

## **CARTA DE SERVIÇOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPAL DE CAMPO VERDE/MT**

### **1. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**

O programa visa contribuir para a segurança alimentar e nutricional, além de promover o desenvolvimento dos alunos por meio da melhoria da qualidade da alimentação nas escolas.

A alimentação fornecida pelo PNAE deve ser saudável, equilibrada e preferencialmente composta por produtos da agricultura familiar, contribuindo também para o fortalecimento da economia local.

O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar, efetuados em até 8 (oito) parcelas anuais, entre os meses de fevereiro a setembro, para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino. O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

São atendidos pelo programa os alunos de educação infantil e ensino fundamental matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

O PNAE garante a oferta de uma alimentação escolar saudável, segura e adequada, promovendo a educação alimentar e nutricional, a valorização da cultura local e o desenvolvimento sustentável no âmbito das escolas municipais, em conformidade com as diretrizes do programa.

## **2. EQUIPE TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (ETANE)**

O PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, visando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. O programa contempla o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Para tanto, o Programa exige a designação de Nutricionista como Responsável Técnico e Nutricionistas para o Quadro Técnico, para elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação.

A **ETANE** é composta por 04 nutricionistas, sendo 01 Responsável Técnico e 03 nutricionistas compondo o Quadro Técnico:

- **LILIANE CITELI CHERUBIM** (Responsável Técnico) - Atua no PNAE desde 2002, é a nutricionista referência pela produção dos alimentos preparados pela Cozinha e Padaria Piloto;
- **LARYSSA PAINI FERREIRA** (Quadro Técnico 01) – Atua no PNAE desde 2016, referência das creches municipais;
- **LETICIA DA SILVA NUNES** (Quadro Técnico 02) – Atua no PNAE desde 2018, referência das Escolas Fundamentais;
- **ELIZANDRA DAL'MASO** (Quadro Técnico 03) - Atua no PNAE desde 2012, referência das Escolas da Zona Rural.

E-MAIL INSTITUCIONAL: [nutris.etane@campoverde.mt.gov.br](mailto:nutris.etane@campoverde.mt.gov.br)

TELEFONE PARA CONTATO: (66) 9.8153-0162.

ENDEREÇO: Avenida Presidente João Goulart, Nº 340, entre o CAED e o Centro Ed. Paulo Freire, bairro Jardim Campo Verde.

### **3. COZINHA E PADARIA PILOTO**

A alimentação escolar de Campo Verde é referência em todo Estado, recebe visitas de vários municípios com a finalidade de conhecer o modelo de cozinha centralizada. Desde 2001 as refeições da alimentação dos alunos são diariamente preparadas na Cozinha Piloto, e transportadas de forma segura, em veículo próprio e adequado para as unidades escolares de destino.

Atualmente a Cozinha Piloto prepara diariamente em torno de 7.820 refeições para atender as 11 unidades escolares da zona urbana (Escola Municipal Monteiro Lobato, Escola Municipal Dona Sabina Lazarin Prati, Escola Municipal D. Maria Artemir Pires, Escola Municipal São Lourenço, Escola Municipal Prof<sup>ª</sup>. Áurea Gonçalves Marqueti, Centro Educacional Paulo Freire e sala anexa, Centro Educacional Amerecida C. Fernandes Rezende, Centro Educacional Bem Me Quer, Creche Cora Coralina, Creche Johannes Berthold Henning, Creche Francisco Tirado) e APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais).

Depois que as refeições estão prontas, são acondicionadas em recipientes térmicos e transportadas em carro adequado para as escolas de destino, onde são porcionadas e servidas pelos manipuladores de alimentos.

Devido à distância, a alimentação das escolas do campo (zona rural) são preparadas no local, por profissional capacitada e sob supervisão da nutricionista, apenas o pão confeccionado pela padaria piloto é transportado até a escola.

A padaria piloto produz semanalmente 10.335 unidades de pães, 106 formas de pizzas, totalizando 12.720 pedaços e bolos para o café da manhã das unidades escolares

em tempo integral. Além disso, pensando na saúde dos escolares, são disponibilizadas opções para quem tem restrições alimentares: são ofertados pães sem leite, bolo e pizza sem leite, sem ovo e sem glúten, desenvolvidos especialmente para atender alunos com alergias alimentares, garantindo segurança e equidade.

#### 4. DADOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- a) Número de alunos atendidos mensalmente pela alimentação escolar: 6.066
- b) Número de alunos atendidos com dieta especial (mediante laudo): 216 crianças
- c) Número de refeições servidas em 2022/2023/2024:

<b>2022</b>	
Creche	293.600
Pré Escola	258.800
Ensino Fundamental	720.000
<b>Total de refeições servidas em 2022: 1.272.400</b>	

<b>2023</b>	
Creche	317.600
Pré Escola	275.000
Ensino Fundamental	727.000
<b>Total de refeições servidas em 2023: 1.319.600</b>	

<b>2024</b>	
Creche	393.000
Pré Escola	520.800
Ensino Fundamental	780.200
<b>Total de refeições servidas em 2024: 1.694.000</b>	

## **5. AÇÕES REALIZADAS PELAS NUTRICIONISTAS DA EQUIPE TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (ETANE) PARA GARANTIR UMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE QUALIDADE E PROMOVER HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS**

- a) **Elaboração do Plano Anual de Trabalho:** O Plano Anual de Trabalho é essencial para o planejamento e organização das atividades da Equipe Técnica de Alimentação e Nutrição Escolar, garantindo a gestão eficiente dos recursos, o cumprimento das normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a promoção da alimentação saudável nas escolas municipais.
- b) **Avaliação, Diagnóstico e Monitoramento Nutricional dos Escolares:** Avaliação do estado nutricional dos escolares da rede municipal de ensino por meio da coleta e análise de dados antropométricos, identificando riscos nutricionais e subsidiando a implementação de ações para a promoção da alimentação saudável.
- c) **Identificação dos escolares com restrição alimentar ou doença que exija alimentação escolar especial** mediante LAUDO MÉDICO e atendimento aos pais dos escolares que necessitem de orientações nutricionais.
- d) **Elaboração de cardápios de acordo com as referências nutricionais de cada etapa de ensino:** A oferta de cardápios nutricionalmente adequados é essencial para promover a saúde, o crescimento e o desenvolvimento dos escolares, além de contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis. A elaboração deve seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e considerar a faixa etária, a carga horária escolar e necessidades específicas dos alunos.
- e) **Realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em todas as Unidades de Ensino:** Promover conhecimento sobre alimentação saudável e incentivar hábitos alimentares adequados entre os estudantes, prevenindo doenças relacionadas à má alimentação e promovendo uma melhor qualidade de vida.

- f) Atualização das fichas técnicas das preparações que compõem os cardápios:** A atualização das fichas técnicas é essencial para assegurar a padronização das receitas, quantidades adequadas de ingredientes, valores nutricionais corretos e orientações sobre técnicas de preparo. Além disso, contribui para o controle de custos e a segurança alimentar dos estudantes, garantindo que todas as preparações estejam alinhadas às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- g) Planejamento, orientação e supervisão das atividades de compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos:** A gestão eficiente da compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos é essencial para assegurar a qualidade das refeições servidas, evitar desperdícios, otimizar recursos financeiros e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.
- h) Realização de testes de aceitabilidade para as novas preparações inseridas no cardápio de 2025, bem como a aceitação dos cardápios praticados frequentemente:** A realização de testes de aceitabilidade permite ajustar os cardápios de acordo com as preferências dos alunos, garantindo o consumo adequado dos alimentos e a valorização da alimentação escolar. Além disso, contribui para a redução do desperdício e o aprimoramento contínuo das preparações oferecidas.
- i) Articulação com os Agricultores Familiares e Empreendedores Rurais e Suas Organizações, de Forma a Conhecer a Produção Local e Inserir Esses Produtos na Alimentação Escolar.**
- j) Participação do processo da Chamada Pública da agricultura familiar:** A participação da Equipe Técnica de Alimentação e Nutrição Escolar no processo da Chamada Pública é fundamental para assegurar que os alimentos adquiridos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional dos cardápios escolares. Além disso, a ação fortalece a economia local, valoriza a agricultura familiar
- k) Orientação e supervisão das atividades de higienização de ambientes, alimentos, veículo de transporte e utensílios:** Orientação e supervisão das práticas de higienização nos ambientes de manipulação e armazenamento de alimentos, nos utensílios utilizados na alimentação escolar e nos veículos de

transporte de gêneros alimentícios. O objetivo é garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes, prevenindo contaminações e doenças.

- l) **Implantação do Manual de Boas Práticas (MPB) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e métodos de controle de qualidade:** A adoção do MBP e dos POPs é essencial para garantir a segurança alimentar, reduzir riscos de contaminação e padronizar os processos na alimentação escolar.
- m) **Assessorar o Conselho da Alimentação Escolar (CAE):** Suporte técnico e administrativo ao CAE, garantindo que suas funções de fiscalização, controle social e acompanhamento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sejam realizadas de forma eficaz. Isso inclui fornecer informações, orientações e capacitações para os conselheiros, bem como apoiar na análise de documentos e visitas às unidades escolares.
- n) **Capacitação e valorização dos manipuladores de alimentos que atuam no PNAE:** Capacitações periódicas para os manipuladores de alimentos que atuam no PNAE, abordando boas práticas de manipulação, segurança alimentar e preparo adequado dos alimentos. Além disso, essas ações valorizem o trabalho desses profissionais, reconhecendo sua importância na garantia da qualidade da alimentação escolar.
- o) **Supervisão de estagiários da área de alimentação e nutrição:** Acompanhamento e orientação de estagiários na área de alimentação e nutrição que atuam no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo que suas atividades contribuam para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e para sua formação profissional.
- p) **Visita Técnica nas Unidades Escolares:** As visitas técnicas ocorrem periodicamente para realizar acompanhamento das atividades referentes ao preparo da alimentação escolar, avaliando a higiene dos manipuladores, dos alimentos e do ambiente de preparo, com aplicação de check-list previamente elaborado e padronizado.