



NORMATIVA Nº 01/2022/COMAE

Normas a serem seguidas pelas escolas, por deliberação do **Conselho Municipal de Alimentação Escolar – COMAE – de Brusque, Estado de Santa Catarina**, nos termos da Lei Municipal nº 2.198/1997 e alterações, Lei Federal nº 11.947/2009, que instituiu o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e Resolução do FNDE de nº 26/2013.

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar (COMAE) de Brusque, Estado de Santa Catarina, em Reunião Ordinária realizada no dia 20 de outubro de 2022, deliberou e aprovou por unanimidade a presente Instrução Normativa, alterando a Normativa nº 01/2020/COMAE, objetivando orientar a todas as instituições de ensino beneficiadas pelo programa de alimentação escolar quanto à necessidade de aprimorar os hábitos de higiene na cozinha, manuseio dos alimentos e seu armazenamento, com observância das seguintes diretrizes:

I. Do destinatário da merenda escolar e dos deveres da direção da escola:

1. Nunca é demais enfatizar que, por força de lei, a merenda escolar é destinada exclusivamente aos alunos. Cabe à direção da escola e às merendeiras calcularem a quantidade certa diária de alimentos a serem preparados, tendo em conta o número de alunos nela matriculados, de modo a evitar o desperdício.
2. É dever da direção da escola, funcionários e professores, em horário de expediente escolar, recepcionar bem os membros do COMAE em missão de trabalho, tratando-os com respeito e cordialidade.
3. As visitas realizadas pelos conselheiros devem ser, sempre, acompanhadas pelo diretor (a) da escola ou por quem o (a) represente na sua ausência.



II. Da alimentação para crianças nos primeiros anos de vida:

1. Dar somente leite materno até os seis meses de idade, sem oferecer água, chás ou quaisquer outros alimentos.
2. A partir de seis meses, introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos, mantendo o leite materno até os dois anos de idade ou mais, complementando a alimentação, aos poucos, com (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas e legumes), quatro vezes ao dia se a criança receber leite materno e cinco vezes ao dia se estiver desmamada.
3. A alimentação complementar deve ser espessa desde o início e oferecida com colher; começar com consistência pastosa (papas, purês) e, gradativamente, deve-se aumentar a consistência até chegar à alimentação da família, sem rigidez de horários e respeitando-se sempre a vontade da criança.
4. Oferecer à criança diferentes alimentos ao dia. Uma alimentação variada é, também, uma alimentação colorida. Deve-se estimular o consumo diário de frutas, verduras e legumes nas refeições.
5. Conforme Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), está proibido o uso de açúcar, produtos industrializados, café, enlatados, frituras, refrigerantes, balas, salgadinhos e outras guloseimas nos primeiros anos de vida, sendo importante lembrar que o uso do sal deve ser feito com moderação.
6. Cuidar da higiene no preparo e manuseio dos alimentos; assegurar o seu armazenamento e conservação adequados.

III. Das crianças na fase pré-escolar e escolar:

1. Os alimentos devem ser preparados seguindo, rigorosamente, o cardápio elaborado por nutricionista.
2. Oferecer sempre alimentos variados, distribuindo-os em quatro refeições e dois lanches por dia, neles incluindo, diariamente, cereais (arroz, milho), tubérculos (batatas), raízes (mandioca/macaxeira/aipim), pães e massas, bem como legumes e verduras como parte das refeições da criança. As frutas podem ser distribuídas nas refeições, sobremesas e lanches.
3. Alimentos gordurosos e frituras são proibidos, ou seja, os alimentos devem ser sempre assados, grelhados ou cozidos.



4. Não é permitido servir refrigerantes e sucos industrializados, balas, bombons, biscoitos recheados, salgadinhos e outras guloseimas.
5. Procurar dosar o sal sempre para menos.
6. Toda criança deve ser estimulada a beber água e/ou sucos naturais de frutas durante o dia, de preferência nos intervalos das refeições, para manter a hidratação e a saúde do corpo.

IV. Do Selo de Qualidade:

1. O Conselho, por meio de seus membros, houve por bem criar o selo de qualidade, na modalidade “Ouro” e “Prata”, como incentivo para o aprimoramento de uma alimentação escolar nutritiva e saborosa.
2. Os aspectos analisados se referem sobretudo na questão da higiene, armazenamento e conservação dos alimentos, no âmbito da cozinha, sendo nesta permitido o uso de exaustor e ar-condicionado, com a realização de limpeza semanal, conforme RESOLUÇÃO – RDC nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e parecer da Vigilância Sanitária.
3. Quanto as frutas, verduras, legumes e outros produtos industrializados, antes de serem levados à geladeira, devem ser higienizados e colocados em vasilhames apropriados, não sendo permitido, em hipótese alguma, o uso de sacolas plásticas. As embalagens permitidas são aquelas para uso exclusivo de armazenamento de alimentos.
4. É proibido reutilizar potes plásticos e outros materiais para qualquer finalidade. Exemplos: potes de margarina, nata, geleias, sorvetes, caixa de leite, litrão, entre outros.
5. Somente receberá esse selo a escola que, durante o ano letivo, se adequar às orientações do COMAE, que são as mesmas exigências estabelecidas pelo PNAE, notadamente na questão de higiene, armazenamento, conservação e manuseio da alimentação servida aos alunos.
6. **Considera-se falta grave:**
 - a) a permanência de panos secos ou molhados no chão da cozinha, inclusive tapete;
 - b) a não utilização pelas merendeiras de touca na cabeça que cubra totalmente os cabelos;
 - c) a não utilização de avental e calçados adequados;
 - d) não sendo permitido o uso de bermuda;



- e) unhas pintadas e sem asseio;
- f) o uso de brincos, alianças, anéis e colares no pescoço e outros adereços;
- g) produtos com ou sem cozimento, embalados sem etiquetas de identificação e prazo de validade, fora ou dentro de geladeira;
- h) fazer uso de geladeiras que não seja para conservação dos alimentos do programa de alimentação escolar;
- i) a não exposição do cardápio no mural de entrada da escola;
- j) a falta de telas nas janelas e portas da cozinha. Em havendo nesta última, é obrigatório que fique fechada enquanto se estiver manipulando os alimentos;
- k) a falta de carteira de saúde das merendeiras, cabendo ao diretor (a) orientar para que providenciem anualmente a sua atualização, devendo ser apresentada aos membros do conselho, sempre que solicitado, sendo admitido o protocolo do posto de saúde;
- l) a presença de materiais de limpeza e materiais inflamáveis na cozinha.

7. O critério para apuração das escolas merecedoras do selo de qualidade “Ouro” ou “Prata”, no final de cada ano letivo, terá por base as anotações no “*check-list*”, quando das visitas realizadas nas escolas pelos membros do Conselho, sendo o de Ouro atribuído pela excelência dos trabalhos realizados pela direção da escola e merendeiras, e o de Prata quando ainda não se atingiu esse nível, por inadequação às exigências do COMAE, constantes dessa normativa e do “*check-list*” anexo que dela fica fazendo parte integrante.

8. Inegável que, para se atingir essa meta, é de fundamental importância a participação efetiva do diretor (a) da escola, tanto na fiscalização e orientação das merendeiras, quanto na cobrança do cumprimento das determinações passadas pelo COMAE, para que o objetivo do programa alcance os resultados almejados.

V. Das exceções de servir alimentos fora do horário escolar:

1. O PNAE tem por finalidade precípua o bem-estar das crianças em período escolar, e isso está claro nos artigos 2º e 4º da Lei nº 11.947/2009, ao preconizar:

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.

E, ainda:

por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2. Há, todavia, necessidade de se abrir exceção, especialmente em determinadas épocas especiais do ano, como na comemoração da Páscoa, Natal e Dia das Crianças, quando se festejam essas datas e assim poder-se-ia agraciar as crianças com outros alimentos tais como: biscoito/doce caseiro sem confeito, amêndoas, oleaginosas, bolo de cenoura ou nega maluca sem cobertura de chocolate e confeitos, ou, coco ralado, cuca ou *cupcake* sem recheio e/ou cobertura, broas, roscas de polvilho, frutas, legumes e verduras, frutas secas e chocolate com no máximo 50 gramas.

3. A prática do dia do “Lanche Livre” na última sexta-feira do mês nas unidades escolares beneficiadas pelo programa da alimentação escolar pode ser conciliada às comemorações de aniversários, ficando assim permitido:

- a) cachorro quente com linguiça tradicional, alimento das festas de comunidades, (proibido o uso de salsicha);
- b) suco natural ou integral, achocolatado, água de coco natural;
- c) bolo de cenoura ou nega maluca sem cobertura de chocolate, ou coco ralado, cuca ou *cupcake* sem recheio e/ou cobertura de acordo com orientação da nutricionista;
- d) *Cupcake* sem recheio e sem cobertura e sem confeitos;
- e) pipoca salgada de panela, pinhão, milho cozido;
- f) sanduíche natural;
- g) pão de queijo;
- h) iogurte;
- i) biscoito/doce caseiro sem confeito;
- j) salada de frutas;



k) coruja, roscas de polvilho e broas.

4. No entanto, a venda de alimentos produzidos na escola que não os do programa de alimentação escolar, somente poderá ser realizada fora do expediente escolar, uma vez por mês, desde que o produto da venda se destine à arrecadação de fundos para A.P.P. e despesas de formatura dos alunos. A escola que desrespeitar será oficiada pelo COMAE a dar explicações, inclusive às autoridades superiores, sujeitando-se o diretor (a) a responder por seu ato faltoso.

5. Nas festas tradicionais como as juninas, natalinas, Páscoa, dia das crianças, inclusive comemorações do dia dos pais, das mães, do estudante, da família, primeiro e último dia de aula, dentro do ambiente escolar, é permitida a venda dos produtos elencados nos itens “2” e “3”, V, que tratam das exceções de servir alimentos fora do horário escolar.

6. O aluno que sofrer de algum tipo de alergia por intolerância a fórmulas de alguns produtos, desnutrição, sobrepeso ou alguma enfermidade específica que o impossibilite de consumir a alimentação comum ofertada pela escola, deverá receber alimentação especial o mais próximo possível do cardápio servido no dia durante todo o período escolar. Criança nessa situação e que necessite de tratamento especial devido as suas condições de excepcionalidade, tem que ter tratamento diferenciado desde que o pai ou responsável comunique a direção da escola e apresente laudo médico.

É expressamente proibido servir às crianças pirulitos, balas, guloseimas e salgadinhos industrializados em geral.

O COMAE roga que as disposições dessa normativa sejam cumpridas fielmente pela direção da escola e merendeiras, porquanto têm por objetivo primordial servir de orientação para a boa administração da política do programa de alimentação escolar em nosso Município.

Brusque/SC, 20 de outubro de 2022.

Luis Carlos Schlindwein
Presidente do COMAE