



# Prefeitura Municipal de Guapirama

Cozinha Comunitária  
Rua Dois de Março, 530



## **PLANO ANUAL DE TRABALHO: NUTRICIONISTA DO PNAE**

Guapirama  
2025

## 1. DIAGNÓSTICO DO MUNICÍPIO/ESTADO

### 1.1. CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO/ESTADO

- **Prefeito:** Pedro de Oliveira
- **Governador:** Ratinho Junior
- **Diretora de Educação:** Vanessa Mendes
- **Diretor da Agricultura:** João Roberto dos Santos Ribeiro Silva
- **Índice de Desenvolvimento Humano (IDH):** 0,702 – (2010)
- **Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB):** 6,7 – (2021)
- **Estudantes Atendidos:** 624 alunos
- **Quantidade de escolas rurais:** 0
- **Quantidade de escolas urbanas:** 3
- **Escolas de povos e comunidades tradicionais (indígenas quilombolas):** 0

CRECHES				
	Áreas urbanas	Área rural	Áreas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos	
	<b>Nº unidades</b>			
	01	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
<b>Faixa etária</b>	<b>Nº estudantes</b>			
4 meses a 1 ano	15	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
1 ano e 1 mês a 2 anos	29	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
2 anos e 1 mês a 3 anos	40	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
3 anos e 1 mês a 4 anos	49	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
4 anos e 1 mês a 5 anos	19	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

ESCOLAS					
		Áreas urbanas	Área rural	Áreas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos	
<b>Mod. Ensino</b>					
<i>Ensino Infantil</i>	<b>Nº unidades</b>	01	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	75	Não se aplica	Não se aplica	
<i>Ensino Infantil Integral</i>	<b>Nº unidades</b>	01	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	40	Não se aplica	Não se aplica	
<i>AEE</i>	<b>Nº unidades</b>	01	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	12	Não se aplica	Não se aplica	
<i>Ensino Fundamental</i>	<b>Nº unidades</b>	02	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	353	Não se aplica	Não se aplica	
<i>Ensino Médio</i>	<b>Nº unidades</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	
<i>EJA</i>	<b>Nº unidades</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	
	<b>Nº estudantes</b>	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	

## 1.2. PERFIL ECONÔMICO DO MUNICÍPIO

- **Produto Interno Bruto (PIB):** Com uma população estimada de 4.626 habitantes em 2022, o PIB per capita de Guapirama é de aproximadamente R\$ 47.000.
- **Indígenas:** De acordo com o Censo Demográfico de 2010, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população indígena representava 0,3% da população total de Guapirama. Considerando a estimativa populacional de 3.767 habitantes em 2021, isso indicaria aproximadamente 11 indígenas no município.
- **Quilombolas:** Não se aplica
- **Assentamentos de reforma agrária:** Não se aplica
- **Outras comunidades:** Não se aplica

## 1.3. CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **Tipo de Gestão:** Auto Gestão Descentralizada
- **Perfil epidemiológico da população atendida pelo PNAE:** O perfil epidemiológico, com base na avaliação nutricional dos escolares, está previsto

para ser realizado no primeiro semestre de 2025, entre os meses de abril e junho. Esse cronograma considera as demandas de gestão da unidade de alimentação, que atualmente impossibilitam a antecipação desse prazo. Durante a avaliação nutricional, será identificado o estado nutricional de cada criança por meio da aferição de peso e altura.

Com base nos dados repassados pela Unidade Básica de Saúde, pela profissional nutricionista que abrangem os escolares da rede municipal no exercício de 2025, seguem informações a seguir:



### CENTRO DE SAÚDE DE GUAPIRAMA

CNPJ/MF 09.585.163/0001-58  
Avenida Guadalaajara, 750 - Telefone/Fax: (043) 3573-1333  
Guapirama - Paraná

Guapirama, 31 de Março de 2025.

**De:** Nutrição em Saúde Pública

**Para:** Nutrição em alimentação escolar

**Assunto:** Resposta à solicitação de informações sobre o Perfil Epidemiológico da População de 4 meses a 14 anos de idade

Prezada Nutricionista Thaynara

Em resposta ao Memorando 08/2025, segue os dados epidemiológicos dos pacientes atendidos pelo serviço de Nutrição da Unidade Básica de Saúde Maria Ivone Vargas Fogaça com a faixa etária solicitada (4 meses a 14 anos).

Faixa etária	Desnutrição e Deficiências Nutricionais	Eutrofia sem Riscos Nutricionais	Sobrepeso e Obesidade	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
4 meses a 1 ano				
1 ano e 1 mês a 2 anos				
2 anos e 1 mês a 3 anos				
3 anos e 1 mês a 4 anos				
4 anos e 1 mês a 5 anos				
5 anos e 1 mês a 6 anos				
6 anos e 1 mês a 7 anos				
7 anos e 1 mês a 8 anos			1	
8 anos e 1 mês a 9 anos			1	
9 anos e 1 mês a 10 anos		1	1	
10 anos e 1 mês a 11 anos		1	2	
11 anos e 1 mês a 12 anos	1	1	2	
12 anos e 1 mês a 13 anos			2	
13 anos e 1 mês a 14 anos			2	

Coloco me à disposição para qualquer esclarecimento.

Atenciosamente,

Gabriela Cardoso de Araujo  
Nutricionista

- **Repasse financeiro do FNDE (PNAE):** O repasse financeiro destinado à alimentação escolar no ano de 2025 é de R\$ 119.315,00, a ser pago em 10 parcelas, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Recursos próprios destinados à alimentação escolar:** média de R\$ 50.247,55 mensais para o exercício de 2025.

#### 1.4. CARACTERIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

- **Quantidade de DAPs - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e/ou CAFs - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (documento de identificação do agricultor familiar)ativas:**

Informo que solicitei ao departamento responsável, em especial ao Diretor Municipal de Agricultura, Sr. João Roberto, dados atualizados sobre os registros de DAPs no município. De acordo com as informações repassadas, há um total de 274 registros de DAPs, dos quais apenas 12 estão atualmente ativos.

Em relação à quantidade de CAFs solicitadas, até o momento não obtive uma resposta concreta por parte do setor responsável.

- **Realiza a compra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar? Se sim, qual o percentual:** Estima-se utilizar em 2025 de 95% a 100% do recurso para compra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.
- **Existem empreendedores rurais e/ou microempreendedores e/ou agricultores familiares? Se sim, quem são?**

Sim, agricultores familiares

- **Realizam chamadas públicas?**

Sim

- **Quais são as frutas, legumes e verduras mais produzidos?**

Abacaxi, Batata Doce, Melancia, Tomate, Abacate, Banana, Alface, Escarola, Maracujá, Mandioca, Repolho, Beterraba, Couve, Brócolis...

- **Quais os tipos de lavouras com maior produção na região?**

Trigo, Milho, Feijão e Soja

- **Como é produção da pecuária na região (Aquicultura, Asininos, bovinos, bubalinos, caprinos, equinos, galináceos, muares, ovinos, patos, perus, suínos)?**

**Aquicultura:** pacu e patinga: 242; tilápia 358. **Pecuaria e Aves:** rebanhos bovinos: 20.010; rebanhos equinos: 283; galinaceos: 1.952.325; rebanhos de suínos: 319; rebanhos de ovinos: 131; rebanhos de bubalinos: 30; rebanho de vacas ordenhadas: 1.946

- **No município tem algum tipo de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER?**

Sim a Emater

- **A Responsável Técnico (RT) pelo PNAE faz o mapeamento da produção da agricultura familiar (levantamento da vocação e potencial produtivo da região)?**

É realizado o mapeamento da produção através de entrevista com o produtor para elaboração do cronograma anual de entregas pelo PNAE

#### 1.5. **CARACTERIZAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)**

- **O CAE é ativo?**

Sim

- **Quais atividades desenvolvidas pelo Conselho?**

Reuniões para prestação de contas do exercício, fiscalização da cadeia alimentar, visitas nas escolas, participações em cursos ofertados pelo CECANE do FNDE.

- **Quais e quantos membros integram o CAE?**

**PRESIDENTE:** Kellen Cristina de Jesus Sousa **VICE-PRESIDENTE:** Fabiana Fermino do Nascimento **REPRESENTANTE DO PODER EXECUTIVO Titular:** Juliana Cristina Correia **Suplente:** Viviane Sousa da Silva **REPRESENTANTE DOS PROFESSORES E DIRETORES DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO Titular:** Fabiana Fermino do Nascimento **Suplente:** Gesmilher de Almeida Lopes **Titular:** Kellen Cristina de Jesus Sousa **Suplente:** Thais Caroline Lima

**REPRESENTANTE DOS PAIS DE ALUNOS Titular:** Beatriz Caroline da Silva Rodrigues **Suplente:** Helen Cardoso dos Santos **Titular:** Ana Glauca Ribeiro **Suplente:** Maria Ângela Alves **REPRESENTANTE DA SOCIEDADE CIVIL Titular:** Simone Aparecida do Carmo Rodrigues **Suplente:** Leandro Pereira Carrapeiro **Titular:** Fernanda Engem **Suplente:** Deisiele Elias Faria Ojeda

- **Quais atividades são realizadas pelo(a) nutricionista no apoio ao CAE?**

Atuo como nutricionista no apoio ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), prestando assessoria técnica em assuntos relacionados à alimentação escolar. Minhas atividades incluem a elaboração e prestação de contas dos recursos destinados à alimentação escolar, além de orientar e esclarecer dúvidas do Conselho quanto aos levantamentos, apontamentos e demais exigências dos programas federais e municipais. Busco garantir a transparência, a correta aplicação dos recursos e a conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### **1.6. CARACTERIZAÇÃO DAS AÇÕES DO NUTRICIONISTA DO PNAE**

- **Quem compõe a equipe:**

Responsável Técnico - RT

- **Quem elabora o cardápio?**

Nutricionista RT Thaynara Fonseca

- **Respeitam as especificidades culturais e regionais?**

Sim

- **Os atores (gestor, nutricionistas RT, CAE e agricultores) são bem articulados? Como ocorre essa articulação?**

Desenvolvo meu trabalho junto aos atores citados por meio da organização de cronogramas e da realização de reuniões participativas, nas quais todos os membros têm voz ativa nas decisões. Estimulo a atuação colaborativa e democrática, promovendo a inclusão dos atores em cursos, conferências e outras formas de capacitação, com o objetivo de fortalecer o conhecimento

técnico e aprimorar a atuação do grupo na fiscalização e no acompanhamento da alimentação escolar

- **São realizados testes de aceitabilidade de cardápios? Se sim, como ocorrem?**

No ano de 2024 não foi realizado nenhum teste. De acordo com a Resolução Municipal nº 01, de 14 de Junho de 2023 quanto a alimentação escolar, o CAE foi designado para efetuar tal atividade conforme critérios próprios estabelecidos por eles, ou quanto a algum tipo de preparação na quais tenham divergências sobre a real aceitação e não foi apresentado nenhuma avaliação nas reuniões de Conselho.

- **Há divulgação do cardápio no site da Secretaria e Educação e nos murais das escolas?**

Sim, os cardápios são divulgados na escola, no portal da transparência e em grupos de “*whatsapp*” com os pais e responsáveis.

- **Como e com que frequência ocorre o acompanhamento individual junto aos estudantes (antropometria)?**

Realizo o processo de avaliação antropométrica dos alunos mediante agendamento prévio com a instituição de ensino. No dia programado, dirijo-me à escola e solicito a relação nominal dos estudantes cadastrados no sistema SERE, acompanhada da tabela padronizada para preenchimento dos dados.

A coleta é feita por sala, chamando os alunos em ordem alfabética para aferição de peso e estatura, utilizando equipamentos adequados e calibrados. Durante o atendimento, conduzo uma breve entrevista individual para identificar possíveis alergias alimentares, restrições dietéticas, casos de diabetes ou outras condições relevantes à saúde e nutrição.

Após a conclusão dos registros, a tabela preenchida é entregue ao(a) secretário(a) escolar, responsável por lançar os dados no sistema SERE. O próprio sistema gera automaticamente a classificação do estado nutricional de cada aluno, com base nas informações inseridas.

A avaliação nutricional individual está prevista para ocorrer no primeiro semestre de 2025, entre os meses de abril e maio, visando aprofundar a análise

do estado nutricional e fornecer subsídios para ações de promoção da saúde no ambiente escolar.

- **Há a elaboração do cardápio especial para crianças que comprovem necessitar de cardápio específico (Questão de intolerâncias ou alergias alimentares ou Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT)?**

Sim

- **Há a realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)? Sim, quais e qual frequência?**

Sim, conforme proposta pedagógica encaminhada pela unidade escolar. Os responsáveis pela aplicação destas atividades são os professores e equipe pedagógica, que podem solicitar a participação da nutricionista, caso sintam a necessidade.

- **Os atores recebem formações sobre a atualização da legislação que rege o Programa? Sim**
- **Qual foi a última formação realizada e sobre qual legislação?** Dia 28 de Abril de 2025 sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos RDC nº 275/2002 – Anvisa "Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação" e a Resolução RDC nº 216/2004 – Anvisa "Boas Práticas para Serviços de Alimentação".
- **A nutricionista realiza formação com os manipuladores de alimentos sobre boas práticas na alimentação escolar? Sim, anualmente**
- **A nutricionista elabora o manual de boas práticas e o plano anual de trabalho? Sim**
- **O município já recebeu assessoria do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) local ou do FNDE? Em cursos regionais ou a nível estadual, sim; diretamente para o município não.**
- **O (a) nutricionista ou outro ator social já participou de alguma formação promovida pelo FNDE? Sim, webinars e oficinas promovidas pelo CECANE, assim como o primeiro encontro técnico para nutricionistas do PR.**

## **2. OBJETIVO DO PLANO DE TRABALHO**

O presente Plano de Trabalho Anual tem como objetivo promover uma gestão integrada e eficiente da alimentação escolar no município, articulando ações entre os diversos setores da administração pública, programas governamentais, conselhos municipais e a comunidade escolar. Busca-se garantir o direito à alimentação adequada e saudável aos estudantes da rede pública, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Este plano contempla o levantamento e análise de dados da agricultura familiar local e da economia municipal, visando fortalecer os circuitos curtos de comercialização e fomentar o desenvolvimento econômico e social da região. A elaboração do planejamento anual envolve o estabelecimento de metas, cronogramas de atividades, definição de prazos e previsão orçamentária, assegurando a execução financeira adequada e transparente dos recursos destinados à alimentação escolar.

Além disso, o plano visa integrar e orientar as ações dos diversos atores envolvidos – incluindo secretarias municipais (Educação, Agricultura, Saúde, Assistência Social, Finanças), o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), produtores rurais, nutricionistas, gestores escolares e demais representantes da comunidade – promovendo a intersetorialidade e a participação social como pilares fundamentais para a consolidação de uma política pública de alimentação escolar sustentável, inclusiva e de qualidade.

### **3. DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES**

A tabela a seguir apresenta o planejamento de ações operacionais voltadas à execução e ao fortalecimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município. As atividades estão organizadas com base em critérios técnicos e administrativos, considerando a importância da formação contínua da equipe, do acompanhamento sistemático das unidades escolares e da elaboração de cardápios alinhados às diretrizes do PNAE.

Cada ação está descrita com sua respectiva justificativa, estratégias operacionais a serem adotadas, público-alvo/local de execução, periodicidade e metas estabelecidas. O objetivo deste planejamento é garantir a qualidade da alimentação escolar, o cumprimento das normas do PNAE, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além de promover um ambiente escolar saudável e inclusivo.

Atividade	Justificativa	Estratégia operacional	Público/ Local	Período	Metas
Treinamento da equipe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atualização de conhecimentos;</li> <li>- Padronização dos procedimentos;</li> <li>- Melhoria na segurança alimentar;</li> <li>- Prevenção de contaminações e promoção da saúde dos consumidores;</li> <li>- Atendimento às exigências da vigilância sanitária;</li> <li>- Redução de desperdícios;</li> <li>- Melhoria na qualidade do serviço;</li> <li>- Integração e motivação da equipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar falhas, riscos ou não conformidades observadas durante inspeções ou rotina.</li> <li>- Atualização sobre Boas Práticas, (redução de desperdício, reforço sobre higiene pessoal e sanitização).</li> <li>- Aulas expositivas com apoio visual (slides, materiais).</li> <li>- Dinâmicas práticas (demonstrações, simulações, estudos de caso).</li> <li>- Estabelecer datas e horários que não comprometam o funcionamento do serviço.</li> <li>- Elaborar lista de presença, atas de reunião, registros fotográficos e certificados (se necessário).</li> <li>- Guardar os registros para apresentar à Vigilância Sanitária.</li> <li>- Observar mudanças no comportamento da equipe.</li> </ul>	<p>Manipulador de alimentos</p> <p><b>Local:</b> Cozinha Central</p>	Anual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitar 100% da equipe da merenda escolar;</li> <li>- Redução de não conformidades em inspeções internas em 50%;</li> <li>- Uso correto de EPIs em 100% dos procedimentos críticos;</li> <li>- Adoção completa dos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados);</li> <li>- Redução de desperdício de matéria-prima em 20%;</li> <li>- Aprimoramento na pontuação da próxima fiscalização sanitária.</li> </ul>
Visita técnica as unidades de alimentação das escolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliar as condições higiênico-sanitárias da cozinha e do refeitório;</li> <li>- Verificar o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos;</li> <li>- Acompanhar a execução do cardápio escolar e a aceitabilidade das preparações;</li> <li>- Orientar a equipe de merendeiras quanto à segurança alimentar e nutricional;</li> <li>- Identificar não conformidades e propor medidas corretivas imediatas;</li> <li>- Assegurar que os recursos do PNAE estejam sendo utilizados de forma adequada e eficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar infraestrutura e equipamentos da cozinha.</li> <li>- Avaliar as condições de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.</li> <li>- Observar a higiene e conduta dos manipuladores.</li> <li>- Checar o cumprimento do cardápio planejado e o uso adequado dos gêneros alimentícios.</li> <li>- Promover orientação técnica à equipe de merendeiras.</li> <li>- Aplicar checklists baseados nas RDCs 275/2002 e 216/2004 e no Manual de Boas Práticas.</li> <li>- Registrar dados objetivos, não conformidades e observações relevantes.</li> <li>- Registro e Documentação</li> <li>- Feedback Imediato à Equipe Escolar</li> </ul>	<p>Manipulador de alimentos</p> <p><b>Local:</b> Escolas e CMEI</p>	Bimestral ou conforme necessidade/solicitação	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar 100% das visitas previstas no cronograma anual;</li> <li>- Reduzir as não conformidades recorrentes em 6 meses;</li> <li>- Comparar relatórios de visitas anteriores e atuais;</li> <li>- Relatórios com assinatura da equipe escolar e checklist completo;</li> <li>- Verificado in loco, com registros fotográficos e observação direta.</li> <li>- Usar as visitas para identificar lacunas e promover formações práticas.</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atingir 95% de adequação nas condições higiênico-sanitárias das escolas até o final do ano;</li> <li>- Identificar e resolver 100% dos problemas críticos detectados em até 30 dias após a visita;</li> <li>- Alcançar 100% de aceitação das recomendações técnicas pelas equipes escolares;</li> <li>- Aumentar em 30% a adesão das escolas às boas práticas registradas no manual institucional</li> <li>- Melhorar em 20% a pontuação das escolas em avaliações da vigilância sanitária</li> </ul>
Elaboração de cardápio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assegurar uma alimentação saudável, equilibrada e adequada à faixa etária dos alunos, respeitando suas necessidades nutricionais diárias.</li> <li>- Contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizado e rendimento escolar dos estudantes.</li> <li>- Garantir a oferta de alimentos variados, com respeito à cultura alimentar local e sazonalidade.</li> <li>- Atender às diretrizes do PNAE, especialmente em relação à inclusão de alimentos in natura, minimamente processados e da agricultura familiar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Levantamento de dados: Quantidade de alunos, faixa etária, jornada escolar e recursos financeiros disponíveis.</li> <li>- Definição das necessidades nutricionais: Seguir as diretrizes do PNAE, garantindo equilíbrio e adequação.</li> <li>- Escolha dos alimentos: Priorizar produtos saudáveis, da agricultura familiar e da cultura local.</li> <li>- Planejamento semanal/mensal: Variedade de preparações, cores e texturas para boa aceitação.</li> <li>- Cálculo e padronização das receitas: Uso de fichas técnicas com rendimento, ingredientes e modo de preparo.</li> <li>- Avaliação de custos: Compatibilizar o cardápio com o orçamento disponível.</li> <li>- Aprovação e divulgação: Validar o cardápio com a</li> </ul>	Escolares da Rede Básica de Educação  <b>Local:</b> Cozinha Central	Mensal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantir 100% de conformidade com as diretrizes do PNAE;</li> <li>- Elaborar cardápios mensais para 100% das escolas atendidas;</li> <li>- Com variação semanal e adaptações para cada faixa etária/modalidade (creche, EJA, etc.);</li> <li>- Assegurar que 100% dos cardápios contenham o valor nutricional adequado</li> <li>- Atender de 15% a 30% das necessidades nutricionais diárias por refeição,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar o uso adequado dos recursos públicos, otimizando o planejamento das compras e evitando desperdícios.</li> </ul>	<p>coordenação e divulgar nas escolas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoramento contínuo: Acompanhar a aceitação dos alimentos e revisar o cardápio quando necessário.</li> </ul>			<p>conforme carga horária dos alunos;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Alcançar pelo menos 80% de aceitabilidade nas preparações oferecidas, medido por meio de testes de aceitabilidade aplicados nas escolas;</li> <li>- Utilizar no mínimo 30% do recurso do PNAE com produtos da agricultura familiar;</li> <li>- Reduzir em 20% o desperdício alimentar nas escolas por meio de planejamento de porções e monitoramento de sobras;</li> </ul>
Aplicação do teste de aceitabilidade da merenda	<p>Apesar de não estar sendo realizada no momento devido à carga horária técnica insuficiente, a aplicação do teste de aceitabilidade da merenda escolar é uma atividade essencial e recomendada pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sua realização é importante por diversos motivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliar se os alimentos ofertados estão sendo bem aceitos pelos alunos, contribuindo para a efetividade do programa.</li> <li>-Evitar desperdício de alimentos, ao identificar preparações com baixa aceitação.</li> <li>-Aprimorar o cardápio escolar, com base em dados reais e preferências</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar alimentos ou pratos novos, com baixo consumo ou que geram dúvidas sobre aceitação.</li> <li>- Definir a escola, turno e faixa etária a serem avaliados.</li> <li>- Agendar a aplicação com a gestão escolar e a equipe da cozinha.</li> <li>- Utilizar formulário simples (ex: escala facial de 3 ou 5 pontos) adaptado para a idade dos alunos.</li> <li>- Realizar durante a refeição, de forma rápida e lúdica. Registrar as respostas e observações.</li> </ul>	<p>Alunos das creches e escolas municipais</p> <p><b>Local:</b> Escolas e CMEI</p>	<p>Sempre que um novo alimento ou preparação é introduzido. Semestral de forma aleatória entre as escolas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar teste de aceitabilidade em 100% das escolas ao menos uma vez por semestre;</li> <li>- Promover melhorias contínuas no cardápio;</li> <li>- Alcançar índice mínimo de 85% de aceitação nas preparações avaliadas;</li> <li>- Realizar ajustes no cardápio com base nos testes em até 30 dias após a aplicação.</li> </ul>

	<p>alimentares da comunidade escolar.</p> <p>-Atender às normativas do FNDE, que recomendam o monitoramento periódico da aceitação da alimentação.</p> <p>-Promover a participação dos estudantes, estimulando a educação alimentar e nutricional de forma prática.</p>				
Avaliação nutricional dos escolares	Verificar o estado nutricional dos alunos para planejamento das ações de atendimento nutricional e educação nutricional.	- Aferir o peso e a altura de cada aluno.	Alunos das creches e escolas municipais  <b>Local:</b> Escolas e CMEI	Anual	- Identificar o estado nutricional dos alunos da rede municipal e acompanhar as mudanças durante o ano letivo.
Atendimento nutricional	Encaminhar alunos diagnosticados com alteração nutricional para acompanhamento pelo Departamento de Saúde através do Projeto Saúde Na Escola.	- Atendimento nutricional individual, com realização de anamnese, recordatório alimentar, frequência de consumo alimentar, elaboração de cardápio e recomendação para melhoria do hábito alimentar e posterior acompanhamento periódico; - Atendimento em grupo, com palestras, dinâmicas, oficinas e ação dos pais; - Orientações nutricionais aos familiares e/ou responsáveis, para as merendeiras, professores e monitoras.	Alunos com alteração nutricional (baixo peso, obesidade, diabetes, alergia alimentar, doença celíaca, recusa alimentar, entre outros);  <b>Local:</b> UBS	Semestral	- Melhorar o estado nutricional dos alunos atendidas visando melhoria da qualidade de vida.
Educação nutricional	Melhorar e construir bons hábitos alimentares dos alunos da rede de ensino.	- Contação de histórias para as crianças; - Jogos educativos; - Palestras com os alunos; - Discussão em grupos; - Desenvolvimento de projetos na área;	Alunos  <b>Local:</b> Escolas e CMEI	Bimestral	- Incentivar hábitos alimentares saudáveis.
Acesso a informação sobre Alimentação Escolar	Apresentar as ações da merenda escolar e as Resoluções vigentes aos professores, equipe pedagógica, agricultores, pais e responsáveis	- Formação sobre as Resoluções vigentes; - Apresentação dos cardápios escolares; - Orientações sobre os riscos nutricionais e apresentação dos resultados obtidos	Pais e Responsáveis Professores Equipe Pedagógica Agricultores  <b>Local:</b> Escolas e CMEI + Cozinha	Anual	- Contribuir para o acesso a informação pública

Participação das reuniões do CAE	Apresentar as ações da merenda ao setor do CAE, discutir cardápios e melhorias para o setor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participação nas reuniões mensais do CAE</li> <li>- Sugestões de atividades a serem realizadas;</li> <li>- Apoio às ações realizadas pelo CAE.</li> </ul>	CAE  <b>Local:</b> Cozinha Central	Semestral	- Contribuir para a fiscalização da merenda escolar municipal.
Combate ao desperdício	Desenvolver ações para diminuir o desperdício de alimentos na merenda escolar, visando a diminuição dos custos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ação conjunta com a equipe escolar para aplicação de um projeto escolar contra desperdício;</li> <li>- Orientação às merendeiras sobre porcionamento de alimentos;</li> <li>- Aproveitamento integral dos alimentos.</li> </ul>	Alunos das escolas municipais e merendeiras  <b>Local:</b> Escolas e CMEI	Diário	- Diminuir o desperdício de alimentos.
Oferta da merenda escolar mais saudável	Melhorar a saúde das crianças e ajudar na formação de hábito alimentar mais adequado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguimento das diretrizes para oferta de alimentação saudável;</li> <li>- Redução do açúcar em menos de 7% para ensino infantil e fundamental.</li> </ul>	Alunos das creches e escolas do município  <b>Local:</b> Escolas e CMEI	Diário	- Aumentar o consumo de alimentos saudáveis.
Controle de qualidade da merenda	Ofertar aos alunos uma refeição adequada e principalmente segura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleta diária de amostras das preparações oferecidos aos alunos;</li> <li>- Visitas técnicas;</li> <li>- Análise sensorial dos produtos;</li> <li>- Treinamento e supervisão no recebimento das mercadorias.</li> </ul>	Merendeiras  <b>Local:</b> Escolas e CMEI + Cozinha	Diário	- Garantir a oferta de um alimento seguro.
Controle do PNAE vinculado a agricultura familiar	Realizar o controle do Programa através dos seguimentos dos criterios estabelecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atender as resoluções e utilizar no minimo 80% dos recursos da agricultura familiar;</li> <li>- Recebimento dos alimentos oriundos da agricultura familiar;</li> <li>- Estabelecer os cronogramas de entregas;</li> <li>- Controle de notas e pagamentos das entregas</li> </ul>	Agricultores Familiar  <b>Local:</b> Cozinha Central	Mensal	Garantir um consumo em quantidades ótimas de alimentos in natura.

### 3.1. ÓRGÃOS EXECUTORES

<b>Ator Social</b>	<b>Responsabilidade</b>
Nutricionista	Coordenar as atividades dispostas no plano acima, buscando os meios para que sejam executadas.
CAE	Acompanhar as atividades vinculadas a alimentação escolar
Agricultores familiares	Entrega dos generos alimenticios da agricultura em condições otimas para o consumo e permitir visitas dos escolares para conhecerem a produção local
Departamento de Educação	Apoiar as estrategias nutricionais, articulando com a nutricionista a organização dos projetos de educação alimentar e nutricional
Departamento de Saúde	Atendimento dos encaminhamentos de alunos que necessitem de atendimento individual
Departamento da Agricultura	Garantir formação técnica para os agricultores
Setor de Compras e Licitações	Contribuir com os prazos, processos e contatos com os fornecedores
Professores	Participar da atividade interativa de educação alimentar e nutricional
Estudantes	Participar da atividade interativa de educação alimentar e nutricional

### 3.2. ORÇAMENTO E CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FINANCEIRA

Ressalta-se que a coordenação da alimentação escolar, embora responsável pelo planejamento, controle e acompanhamento das demandas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, utensílios e demais insumos, não dispõe de dotação orçamentária própria para execução direta das despesas.

A aquisição dos itens necessários ocorre mediante solicitação formal aos setores competentes da Administração Municipal, sendo a execução orçamentária e financeira realizada pelos setores de Contabilidade, Compras e Tesouraria, conforme disponibilidade orçamentária e cronograma interno de desembolso.

Dessa forma, o plano de trabalho aqui apresentado contempla o planejamento físico e as necessidades estimadas da alimentação escolar, estando sua viabilização financeira condicionada à alocação de recursos e à autorização de despesas pelos setores responsáveis da gestão municipal.

### 3.3. INSTRUMENTO AVALIATIVO

Para o gerenciamento eficiente das ações relativas à alimentação escolar, a nutricionista responsável se vale de diversos instrumentos avaliativos e metodologias de acompanhamento, entre os quais destacam-se:

- **Ficha de Avaliação da Aceitabilidade dos Alimentos**

Utilizada periodicamente junto aos alunos para avaliar a aceitação das preparações oferecidas. Os resultados subsidiam ajustes no cardápio e nas técnicas de preparo.

- **Checklists de Boas Práticas de Manipulação (BPM)**

Aplicados nas unidades escolares para avaliar as condições higiênico-sanitárias, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, conforme a RDC nº 275/2002 da Anvisa e a Resolução FNDE nº 06/2020.

- **Planilhas de Controle de Estoque e Validade**

Monitoramento contínuo da entrada, saída e vencimento dos gêneros alimentícios, a fim de evitar perdas e garantir o uso adequado dos produtos adquiridos.

- **Relatórios de Visitas Técnicas às Escolas**

Documentos elaborados durante as visitas de acompanhamento às unidades escolares, contendo observações sobre estrutura, equipamentos, fluxo de trabalho, higiene e condutas da equipe de merenda.

- **Plano de Trabalho e Cronograma de Execução Física**

Ferramentas de planejamento anual que permitem acompanhar a execução das metas propostas, o número de alunos atendidos, e a evolução das atividades previstas.

- **Análise Nutricional dos Cardápios**

Avaliação dos cardápios ofertados com base nas necessidades nutricionais dos escolares, considerando as faixas etárias e etapas de ensino, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

- **Registro de Capacitações e Treinamentos**

Controle e avaliação das formações realizadas com as merendeiras e demais envolvidos, incluindo frequência, conteúdo ministrado e resultados esperados.

- **Instrumentos de Comunicação com a Comunidade Escolar**

Como reuniões, formulários de feedback e escuta ativa, que ajudam a avaliar a percepção dos usuários e promover melhorias participativas.



## REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2010. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_465\\_2010.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm) . Acesso em: 12 ago. 2022

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF: FNDE, 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>>. Acesso em: 12 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista do Âmbito do PNAE**. Brasília, DF, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-apoio-para-as-atividades-tecnicas-do-nutricionista-no-mbito-do-pnae>. Acesso em: 12 ago. 2022.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. Caderno Estatístico Município de Guapirama. Curitiba, PR, 2024. Disponível em [https://ipardes.gov.br/cadernos/montacad.pdf1php?municipio\\_86555](https://ipardes.gov.br/cadernos/montacad.pdf1php?municipio_86555). Acesso em: 12 mar. 2024.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Brasileiro de 2022**. Disponível em: <https://guapirama.pr.gov.br/noticia/3690/censo-2022/>. Acesso em 20 mar. 2024.