



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRMOND

Estado do Paraná  
Rua Duque de Caxias, 726  
Fone/Fax 0xx 42 3618 1017  
[virmond.sme@hotmail.com](mailto:virmond.sme@hotmail.com)  
CNPJ 95.587.622/0001-74

== SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE ==

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04

Instituir as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável e gestão da Alimentação Escolar, nas instituições de Educação Infantil, Ensino Fundamental da rede pública municipal atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Estabelecer normas acerca dos lanches e preparações oferecidas durante período letivo no Município de Virmond - PR.

**A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE VIRMOND-PARANÁ**, órgão público, através da presente Instrução Normativa tem por finalidade incentivar o consumo de alimentos saudáveis no ambiente escolar:

**Considerando** o disposto no artigo 2º. da Resolução nº. 26, de 17 de junho de 2013, no artigo 1º., na Portaria Interministerial nº. 1.010 de 8 de maio de 2006 e na Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009;

**Considerando** os Princípios que fundamentam o Guia Alimentar para População Brasileira:

- 1) a alimentação é mais que ingestão de nutrientes;
- 2) as recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo;
- 3) a alimentação saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável;
- 4) os diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares;
- 5) os guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares;

**Considerando** o Inciso VI, Artigo 3º., do Decreto nº. 8.553, de 03 de novembro de 2015, que visa incentivar o consumo de alimentos saudáveis no ambiente escolar e demais orientações;

**Considerando** a mudança no perfil epidemiológico da população brasileira com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, com ênfase no excesso de peso e obesidade, assumindo proporções alarmantes, especialmente entre crianças e adolescente.

**Considerando** que no padrão alimentar do brasileiro encontra-se a predominância de uma alimentação densamente calórica, rica em açúcar e gordura animal e reduzida em carboidratos complexos e fibras;

**Considerando** as recomendações da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS) quanto à necessidade de fomentar mudanças socioambientais, em nível coletivo, para favorecer as escolhas saudáveis no nível individual;

**Considerando** que a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) insere-se na perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e que entre suas diretrizes destacam-se a promoção da alimentação saudável, no contexto de modos de vida saudáveis e o monitoramento da situação alimentar e nutricional da população brasileira;

**Considerando** que os Parâmetros Curriculares Nacionais orientam sobre a necessidade de que as concepções sobre saúde ou sobre o que é saudável, valorização de hábitos e estilos de vida, atitudes perante as diferentes questões relativas à saúde perpassem todas as áreas de estudo, possam processar-se regularmente e de modo contextualizado no cotidiano da experiência escolar;

**Considerando** que a alimentação no ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica, de forma contínua e permanente, devendo estar de acordo com o disposto na legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar;

**Considerando** que na Lei nº. 11.947 de 16 de junho de 2009, para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, **independentemente** de sua origem, durante o período letivo.

**Considerando** que, o Art. 3º da Lei 11.346/ 2006 da LOSAN (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional), dispõe que a “Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares

promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”;

**Considerando** a Resolução da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) RDC nº2016/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**Considerando** a Resolução nº 06 do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

**Considerando** a NOTA TÉCNICA Nº 9/2019/COSAN/CGPAE/DIRAE que trata sobre alimentos ultraprocessados e açúcar de adição para crianças menores de 5 anos;

**RESOLVE:**

Instituir as diretrizes e normas para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil e fundamental da rede pública municipal, favorecendo o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

**1. DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NAS UNIDADES EDUCACIONAIS**

Definir a promoção da alimentação saudável nas escolas com base nos seguintes eixos prioritário:

I. Estabelecer ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais;

II. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis, lembrando que o cardápio escolar acaba sendo uma forte ferramenta de educação nutricional para o aluno, pois ele visualiza diariamente os alimentos que são base de uma alimentação adequada;

III. Estimular a realização de atividades com os alunos utilizando alimentos ofertados na escola como ferramenta pedagógica, na forma de degustação ou produção de receitas nas atividades e educação alimentar e nutricional;

IV. Delimitar o comércio e à promoção comercial, como também a elaboração, no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans,

açúcares livres e sal, conforme estabelecido no Guia Alimentar para população Brasileira, na Seção I “Proibições e Restrições” da Resolução FNDE nº 26/2013 e na Portaria Interministerial nº 1010/2006;

V. Monitorar a situação nutricional dos escolares, através de avaliação nutricional e seu diagnóstico anualmente;

VI. Incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares, de modo que as ações de Educação Alimentar e Nutricional sejam “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” (Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas);

VII. Determinar a proibição da oferta de alimentos não saudáveis ou proibidos de acordo com a Resolução FNDE, em datas comemorativas (como páscoa, natal, dia das crianças, dia do estudante, festa junina internas, passeios escolares, dentre outros), lembrando que todo e qualquer alimento deve ser manipulado por profissionais com treinamento em higiene e manipulação de alimentos, utilizando gêneros alimentícios provenientes da alimentação escolar, sendo que cada unidade escolar deverá elaborar um cronograma com os eventos festivos que ocorrerão durante o ano e é necessária a comunicação prévia ao responsável técnico da alimentação escolar (nutricionista), sobre quais preparações que constam na Tabela 1 dessa instrução, serão elaboradas e oferecidas;

VIII. Vetar a entrada de alimentos que não sejam os oriundos da alimentação escolar, previamente estabelecidos nos cardápios escolares planejados pelo Nutricionista Responsável Técnico em período letivo, sujeito a controle e fiscalização pelos órgãos competentes, a fim de melhorar e aumentar a adesão dos alunos às preparações oferecidas e produzidas nas cozinhas Unidades Escolares, juntamente com ações de educação alimentar e nutricional e assegurar o controle higiênico sanitário dos alimentos e preparações consumidas pelos alunos, com exceção apenas para alimentos de nutrição especial os quais não estejam disponíveis de forma imediata na unidade escolar, ou casos de patologias muito raras e específicas com comunicado escrito e supervisão do Nutricionista da Secretaria de Educação, em nenhuma outra condição será permitido a entrada de alimentos;

IX. Incentivar de forma geral o consumo de alimentos in natura e minimamente processados.

**TABELA 1 - ALIMENTOS PERMITIDOS E PROIBIDOS PARA AS DATAS  
COMEMORATIVAS E ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NO AMBIENTE ESCOLAR EM  
PERÍODO LETIVO**

<b>ALIMENTOS PERMITIDOS</b>	<b>ALIMENTOS PROIBIDOS</b>
Cuca com cobertura de farofa simples – podendo ter a adição de frutas in natura em suas receitas	Bolos com cobertura e recheio, industrializados ou não
Bolos simples variados – podendo ser em formato de cupcakes	Algodão doce
Bolos sem adição de açúcar para menores de 3 anos	Balas, pirulitos, goma de mascar e bala de goma
Sanduíches em geral, com alimentos naturais e frescos (carnes, queijos, hortaliças)	Confeitos e granulados
Sanduíches tipo X-salada, com hambúrgueres caseiros assados	Barras de cereais
Espetinho de frutas (sob supervisão, em virtude do espetinho)	Chocolates em geral (incluindo bombons)
Salada de frutas	Frutas cobertas com chocolate
Picolé de frutas caseiro ou	Picolés e sorvetes industrializados
Suco de frutas naturais e chás	Sucos artificiais e refrigerantes
Pães e salgados assados (5esfirras, pão de queijo, quibe, etc;)	Frituras em geral
Bolachas caseiras (manteiga, fubá, coco) Biscoitos simples	Bolachas e Biscoitos recheados industrializados
Brigadeiros saudáveis e funcionais	Doces e sobremesas industrializadas: suspiros, pé de moleque, doce de abóbora, nhá benta, marshmallow
Pizza e mini pizza: com carne e queijo	Pizzas industrializadas
Tortas salgadas com recheio de carne e vegetais	Cereais em flocos açucarados
Cachorro quente (maiores de 3 anos)	Gelatinas
Iogurtes com polpa de fruta	Compostos lácteos
Geladinho caseiro de frutas	Leite condensado

Pipoca natural (estourada na panela), em festas juninas por exemplo, porém somente para crianças acima dos 4 anos, conforme documento da Sociedade Brasileira de Pediatria.	Pipoca industrializada Pipoca caseira com corantes alimentícios
---	--

Os alimentos permitidos, citados na tabela anterior, poderão ser utilizados em datas comemorativas e/ou eventos, desde que previamente definidos e autorizados pela Secretaria de Educação e nutricionista.

Quanto aos alimentos proibidos não haverá nenhuma exceção para consumo nem mesmo fabricação em ambiente escolar, em horário letivo.

## **2. DAS DOAÇÕES DE ALIMENTOS CONSUMIDOS NAS UNIDADES ESCOLARES**

De acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação (FNDE), todo alimento oferecido/consumido no ambiente escolar durante o período letivo é considerado alimentação escolar e deve seguir os objetivos e as diretrizes do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE). Portanto, os alimentos doados são considerados alimentação escolar e seu consumo, realizado em período letivo, é de responsabilidade da unidade escolar e do nutricionista da secretaria municipal de educação, podendo estes responder sobre eventuais intercorrências. Desta forma, apenas serão permitidas doações de frutas e hortaliças in natura, de origem conhecida e através de termo de doação, e fica proibida a doação de alimentos prontos ou sobra de alimentos, para todo e qualquer fim.

## **3. DOS ALUNOS COM NECESSIDADES ESPECIAIS**

Com base no §5º do art. 14 da Resolução n.º 26/2013, os alunos com necessidades nutricionais especiais (alergias alimentares, celíacos, intolerantes a lactose, alérgicos a proteína do leite, diabéticos, etc.), deverão participar igualmente das comemorações tendo direito a alimentos preparados separadamente atendendo as especificidades e necessidades de cada um, porém de maneira que haja interação com as demais crianças. Para aqueles com doenças alimentares crônicas, a exemplo das citadas anteriormente, cabe ainda à escola e seus colaboradores garantir o direito humano de igualdade no atendimento, oferecendo alimentos adequados a situação de

saúde de cada um e orientações a respeito, sempre promovendo a inclusão social desse indivíduo no ambiente escolar e na sociedade.

#### **4. DA GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

##### **4.1. DOS CARDÁPIOS**

Os cardápios da Alimentação Escolar deverão ser elaborados pelo profissional Nutricionista habilitado com o acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, respeitando os parâmetros numéricos de referências nutricionais, os hábitos alimentares dos educandos e a vocação agrícola local, atentando para as normas pré-estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE.

Os cardápios devem ser expostos em mural ou espaço específico e visível para acompanhamento de toda a comunidade escolar, bem como disponibilizado no site oficial da prefeitura: <http://www.virmond.pr.gov.br/mapa-transparencia.php>

Os cardápios devem ser seguidos diariamente de forma criteriosa pelos manipuladores de alimentos, salvo nos casos em que cujas características organolépticas dos gêneros alimentícios estejam não propícias ao consumo imediato (exemplo: amadurecimento) e também deve ser levado em consideração a disponibilidade da produção local de frutas e hortaliças provindos da agricultura familiar. Os cardápios são passíveis de mudanças quando e somente a nutricionista julgar necessário.

Os manipuladores de alimentos e direção escolar deve comunicar imediatamente a impossibilidade do cumprimento do cardápio a nutricionista, via whatsapp ou telefone, para mediar outra possibilidade e não comprometer as características previstas no cardápio.

##### **5. DAS ENTREGAS**

A responsabilidade pelas entregas em cada escola e Cmei, fica por conta do fornecedor, conforme consta no Edital de Licitação.

No ato do recebimento, todas as entregas devem ser devidamente conferidas (quantidade, integridade das embalagens, data de validade, qualidade dos produtos, e temperatura no caso dos congelados e resfriados). Caso seja observada alguma irregularidade, o produto não deve ser recebido, devendo ser devolvido no ato e solicitado reposição imediata para que não comprometa a execução do cardápio previsto, e em caso de irregularidades na entrega, a



colaboradora responsável pelo recebimento, deverá preencher o Relatório de não conformidade informando a direção da escola que comunicará imediatamente a nutricionista.

### **5.1. CRONOGRAMAS DE ENTREGA (PLANILHAS DE ENTREGAS OU ORDEM DE COMPRAS)**

Os cronogramas de entrega serão disponibilizados juntamente com o cardápio mensal, os quais são planejados pela nutricionista.

### **5.2. CONTROLE DE ESTOQUE**

Para que o controle de estoque funcione de maneira a evitar desperdício, ao organizá-lo é importante dispor os alimentos de maneira que o que vence antes seja o primeiro a ser utilizado (PVPS – primeiro que vence é o primeiro que sai), tudo em conformidade com o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS** disponível nas cozinhas das Unidades Escolares.

Para que a organização do estoque seja correta é importante que cada instituição possua caixas plásticas e/ou estrados em quantidade adequada para o armazenamento. Caso ocorra de algum alimento vencer no estoque, o mesmo deve ser descartado abrindo a embalagem e eliminando todo seu conteúdo no lixo ou pia, porém, a instituição deverá fazer um registro em ata informando o ocorrido.

### **5.3. PEDIDOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Os pedidos de itens alimentícios são ordenados por meio dos cardápios planejado por remessa. Cada remessa corresponde a 4 ou 5 semanas. Assim, sempre na terça feira da terceira semana de cardápio, é importante verificar o estoque e caso haja a necessidade de ajustar algum produto (aumentar ou diminuir a quantidade) para a remessa subsequente, tais alterações alimentícios deverão ser comunicados a nutricionista, via whatsapp ou telefone.

Nos casos de pedidos para execução de planos de aula e aulas práticas, esses devem estar relacionados às práticas alimentares saudáveis e poderão ser fornecidos conforme a disponibilidade. A solicitação deverá ser realizada via whatsapp com pelo menos 10 dias úteis de antecedência, contemplando sempre a educação alimentar e nutricional, visto que os alimentos podem ser ferramentas pedagógicas no ambiente escolar.

### **5.4. CONTROLE DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**



Deverá ser mantida uma rotina de limpeza da cozinha. Os registros de limpeza devem ser preenchidos conforme “Planilha de Registro de Higienização de Instalações, Móveis e Utensílios”, anexo ao MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, no dia em que a limpeza for realizada, e arquivados para verificação do preenchimento correto nas visitas técnicas. Nos registros estão descritos todos os procedimentos (limpeza e desinfecção) a serem feitos diariamente, semanalmente, quinzenalmente, mensalmente e semestralmente. Caso os registros não estejam sendo preenchidos será considerado que a limpeza não está sendo feita adequadamente o que pode estar favorecendo o surgimento de casos de intoxicação alimentar, portanto, cabe solicitação de providência aos servidores responsáveis.

## **6. REGRAS OPERACIONAIS**

### **6.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos descreve os procedimentos que devem ser adotados pelos estabelecimentos de ensino em uma linguagem acessível, incluindo os requisitos higiênico sanitários das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado, proporcionando uma alimentação segura e saudável e que supra as necessidades nutricionais dos escolares.

O conhecimento e a adoção dos procedimentos descritos são fundamentais para redução do risco de contaminação e para proporcionar segurança alimentar em todos os aspectos que envolvem a alimentação escolar.

O Manual de Boas Práticas deve ser mantido em local de fácil acesso na cozinha. É fundamental a releitura da direção com os servidores, para conhecimento de todos. Salientando ainda que as colaboradoras das cozinhas recebem Treinamentos sobre Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão, de acordo com o Manual de Boas Práticas disponibilizado para cada instituição de ensino. As direções devem ter conhecimento de todo esse Manual, visto que é um documento da sua escola.

## **7. QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PRODUZIDAS**

A quantidade de alimentos a serem preparados deverão ser planejados de acordo com o número de estudantes/crianças presentes no dia letivo. As sobras deverão ser esporádicas.

Os restos (dos pratos) devem sempre ser descartados diretamente no lixo orgânico. As sobras (das panelas) que eventualmente ocorrem, só podem ser reaproveitadas no mesmo dia, de um período para outro, se o alimento estiver com rigoroso controle de tempo e temperatura, caso contrário, deverá ser desprezado. Lembrando ainda que o ideal é sempre fazer na quantidade que supra os alunos do período e que não ocorram sobras.

**Não é permitido aos estabelecimentos de ensino a doação alimentos ou sobras de alimentos em nenhuma circunstância.**

#### **8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

O ambiente para o servir as refeições deve ser harmonioso, proporcionando aos alunos prazer no ato de alimentar-se. Dessa forma, organizar o espaço de modo que todas as crianças consigam se acomodar para realizar a refeição;

Os alimentos devem ser sempre servidos em utensílios, nunca diretamente na mão da criança, salvo os panificados ou frutas, devendo ter a rotina de higienizar as mãos ou usar álcool 70% antes de ir ao refeitório para lanchar.

A distribuição das refeições aos alunos deve ser encaminhada e acompanhada pelos funcionários escolares desde a saída da sala de aula até o término da comensalidade pelos estudantes. A distribuição deverá ser feita de forma ágil e cordial, visando o estímulo à alimentação.

Os pratos devem ser entregues individualmente na mão de cada estudante. Os alimentos servidos no prato devem estar dispostos de forma harmônica, visivelmente bem apresentados;

Deve sempre haver o incentivo à alimentação escolar através da oferta, orientação e incentivo ao aluno, porém nunca deve forçá-lo a comer.

#### **9. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES**

Em busca da adequação dos horários às necessidades das crianças e, tendo como base o disposto no artigo 14, § 3º da Resolução FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013, deverão ser respeitadas as faixas de horários das refeições conforme segue:

**TURMAS DE PERÍODO PARCIAL – MANHÃ E TARDE**

REFEIÇÃO	Horário inicial de distribuição (mínimo)	Horário final de distribuição (máximo)
Lanche da manhã 1	7:00	8:00
Lanche da manhã 2/Almoço	09:15	10:45
Lanche da tarde 1	12:50	13:30
Lanche da tarde 2	14:45	15:45

Ressalta-se que os alunos que necessitarem de maior tempo para conclusão ou desejarem repetir a refeição, devem ser orientados e respeitados o término reforçando assim a autonomia alimentar e mastigação fisiológica.

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

A conexão entre o ambiente familiar, escolar e a sociedade na perspectiva do direito humano à alimentação adequada é de extrema relevância. A família tem um papel determinante na formação dos hábitos alimentares saudáveis na infância, sendo necessária a continuação da temática sobre alimentação saudável no ambiente familiar e escolar no seu dia a dia garantindo segurança alimentar e nutricional.

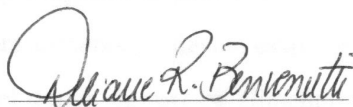
Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Virmond, 28 de outubro de 2022.



**Estela Waczak Fedrechski**  
Secretária Municipal de Educação

**ESTELA WACZAK FEDRECHSKI**  
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO  
MAT: 230495 1



**Deliane da Rosa Benvenuti**  
Nutricionista RT - CRN 8 n° 2678

**Deliane Rosa Benvenuti**  
Nutricionista  
CRN 8 - 2678