orientações de temperatura indicada para cada tipo de preparação. Os alimentos preparados devem ser mantidos em temperaturas abaixo de 5°C ou acima de 60°C, conforme a necessidade.

Importante estabelecer procedimentos para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo utilizado não constitua uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

Para processos referentes à conservação a quente e à conservação a frio os alimentos devem ser controlados a temperaturas indicadas garantindo que nesta etapa a multiplicação microbiológica seja evitada. Segundo a Resolução RDC nº 216/2004, alimentos quentes devem ser submetidos a temperaturas superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

Para o resfriamento do alimento preparado a temperatura deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Nesta etapa destaca-se a importância do controle da temperatura de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a exposição em temperaturas que favoreçam a multiplicação bacteriana.

Importante se atentar ao prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 5°C (cinco graus Celsius), ou inferior, que deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme resumido no quadro abaixo:

Importante se atentar ao prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 5°C (cinco graus Celsius), ou inferior, que deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme resumido no quadro abaixo:

FIGURA 4 - Modelo de estrutura de Ficha Técnica de Preparo para creches (até 03 anos de idade) – PNAE – FNDE

	FRIO	QUENTE
TEMPERATURA	5°C ou inferior	60°C ou superior
PRAZO DE VALIDADE	5 dias	6 horas

FONTE: BRASIL, 2011.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, a embalagem deve conter, as seguintes informações: nome da preparação, pessoa responsável (se necessário), data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados na embalagem original e identificados com as seguintes informações: data de abertura e prazo de validade após a abertura, conforme fabricante.

Os alimentos preparados mantidos sob refrigeração e/ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Nesta identificação deve-se constar o nome da preparação, data de preparo e o prazo de validade.

Para os casos de distribuição das refeições ou preparações em outra unidade escolar, o armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo

transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados em conformidade com a Resolução nº 216/2004.

Desse modo, é imprescindível que o nutricionista cumpra uma carga horária e horário de trabalho adequados à realidade do local, possibilitando a supervisão de todas as etapas do processo de produção.



Foto: Reprodução Fundepar

Este capítulo trata da décima atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

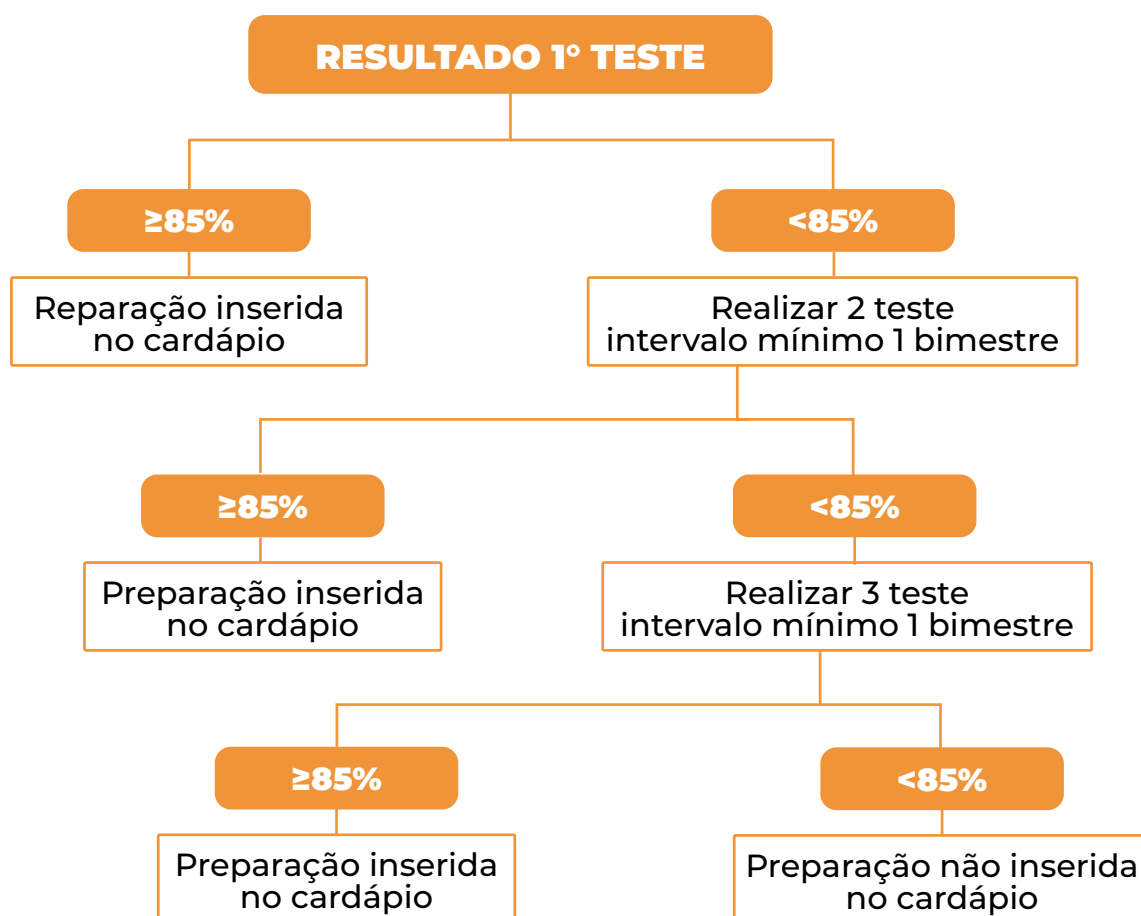
O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos, metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes. Compete ao nutricionista planejar, coordenar e supervisionar a aplicação dos testes de aceitabilidade.

Faz parte da análise sensorial de alimentos que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas unidades educacionais em relação ao fornecimento da alimentação escolar. O teste de aceitabilidade aos alunos deverá ser aplicado sempre que introduzir no cardápio um alimento novo ou quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Além disso, evita o desperdício de recursos financeiros na compra de gêneros alimentícios. A aplicação do teste de aceitabilidade poderá ser dispensada, na educação infantil, na faixa etária (0 a 3 anos), para frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por esses alimentos.

TIPOS DE TESTE DE ACEITABILIDADE

Os testes de aceitabilidade mais utilizados são o Resto Ingesta e a Escala Hedônica. Os testes de aceitabilidade devem observar os seguintes quesitos:

- Priorizar as preparações que possuem maior frequência no cardápio,
- Deve ser realizado 1 (um) teste por preparação.
- Caso o índice de aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90% para análise de resto-ingestão, o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Importante avaliar o per capita por faixa etária e se o aluno se serviu da preparação analisada.
- Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou optar pela alteração do cardápio ou modo de preparo.
- Para um novo teste respeitar o intervalo mínimo de um bimestre.



FONTE: Brasil, 2017.

RESTO INGESTA

Primeiro se pesa a preparação que está pronta a ser servida e será analisada, após é feito o registro em uma planilha; Acompanhar o porcionamento; Ao término da distribuição, pesar o que sobrou nos recipientes (sobra limpa); Descontar o peso das partes não comestíveis (ossos, cascas de frutas); Posteriormente, acompanhar a devolução dos pratos descartando os restos em uma lixeira, ao término da distribuição, pesar os restos de todas as crianças, anotar o peso numa planilha.

Primeiro calcula-se o percentual de rejeição da alimentação oferecida:

Peso da refeição distribuída = Peso do alimento preparado - Sobras*
Sobras são comidas que não foram servidas.*

$$\text{Percentual de Rejeição} = \frac{\text{Peso da refeição rejeitada (restos nos pratos)} \times 100}{\text{Peso da refeição distribuída}}$$

Para calcular o índice de aceitação, usar a fórmula:

$$\text{Índice de aceitação} = 100 - \text{Percentual de rejeição}$$

FONTE: Brasil, 2017.

ESCALA HEDÔNICA

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais representa o que você achou do: _____



Diga o que você mais gostou na preparação: _____

Diga o que você menos gostou na preparação: _____

FONTE: Brasil, 2017.

O passo a passo para realização da escala hedônica está descrito a seguir:

- Distribuir as fichas adequadas à idade, explicar como deve ser preenchido, colocar o nome da preparação na ficha, promover um ambiente de individualidade e, ao final, recolher as fichas preenchidas.
- Considerar a somatória das porcentagens de respostas positivas, contemplando os elementos gostei (4) e adorei (5). O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, que deve apresentar: as etapas da aplicação do teste (planejamento até o resultado alcançado).
- Com base nos testes de aceitabilidade, é importante o nutricionista fazer os ajustes no cardápio e nas preparações, levando em consideração as preferências e sugestões dos estudantes. Envolvê-los na tomada de decisões é muito importante.
- Fazer avaliações de forma contínua fará com que periodicamente sejam acompanhadas as mudanças de aceitação dos alimentos ao longo do tempo. Isso permitirá que seja avaliada a eficácia das melhorias implementadas na unidade educacional.
- Compartilhar os resultados do teste de aceitabilidade com os estudantes, pais, professores e equipe da unidade educacional ajudará a criar um senso de transparência e permitirá que todos compreendam os esforços realizados para melhorar a qualidade das refeições escolares.



Foto: Freepik

RELATÓRIOS TÉCNICOS DE NÃO CONFORMIDADES

12

Este capítulo trata da décima segunda atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

- 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.

A elaboração de relatórios técnicos de não conformidades é muito importante para registro de situações que possam interferir na qualidade do serviço ofertado. Quando o nutricionista elabora relatório técnico detalhado, declarando não conformidades existentes no espaço de produção e distribuição dos alimentos, há possibilidade de implementação de medidas corretivas eficazes e diminuição da recorrência dos erros. Isso porque os relatórios técnicos de não conformidades podem ajudar as unidades educacionais a implementarem processos de melhoria contínua. Ao analisar e documentar as não conformidades, as instituições podem identificar áreas em que podem melhorar seus processos e procedimentos. Ao documentar e relatar não conformidades, as unidades podem identificar riscos e tomar medidas preventivas para evitar futuros problemas, ajudando na redução de riscos de perdas financeiras e reputacionais.

E, sem dúvidas, a elaboração de relatórios técnicos de não conformidades é um requisito regulatório. Isso significa que as unidades devem documentar e relatar todas as não conformidades para demonstrar conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis.

Relatórios detalhados e precisos podem ser usados pelos nutricionistas para salvaguardar-se de possíveis problemas legais ou de responsabilidade em seus trabalhos. Esses relatórios podem documentar os processos e procedimentos usados, bem como quaisquer problemas ou desafios encontrados durante o trabalho.

Ao produzir um relatório, é importante que o nutricionista inclua todas as informações relevantes e importantes. Isso pode incluir detalhes sobre dificuldades, a equipe envolvida no projeto, a metodologia usada, resultados obtidos, conclusões e quaisquer recomendações para ações futuras.

Além disso, é importante que o relatório seja claro e fácil de entender. Isso significa usar linguagem simples e direta, evitar jargões técnicos desnecessários

e, se preciso, incluir gráficos, fotografias e tabelas que possam ajudar a ilustrar e explicar as informações.

Ao apresentar um relatório, o responsável técnico pode usar o documento para comprovar seu trabalho e sua tomada de decisão caso precise se defender de possíveis processos judiciais ou disputas de responsabilidade. Com o intuito de garantir que os estabelecimentos cumpram os procedimentos necessários para a fabricação de um alimento considerado seguro, o Ministério da Saúde, por meio da ANVISA elaborou a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A correta implantação das Boas Práticas é uma forma eficaz de redução, e até eliminação dos riscos e do melhor controle de qualidade, para que seja proporcionada maior segurança aos produtos e aos seus consumidores. Este capítulo trata da décima segunda atribuição obrigatória do nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018:

<u>PLANO DE AÇÃO</u> ADEQUAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES	ELABORAÇÃO *colocar seu nome	DATA: __/__/__
--	--	--------------------------

Não conformidade	Ação	Responsável	Quando?	Realizado? Quando?	Observação
Ex: Ausência de telas milimétricas na cozinha *sempre descrever a não conformidade	Colocar telas	João	Imediato *sugerir prioridade ou data	*inserir a data que foi realizado	João irá fazer orçamento e a compra destas telas

Em suma, o Manual Orientativo para Nutricionistas Atuantes no Ambiente Escolar da Rede Privada de Ensino configura-se como um documento abrangente e essencial, que consolida as diretrizes técnicas, legais e éticas necessárias para uma atuação profissional qualificada e segura.

Ao abordar as atribuições do Nutricionista nesta área de atuação, o manual não apenas orienta, mas também fortalece o papel do nutricionista como agente promotor de saúde e da Segurança Alimentar no ambiente escolar. Sua aplicação contribui para a oferta de uma alimentação adequada, saudável e inclusiva, assegurando o Direito Humano à Alimentação Adequada e o desenvolvimento integral dos estudantes, em consonância com a missão do CRN-8.

ALTIERI, M. A; TOLEDO, V. M. The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. **The Journal of Peasant Studies**, Netherlands, Vol. 38, N. 3, p. 587–612, 2011.

BRANDENBURG, A. Movimento Agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. Curitiba, n. 6, p. 11-28, 2002.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília: FNDE, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nutricionistas do PNAE - Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar**. Brasília: FNDE, 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE)**. Brasília, DF, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** – 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília : Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, 2012.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**. Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Alterada pela RDC nº 240, de 26 de julho de 2018. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 9 ago. 2010. Disponível em: [LINK]. Acesso em: dia mês ano.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Consolidação das legislações da Qualidade Vegetal e dos Regulamentos Técnicos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico: anexo da norma interna DIPOV nº 2/2019. Brasília, DF, 2019. Disponível em: [LINK]. Acesso em: dia mês ano.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO (CFN). 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. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2018.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Departamentos Científicos de Nutrologia e Pediatria Ambulatorial. **Guia prático de alimentação da criança de 0 a 5 anos**. São Paulo: SBP, 2021.

Nutrição em Saúde Pública / [editores] José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei, Regina Maria Ferreira Lang, Giovana Longo-Silva, Maysa Helena de Aguiar Toloni. – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

FORTES, Kamila da Silva Brasil et al. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas de educação infantil de Palmeira das Missões-RS. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 5, n. 3, p. 37-43, 2017.

FENILII, Renato Ribeiro. *Gestão de Materiais*. Brasília: ENAP, 2015. <https://repositorio.>

- enap.gov.br/bitstream/1/2268/1/Enap%20Did%C3%A1ticos%20-%20Gest%C3%A3o%20de%20Materiais.pdf
- MARINS, Bianca Ramos (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p
- ASSIS, Luana. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Editora Senac, 2018.
- BASTOS, Deborah Helena Markowicz. Boas Práticas na Indústria de Alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2015.
- GAVA, Altair Alberto; VALERO, Maribel Espino; RAMOS, Ester Alice Ferreira; FERREIRA, Márcia Barreto da Silva. Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2012.
- LIMA, Maria Luiza; CORRÊA, Sônia Angelita Amaro; TONIAL, Ivana Bastos. Boas Práticas de Fabricação: Aspectos Fundamentais para a Qualidade dos Alimentos. Curitiba: Omnipax, 2016.
- MARTINS, Livia Maria Silva. Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.
- HENRIQUE-BANA, Fernanda Carla et al. Aplicação das ferramentas de gestão da segurança de alimentos na merenda escolar: Estudo de caso. Ciência e Tecnologia dos Alimentos Volume 10, p. 8
- GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; CAMPOS, Maria Raquel Hidalgo; MONEGO, Estelamaris Tronco. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. Revista de Nutrição, v. 25, p. 473-485, 2012.
- CARNEIRO, F.F.; et al. Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde. In: CARNEIRO, F.F; et al.. **Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. p.45- 87. Parte superior do formulário



CRN-8

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 8ª REGIÃO



MANUAL PARA NUTRICIONISTAS ATUANTES
**NO AMBIENTE ESCOLAR DA
REDE PRIVADA DE ENSINO**

2ª EDIÇÃO