



# Guia de Orientações dos Usuários do Serviço de Alimentação e Nutrição da EPSJU/Fiocruz

## **Fundação Oswaldo Cruz**

### **Presidente**

Mario Moreira

## **Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio**

### **Diretora**

Anamaria D'Andrea Corbo

### **Vice-diretora de Ensino e Informação**

Ingrid D'avilla Freire Pereira

### **Vice-diretora de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico**

Monica Vieira

## **Organização**

Táisa Machado

## **Identidade Visual e Diagramação**

Maycon Gomes

## **Revisão**

Gloria Regina Carvalho

## **Ilustrações**

Freepik

Canva

# Apresentação

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, como um programa suplementar à educação. Assim, o Estado tem a obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola. A base normativa de sustentação para a garantia da alimentação escolar como um direito humano está nos seguintes textos legais:

“Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: Inciso VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 59, de 2009).”

A alimentação constitui uma necessidade das mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Sendo assim, ao oferecermos alimentação aos nossos alunos estamos exercendo um compromisso social e institucional. Nessa perspectiva, a plenitude acadêmica é relacionada não só à qualidade do ensino, bem como a condições outras, como a alimentação do estudante.

No art. 2º da Resolução FNDE-PNAE nº 6/2020, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação escolar deve atender às recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira, publicado em 2014, ou seja, a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados. Desta forma, a alimentação escolar visa a proporcionar uma alimentação adequada e saudável.





A alimentação escolar para os alunos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV) vem ocorrendo, intermediariamente, por meio de contrato de fornecimento de alimentação transportada deste 2021. A escolha deste tipo de contratação se faz necessária para adequarmos o espaço das áreas de cozinha, estoque e distribuição, atendendo ao número de comensais que utilizam o serviço e aos requisitos sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), através de portarias e resoluções. Em função dessa necessidade, os espaços destinados estarão indisponíveis por tempo indeterminado para que obras sejam realizadas pela Coordenação-Geral de Infraestrutura dos Campi (Cogic) /Fiocruz. Este guia tem o objetivo de informar aos estudantes/usuários sobre o funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição da EPSJV.

O fornecimento da alimentação escolar da EPSJV é realizado por empresa licitada, com acompanhamento da equipe técnica de nutrição da Vice-Direção de Ensino e Informação.

## DICAS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Deixe seu **prato bem colorido**. Nosso cardápio é bem variado, rico em **legumes, verduras e frutas**. Seja ousado: **prove alimentos diferentes** com modos de preparação diferentes. **Experimente sabores diferentes!** Prefira alimentos de diferentes grupos: **cereais, tubérculos, leguminosas, carnes e ovos, verduras, frutas e legumes**.

Estas orientações estão relacionadas a vários **benefícios: diversidade de vitaminas e minerais; melhor digestão dos alimentos;** melhor controle da quantidade de alimentos ingeridos e mais prazer com a alimentação.



**Objetivo do Serviço de Alimentação e Nutrição da EPSJV:** fornecer refeições saudáveis, contribuindo para a permanência e o bom desempenho dos educandos.

**Público a que se destina:** Para alunos da educação básica, matriculados na EPSJV, nos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, são ofertados café da manhã, almoço e lanche da tarde; os alunos da Educação de Jovens e Adultos são contemplados pelo serviço do jantar.



A portaria nº001/2021-VDEI/EPSJV institui os critérios de concessão ao serviço de alimentação aos demais cursos, são eles: Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio; Cursos de Especialização Técnica; Cursos de Qualificação Profissional; Cursos de Pós-graduação e Programa de Iniciação Científica. Os estudantes que atendem aos critérios estabelecidos pela portaria são contemplados com o serviço de almoço.

**Valor da alimentação:** O serviço é oferecido de forma gratuita.

**Funcionamento do restaurante:** O restaurante estará aberto de acordo com o calendário escolar da educação básica.

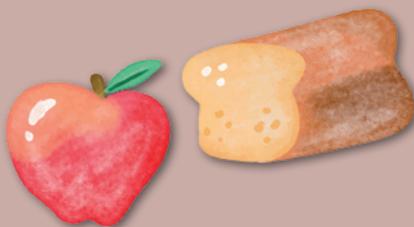
### **HORÁRIOS DOS SERVIÇOS:**

**Café da manhã:** 9h às 9h50

**Almoço:** 12h às 14h

**Lanche da tarde:** 15h20 às 16h

**Jantar:** 17h45 às 19h15



**Elaboração dos cardápios:** O cardápio é elaborado pela nutricionista da EPSJV e enviado para a empresa terceirizada responsável pelo fornecimento da alimentação transportada, com base em quantidade e qualidade, considerando aspectos visuais como: cor, aroma e harmonia, previstos em contrato e Resolução FNDE-PNAE nº 6/2020.

# PLANEJAMENTO DOS LANCHES

No café da manhã e lanche da tarde ofertamos alimentos *in natura* ou minimamente processados e alimentos processados, com a oferta de frutas *in natura* ou sucos de frutas ou polpa de fruta congelada, pães variados, bolo caseiro com sabores variados, queijos, manteiga, geleia, requeijão, iogurte, mate caseiro, pipoca, milho cozido, leite, café, chocolate, entre outros.



## Café da manhã



Café com leite, bolo de milho e melão



Leite, cuscuz, ovo de galinha e banana



Café, pão integral com queijo e ameixa



Café com leite, tapioca e banana

Fonte das imagens: Guia Alimentar da População Brasileira, 2014



# PLANEJAMENTO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO E JANTAR



**SALADA:** Verduras de folha crua e legumes cozidos e/ou crus. Servida uma vez à vontade.



**PRATO BASE:** Arroz branco e feijão. Servido uma vez à vontade, pelo funcionário da empresa.

**PRATO PRINCIPAL:** Carnes bovinas, suínas, aves e peixes. Porção de 120g a 150g, servido uma vez, pelo funcionário da empresa.

**PRATO VEGETARIANO:** Preparações à base de soja, leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico e legumes. Servido uma vez, pelo funcionário da empresa.



**GUARNIÇÕES:** Legumes refogados e/ou cozidos, farofas, purês e massas. Servidas uma vez, pelo funcionário da empresa.

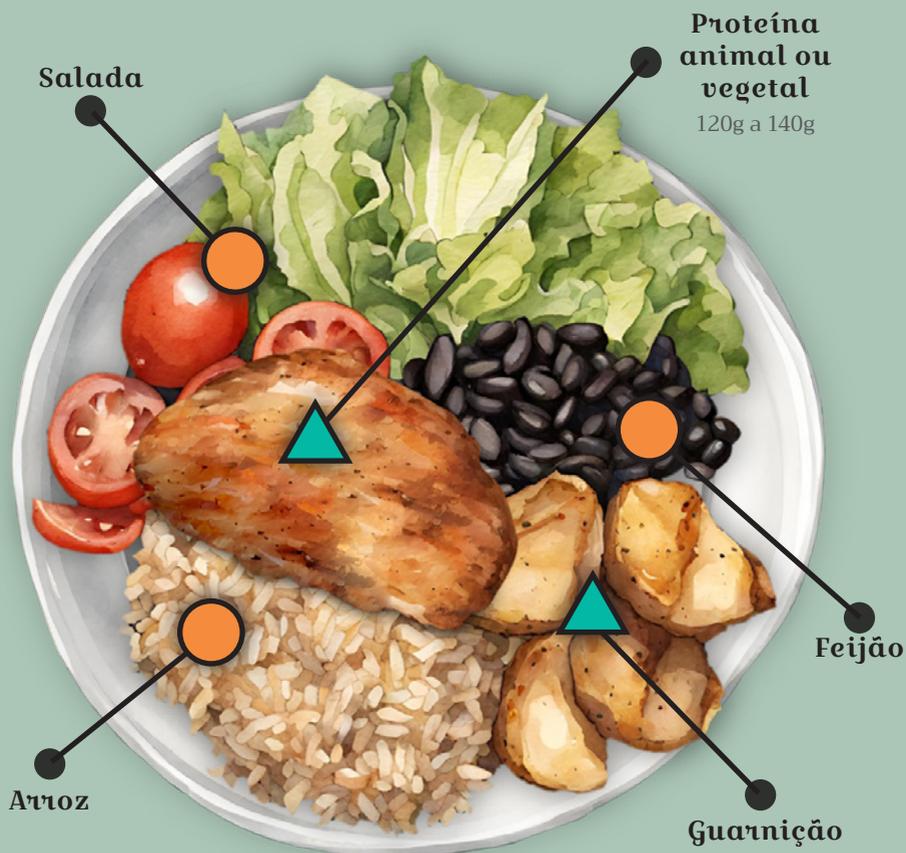
**SOBREMESA:** Frutas *in natura* ou doce a base de frutas. Servida uma vez, uma porção por pessoa.



**COMPLEMENTOS:** Azeite de oliva, vinagre e sal para temperar saladas, servido uma vez pelo usuário do serviço de alimentação. Use com moderação! Lembre-se que os alimentos estão temperados.

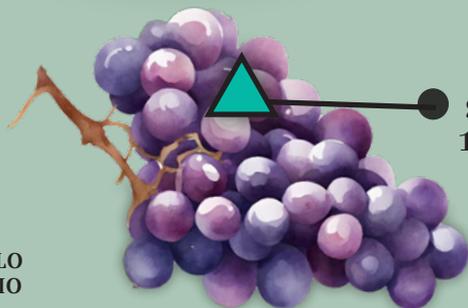
**BEBIDA:** suco de polpa de fruta (congelada) ou frutas *in natura*, servido uma vez pelo usuário do serviço de alimentação, 300ml por aluno.

# Orientações para montar seu prato saudável



À VONTADE

SERVIDA PELO  
FUNCIONÁRIO



## RESTRIÇÕES ALIMENTARES

A EPSJV possui cardápio específico para pessoas com alergia ou intolerância alimentar, ou ainda restrição a algum alimento em decorrência de alguma patologia. Solicitamos que procure a nutricionista da escola, através do e-mail: [taisa.machado@fiocruz.br](mailto:taisa.machado@fiocruz.br) ou tel.: 3865-9889.



**Secretaria Escolar:** Informamos que na secretaria escolar temos o formulário com a Anamnese Alimentar. Os estudantes devem preencher o documento para fornecer subsídio ao setor de nutrição para o planejamento alimentar.

## REGRAS DE OURO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O aluno não pode pegar refeição para terceiros com sua matrícula.

Não é permitido repetir a refeição e o lanche.

Não é permitido repetir o suco.

Não fornecemos talheres. Os alunos devem trazer seu próprio talher.

Não fornecemos copos, canecas ou xícaras. Os alunos devem trazer seu copo.

Cada aluno é responsável por jogar no lixo o resto de alimentos do seu prato e bandeja. Solicitamos que deixem o prato e a bandeja na mesa de apoio localizada no Pátio Circular.

# Controle de Qualidade Microbiológico:

É de responsabilidade da empresa terceirizada manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos docentes.

Para o controle de qualidade da alimentação a ser servida, a terceirizada coleta diariamente, durante a distribuição, amostra de no mínimo 100 (cem) g de todas as preparações do cardápio diário servido, as amostras são coletadas em duplicata (empresa e EPSJV). As mesmas são acondicionadas em embalagens esterilizadas e lacradas, identificadas com: nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta.

As amostras são mantidas sob refrigeração até 4°C ou congeladas (-18°C) por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

A empresa terceirizada realiza análise microbiológica periodicamente, e quando houver suspeita de intoxicação alimentar. Os resultados são enviados para o fiscal do contrato.

Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos, são encaminhadas imediatamente para análise microbiológica e físico-químicas.

## **O que fazer em situação de suspeita de toxinfecções de origem alimentar?**

Informe ao setor de nutrição ou a secretaria escolar e acione o Núcleo de Saúde do Trabalhador (Nust) para realizar atendimentos médicos.

**O serviço de alimentação é avaliado com base nos parâmetros estabelecidos no contrato:**

- a)** A nutricionista da EPSJV realiza análise sensorial das refeições oferecidas diariamente (Resolução CFN N° 380/2005), com o objetivo de acompanhar e avaliar a qualidade do serviço da alimentação escolar.
- b)** A pesquisa de satisfação do serviço de alimentação.
- c)** Fica à disposição dos alunos um livro e/ou caixa de sugestão onde serão registradas todas as ocorrências (reclamações, sugestões e elogios) com relação à execução da prestação do serviço em questão. Tal procedimento permitirá que o fiscal tenha condições de acompanhar e avaliar a qualidade do serviço prestado.

## **Materiais para leitura:**

[www.bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://www.bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

[www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf)

[www.comerpraque.com.br/biblioteca/](http://www.comerpraque.com.br/biblioteca/)

[www.panelaaberta.unifesp.br/in%C3%ADcio](http://www.panelaaberta.unifesp.br/in%C3%ADcio)

## **Sugestões, dúvidas e reclamações:**

Telefone: 3865-9889

E-mail: [taisa.machado@fiocruz.br](mailto:taisa.machado@fiocruz.br) ou [lucas.leonel@fiocruz.br](mailto:lucas.leonel@fiocruz.br)

