



PREFEITURA DE UNAÍ

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ofício n.º 549/2022/SEGOV

Unaí, 28 de setembro de 2022.

Referência: Ofício n.º 475/GSC

Senhor Presidente,

Com meu cordial abraço, e de ordem do Prefeito Municipal Sr. José Gomes Branquinho, acuso o recebimento do requerimento nº: 508/2022 todos de autoria do vereador Ronei do Novo Horizonte e do vereador Rafael de Paulo.

Em resposta ao requerimento dos vereadores, segue anexo parecer técnico da servidora responsável pelo PNAE em Unaí, bem como do Secretário Municipal da Educação.

Sendo o que se apresenta para o momento, despeço-me renovando protestos de consideração e apreço.

Atenciosamente,

Pedro Imar Melgaço
Secretário Municipal de Governo

RECEBI
03/10/2022
Kata

DESPACHO	
<input checked="" type="checkbox"/>	BOU CIÉNCIA
<input type="checkbox"/>	INCLUA-SE NO EXPEDIENTE
<input type="checkbox"/>	ENCAMINHAR REPORTE
<input checked="" type="checkbox"/>	Vereadores Ronei do Novo Horizonte e Rafael de Paulo
<input type="checkbox"/>	EM

3 / Out / 2022
Valdimix Silva
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
VEREADOR VALDIMIX SILVA
Presidente da Câmara Municipal
CEP: 38.610-000 - Unaí-MG

CÂMARA MUNICIPAL DE UNAÍ - MINAS GERAIS
FOLHETO OFICIAL 29/SET 2022 16:23 003/3 1/2

004
AS

Ilmo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Unaí

Ilmo Senhor Presidente Valdmix Silva,

Venho mui respeitosamente, esclarecer pontos do Requerimento nº 508/2022 dos solicitantes, Vereador Roni Novo Horizonte e Vereador Rafael de Paulo.

Conforme justificativa, “A presente proposição tem por objetivo solicitar ao Excelentíssimo Prefeito do Município de Unaí, Senhor José Gomes Branquinho, junto à secretaria municipal competente, informar:

I – como é feito o controle da data de vencimento dos alimentos utilizados na merenda escolar nas unidades de ensino público da nossa cidade;

II – como é feito o controle da quantidade dos alimentos utilizados na merenda escolar nas unidades de ensino público da nossa cidade.

Em recente visita realizada em uma Creche do nosso Município, foi possível averiguar uma situação preocupante com relação a gestão dos alimentos utilizados na merenda escolar. O primeiro deles, foi a entrega de alimentos além do que estava previsto no recibo de entrega, e o segundo, com relação ao vencimento de itens no estoque. Ambas as situações deram ensejo a este requerimento, e por isso, torna-se necessário sua resposta.”

Neste documento, me atenho a responder às solicitações do requerimento.

I – O controle de data de vencimento dos alimentos utilizados na Alimentação Escolar é de responsabilidade da unidade escolar. Os servidores são orientados, em capacitações e visitas a utilizarem a metodologia PEPS (Primeiro que entra, primeiro que sai); observação da data de validade e uso prioritário dos produtos que vencerão primeiro. Vale atentar que, como o volume de compras de produtos é muito grande para serem distribuídos à alimentação escolar, os produtos tão logo chegue ao DEPAS, são distribuídos às unidades escolares; ficando pouco tempo neste Departamento. Quando é verificado, pela direção ou funcionários da escola, que tem produtos perto da data de vencimento, e informado ao DEPAS, os mesmos são recolhidos e enviados a outras unidades que realmente vão utilizar os produtos ainda dentro da data de validade.

II – Os cardápios e cálculos da quantidade dos alimentos utilizados na Alimentação Escolar são feitos obedecendo a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar, e que diz:

004
AS

07

"Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 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:

002

1 – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

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;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces 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;

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.

09
§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 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.

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Ainda neste contexto, a NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE atualiza as recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e diz:

“O excesso de peso é um dos problemas de saúde pública mais relevantes no momento no mundo todo. No Brasil, a prevalência em crianças atendidas na Atenção Primária do Sistema Único de saúde (SUS) vem aumentando de forma significativa, conforme as informações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de 2018 (BRASIL, 2018), as quais apontaram que 19,05% das crianças menores de 5 anos estavam em risco de sobre peso, 15,71% tinham excesso de peso e, destas, 6,92% apresentavam quadro de obesidade quando analisados os dados para o indicador IMC/idade. Alguns dados apontaram, no parâmetro Peso/Estatura, uma prevalência de obesidade na população feminina abaixo de 5 anos de 5,1% e da masculina, 7% (PEREIRA, 2017).

Os riscos de desenvolvimento de comorbidades e outras doenças associadas ao excesso de peso aumentam quanto mais cedo a criança as apresentar e quanto mais tempo permanecer nesse estado, comprometendo a qualidade de vida e o perfil de morbimortalidade a curto, médio e longo prazo. Crianças com obesidade aos 2 anos apresentam 75% de chance de serem obesos aos 35 anos (WARD et al, 2017). Devido ao processo inflamatório sistêmico que o excesso de gordura corporal leva, a

004
SB

obesidade vem sendo associada à doenças como hipertensão arterial sistêmica, osteoartrite, doença renal crônica, doença arterial coronariana, doenças hepáticas não alcoólicas, câncer, dentre outras(HEYMSFIELD , 2017).

A obesidade infantil também está diretamente ligada a morbidades como asma, comprometimento do desenvolvimento adequado do sistema músculo esquelético, puberdade precoce e início de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) que seriam características apenas na vida adulta(LOBSTEIN , 2006). Ainda, contribui para disfunções emocionais e alterações do comportamento, levando à estigmatização, dificuldades na socialização, o que resultaria até em dificuldade no processo ensino aprendizagem(PIZZI, 2013; MILLER, 2014).

Sendo assim, a Organização Mundial de Saúde (OMS) atenta que o desafio da obesidade infantil deve ser considerado com urgência e a sério por todo mundo. O crescimento da prevalência do excesso de peso da população infantil não pode ser ignorado e governos precisam aceitar seu papel central como principais agentes na abordagem do problema (WHO, 2016).

Em vista disso, o Brasil tem feito esforço contundente com políticas públicas relevantes que objetivam tanto prevenir quanto intervir no quadro atual, muitas delas voltadas para a formação de hábitos alimentares mais adequados e saudáveis.

OMS (2019), por meio do Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, recomenda não oferecer açúcar à criança até 2 anos (BRASIL , 2019).

Alinhada a essa recomendação, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, publicada dia 8 de maio de 2020, trouxe importantes alterações na execução do PNAE para os cardápios planejados para as crianças até 3 anos de idade (BRASIL, 2020)."

Além de recomendar:

"- Retirar os alimentos ultraprocessados dos cardápios.

- Retirar o açúcar de adição em vitaminas, sucos de fruta, leite, mingaus e preparações similares.

- Retirar a bebida "café" dos cardápios."

Diante disso, os cálculos de quantidade de alimentos enviados a cada unidade escolar baseiam-se na quantidade de alunos, modalidade de ensino, quantidade de preparações realizadas e percentual de necessidades nutricionais a serem ofertadas.

Diante desses cálculos, é encaminhada ao DEPAS a relação de produtos e suas respectivas quantidades de cada unidade escolar.

Vale ressaltar que, antes do repasse às escolas, o DEPAS solicita relação de estoque para envio das quantidades de gêneros alimentícios para suprir a demanda e que para que não haja perda de produtos.

005
JW

Sem mais para o momento, estimo votos de consideração a este plenário.

Mírian Marcolino da Cunha
Mírian Marcolino da Cunha
CRN9-3063
Responsável Técnica PNAE – Unaí-MG

006 *[Signature]*

12
88

PARECER

PROCESSO Nº18672/2022

REQUERENTE: CÂMARA MUNICIPAL DE UNAÍ- MG

EXMO SENHOR PRESIDENTE

VEREADOR VALDIMIX SILVA

A propósito de vosso ofício nº474/ GSC através do qual requisita explanações acerca de Alimentação Escolar, passamos a esclarecer:

É o Relatório:

A Constituição Federal Brasileira de 1988 e nas subseqüentes adequações dentre elas a LDB- Lei de Diretrizes e Bases da Educação n 9.394/96 estabeleceram direitos básicos referentes à educação e suas variáveis tais como o PNATE- Programa Nacional de Transporte Escolar, PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar dentre outras.

Notadamente no que se refere ao PNAE, as ações de alimentação e nutrição abrangem a avaliação do estado nutricional dos estudantes atendidos pelo PNAE; a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas; a realização de ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, articuladas com a coordenação pedagógica da escola; o planejamento e a coordenação da aplicação do teste de aceitabilidade; a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de acordo com a realidade de cada unidade escolar; a interação com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais de forma a conhecer a produção local, inserindo estes produtos na alimentação escolar; o planejamento e acompanhamento dos cardápios da alimentação escolar, entre outras.

Para coordenar, monitorar e ajustar os respectivos cardápios, os sistemas educacionais e ou prefeituras adotaram o(a) Nutricionista.

O Nutricionista é o profissional de saúde capacitado para atuar na prevenção, promoção e recuperação da saúde humana, planejando, executando e avaliando ações baseadas nos conhecimentos da ciência da nutrição e alimentação.

O Nutricionista é capacitado para desenvolver atividades em diversas áreas:

Nutrição Clínica:

Prescrever, avaliar e supervisionar dietas para pacientes. Planejar programas de reeducação alimentar específicos para cada tratamento.

Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição:

Escolher, comprar, estocar, cuidar da higiene e da preparação de alimentos em cozinhas industriais. Treinar e supervisionar o trabalho do pessoal da cozinha



em restaurantes de empresas, escolas, hospitais e firmas especializadas em alimentação.

Saúde Pública:

Elaborar programas de merenda escolar e de suplementação alimentar em escolas, creches e centros de saúde. Fazer inspeção sanitária, analisar o processamento de alimentos, os equipamentos e a qualidade do produto final. Trata-se pois de um profissional essencial para a adequada execução do PNAE. Compete ao nutricionista responsável técnico (RT) assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar.

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, devem estar aliados para o alcance do objetivo do PNAE.

Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista RT, considerando:

- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde;
- os gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;
- a oferta de, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura;
- os aspectos sensoriais, como as cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo;

Além dessas recomendações, o PNAE, visando limitar a oferta e o consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados. Proíbe, ainda, a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional.

É o PNAE promovendo a educação, a saúde e a melhor qualidade de vida dos alunos.

A formulação de políticas públicas vem passando por renovado interesse nos últimos 20 anos, na medida em que incorpora as contribuições de diferentes pesquisas teóricas e aplicadas em torno do comportamento dos atores sociais no processo de elaboração das políticas (denominado de ciclo político), da

compreensão dos mecanismos pelos quais as ações de políticas afetam a sociedade e das avaliações de impacto das políticas realizadas. Como resultado dessas contribuições, tem-se a inovação no campo das políticas públicas, representada pelo desenho de políticas e programas mais aderentes aos problemas socioeconômicos, que por sua vez, permitem alcançar maiores retornos para a sociedade.

Alguns atributos se sobressaem neste novo perfil de políticas. Um deles é a presença de ações complementares da política que perpassam diferentes áreas do conhecimento, o que confere a elas um caráter multidisciplinar, desde sua concepção estendendo-se até a avaliação final dos resultados. Outro atributo é o papel destacado para a governança da política. A governança, também conhecida como controle social, consiste em acompanhar e fiscalizar as ações realizadas, garantindo o cumprimento das ações propostas e a prestação de contas para a comunidade.

Uma modalidade de política pública que se adequa a esses pressupostos são as Políticas Públicas Saudáveis (PPS). Uma PPS consiste em uma política pública que leva em consideração na sua formulação, diferentes áreas que determinam a saúde da população. Ao articular ações de diferentes setores para enfrentar problemas da área da saúde, a política pública torna-se mais efetiva, pois atinge seus objetivos, e mais eficiente, isto é, gera resultados positivos para além da saúde, maximizando os retornos para a sociedade.

Neste contexto, o objetivo principal do Profissional Nutricionista é analisar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Lei n. 11.947/2009 –, como uma PPS. O novo PNAE já pode ser considerado uma inovação em políticas públicas por considerar que a provisão da alimentação escolar saudável deve estar associada a iniciativas de compras sustentáveis, articuladas com o fortalecimento da agricultura familiar e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes. Porém, conforme será destacado ao longo do texto, na medida em que o PNAE se credencia como uma PPS, ele deve ser alvo de maior atenção pelos formuladores de políticas públicas (*policymakers*) e pelos entes federados que executam o Programa. Conforme dados oficiais, em 2011 apenas 26,7% dos municípios brasileiros atingiram o mínimo de 30% de aquisição da Agricultura Familiar (AF), ampliando para 42,1% em 2016⁶. Verifica-se, portanto, que ainda há um grande espaço para aprimorar e avançar no PNAE, que depende da superação de alguns gargalos na execução do Programa⁷.

O município de Unaí adotou desde 2005 os ajustes e adequações às novas propostas procurando oferecer contribuições na análise das políticas públicas, em especial o PNAE. A primeira contribuição refere-se na incorporação do conceito de PPS no âmbito do PNAE, elemento ainda não considerado nos estudos sobre o Programa, os quais enfatizam seus efeitos sobre o desenvolvimento rural, segurança alimentar e nutricional e cooperativismo. Ao levar em conta o conceito de PPS, amplifica-se a importância do PNAE como política pública eficiente. A segunda contribuição decorre do fato de, ao analisar a experiência do PNAE desde 2009 e considerar seus desdobramentos sobre resultados da saúde e da educação, propõe-se ações para o aprimoramento do Programa, como a sua operacionalização dentro da

perspectiva de uma PPS, vislumbrando maiores impactos positivos da política para a sociedade.

Embora o PNAE no Brasil é antigo e remonta a década de 1940, quando da sua concepção mas por quase 50 anos de sua existência, o Programa manteve-se com um caráter assistencialista e centralizador, em que o Governo Federal se responsabilizava pelo planejamento dos cardápios e realizava as compras para todo o país, sem espaço para contemplar a diversidade da cultura alimentar brasileira e sem gerar impactos positivos sobre o desenvolvimento regional sustentável.

Notadamente a partir de 2.017 o atual Prefeito José Gomes Branquinho criou e incentivou o Projeto "DESJEJUM". Uma "Espécie de café da manhã". Trata-se de um projeto em que os alunos chegam às escolas e lhes é servido um lanche de entrada para que possam alimentados aguardarem o lanche. Isso foi motivado considerando que muitos alunos de zonas periféricas e da zona rural não possuem condições de tomar um café ou alimentarem-se antes de sair de casa.

É o relatório.

Geraldo Magela da Cruz

Secretário Municipal da Educação

Referências

- Secchi L. *Políticas públicas: conceitos, esquemas de análise, casos práticos* São Paulo: Cengage Learning; 2013.
- Menicucci T, Gontijo JGL, organizadores. *Gestão e políticas públicas no cenário contemporâneo: tendências internacionais e nacionais* Rio de Janeiro: Fiocruz; 2016.
- Christensen T, Laegreid P. Governance and administrative reforms. In: Levi-Faur D, editor. *The Oxford handbook of governance* Oxford: Oxford University Press; 2012.
- Organização Mundial da Saúde (OMS). Recomendações de Adelaide sobre políticas públicas saudáveis. In: *II Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde Adelaide*; 5 a 9 de abril de 1988.
- Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. *Diário Oficial da União* 2009; 17 jun.
- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Dados da Agricultura Familiar* [Internet]. [acessado 2018 Out 14]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-consultas/pnae-dados-da-agricultura-familiar>
» <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-consultas/pnae-dados-da-agricultura-familiar>

