



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA

Às dezenove horas do dia vinte e dois do mês fevereiro de dois mil e vinte e um, de forma remota por meio do aplicativo Google Meet, neste município, iniciou-se a reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar - gestão 2018/2022. Estavam presentes os seguintes Conselheiros: Alex Sandro Fonseca, Camila Helena de Souza Queiroz, Carolina Chiappini Bertasso, Lizandra Vilas Boas Pedrosa, Lua Belotti Collio, Ricardo Quirino Alves de Souza e Suelen Cristina de Oliviera. A presidente Camila iniciou a reunião com a pauta que seria a análise do cardápio enviado ao CAE na reunião anterior. Também explanou sobre a presença dos integrantes do CAE no treinamento das cozinheiras da empresa CONVIDA. A presidenta Camila comentou que acredita que o treinamento abordou os tópicos pertinentes, mas que foi rápido e que espera que as nutricionistas estejam acompanhando as cozinheiras neste início para passar mais instruções e sanar dúvidas. A conselheira Suellen e Lua, que também foram ao treinamento concordaram com a presidente sobre a rapidez na passagem de informações. A conselheira Suelen acrescentou que questionou o número baixo de cozinheiras (uma por escola) ao que foi respondido que nesse momento será assim. Questionou também sobre o exame ASO, ao que as nutricionistas da empresa CONVIDA responderam que está realizada mas sem o teste de COVID19 pois não há a obrigatoriedade do mesmo. A presidenta Camila questionou ao conselheiro Ricardo e Lua sobre como foram as visitas e eles informaram que ainda encontraram alguns poucos alimentos, mas que há problemas de infra-estrutura em algumas cozinhas. O conselheiro Ricardo sugeriu enviar um ofício a secretária Márcia Paiva para termos um parecer das obras de melhoria. Após essa conversa sobre o treinamento e visitas, a presidenta Camila fez uma apresentação em power point com os apontamentos do cardápio. Os mesmos serão oficializados e enviados a secretária de educação. A análise do cardápio enviado ao CAE, compreende os meses de março a maio de 2021, foi realizada de acordo com a Resolução nº 06/2020 e segundo a Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Segundo análise do conselho e após



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

conversa com a nutricionista, foram verificados diversos desacordos entre os alimentos e preparações do cardápio e as orientações da resolução acima citada. Abaixo, estão exemplificados estes desacordos. Na seção II, Seção II Dos Cardápios Da Alimentação Escolar, no § 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx. Solicitamos assim, que além das unidades escolares, em que muitas vezes ficam dentro das escolas e não são vistos, os cardápios estejam divulgados na secretaria de educação e veiculados nos meios de divulgação da secretaria de educação (site do município e redes sociais, de maior acesso aos responsáveis). 1. Lembramos que segundo a mesma resolução, § 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa. 2. Nas visitas deste conselho, serão verificadas as fichas técnicas, de acordo com o § 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações. As mesmas não foram enviadas, bem como cardápios para atendimentos dos alunos com necessidade nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares. 3. 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. A informação nutricional apresentada nos cardápios não



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

discrimina os valores separadamente de refeição e lanche, o que também inviabiliza esta análise de calorias por porção. Além disso, esta análise fica prejudicada quando não há no cardápio a discriminação dos vegetais a serem servidos, constando apenas *“Frutas, verduras e legumes disponíveis”*. Recomenda-se portanto, que os per capita sejam adaptados a cada faixa etária. 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. No Art. 18, §1º da resolução citada, § 1º *Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.* Entretanto, pelo cardápio analisado, não é possível fazer esta verificação de oferta 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, prejudica a fiscalização do conselho nas unidades escolares e também inviabiliza a análise nutricional apresentada. Quanto a oferta de alimentos ultraprocessados, de acordo com as recomendações do PNAE ¹, 4. 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 e vitaminas A e C, priorizadas na resolução 06/2020, a mesma consideração é feita. Não é possível a análise e nem a confirmação de recebimento desses alimentos pelos estudantes. 5. No Art. 18 § 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de: *III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;*



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

Entretanto, no cardápio apresentado foi verificado um número bem acima do limite máximo de composto lácteo (considerado uma bebida láctea com aditivos e adoçada), bem como mais de 7 vezes por semana no período integral. 6. No Art. 18, § 8º *É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.* Entretanto, verificou-se a existência nos cardápio apresentados de produtos considerados ultraprocessados, como biscoito, bolo e bisnaguinha industrializados. 7. No Art.18, VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral. Entende-se que a margarina citada também encontra-se acima do permitido nos cardápios enviados pela entidade executora, pois há bisnaguinha em mais de um dia na semana. Entretanto, a mesma não está discriminada no cardápio e nem seu valor nutricional adequadamente computado nas informações nutricionais. Portanto, a mesma deve estar devidamente discriminada. 8. 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 desidratados para reconstituição). Segundo planilha PlanPnae de Alimentos proibidos e limitados enviada após a Resolução nº 06/2020 *são alimentos proibidos e que constam nas preparações do cardápio enviado: Mistura pronta para bolo, Molho shoyu, Molho de tomate industrializado, Cereal matinal milho açúcar.* 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 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



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

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 2021, os valores para os períodos variam entre: II – Para o período parcial: há valores de até 1292,1 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: os valores encontram-se adequados, entretanto há dias de 1307,76mg de sódio (Na), muito próximos ao limite recomendado. A partir da análise acima, considera-se necessário 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 pregados pelo PNAE e urgentes na população brasileira. Quanto a aceitação do cardápio, reiteramos a necessidade de acontecer mais testes de aceitabilidade e o convite a conselheiros do CAE para acompanhamento dos mesmos, algo nunca feito pela entidade executora. 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 frequentemente².