Nota Técnica nº 03/2022 – Rede de Nutricionistas da Alimentação Escolar da Serra Catarinense

Assunto: Dispõe sobre a importância do cardápio escolar elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica, para os Centros de Educação Infantil e Unidades Educacionais atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

CONSIDERANDO o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE); CONSIDERANDO o artigo 208 da Constituição Federal; CONSIDERANDO o grande desafio de incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde, reconhecendo a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania; 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, especialmente entre crianças e adolescentes; CONSIDERANDO a importância da Educação Nutricional na Prevenção da Obesidade e doenças crônico-degenerativas, para promover a qualidade de vida da população;

O PNAE é parte da política de educação (artigo 208 da Constituição Federal), seu objetivo é atender às necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento 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 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.

Lages/SC, 7 de julho de 2022

Anita Garibaldi	Bocaina do Sul	Bom Jardim da Serra
Bom Retiro	Campo Belo do Sul	Capão Alto
Cerro Negro	Correia Pinto	Lages
Otacílio Costa	Painel	Palmeira
Ponte Alta	Rio Rufino	São Joaquim
São José do Cerrito	Urubici	Urupema