

Serviço de Alimentação e Nutrição da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio

A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), órgão responsável pela execução das políticas educacionais do Ministério da Educação (MEC). Esse programa teve diversas modificações desde sua criação e, em 2009, passou a incluir como público alvo os alunos de instituições públicas de ensino médio e da Educação de Jovens e Adultos (EJA). Outro marco do programa, foi a obrigatoriedade de que as instituições de ensino comprem, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos alimentos provenientes da agricultura familiar. Esta obrigatoriedade é de fundamental importância para a agricultura familiar, pois estimula a economia local, a permanência das famílias no campo e ainda fomenta a soberania alimentar.

A Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV/Fiocruz) tem entre os seus objetivos a promoção da educação alimentar. A Escola possui um Serviço de Alimentação terceirizado, especializado na área, e busca disponibilizar alternativas alimentares que se ajustem às necessidades de cada educando. Preconizamos uma alimentação saudável, baseada em práticas de significação social e cultural dos alimentos. Para a instituição, é fundamental apoiar essas práticas e estimular o consumo de legumes, verduras e frutas, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados à alimentação.

A alimentação, portanto, deve ser adequada em quantidade e qualidade, oferecendo de forma equilibrada os nutrientes necessários para cada fase do curso da vida; deve ser variada, de forma a facilitar a oferta dos nutrientes necessários ao organismo; deve ser segura, do ponto de vista sanitário, isenta de contaminantes biológicos, físicos e químicos; deve estar disponível, em relação à oferta, e financeiramente acessível; deve ser atrativa, do ponto de vista sensorial, respeitosa com a cultura alimentar do indivíduo ou do grupo ao qual se destina.

O projeto de alimentação da EPSJV, baseado na concepção de formação humana que pressupõe, entre outros aspectos, a alimentação saudável como uma das condições para a garantia da saúde, é desenvolvido, desde 2013, por uma profissional com qualificação na área de Nutrição, favorecendo aos educandos a autonomia nas escolhas alimentares.

A profissional de Nutrição da escola é responsável pela inspeção diária da execução do serviço; realização da prova dos alimentos produzidos, atestando a qualidade sensorial dos alimentos, antes de serem servidos aos educandos; realização de inspeções técnicas para a verificação da qualidade higiênica da cozinha, do estoque e das dependências destinadas ao uso da

equipe terceirizada. Além dessas atribuições, também realiza pesquisas com os educandos para acompanhar o nível de satisfação em relação ao serviço.

Os cardápios são planejados para atender, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias (artigo 14, 2º parágrafo, Inciso II da Resolução FNDE nº.26/2013) para os alunos matriculados nos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio. Assim, são oferecidas três refeições diárias - café da manhã, almoço e lanche da tarde.

Na modalidade da Educação de Jovens e Adultos, é oferecida apenas uma refeição, o jantar, portanto o cardápio deve atender no mínimo de 20% das necessidades nutricionais diárias (artigo 14, 2º parágrafo, Inciso IV da Resolução FNDE nº. 26/2013).

O serviço de alimentação tem um cardápio variado, sendo ofertados diariamente:

- 1- Café da manhã, composto por: bolo, pão ou biscoito; queijo, manteiga ou ovos; leite enriquecido com frutas ou café, achocolatado, iogurte ou refresco concentrado de polpa ou da própria de fruta in natura;
- 2- Almoço, composto por: opção de salada verde com vegetais (crus ou cozidos); duas opções de proteínas, optando o educando por uma das opções (Caso tenha demanda, é ofertada a opção vegetariana); guarnição com duas opções entre purê, massa, farofa, creme, pirão e vegetais cozidos; acompanhamentos com dois tipos de arroz por dia (branco e integral), um deles enriquecido com vegetais; feijão preto; uma opção de sobremesa, preferencialmente frutas in natura e doces, neste caso, no máximo duas vezes na semana; refresco concentrado de polpa ou da própria de fruta in natura;
- 3- Lanche da tarde, composto por: pão, biscoito ou bolo; queijo, manteiga, requeijão, patê (caseiro), frios, barra de cereal, salada de frutas; leite enriquecido com frutas ou café ou achocolatado ou iogurte ou refresco concentrado de polpa ou da própria de fruta in natura.

O governo federal repassa para a EPSJV os valores financeiros de caráter suplementar para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados nos Cursos Técnicos Integrados de Nível Médio e na Educação de Jovens e Adultos. Atualmente, o valor repassado pela União para a EPSJV por dia letivo para cada aluno, definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino, é de R\$ 0,32 para a Educação de jovens e adultos e de R\$ 1,07 para o Ensino integral.

A EPSJV destina 100% dos valores repassados pela União para a compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. Os alimentos a seguir, adquiridos da agricultura familiar e que compõem o cardápio, sempre são adquiridos respeitando o período de safra: abóbora, abobrinha, agrião, aipim, alface, banana, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, caqui, cebola,

cenoura, cheiro verde, chicória, chuchu, coentro, couve, couve-flor, espinafre, goiaba, inhame, laranja, limão, mamão, manga, pepino, pimentão, repolho, tangerina, tomate e vagem.

Para conhecer mais, entre em contato com a nutricionista Taísa Machado (CRN 05101297), responsável por executar as ações relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar no âmbito da EPSJV, pelo telefone (21) 3865-9728 ou pelo e-mail: taisa.machado@fiocruz.br