

**PERCEPÇÃO DO CONHECIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR DIRETORES, COORDENADORES DA REDE  
MUNICIPAL DA SERRA-ES**

***PERCEPTION OF KNOWLEDGE OF THE NATIONAL SCHOOL FOOD PROGRAM  
BY DIRECTORS, COORDINATORS AND TEACHERS OF THE MUNICIPAL  
NETWORK OF SERRA-ES***

Nayra Teixeira Herzog<sup>1</sup>

Paula Regina Lemos de Almeida Campos<sup>2</sup>

**RESUMO:** A educação nutricional se torna de grande importância no meio escolar, se tratando de hábitos alimentares saudáveis por ser uma medida importante para garantir uma alimentação saudável e equilibrada para as crianças, principalmente por estar interligada a educação. Os diretores têm um papel importante nesse processo por estarem lidando diretamente com os alunos. Com seu conhecimento é possível inserir temas ligados à alimentação, além de atividades extracurriculares para promover o conhecimento em saúde alimentar, para que em casa os pais possam continuar o mesmo trabalho. Os hábitos alimentares formados na infância são determinantes para a saúde na vida adulta, por isso é importante que pais, familiares e escolas trabalhem juntos para promover uma alimentação saudável para as crianças. O objetivo deste trabalho foi identificar o conhecimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar entre os docentes de escolas municipais da prefeitura da Serra-ES.

**Palavras-chave:** PNAE; Hábitos Alimentares; Alimentação Escolar.

**ABSTRACT:** Nutritional education becomes of great importance in the school environment, when it comes to healthy eating habits because it is an important measure to ensure a healthy and balanced diet for children, especially because it is interconnected with education. Principals play an important role in this process because they are dealing directly with students. With their knowledge, it is possible to insert topics related to food, as well as extracurricular activities to promote knowledge

---

<sup>1</sup> Centro Universitário Salesiano. Vitória/ES, Brasil.

<sup>2</sup> Centro Universitário Salesiano. Vitória/ES, Brasil.

children. The objective of this work was to identify knowledge of the National School Meal Program among teachers at municipal schools in Serra-ES city hall.

**Keywords:** PNAE; Eating habits; School Meals.

## 1. INTRODUÇÃO

O presente Projeto de Pesquisa tem como tema a “Percepção do conhecimento do programa nacional de alimentação escolar por diretores da Rede Municipal da Serra-ES”. Como objeto de estudo é colocado o seguinte questionamento: como o conhecimento de diretores sobre a resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar pode interferir na alimentação escolar?

O tema tornou-se presente para a estudante de Nutrição pois vivenciou as dificuldades de comunicação e entendimento com os diretores sobre a importância da alimentação escolar não ter a presença de enlatados, conservantes, alimentos com alto teor em sódio e embutidos no local em que a mesma fez o estágio social.

A resolução nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos de educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escola (PNAE), tornou-se proibida a oferta de açúcares, mel e adoçantes em toda preparação culinária e bebidas para crianças de até 3 anos de idade, conforme orientação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Essa vigência veio à tona logo após a pandemia, por um lado difícil, já que as crianças saíram de uma situação de isolamento total, com refeições completamente desbalanceadas e ingerindo alimentos ultraprocessados e com alto teor de açúcares. (ASCON,2022).

Os hábitos alimentares são formados principalmente por pais e familiares no início da introdução alimentar, através da manutenção de horários e bons hábitos alimentares, tornando-se exemplos para as crianças. Dessa forma, eles podem definir o futuro nutricional das crianças, através do que será ingerido ou não. Pode-se afirmar que a escola hoje tem um papel super importante nos hábitos alimentares também, com a modalidade creche que atende crianças de 1 a 5 anos, lidando diretamente com o desenvolvimento escolar da criança, auxiliando na autoconfiança ao chegar na pré-escola e futuramente no ensino fundamental e médio (SANTOS,2012).

Por conta disso, os hábitos alimentares que começam na infância estão diretamente relacionados ao desenvolvimento de algumas doenças na vida adulta. Por esse motivo, o cuidado com a alimentação infantil é importante, tanto em casa quanto no âmbito escolar, em que hoje são feitas metade ou a maioria das refeições diárias. Gastrite, diabetes, colesterol alto e hipertensão são doenças ligadas à má alimentação. Ao tentar inserir uma alimentação adequada na alimentação infantil, começa-se pela aceitabilidade, visto que a preferência alimentar vem de padrões na introdução alimentar, hábito familiar e cultural (ASCON,2022).

Este trabalho tem como objetivo Identificar o conhecimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) entre diretores em escolas da Rede Municipal da Serra-ES a fim de analisar como as ações de diretores podem interferir na alimentação escolar de acordo com a legislação, Identificar se há formação para eles em que o tema seja específico para alimentação escolar e Verificar as ações de incentivo à alimentação saudável e educação nutricional que são transmitidas na escola.

## 1.2 JUSTIFICATIVA

A merenda escolar oferta um parte dos nutrientes necessários para os estudantes diariamente, além de auxiliar na busca por hábitos alimentares saudáveis, o conhecimento de diretores é importantes pois são pessoas que estão no convívio diário dos alunos e dessa forma podem incentivar no consumo das refeições e tirar dúvidas sobre novos alimentos e sabores que assim são oferecidos no cardápio. O presente artigo poderá servir de ajuda para futuras pesquisas na área da alimentação escolar, por se tratar de um tema pouco abordado, porém de grande relevância social.

## 2. REVISÃO DE LITERATURA

Atualmente no Brasil, a alimentação escolar atende a 150 mil escolas em todo o país, distribuindo em média refeições para 40 milhões de estudantes. Visto que a insegurança alimentar vem aumentando cada vez mais, ao oferecer a alimentação

correta, com todas as necessidades adequadas de acordo com a legislação proposta, será possível garantir uma alimentação segura, de qualidade e com as necessidades nutricionais corretas para os alimentos. Levando em consideração que o aluno irá comer o desjejum e a refeição principal, contendo as necessidades calóricas devidas para cada idade, para que isso aconteça é necessário que as nutricionistas responsáveis por cada escola estejam em trabalho conjunto com os diretores, professores e coordenadores para que, através da educação alimentar, possam fomentar entre os estudantes a melhora da refeição e assim aumentar o índice de satisfação (BRASIL, 2023).

O cardápio escolar deve conter alimentos in natura e menos processados possível, prezando sempre em oferecer aos estudantes alimentos com alto valor nutricional. Com a planilha de índice de qualidade do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em que se identifica no cardápio se o mesmo está com alta oferta de processados, ultraprocessados, alimentos doces e alimentos proibidos como maionese, refrigerante, temperos com glutamato monossódico, entre outros. Para que possa corrigir o cardápio antes de ir para as escolas e diminuir cada vez mais o consumo de alimentos com baixa oferta nutricional entre os estudantes (BRASIL, 2021).

Através do índice de qualidade disponibilizada através de planilha pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é possível adequar o cardápio de acordo com a legislação, nesta planilha após preenchida com os valores contidos no cardápio mostra se o mesmo está ofertando a quantidade necessária de frutas, verduras e legumes, se tem a oferta ideal de alimento fontes de ferro heme e vitamina A que se faz de suma importância no crescimento infantil, no final da planilha mostra se o cardápio está adequado, precisa de melhoras ou inadequado, facilitando assim a análise e possível ajuste quando necessário (BRASIL, 2021).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) indica as necessidades nutricionais por dia que devem ter no total das refeições de toda Rede Municipal, atendendo a pré escola, ensino fundamental I e ensino fundamental II e Educação de Jovens e Adultos (EJA) sendo elas 20% das necessidades nutricionais em 1 refeição,

30% das necessidades nutricionais em 2 refeições e 70% das necessidades nutricionais em 3 refeições, no caso de ensino integral, além de um cardápio diversificado (BRASIL, 2021).

O valor energético que deveria conter nas refeições mudou de acordo com o público atendido, dividido em 4 módulos de ensino a pré escola (1 a 5 anos) que deverá ser ofertado 270 kcal para 1 refeição, 405 kcal para 2 refeições, 945 kcal para 3 refeições (BRASIL, 2021).

Em cada módulo de ensino atendido pela Rede Municipal tem a quantidade indicada para valor energético, proteína, lipídio, carboidrato e o valor máximo de sódio, sendo assim, todo cardápio dentro dos valores de referência disponibilizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está no padrão alimentar que o estudante precisa, amenizando a situações em que as vezes dentro de casa a oferta seja diferente da disponibilizada em casa, por isso a importância do padrão de alimentação do estudante em casa e na escola (BRASIL, 2021).

Durante o período das férias de 2022, na Prefeitura Municipal da Serra, havia merendeiras em cada escola para que as refeições continuassem sendo servidas ao público escolar. No entanto, o projeto não foi aceito pelos alunos, que não queriam ir à escola para realizar as refeições durante as férias. Para melhorar a aceitabilidade e garantir que as crianças tivessem acesso a alimentos saudáveis, Foi aprovado em câmara Municipal com unanimidade o cartão serra nutritivas, no qual são depositados R\$ 150,00 em janeiro e R\$ 100,00 em julho, para que as famílias possam realizar compras em mercado, hortifruti, padaria e casa de carnes. O projeto foi aprovado em plenária em janeiro de 2023 (NASCIMENTO, 2023).

O principal nome citado na área da nutrição foi Josué de Castro, considerado o pai da Nutrição. Ele tratou de assuntos relacionados à insegurança alimentar, publicando o livro “Geografia da fome” há 75 anos. Nesse livro, ele abordou o fato de que ações políticas interferem drasticamente na segurança alimentar da população. Hoje, não se trata de locais específicos. Em 2014, o Brasil, após anos de luta, saiu do mapa da fome, contendo apenas 5% da população em níveis de subalimentação. Esse trabalho

foi feito através do aumento da oferta de alimentos, geração de emprego, crescimento do salário mínimo, programas federais, recriação do CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). Assim como Josué de Castro dizia há 75 anos, mostrou-se verdade hoje que, muito além da alimentação, está a governança presente e preocupada com os índices de insegurança alimentar (BRASIL, 2014).

Os hábitos alimentares são formados principalmente por pais e familiares no início da introdução alimentar, através da manutenção de horários e bons hábitos alimentares, tornando-se exemplos para as crianças. Dessa forma, eles podem definir o futuro nutricional das crianças, através do que será ingerido ou não. Pode-se afirmar que a escola hoje tem um papel super importante nos hábitos alimentares também, com a modalidade creche que atende crianças de 1 a 5 anos, lidando diretamente com o desenvolvimento escolar da criança, auxiliando na autoconfiança ao chegar na pré-escola e futuramente no ensino fundamental e médio (SANTOS, 2012).

Por conta disso, os hábitos alimentares que começam na infância estão diretamente relacionados ao desenvolvimento de algumas doenças na vida adulta. Por esse motivo, o cuidado com a alimentação infantil é importante, tanto em casa quanto no âmbito escolar, em que hoje são feitas metade ou a maioria das refeições diárias. Gastrite, diabetes, colesterol alto e hipertensão são doenças ligadas à má alimentação. Ao tentar inserir uma alimentação adequada na alimentação infantil, começa-se pela aceitabilidade, visto que a preferência alimentar vem de padrões na introdução alimentar, hábito familiar e cultural (ASCON, 2022).

Ainda nesta linha de consideração, a resolução nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos de educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tornou-se proibida a oferta de açúcares, mel e adoçantes em toda preparação culinária e bebidas para crianças de até 3 anos de idade, conforme orientação do Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional (FNDE). Essa vigência veio à tona logo após a pandemia, por um lado difícil, já que as crianças saíram de uma situação de isolamento total, com refeições completamente desbalanceadas e ingerindo alimentos ultraprocessados e com alto teor de açúcares. No entanto, como não tinham contato com a alimentação escolar

antes da proibição, o alimento era diferente do consumido em casa e não era possível fazer uma comparação com a alimentação escolar anterior, o que levou à não aceitação de algumas preparações (ASCON, 2022).

Através dessa alteração no cardápio escolar, a aceitabilidade foi bem menor. Das novas refeições, o cardápio de CMEI tornou-se diferente de cardápios de escolas EMEF, já que algumas vezes continha algum tipo de preparação que em sua composição havia açúcar. Após a lei entrar em vigor, é de grande importância verificar se tudo está de acordo ou se estão sendo realizadas compras indevidas com o dinheiro público, em que muitas vezes acredita-se que está ajudando as crianças, enquanto são ações que podem acarretar doenças futuras (HEFTI, 2021).

A Lei 11.947, criada em junho de 2009, determina que 30% do recurso disponibilizado pelo fundo seja exclusivamente para agricultura familiar, buscando assim valorizar o empreendedor rural e o possível desenvolvimento local. Através da agricultura familiar, é possível acreditar em um alimento livre de produtos tóxicos, já que ele é cultivado em um ambiente onde a qualidade é priorizada, utilizando técnicas mais sustentáveis e preservando espécies nativas (PORRUA P, 2020).

Através da agricultura familiar, é possível ofertar em escolas municipais alimentos territoriais, preservando assim a biodiversidade e a pegada de carbono, já que o transporte será mais curto. Levando em consideração que através desses alimentos é possível melhorar os hábitos alimentares, auxiliar na memória afetiva e, principalmente, por se tratar de frutas, verduras e legumes que não podem faltar nas refeições dos alunos. Além disso, esses alimentos são de baixo custo, por serem cultivados nas proximidades, e de fácil manejo, por serem alimentos conhecidos e plantados com frequência ano após ano (PORRUA P, 2020).

No entanto, a agricultura familiar vem sofrendo grandes desafios para manter sua produção contínua. Levando em consideração que, mesmo que seja disponibilizado no mínimo 30% para os agricultores, quando se coloca em quantidade total necessária para atender às escolas, trata-se de toneladas de alimentos em âmbito municipal. Além disso, esses agricultores precisam manter sua colheita de alimentos fora de

época, lidar com a falta de mão de obra para o cultivo e garantir a estabilidade desses alimentos, para que não seja necessário o uso de agrotóxicos, oferecendo assim alimento de qualidade por todo o ano letivo (ROCHA, 2021).

A Resolução CD/FNDE nº 02, de 10 de março de 2023, mostra que o valor repassado para os municípios se divide por modalidades escolares, sendo 0,41 para estudantes matriculados na EJA, 0,50 para estudantes de ensino fundamental e médio, 0,72 para estudantes matriculados na pré-escola, 0,86 para escolas localizadas em área indígena ou quilombola, 1,37 para estudantes de escola em tempo integral e 1,37 para creche. Através desses valores disponibilizados pelo FNDE, é possível calcular o valor que deve ser reservado para agricultura familiar, independente da modalidade de ensino (FNDE, 2023).

A medida provisória nº 2.178 de 2001, diz que de todo dinheiro destinado ao PNAE, 70% deveria ser obrigatoriamente para a compra de produtos como arroz, feijão, macarrão e produtos regionais, visando assim atender os fornecedores locais para aumento da rotatividade econômica local. A partir desta medida, a agricultura familiar levantou voz, já que o projeto auxilia os produtores locais, levando a eles a Segurança Alimentar e Nutricional. Com isso, a Lei nº 11.947/2009 fez com que 30% de todo dinheiro do governo destinado à alimentação escolar seja integralmente para agricultura familiar (PAULILLO, 2005).

Através do nutricionista na escola, tornou-se de extrema importância que a alimentação seja cuidada de forma mais pessoal para alunos com casos específicos, como intolerância à lactose ou dificuldade para mastigação. Dessa forma, é possível atender às suas necessidades individuais e, conseqüentemente, ofertar alimentos de qualidade, diminuindo assim o consumo de ultraprocessados e ricos em açúcares e gorduras. A educação nutricional pode ser utilizada para desmistificar alguns mitos nutricionais e controlar problemas alimentares. Por meio de práticas educacionais e da vivência com os alimentos, é possível minimizar dois extremos, a desnutrição e a obesidade, além de propor uma dieta balanceada (SANTOS, 2012).

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) determinou, através da Resolução n. 465/2010, as atribuições do nutricionista no Programa de Alimentação Escolar (PAE). O nutricionista assume a responsabilidade técnica, compromisso profissional e legal na execução das atividades, de acordo com a formação e os princípios éticos da profissão, buscando sempre qualidade aos serviços prestados à sociedade. O nutricionista da alimentação escolar tem livre acesso para desenvolver atividades para melhorar o ambiente da merenda escolar. Sua função vai além de administrar refeições, seu papel também se aplica promovendo ações saudáveis a partir da alimentação (CFN, 2020).

O papel da família junto à escola é de grande prioridade, tratando-se não só da educação do aluno, mas também da alimentação. Com palestras informativas, reuniões frequentes e folhetos, é possível auxiliar os familiares na alimentação dentro de casa. Se o aluno estiver acostumado com os tipos de alimentos servidos na escola dentro de casa, será mais fácil aceitar a merenda servida. Ao contrário de alunos que têm o costume de ingerir dentro de casa alimentos com alto teor de sódio e muitas vezes fast food, que são lanches rápidos e práticos. As trocas de informações irão auxiliar a quebrar alguns tabus alimentares e talvez diversificar as refeições com alimentos mais saudáveis, frescos, saborosos e de alto valor nutricional (SANTOS, 2012).

Atualmente vem sendo observado um grande aumento em casos de sobrepeso e obesidade na população infantil, com faixa de renda intermediária e alta, o ponto em que deve se atentar é a qualidade alimentar desse público, visto que os fast foods são mais práticos e rápidos quando se tratamos de refeição e lanches durante o dia em algumas vezes são trocadas, refeições saudáveis por biscoitos, chips, suco de caixinha e refrigerante, alimentos assim com alto teor de sódio, açúcares e sem nenhum valor nutricional, pode-se ressaltar que todo alimento comprado ou para consumo dessas crianças, são produtos disponibilizados para elas por seus responsáveis, que nesta fase ainda tem o poder sobre o consumo alimentar das mesmas (FAGUNDES, 2008).

A prática de atividade física começa em meio familiar, porém após pandemia e isolamento total, muitas pessoas não tinham onde treinar ou realizar qualquer atividade, mesmo que em casa e com isso o consumo das refeições em frente a telas e fora da mesa aumentou e uma parte da sociedade se acomodou a formas sedentárias, a recomendação feita pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 300 minutos de atividade física para crianças e adolescentes, muitos pais além de não ter condição de pagar atividades como por exemplo natação, futebol e balé, não conseguem acompanhar os filhos na realização de alguns exercícios em casa ou praquinhos, com isso o grande impasse para a melhora de hábitos saudáveis é o alto consumo de industrializados e a baixa prática de atividades físicas (FERREIRA, 2020).

### **3. METODOLOGIA**

A pesquisa foi classificada como reunião de atividades que visou descobrir novos conhecimentos em vários domínios, esse estudo em específico por se tratar de uma pesquisa científica envolvendo seres humanos estava dentro dos padrões éticos de acordo com a Resolução nº 510 de 2016 pelo Conselho Nacional de Saúde. A metodologia que visou explicar o conjunto de métodos utilizados na pesquisa de forma sucinta e objetiva tornou possível detalhar os caminhos necessários para a conclusão do estudo.

Tratou-se de uma pesquisa exploratória em que foi desenvolvido familiaridade com o tema escolhido com métodos quali-quantitativo em que foi realizado uma avaliação utilizado como referência a RDC nº 216/2004, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a as diretrizes redigidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA).

Foi realizada uma análise de dados de uma pesquisa coletada na Gerência de Alimentação Escolar (GAE), foi realizado um levantamento teórico por meio de bancos de dados e artigos acadêmicos que explanam sobre o assunto apresentado.

A pesquisa foi realizada com 59 diretores do CMEI com aplicação de um questionário (apêndice A) com 10 questões objetivas desenvolvido no google forms, relacionadas a hábitos alimentares saudáveis, o conhecimentos dos entrevistados sobre o

Programa Nacional de Alimentação Escolar, a respeito também sobre os alimentos restritos e proibidos segundo a lei Nº 11.947 de 16 de Junho de 2009 de acordo com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Após recebimento do questionário foi realizada a análise dos dados obtidos através do programa Excel 2010 onde foram elaboradas tabelas para melhor compreensão e análise dos dados.

#### 4. RESULTADOS

Ao todo, participaram deste estudo 59 diretores de CMEI do Município da Serra-ES.

Tabela 1 - Retirada do açúcar no CMEI. (N = 59)

| Variáveis                                      | n  | %     |
|------------------------------------------------|----|-------|
| <b>É a favor da retirada do açúcar do CMEI</b> |    |       |
| Sim                                            | 32 | 54,24 |
| Não                                            | 27 | 45,76 |

Fonte: Elaboração própria

Ao questionar sobre a retirada do açúcar no CMEI apenas 54,24% concordaram com a situação e 45,76% não concordam.

Tabela 2 - Programas sobre alimentação escolar. (N = 59)

| Variáveis                                                                   | n  | %     |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| <b>Conhece o Programa Nacional de Alimentação Escolar</b>                   |    |       |
| Sim                                                                         | 54 | 91,52 |
| Não                                                                         | 5  | 8,48  |
| <b>Tem conhecimento da RESOLUÇÃO Nº6, DE 08 DE MAIO DE 2020</b>             |    |       |
| Sim                                                                         | 54 | 91,52 |
| Não                                                                         | 5  | 8,48  |
| <b>Conhece o guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos</b> |    |       |
| Sim                                                                         | 36 | 61,01 |
| Não                                                                         | 23 | 38,98 |

Fonte: Elaboração própria

Com relação as leis que tange a alimentação escolar 91,52% dos diretores dizem conhecer o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a RESOLUÇÃO Nº6, DE 08 DE MAIO DE 2020 enquanto 8,48% diz não conhecer.

Ao perguntar sobre o guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos 61,01% diz ter conhecimento e 38,98% não tem conhecimento sobre o guia.

Tabela 3 - Entendimento dos deveres como diretor . (N = 59)

| Variáveis                                                                                                                   | n  | %   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Acredita que como diretor, tenha necessidade do conhecimento e entendimento das leis que regem a alimentação escolar</b> |    |     |
| Sim                                                                                                                         | 59 | 100 |
| Não                                                                                                                         | 0  | 0   |

Fonte: Elaboração própria

Com relação a necessidade do entendimento das leis que regem a alimentação escolar, 100% dos diretores que responderam ao questionário concordam que devem ter este conhecimento.

Tabela 4 - As consequências do uso precoce de açúcar. (N = 59)

| Variáveis                                                                                                                                                                        | n  | %     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| <b>Conhece as consequências do uso precoce do: açúcar, produtos processados e ultraprocessados na população infantil</b>                                                         |    |       |
| Sim                                                                                                                                                                              | 59 | 100   |
| Não                                                                                                                                                                              | 0  | 0     |
| <b>Acredita que as consequências do consumo de açúcar, produtos processados e ultraprocessados tenham relação com questões que tangem a educação, saúde e economia do Brasil</b> |    |       |
| Sim                                                                                                                                                                              | 51 | 86,44 |
| Não                                                                                                                                                                              | 8  | 13,56 |

Fonte: Elaboração própria

Ao questionar sobre as consequências do uso precoce do açúcar, produtos processados e ultraprocessados 100% dos diretores dizem ter o conhecimento do uso inadequado porém ao relacionar o uso precoce com questões de educação, saúde e economia 86,44 diz entender a relação e 13,56 acredita não ter.

Tabela 5 - Aceitação do novo cardápio. (N = 59)

| Variáveis                                                                                                  | n  | %     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| <b>Após a implantação da retirada do açúcar, a aceitação das crianças é considerada boa em sua unidade</b> |    |       |
| Sim                                                                                                        | 6  | 10,17 |
| Não                                                                                                        | 53 | 89,83 |

Fonte: Elaboração própria

De acordo com os dados da tabela acima, apenas 10,17% dos diretores informaram uma boa aceitação do novo cardápio na unidade em que ele atua enquanto 89,83% diz não ter uma boa aceitação da refeição entre os alunos.

Tabela 6 - Acompanhamento de profissionais durante as refeições. (N = 59)

| Variáveis | n | % |
|-----------|---|---|
|-----------|---|---|

**Na sua equipe pedagógica, existe algum profissional que acompanha as crianças durante as refeições, com intuito de orientar quanto a importância de comerem as refeições ofertadas**

|     |    |     |
|-----|----|-----|
| Sim | 59 | 100 |
| Não | 0  | 0   |

Fonte: Elaboração própria

Quanto a ter um profissional que acompanha os alunos durante as refeições na instituição, 100% dos diretores afirmaram ter alguém para acompanhar e orientar durante as refeições.

Tabela 7 - Unificação do cardápio. (N = 59)

| Variáveis                                                                                                                                                                    | n  | %     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| <b>Diante do material informativo “alimentando o futuro”, concorda em unificar o cardápio do CMEI do grupo I até o grupo V, mantendo todos de acordo com a resolução nº6</b> |    |       |
| Sim                                                                                                                                                                          | 32 | 54,24 |
| Não                                                                                                                                                                          | 27 | 45,76 |

Fonte: Elaboração própria

Ao questionar sobre unificação do cardápio em todo o CMEI de acordo com a legislação, apenas 54,24% concordaram em manter um só cardápio enquanto 45,76% não concordam.

## DISCUSSÃO

Quando questionados sobre serem a favor da retirada do açúcar do CMEI somente 54,24% (n=32) é a favor, número tanto quanto preocupante levando em consideração que atualmente vem sendo observado um grande aumento em casos de sobrepeso e obesidade na população infantil, com faixa de renda intermediária e alta, por conta do alto consumo de açúcares, sódio, fast-food, processados e ultraprocessados (FAGUNDES, 2008).

Quanto ao questionário é possível analisar que 91,52% (n=54) conhecem o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a RESOLUÇÃO N°6 DE 08 DE MAIO DE 2020, isso se explica pois antes da aplicação do questionário foi realizada uma palestra com todos os diretores sobre alimentação escolar em CMEI, ministrada por Fabiane Rosa Cavalcante na época gerente da Gerência de Alimentação Escolar (GAE), mesmo com a palestra apenas 61,01% (n=36) conhecem o guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como base a resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 que diz sobre o atendimento à alimentação escolar na educação básica. O principal objetivo do programa é ofertar alimentação de qualidade de acordo com as necessidades energéticas e contribuir assim para a melhoria do rendimento escolar, promover educação alimentar, além de melhorar hábitos alimentares. (PAULILLO, 2005)

Foi questionado sobre as consequências do uso precoce de açúcar, produtos processados e ultraprocessados na população infantil e 100% (n=59) responderam que entendem as consequências do consumo indevido desses produtos, porém ao serem questionados sobre a relação desses produtos com a educação, saúde, e economia 86,44% (n=51) entendem que o consumo inadequado podem afetar. A alimentação escolar podem exercer influência positiva aumentando a capacidade de concentração do aluno e a má alimentação pode desencadear um quadro de obesidade, são um dos tratamento com alto percentual de insucesso, pois durante o tratamento as chances de voltar para o mesmo peso ou voltar a se alimentar mal é grande, durante o tratamento além de hábitos alimentares, atividade física e principalmente tratamento psicológico, o controle pessoal é de grande importância para que o tratamento funcione e que em caso de retrocesso, o paciente consiga seguir em frente mais rápido. A criança em sua fase infantil, molda o próprio futuro, por isso a probabilidade de uma criança obesa se tornar um adulto obeso é grande. O diagnóstico precoce da doença irá possibilitar com o tratamento necessário e hábitos alimentares saudáveis um futuro menos crítico para essa criança (FAGUNDES, 2008).

Ao questionar se após a implantação do cardápio zero açúcar foi bem aceito entre os alunos apenas 10,17% (n=6) responderam que sim um caso em que deve ser analisado adequadamente, a alteração da alimentação é um processo que deve ser observado e principalmente um processo que deva ser insistido, durante esse tempo poderá ser realizado um teste de aceitabilidade, que é possível verificar se o alimento servido está sendo agradável ao paladar, para que não seja trocado por refeições rápidas e sem valor nutricional, como chips, biscoitos recheados, suco de caixinha e

refrigerantes. Isso prejudicaria o desenvolvimento alimentar e causaria danos à saúde (SANTOS, 2012).

As unidades de CMEI devem disponibilizar profissionais para acompanhamento durante as refeições, por se tratar de crianças de 0 a 5 anos, podem ocorrer engasgos nesses momentos, por este motivo foi questionado se havia algum profissional na equipe pedagógica que realiza esse acompanhamento durante as refeições com intuito de orientar quanto a importância de comerem as refeições ofertadas e 100% (n=59) responderam que sim. muitas vezes o medo de experimentar novos alimentos e sabores conhecido como neofobia alimentar podem atrapalhar no início desse processo de retirada do açúcar mas, através de alguns métodos em dinâmicas, como a apresentação de novos alimentos, a diferença entre fome e saciedade, comer com atenção plena e porcionamento das refeições, é possível auxiliar de forma positiva em como as crianças irão enxergar a alimentação, deixando-as mais familiarizadas com os alimentos e as formas em que podem ser preparados (MESQUITA, 2021).

Ao serem questionados sobre a unificação do cardápio do CMEI do grupo I ao V de acordo com a RESOLUÇÃO N°6 DE 08 DE MAIO DE 2020 apenas 54,24% (n=32) concordam. O apoio dos diretores juntamente com toda equipe pedagógica é de suma importância, visto que são eles que lidam com os alunos no ambiente escolar, para que o controle dessas refeições também possa ser identificado por eles, através do acompanhamento nas refeições e até mesmo o controle do que está sendo distribuído nas escolas.

Por este motivo foi elaborado o cardápio escolar dos meses de outubro, novembro dezembro e fevereiro a fim de melhorar o consumo das refeições nas escolas, mantendo em vigor as leis vigentes sobre alimentação, realizando todos os cálculos energéticos de acordo com a idade escolar e principalmente colocando alimentos em que o aluno não consiga identificar que não tem açúcar na refeição para que não haja recusa dos alimentos.

## **CONCLUSÃO**

A influência da alimentação escolar no caráter de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes é de grande importância, deste modo é indispensável o conhecimento dos diretores, coordenadores e professores com relação a alimentação escolar e das leis vigentes , já que todos eles lidam diretamente com os alunos, além da disseminação do conhecimento no âmbito alimentar a fim de melhorar o consumo dos alimentos ofertados.

Neste estudo observou-se que a maior parte dos diretores tinham conhecimento sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a RESOLUÇÃO N° 6, DE 08 DE MAIO DE 2020 relacionadas a alimentação escolar, já que antes da realização da pesquisa foi realizada uma palestra voltada a este assunto, porém mesmo após a palestra é possível verificar que se tem uma baixa aceitabilidade das refeições servidas para os alunos e que alguns diretores não concordam com essa alteração do cardápio no CMEI.

Podemos analisar que após disseminação do assunto a possibilidade de conversa e entendimento ficou mais fácil de ser trabalhada, por se tornar um assunto mais conhecido, é necessário que a informação passe além dos diretores, para também professores e coordenadores, através de formação com a Gerência de Alimentação Escolar, para que em uma roda de conversa possam ser tiradas dúvidas pertinentes a alimentação escolar, já que na maior parte do tempo os professores são os responsáveis pelos alunos e que lidam com eles no momento da alimentação, para que no momento de dúvidas dos alunos os mesmo saibam responder e saibam também orientar ao consumos de uma alimentação saudável.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO

| CARDÁPIO - OUTUBRO - CMEI - 2023 |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIA DA SEMANA                    | DESJEJUM                                                           | REFEIÇÃO MATUTINA                                                                                                                                                                                               |
| 02/10<br>SEGUNDA<br>- FEIRA      | Ovos Mexidos - Leite com Polpa de Fruta                            | Arroz - Feijão - Sobrecoxa com Legumes (Cenoura e Batata) - Salada de Tomate                                                                                                                                    |
| 03/10<br>TERÇA -<br>FEIRA        | Aipim Cozido com Queijo Minas Frescal - Suco Natural de Laranja    | Macarrão Espaguete - Feijão - Carne Moída ao Molho de Tomate in Natura - Salada de Repolho Verde Ralado                                                                                                         |
| 04/10<br>QUARTA -<br>FEIRA       | Bolo de aveia com Banana                                           | Polenta - Feijão - Frango com Cenoura - Couve Refogada ou Salada Crua de Couve                                                                                                                                  |
| 05/10<br>QUINTA -<br>FEIRA       | Banana da Terra Cozida - Vitamina de Manga                         | Arroz - Feijão - Pernil Acebolado - Espinafre e cenoura refogados - Banana Prata                                                                                                                                |
| 06/10<br>SEXTA -<br>FEIRA        | Pão de Forma com Manteiga - Leite Enriquecido com Polpa de Morango | Arroz - Feijão - Peixe tipo Bacalhada (Peixe em lascas finas, Batata Inglesa, Pimentão, Cheiro Verde e Cenoura Ralada) - Mamão                                                                                  |
| DIA DA SEMANA                    | DESJEJUM                                                           | REFEIÇÃO MATUTINA                                                                                                                                                                                               |
| 09/10<br>SUGUNDA<br>- FEIRA      | Bolo de aveia com Banana                                           | Arroz - Estrogonofe de Frango ( Peito de Frango Ensopado com Tomate, Cheiro Verde, Molho Branco (Leite, Trigo, Manteiga) - Batata Inglesa Assada com Óregano (Pré Cozir a Batata e Colocar pra Assar no Forno.) |
| 10/10<br>TERÇA -<br>FEIRA        | Vitamina de Banana e Mamão                                         | "Torta de Liquidificador ( Trigo, Frango, Cheiro Verde, Óleo, Ovo, Leite e Fermento em Pó) - Arroz - Salada Bicolor: Repolho e Cenoura ralados                                                                  |

|                             |                                                                               |                                                                                                                                  |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11/10<br>QUARTA -<br>FEIRA  | Biscoito de Polvilho - Suco de Polpa                                          | Mini Hamburger (Pão de Mini Hamburger, Carne Moída, Alface e Tomate) Suco de Polpa                                               |
| 12/10<br>QUINTA -<br>FEIRA  | FERIADO                                                                       | FERIADO                                                                                                                          |
| 13/10<br>SEXTA -<br>FEIRA   | DIA LIVRE                                                                     | DIA LIVRE                                                                                                                        |
| DIA DA<br>SEMANA            | DESJEJUM                                                                      | REFEIÇÃO MATUTINA                                                                                                                |
| 16/10<br>SUGUNDA<br>- FEIRA | Vitamina de Banana                                                            | Arroz - feijão - Omelete de forno (pimentão e cenoura e óregano) - purê de inhame (inhame amassado com leite e manteiga)         |
| 17/10<br>TERÇA -<br>FEIRA   | Bolo de Cenoura (Cenoura Ralada, Trigo, Ovo e Fermento em pó) - Suco de Polpa | Arroz - Feijão - Carne Suína acebolada - Batata e chuchu refogados - Salada de Couve e Tomate                                    |
| 18/10<br>QUARTA -<br>FEIRA  | Ovos Mexidos - Suco de Polpa                                                  | Salada de macarrão (macarrão parafuso, cenoura ralada, manjerição, Atum, repolho verde ralado) - Feijão                          |
| 19/10<br>QUINTA -<br>FEIRA  | Banana da Terra Cozida com Queijo - Suco natural de Laranja                   | Arroz - Feijão - moqueca (peixe, banana da terra, tomate, cebola, cheiro verde) - Salada de Rúcula com Alface<br>Fruta: Melancia |
| 20/10<br>SEXTA -<br>FEIRA   | Pão de Forma com Manteiga - Polpa de Fruta                                    | Arroz - Feijão - Farofa (fígado bovino, farinha de mandioca, cebola e couve picada) - abobrinha refogada<br>Fruta: Abacaxi       |
|                             | DESJEJUM                                                                      | REFEIÇÃO MATUTINA                                                                                                                |
| 23/10<br>SUGUNDA<br>- FEIRA | Aipim Cozido com Queijo Minas Frescal                                         | Arroz - Feijão - Carne moída com vagem - vinagrete (tomate, cebola, pimentão) - Salada de Couve                                  |
| 24/10<br>TERÇA -<br>FEIRA   | Biscoito Cream Cracker - Vitamina com Polpa de morango                        | Arroz de lentilha - Feijão - Sobrecoxa - Salada de repolho (roxo e branco)                                                       |

|                            |                                                               |                                                                                                                              |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25/10<br>QUARTA -<br>FEIRA | Vitamina de Aveia com Banana                                  | Polenta - Ragu( Lagarto Desfiado ao Molho ) -<br>Seleta de Legumes: Cenoura, Vagem e Batata<br>Inglesa                       |
| 26/10<br>QUINTA -<br>FEIRA | Pão de Forma com Requeijão - Suco de Polpa                    | Arroz - Feijão - Isca suína com cebola - Purê de<br>abóbora - Salada de alface e agrião<br>Fruta: Banana                     |
| 27/10<br>SEXTA -<br>FEIRA  | Salada de Fruta (Banana, Maça e Mamão) com<br>iogurte Natural | Arroz - Caldo de aipim com frango (aipim, frango<br>desfiado, cebola, tomate, couve, cheiro verde e<br>alho)<br>Fruta: Melão |

## REFERÊNCIAS

ASCON, **RESOLUÇÃO Nº 06/2020 DO FNDE PROÍBE USO DO AÇÚCAR EM ESCOLAS PARA CRIANÇAS DE ATÉ 3 ANOS**. Nova Venécia, 13 jul. 2022. Disponível em: <https://www.novavenecia.es.gov.br/resolucao-no-06-2020-do-fnde-proibe-uso-do-acucar-em-escolas-para-criancas-de-ate-3-anos/>. Acesso em: 18 out. 2023.

BRASIL, **CASA CIVIL: Relatório indica que Brasil saiu do Mapa Mundial da Fome em 2014**. Brasília, 16 set. 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2014/setembro/relatorio-indica-que-brasil-saiu-do-mapa-mundial-da-fome-em-2014>. Acesso em: 18 out. 2023.

BRASIL, **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO: MEC já repassou R\$ 2,5 bilhões para alimentação escolar**. Brasília, 03 jul. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/assuntos/noticias/2023/julho/mec-ja-repassou-r-2-5-bilhoes-para-alimentacao-escolar#:~:text=O%20Programa%20%C3%A9%20administrado%20pelo,150%20mil%20escolas%20do%20pa%C3%ADs>. Acesso em: 18 out. 2023.

BRASIL, **FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO: Ferramentas de Apoio ao Nutricionista**. Brasília, 21 ago. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista>. Acesso em: 18 out. 2023.

BRASIL. Fnde. Ministério da Educação. **PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>. Acesso em: 04 set. 2023.

CFN. Resolução nº 465, de 23 de agosto de 2010. **Resolução Cfn Nº 465/2010**. Brasília, DF, 25 ago. 2010.

FAGUNDES, Anna Luiza N. *et al*. Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares da região de Parelheiros do município de São Paulo. **Revista Paulista de Pediatria**, [S.L.], v. 26, n. 3, p. 212-217, set. 2008. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-05822008000300003>.

FERREIRA, Maycon Junior *et al* (ed.). **Vida Fisicamente Ativa como Medida de Enfrentamento ao COVID-19**. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.36660/abc.20200235>. Acesso em: 17 out. 2021.

HEFTI GARGIULO, A.; DE QUEIROZ MELLO, A. P. **Experiência de Implantação de um Programa de Educação Alimentar e Nutricional para Pré-escolares**: 10.15343/0104-7809.202145162174. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 45, n. s/n, p. 162–174, 2021. Disponível em: <https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/view/1072>. Acesso em: 7 dez. 2023.

MESQUITA, Daniele Alves. **O PAPEL DA ESCOLA NA PROMOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EMEF PLURIDOCENTE JIBOIA DE PRESIDENTE KENNEDY-ES**. 2021. 80 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência, Tecnologia e Educação, Faculdade Vale do Cricaré, São Mateus, 2021.

NASCIMENTO, Núbia. **PREFEITURA DISPONIBILIZA CANAL PARA DÚVIDAS DO PROGRAMA SERRA NUTRI FÉRIAS**. 2023 , Prefeitura da Serra, Serra, 2023.

PAULILLO, Luiz Fernando. **Redes de segurança alimentar e agricultura familiar: a merenda escolar como instrumento de desenvolvimento local**. 2005. 19 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.

Porrua P, Kazama DCS, Gabriel CG, Rockenbach G, Calvo MCM, Machado PO, et al. Avaliação da Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica do fomento da agricultura familiar. *Cad Saúde Colet*, 2020;28(3):426-437.

ROCHA, Flávia Nayanna Alves da. **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM POMBALPB: ORIENTAÇÕES PARA INSERÇÃO DE AGRICULTORES FAMILIARES**. 2021. 57 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Agroindústria, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, 2021.

SANTOS, Maria Madalena Monteiro dos. **UM ESTUDO SOBRE A NECESSIDADE DE DIETAS ESPECIAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**. 2012. 41 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ensino de Ciências, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2012.