



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

NOTA TÉCNICA Nº02/2015/DAE/IFCE

INTERESSADO: Pró-reitoria de Administração e Planejamento (PROAP) e Diretores de *campi*

ASSUNTO: Orientações para a execução da Alimentação Escolar

SUMÁRIO EXECUTIVO

Orientações para a execução da Alimentação Escolar em adequação ao Relatório Final de Auditoria em Assistência Estudantil Nº 01/2015.

INFORMAÇÃO

Os trabalhos referentes à ação 10 - Auditoria da Assistência Estudantil - resultaram no Relatório nº 01/2015 onde a Auditoria Interna (AUDIN) do IFCE recomendou medidas para fortalecimento dos controles internos por meio do Plano de Providência Permanentes destinado aos *campi*: Aracati, Tianguá, Umirim, Tabuleiro do Norte, Crato, Fortaleza.

Considerando que a alimentação escolar é um serviço de assistência ao estudante, essa Nota Técnica se estende a todos os *campi*, a fim de prevenir eventuais inobservâncias das legislações vigentes no que diz respeito aos seguintes tópicos: do profissional responsável, da estrutura física, da aquisição de equipamentos e utensílios, da compra de alimentos e do público a ser atendido pela alimentação escolar.

1. Do profissional responsável:

Para a implantação e execução da Alimentação Escolar nos *campi* do IFCE é obrigatória a presença de profissional nutricionista habilitado, levando em conta o aparato legal, especificado abaixo:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

“Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar: I - 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, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a **melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde**, inclusive dos que necessitam de atenção específica”. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

“(…) os **cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável**, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade (…”. RESOLUÇÃO FNDE Nº 26/2013.

“(…) os cardápios devem apresentar, ainda, a **identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração** (…”. RESOLUÇÃO FNDE Nº 26/2013.

“**A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista** (…), LEI Nº 11.947/2009. E ainda que são atividades **privativas do nutricionista** o planejamento, supervisão, direção e avaliação de serviços de alimentação e nutrição, LEI Nº 8.234 DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. (Grifos nossos)

O profissional nutricionista auxiliará juntamente com engenheiro e o arquiteto na elaboração, supervisão e execução do projeto arquitetônico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)¹ destinada à produção e à distribuição da alimentação escolar.

2. Da estrutura física:

A UAN precisa ser instalada em área livre de focos de insalubridade; ausência de lixo; objetos em desuso; animais, insetos e roedores; além de possuir acesso direto e independente, não comum a outras áreas (habitação, salas de aula, etc.). As áreas circundantes não podem oferecer condições para proliferação de insetos nem roedores.

Todas as UANs devem ter, minimamente, espaço para a recepção e armazenamento adequado de alimentos, espaço para o pré-preparo e cocção dos alimentos, espaço para limpeza² dos utensílios utilizados na cozinha, espaço para distribuição das refeições, espaço para recepção e higienização³ dos utensílios utilizados pela clientela e espaço para realização da alimentação (refeitório). É necessária também a presença de local específico, sinalizado e adequado para a guarda dos botijões de gás utilizados na cozinha e local específico e adequado para armazenamento de lixo até a coleta.

¹Uma UAN é uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, como o fornecimento de refeições. Neste espaço ficam incluídas todas as áreas necessárias para a preparação do alimento, desde o recebimento até a distribuição e higienização dos utensílios.

²Operação para a retirada de sujidades.

³Operação para a redução de microrganismos à níveis aceitáveis em setores de alimentação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

Todos os espaços da UAN devem ter piso, paredes e chão revestidos de material liso, impermeável e resistente a diversas operações de lavagem; estar livres de bolores e fungos ou outros que possam trazer qualquer tipo de contaminação aos alimentos; e ser de cor clara. As janelas precisam ser teladas (as telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação) e ajustadas à parede (não devem existir espaços entre a parede e a janela). As portas precisam ser ajustadas ao chão e possuir fechamento automático. Os ralos precisam ser sifonados e possuir dispositivo para fechamento, da mesma forma que os ralos que se comunicam com as pias devem possuir tampas para o fechamento. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo e limpa, com frequência, para evitar pragas e vetores⁴.

A iluminação deve permitir verificar as características dos alimentos. Quando possível, deve ser natural, contudo, se fizer necessário o uso de lâmpadas, essas devem ser protegidas contra queda acidental e explosões. A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e um ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.

A UAN deve possuir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, exclusivo para uso de manipuladores de alimentos e com acesso diferente daquele comum às demais áreas da UAN. É obrigatória a presença de pelo menos uma pia exclusiva para a lavagem de mãos, dotada de sabonete líquido, papel toalha não reciclado, substância sanitizante⁵ e lixeira com tampa sem acionamento manual. A lixeira deve ficar instalada em cada área ou, pelo menos, em local estratégico para atender todas as áreas.

A área destinada à guarda dos gêneros alimentícios à temperatura ambiente deve ser exclusiva para esta finalidade, não podendo dividir espaço físico com outros materiais, como material de limpeza, equipamentos, utensílios da cozinha ou outros. As matérias primas devem estar acondicionadas e identificadas adequadamente, sendo sua utilização conforme o prazo de validade.

Os alimentos, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e higienização do local (paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável). Os alimentos de temperatura controlada devem ser armazenados em refrigeradores ou freezers, tendo sua temperatura de ser verificada diariamente.

⁴ Animais como formigas, baratas, ratos, moscas, entre outros do mesmo gênero.

⁵ É um agente/produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 14, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas, porém, na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados para cada atividade. O lixo deve ter local identificado e adequado para ficar armazenado até o momento da coleta feita pela rede pública ou outra forma de coleta.

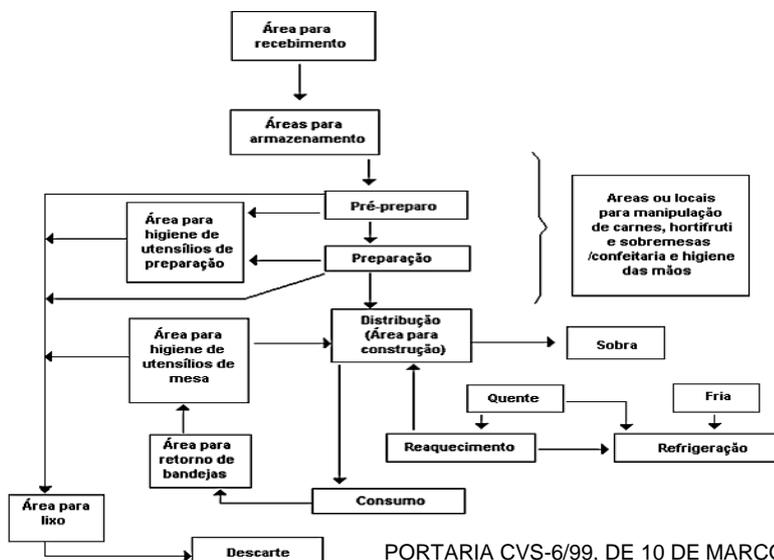
Os botijões de gás devem ser instalados em local próprio, identificado, arejado, longe de fonte de calor e atender as normas de segurança para armazenamento de gás liquefeito de petróleo (GLP), segundo as Normas Brasileiras (ABNT) e normas técnicas emitidas pelo corpo de bombeiros do Estado.

A água utilizada na Unidade deve ser tratada e armazenada em reservatório limpo e tampado. A higienização deve ser realizada a cada 6 (seis) meses e a potabilidade atestada por meio da análise microbiológica e físico-química, mantendo registro dessas atividades.

A UAN deve manter registro de controle integrado de pragas com medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombos. Caso seja necessária utilização de produtos químicos, este deverá ser aplicado por empresa especializada para esta finalidade.

As áreas de manipulação (pré-preparo, preparo e distribuição) devem permitir um fluxo unidirecional na preparação do alimento impedindo o cruzamento entre as diferentes etapas de preparação. Se não houver áreas separadas para cada uma das etapas dos vários gêneros, deve existir no mínimo um local para pré-preparo (produtos crus) e local para preparo final (cozinha quente e cozinha fria), além das áreas de retorno e lavagem de utensílios sujos, evitando a contaminação cruzada.

Fluxo compatível com o "Lay out"
para a manipulação correta de alimentos



PORTARIA CVS-6/99, DE 10 DE MARÇO DE 1999.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniforme de cor clara, sem botões e sem adornos (brincos, pulseiras, alianças, relógios, entre outros); devem manter unhas cortadas, limpas e sem esmaltes; os cabelos limpos e protegidos por touca capilar; e a barba aparada para homens. Os manipuladores precisam estar saudáveis, não possuir doença infectocontagiosa, tendo sua saúde atestada por exames laboratoriais realizados anualmente (hemograma, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e outras análises de acordo com avaliação médica). Eles devem ainda ser treinados em manipulação de alimentos.

Todos os controles devem ser registrados e ficar arquivados para comprovação.

A seguir, indica-se a legislação brasileira de referência e alguns manuais elaborados por instituições reguladoras:

- PORTARIA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (SVS) 326/97
- PORTARIA CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (CVS) 6/99
- RESOLUÇÃO RDC 275/2002
- RESOLUÇÃO RDC 216/2004
- MANUAL ABERC DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES. 9ª EDIÇÃO. 2009.

3. Da aquisição de equipamentos e utensílios:

Após montada a estrutura física da UAN, segue-se a compra de equipamentos e utensílios. Esses devem possuir superfície lisa, lavável, resistente a diversas operações de limpeza e higienização e não transmitir contaminação aos alimentos. É proibido o uso de utensílios e equipamentos que sejam porosos ou que possuam frestas, pois impedem a adequada higienização dos mesmos. Dentro da UAN não pode existir objetos e utensílios em desuso e nem a presença de animais e plantas.

O dimensionamento dos equipamentos e utensílios devem estar adequado ao tamanho da UAN, que por sua vez, deve estar adequada ao número de refeições que se deseja fornecer. Os equipamentos precisam estar conservados por meio de manutenção constante, sem gotejamento de graxa e acúmulo de gelo e ter pinturas claras. Novamente, o nutricionista deverá auxiliar na escolha e montagem dos equipamentos para a UAN.

Como literatura, a ser consultada, para auxiliar na montagem dos setores indica-se: SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

4. Da compra de alimentos para a Alimentação Escolar (AE):

Para a compra de alimentos, é necessária a elaboração de um cardápio, que deverá atender às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), segundo a faixa etária dos discentes. Deve ainda seguir as recomendações de macro e micronutrientes por faixa etária, além das recomendações de fibras.

A Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) nº26/2013, determina o responsável pela elaboração, bem como proíbe e limita o uso de determinados alimentos:

(...) São diretrizes do PNAE: I - o emprego da alimentação saudável e adequada, que compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis (...).

“(...) os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade (...).”

“(...) os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração (...).”

(...) os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que:

I - As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura (...).

(...) A oferta de doces⁶ e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

(...) A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução (...).

(...) é vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

(...) é restrita 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).

⁶ São considerados doces e preparações doces: balas, confeitos, bombons, chocolates e similares; bebidas lácteas; produtos de confeitaria com recheio e/ou cobertura; biscoitos e similares com recheio e/ou cobertura; sobremesas; gelados comestíveis; doces em pasta; geleias de fruta; doce de leite; mel; melaço, melado e rapadura; compota ou fruta em calda; frutas cristalizadas; cereais matinais com açúcar; barras de cereais. Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

Além da resolução citada acima, o Guia Alimentar para a população brasileira (2014) estabelece, em seu capítulo 2, que, para uma alimentação saudável devem-se usar alimentos *in natura*⁷ ou minimamente processados⁸.

Após a elaboração do cardápio, a aquisição dos gêneros deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993. A aquisição poderá ser dos gêneros, no caso de uma UAN que opte pela autogestão, ou adquirida pronta para o consumo, caso a opção seja por terceirização da alimentação escolar, desde que assegurado o atendimento às especificações do PNAE. No caso de terceirização das refeições, é necessária a presença do nutricionista para auxiliar na elaboração do termo de referência e para a fiscalização dos termos do contrato.

5. Do público a ser atendido pela Alimentação Escolar (AE):

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

Art. 5º Serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, inclusive as escolas localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos, em conformidade com o censo escolar realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP, no ano anterior ao do atendimento. RESOLUÇÃO FNDE Nº 26/2013.

Art. 5º Serão atendidos no âmbito do PNAES prioritariamente estudantes oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio, sem prejuízo de demais requisitos fixados pelas instituições federais de ensino superior. DECRETO Nº 7.234, DE 19 DE JULHO DE 2010. (Grifos nossos).

Assim, entende-se que a destinação de alimentação escolar para usuários estranhos ao público definido na legislação é impróprio e que os recursos destinados devem ser utilizados primando pela fiel vinculação à sua finalidade.

⁷ Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Guia alimentar para a População Brasileira. 2º edição – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

⁸ Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas, como por exemplo, grãos secos, cortes de carnes resfriados ou congelados e leite pasteurizado. Guia alimentar para a População Brasileira. 2º edição – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS/COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

CONCLUSÃO

Os *campi* do IFCE devem planejar e executar o serviço de alimentação escolar dentro dos parâmetros das legislações pertinentes para assegurar refeições adequadas segundo critérios já estabelecidos. A não observância desses parâmetros, além de ir contra as normas, compromete a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudável, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Fortaleza, 29/01/2016

Bárbara de Cerqueira Fiorio

Bárbara de Cerqueira Fiorio
Nutricionista - IFCE
SIAPE: 1957516
CRN6: 9857

Ana Caroline Cabral Cristino

Ana Caroline Cabral Cristino
SIAPE: 1953737
Coordenadora de Assistência Estudantil

MC O

Elenilce Gomes de Oliveira
SIAPE: 1081235
Diretora de Assuntos Estudantis