



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA

Às quatorze horas do dia vinte do mês de fevereiro de dois mil e vinte, na Secretaria Municipal de Educação localizado à Avenida Rio de Janeiro, nº 860, no bairro Indaiá, neste município, iniciou-se a reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar - gestão 2018/2022. Estavam presentes os seguintes Conselheiros: Camila Helena de Souza Queiroz, Cristiani Oliveira da Silva, Marly Souza Viotti, Michelle Mishiko Izawa França e Ricardo Quirino Alves de Souza, Carolinna Chiappini Bertasso, Luciana Pereira da Silva, Lizandra Vilas Boas Pedrosa, Tharik R. Brock G. de Oliveira Troccoli. Pós-transcorrido o tempo de espera dos membros, a reunião foi organizada para a análise do cardápio do ano de 2020 apresentado na reunião anterior. A presidenta Camila ponderou sobre os aspectos nutricionais do cardápio frente as normas do PNAE e apresentou as discrepâncias verificadas. Os conselheiros discutiram a oferta de vegetais em especial no ensino fundamental, bem como a baixa quantidade de frutas. Comentaram também sobre a discrepância verificada em visitas de cardápios diferentes entre as unidades escolares no mesmo dia. O ofício com a análise completa do cardápio foi elaborado e enviado a secretária Márcia Paixa. O mesmo segue anexo a esta ata. Na reunião foi também conversado sobre a necessidade de eleição de novos membros não atuantes e já elaborado o ofício para publicação e marcada a eleição para março. Sobre as visitas, foi acordado entre os membros que elas aconteceriam em dias alternados à reunião ordinária, ou no contraturno para maior efetividade dessa atividade. Não tendo mais nada a declarar da se por encerrada a presente ata, que por mim Camila Helena de Souza Queiroz, foi redigida, corrigida, lida e assinada por todos os presentes. Caraguatatuba, 20 de fevereiro de 2020.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

Reunião ordinária de fevereiro

A análise do cardápio enviado ao CAE, que compreende os meses de fevereiro a abril de 2020: a análise foi realizada de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 de Ações de Educação Alimentar e Nutricional no PNAE e segundo a Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No Art. 14, §9º da resolução citada, os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas. Entretanto, pelo cardápio analisado, não é possível fazer esta verificação de oferta adequada de vegetais e do oferecimento das porções, pois o mesmo não contém a descrição diária, constando apenas a frase *“Frutas, verduras e legumes disponíveis”*. Esta ausência, também inviabiliza a análise nutricional apresentada. Quanto a oferta de alimentos doces, de acordo com as recomendações do PNAE ¹, os doces e/ou preparações doces ficam limitadas a duas porções por semana. Entretanto, foi constatado que alimentos processados e açucarados superam a oferta in natura de frutas, evidenciando-se, assim, a necessidade de adequação dos cardápios. Segundo o PNAE, a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção. A informação nutricional apresentada nos cardápios não discrimina os valores separadamente de refeição e lanche, o que também inviabiliza esta análise de calorias por porção. Com relação à oferta de doces e alimentos adoçados, os mais encontrados foram: biscoitos doces e salgados, bolo, vitamina adoçada, achocolatados, cereal de milho e suco de polpa adoçado, suco integral de uva também adoçado, ambos com açúcar refinado. Entre os alimentos considerados restritos em aquisição pelo PNAE encontra-se no Art. 23 a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

desidratados para reconstituição). Quanto ao aporte calórico, no período parcial da educação básica, quando servido duas ou mais refeições, este deve ser de 30% das necessidades diárias. Já para creches, período parcial de 30% e para o período integral, 70% das necessidades calóricas diárias devem ser supridas pelo cardápio. Nos cardápios apresentados para a educação básica, período parcial, são servidos alunos desde a Fase 2, com 5 anos, até alunos do 9º ano do Ensino Fundamental, com cerca de 14 anos. Considerando que a necessidade diária de energia de uma criança de 5 anos seja 1800 kcal e a de um adolescente de 14 anos seja 2500 kcal, as calorias apresentadas nos cardápios ficam aquém das necessidades diárias de 30% para os alunos do ensino fundamental II ou acima do estipulado para as crianças da fase e mesmo do Ensino Fundamental I. A análise do cardápio mostrou valores médios entre 500kcal a 600kcal diárias, sendo o valor mais baixo de 437kcal e o mais alto de 746,3 kcal. Segundo o Anexo III da Resolução nº26 do FNDE os valores per capita para as faixas etárias para o cardápio de 30% das necessidades diárias são: pré-escola de 4 – 5 anos: 400 kcal; Ensino Fundamental de 6 – 10 anos: 450kcal; Ensino Fundamental de 11 – 15 anos: 650 kcal. Recomenda-se portanto, que os per capitas sejam adaptados a cada faixa etária. Quanto ao período integral, as escolas do município que possuem essa modalidade de ensino, devem ofertar a crianças do 1º ao 9º ano o per capita indicado em 1500kcal diárias, abrangendo 70% das necessidades diárias. Entretanto, no cardápio apresentado, os valores de calorias diárias estão abaixo do recomendado, indicando uma carência energética aos alunos que estudam em tempo integral. Em relação aos micronutrientes, em especial às fibras, reitera-se a dificuldade em analisar os valores nutricionais sem a indicação dos vegetais (principal fonte de fibras) do que é servido na refeição. Quanto aos minerais, o elemento cálcio encontra-se abaixo do recomendado em diversas refeições do cardápio do Ensino Parcial. O incremento de vegetais nas refeições do município, e a diminuição de produtos processados e ultraprocessados deveria ser priorizada, de forma a não estar em contradição com o incentivo a alimentação saudável e educação alimentar que vem sendo propagados no Programa Caraguá Mais Saudável, através das palestras sobre a necessidade de redução do consumo de ultraprocessados. Um outro ponto de atenção que está relacionado ao alto índice de industrializados no cardápio, como o purê de batatas e o molho de tomate, além



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

de enlatados, é o excesso de sódio em muitas preparações e na análise nutricional apresentada. De acordo com o Art. 16 para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo: I – 400 mg de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição; II – 600 mg de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e III – 1.400 mg de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições. Nas preparações do cardápio apresentado para o ano de 2020, os valores para os períodos variam entre:

II – Para o período parcial: 511,8 a 1129,9 mg de sódio (Na), sendo que na maioria dos dias de uma semana, 4 entre 5, os valores estão acima do recomendado. III – Para o período integral: 1.161 a 1.761 mg de sódio (Na), sendo que ao menos duas vezes na semana os valores estão acima do recomendado. Os cardápios também tem sofrido variação significativa entre escolas no mesmo dia e horário, bem como mudanças de cardápio no decorrer do período letivo. Entretanto, muitas vezes isto não pode ser verificado devido a ausência da informação no painel da escola, ou de informações erradas como cardápio escrito manteiga ao invés de margarina. O cardápio, que será servido e não apenas o que foi enviado pelo setor, deve ser fixado o cardápio diariamente para os alunos, responsáveis e toda a comunidade escolar. Segundo o §8º da Resolução 26, os cardápios com as devidas informações nutricionais (macronutrientes e micronutrientes) deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas. Quanto a aceitação, reiteramos a necessidade de acontecer mais testes de aceitabilidade. De acordo com o PNAE, estes devem ser realizados com os alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (Exemplos da discrepância entre cardápios servidos no mês de fevereiro nas unidades escolares):

DATA	CARDÁPIO SEDUC	EMEF EDNA MARIA NOGUEIRA FERRAZ	EMEI YASUTADA NASU	EMEF PROF LUIS SILVAR DO PRADO
05/02	Suco + Pão com margarina. Vaca atolada: carne com mandioca ou		Suco de juçara + pão com margarina. Carne com batata.	Suco de juçara + pão com margarina. Carne em cubos, arroz e feijão. Mamão.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

	inhame.			
06/02	Vitamina + Biscoito doce. Escondidinho: carne moída, purê de batata, tomate.		Achocolatado + Pão com margarina. Carne moída com purê de batata.	Vitamina de mamão c/ biscoito doce. Escondidinho
07/02	Suco e bolo. Yakissoba de frango, repolho ou acelga, cenoura, couve-flor ou brócolis.	Vitamina de abacate e mamão e biscoito doce. Risoto caipira.	Suco de juçara + bolo. Macarrão com almôndegas. Mamão.	Suco e bolo. Sem refeição. Yakissoba de frango e cenoura.
17/02	Composto lácteo + Biscoito doce. Guisado: carne moída, cenoura, batata.	Achocolatado com biscoito doce. Arroz, feijão e carne moída.	Achocolatado + Biscoito Maria. Arroz, feijão e carne picada com purê.	Achocolatado com rosquinha. Arroz, feijão, carne moída.
18/02	Flocos + leite. Cubos de frango com creme de milho.	Flocos com leite, Achocolatado com bolacha salgada. Arroz, feijão, frango.	Flocos de milho e leite. Arroz, feijão e carne picada com purê.	Achocolatado, biscoito salgado. Arroz, feijão, frango.
19/02	Suco + Pão com margarina. Carne em iscas, batata e repolho ou acelga, abobrinha.	Achocolatado + Pão com margarina. Arroz, feijão, carne em cubos.	Cubos de pernil, farofa.	Cereal com leite. Arroz, feijão, carne em cubos.
20/02	Composto Lacteo + Biscoito salgado. Bobo maravilha.	Vitamina de acai e biscoito salgado. Moqueca de peixe.		

REFERÊNCIAS:

1. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE [acesso em 15 ago 2015]. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtendimento&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC.

2. da União, Tribunal de Contas. "Cartilha para conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)." *Brasília: TCU* (2017).