



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO
RJ - ES

**RELATÓRIO SOBRE A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA POR
UNIDADES ESCOLARES ESTADUAIS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi implantado em 1955 e visa à garantia, por meio da transferência de recursos financeiros, da alimentação escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

O PNAE é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e teve seu escopo de responsabilidades ampliado através da Lei nº 11947 de 16 de junho de 2009, incluindo a alimentação como um direito do aluno e um dever do Estado (Artigo 3º). Seu objetivo é atender às necessidades nutricionais do educando durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa de ensino:

- Creches – R\$ 1,00.
- Pré-escola – R\$ 0,50.
- Escolas indígenas e quilombolas – R\$ 0,60.
- Ensino fundamental, médio e educação de jovens e adultos – R\$ 0,30.
- Ensino integral (Mais Educação) – R\$ 0,90¹.

No estado do Rio de Janeiro, o Programa de Alimentação Escolar (PAE/RJ) “foi criado em 1975 com o objetivo de suplementar as necessidades nutricionais dos escolares, contribuindo para menor evasão e melhor rendimento escolar”².

A Coordenação de Alimentação Escolar no estado do Rio de Janeiro é o setor responsável pelo planejamento, orientação e supervisão do PAE/RJ. Durante o período de 2010 a 2012, contava com uma equipe composta por apenas 03 (três) Nutricionistas contratadas, dentre elas uma responsável técnica (RT), para 1620 (um mil seiscentas e vinte) unidades escolares (UE). Em janeiro de 2013, duas Nutricionistas solicitaram desligamento da Secretaria de Educação, permanecendo apenas uma no quadro técnico. Também obtivemos a informação de que do total de UE, 270 (duzentas e setenta) foram municipalizadas. Importante ressaltar que na Secretaria de Educação do Rio de Janeiro não há o cargo de Nutricionista.

Os Nutricionistas dispõem de um instrumento intitulado *Manual de Orientações – Programa Estadual de Alimentação Escolar (MOPAE)*, versão mais recente datada de 2010. Conforme descrito no documento, a finalidade da elaboração do Manual foi “auxiliar a todos os profissionais envolvidos com a operacionalização do Programa de Alimentação Escolar/RJ no âmbito de (...) unidades escolares, visando a contribuir para uma gestão eficiente e de maior qualidade”³.

A Resolução SEEDUC nº 4639/2010¹⁶ determina a obrigatoriedade de utilização dos cardápios elaborados pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado de Educação (SEEDUC) que são publicados, mensalmente, no Diário Oficial (D.O.) e encontram-se disponíveis na *extranet* da SEEDUC ou no MOPAE. Este procedimento objetiva que os responsáveis pelas UE providenciem a oferta de refeições e alimentos aos alunos, conforme as determinações do FNDE.

Métodos

A partir do recebimento de representação do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro - 2ª Promotoria de Justiça de Tutela Coletiva de Proteção à Educação da Capital, a Comissão de Fiscalização solicitou a presença da Nutricionista Dra. Elisabeth Tavares Correa, inscrita no CRN-4 sob o número 86100126, então responsável técnica pelo PAE/RJ. Na oportunidade, foram disponibilizadas informações e materiais úteis, como a listagem das UE estaduais no estado do Rio de Janeiro.

Inicialmente, a equipe de fiscalização consultou e analisou o MOPAE. Concluímos que os cardápios planejados atendiam aos princípios dietéticos da quantidade, qualidade, harmonia e adequação⁴, considerando-se:

Quantidade: suficiência calórica para repor as perdas energéticas do organismo;

Qualidade: variabilidade de alimentos e o seu teor de nutrientes que permita operar com esquemas de substituição e equivalência;

Harmonia: proporcionalidade entre os nutrientes e o valor calórico total;

Adequação: respeito à individualidade.

Em seguida, o CRN-4 estabeleceu um grupo de trabalho em parceria com a Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro - ANERJ, para desenvolver Relatório de Visita específico (Anexo I). Foram considerados aspectos nutricionais, higiênico-sanitários, condições das áreas físicas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e procedimentos de controle de qualidade implantados para avaliar a qualidade das refeições oferecidas.

O cronograma de visitas fiscais foi elaborado de modo a abranger 92 (noventa e dois) municípios do Rio de Janeiro, de acordo com a divisão geográfica por coordenadorias regionais definidas pela própria Secretaria de Educação. As visitas foram realizadas no período de outubro de 2010 a julho de 2012.

Sob a orientação de um profissional da área de estatística, foi estabelecida uma amostra de 320 (trezentas e vinte) UE, correspondente a 19,7% do total. Ocorre que durante o período do estudo, um número considerável de UE foi municipalizado. Por esta razão, a amostra foi reajustada para 301 (trezentas e uma) UE, mantendo-se o critério estatístico.

Nas visitas às UE, as Fiscais se reportaram à direção, entrevistando e solicitando documentos comprobatórios dos itens constantes no relatório. Em seguida, realizou-se avaliação *in loco* da estrutura física e das condições de funcionamento. Manipuladores de alimentos também foram entrevistados e observados.

Resultados e Discussão

Primeiramente, a análise levou em consideração os aspectos ligados ao número (absoluto e relativo) de educandos que realizava refeições nas escolas, ao planejamento e qualidade nutricional de cardápios, controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários, uniformização de manipuladores de alimentos e condições de área física das UAN.

Consumo de refeições

Identificou-se que 62% dos alunos matriculados consumiam refeições servidas nas UE, totalizando 205.467 (duzentas e cinco mil, quatrocentas e sessenta e sete) refeições diárias, distribuídas nos três turnos. Durante a visitação, foi constatado que estas são, na prática, também

consumidas por professores e funcionários. Tal volume expressa a abrangência e a importância do PAE/RJ em atingir os objetivos aos quais se destina.

Planejamento de cardápio

Observamos se o cardápio executado no dia da visita correspondia ao publicado no D.O. e se o critério utilizado para aquisição de gêneros alimentícios era o estabelecido no MOPAE.

Identificou-se que:

- Em 9% das UE (26) sequer havia cardápio disponível, em desacordo com a Lei 5555/2009¹⁷ que determina que o cardápio deve ser afixado diariamente no refeitório da UE, para conhecimento e acompanhamento da Comunidade Escolar;

- 70% dos cardápios (209) encontrados nas UE não correspondiam ao publicado no D.O.;

- 30% dos entrevistados (88) informaram não acessar a publicação do D.O. para elaboração do cardápio;

- 40% (119) informaram não consultar o MOPAE para aquisição de gêneros alimentícios.

Destes, 88% (105) relataram basear-se na experiência de trabalho.

Os dados obtidos evidenciam que a Resolução SEEDUC nº 4639/2010¹⁶ não estava sendo respeitada, já que determina a obrigatoriedade de utilização dos cardápios elaborados pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria de Estado de Educação (SEEDUC) que são publicados, mensalmente, no D.O. e encontram-se disponíveis na *extranet* da SEEDUC ou no MOPAE.

Qualidade nutricional dos cardápios

No que se refere à qualidade da alimentação oferecida aos alunos, utilizamos como base os princípios dietéticos da quantidade, qualidade, harmonia e adequação⁴ e as diretrizes do PAE/RJ dispostas na Resolução FNDE 38/09⁵.

Foi também observado o cumprimento da Lei nº 11.947⁶, de 16 de junho de 2009, que determina que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações,

priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”.

Identificou-se que:

- 76% dos cardápios (213) oferecidos no dia da visita não atendiam ao princípio da harmonia e 52% (147) ao da adequação;

- Apenas 13% das UE (36) atendiam à determinação do FNDE de oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana⁵;

- Das que não atendiam, 9% (26) ofereciam somente uma ou duas porções semanais. Ressalta-se que 51% das UE (127) adquiriam frutas apenas uma vez por mês⁵;

- 42% (120) ofereciam doces de um a dois dias por semana e 4% das UE (11) de três a cinco dias, contrariando os cardápios planejados pelos Nutricionistas e publicados no D.O., nos quais a oferta de doces limita-se a uma vez por semana. O FNDE preconiza sua restrição⁵;

- 36% das UE (102) utilizavam mais de uma vez por semana, enlatados para o preparo das refeições. O FNDE recomenda sua restrição⁵;

- 25% das UE (72) ofereciam refresco artificial aos alunos. A utilização deste item é proibida pelo FNDE⁵;

- 95% das UE (284) não adquiriam produtos da agricultura familiar, em desacordo com a Lei 11.947/2009⁶;

- Em 37% das UE (111), os entrevistados relataram a necessidade de adequar o cardápio para atendimento a alunos portadores de doenças e deficiências relacionadas à nutrição (diabetes mellitus, doença celíaca, obesidade, dentre outras). Porém, apenas 5% (14) o fizeram com base em orientações do MOPAE, ou prestadas por profissionais de saúde em atendimento individual na rede pública ou privada.

Os dados obtidos indicam que os cardápios executados não correspondiam aos planejados por Nutricionistas da Secretaria de Educação. Consequentemente, não atendiam às determinações do FNDE por não contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos e não suprir as necessidades nutricionais durante o período letivo.

Este cenário favorece o surgimento de deficiências de vários micronutrientes como vitamina A e Ferro, causadas principalmente por uma alimentação monótona, sem alimentos coloridos que são fontes de vitaminas e minerais essenciais ao crescimento e desenvolvimento dos alunos⁷.

A importância da ingestão recomendada de vitamina A é incontestável, uma vez que ela possui papel fisiológico muito diversificado, atuando no bom funcionamento do processo visual, na integridade do tecido epitelial e no sistema imunológico, entre outros⁷.

A anemia por deficiência de Ferro, por sua vez, traz prejuízos à saúde dos alunos, tais como repercussões negativas no desenvolvimento psicomotor e cognitivo, diminuição na capacidade de aprendizagem e comprometimento da imunidade celular, com menor resistência às infecções⁷.

No Brasil, a hipovitaminose A e a anemia ferropriva são consideradas problemas de saúde pública, para as quais já existem políticas voltadas para combatê-las. Entretanto, os resultados sugerem que a execução do PAE/RJ não corrobora para a redução da prevalência de tais deficiências.

Controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários

Em relação à qualidade sanitária do alimento e/ou refeição, quantificamos o tempo entre a produção e a distribuição das refeições, observamos as condições de armazenamento dos alimentos e a execução de procedimentos de controle da qualidade. Foram também considerados aspectos de estrutura física, controle de vetores e pragas e a realização de exames periódicos de saúde e acesso a curso de qualificação de manipuladores.

Identificou-se que:

- 32% das UE (95) iniciaram a distribuição das refeições entre 2 a 3 horas após o preparo e 19% (56) acima de 4 horas nos três turnos de funcionamento da escola. Considerando que as condições de produção não são apropriadas (inadequação da área física e de equipamentos e precariedade dos procedimentos de controle de qualidade), não há garantia da segurança higiênico-sanitária das refeições oferecidas. Portanto, educandos, funcionários e professores se encontram expostos ao risco constante de ingerirem alimentos e/ou refeições contaminadas;

- 73% dos manipuladores (220) não realizavam exames periódicos de saúde. Dentre os que realizavam, 81% (64) foram submetidos somente a exame clínico. Alertamos que o exame clínico isoladamente não garante a saúde dos manipuladores, já que podem ser portadores de

microrganismos patogênicos, com risco de contaminarem os alimentos. Segundo Silva Jr.⁸, os exames de fezes para identificação de parasitas e bactérias intestinais (coproparasitológico e coprocultura, respectivamente), VDRL (sífilis), hemograma e urina tipo I (identificação de infecção urinária assintomática) são importantes, em especial para manipuladores;

- Somente 52% dos manipuladores (156) tiveram acesso a algum curso de qualificação; Destaca-se que de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004⁹, “os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação”;

- 52% das UE (156) não apresentaram certificados de dedetização e desratização válidos, previstos nas RDC ANVISA 275/2002¹⁰ e 216/2004⁹;

- 46% das UE (138) não realizavam quaisquer procedimentos de limpeza e desinfecção de cisterna e/ou caixa d’água. Das que adotam tal procedimento, 36% (58) o fazem anualmente e em desacordo com a RDC ANVISA 216/04⁹, que estabelece que a potabilidade da água deve ser atestada semestralmente;

- Cerca de 9% das UE (26) relataram utilizar sobras das refeições oferecidas, por exemplo, para alimentação dos funcionários ou utilização no turno seguinte. Este dado preocupa, visto que as UE não possuem procedimentos de controle de qualidade implantados que garantam a segurança microbiológica e sanitária para o reaproveitamento;

- 98% das UE (290) não realizavam a etapa de desinfecção de gêneros crus ou quando o faziam, utilizavam produto(s) inadequado(s), o que não garante a segurança do alimento. De acordo com a RDC ANVISA 216/2004⁹, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização (limpeza + desinfecção) a fim de reduzir a contaminação superficial. Segundo Silva Jr.⁸, a higiene correta dos vegetais compreende a utilização de produtos a base de cloro orgânico ou hipoclorito de sódio próprio para consumo;

- 28% das UE (82) apresentavam equipamentos de refrigeração (geladeiras, freezers) em condições higiênico-sanitárias inadequadas para o armazenamento de gêneros alimentícios. Em alguns equipamentos de refrigeração havia sobras de refeições prontas não distribuídas. O MOPAE proíbe esse procedimento, dado o alto risco de contaminação⁸;

- 12% das UE (36) apresentavam local para armazenamento de gêneros não perecíveis (despensas, almoxarifados, armários) em condições higiênico-sanitárias inadequadas, com prateleiras sujas, alimentos no chão, produtos de limpeza no mesmo espaço no qual também havia gêneros alimentícios;

- Ausência de balcão térmico. Quando havia, não se encontrava em funcionamento.

As informações sugerem que os estudantes estavam sujeitos, constantemente, ao risco de consumirem alimentos e refeições contaminados e/ou impróprios para o consumo em função do não atendimento à legislação sanitária⁹.

Uniformização dos manipuladores

A uniformização dos manipuladores é normatizada pela ANVISA e Ministério da Saúde⁹, uma vez que este é um instrumento de proteção ao consumidor e ao trabalhador. Foram observados os seguintes itens: jaleco, touca para cabelos, calçados fechados e uso de adornos.

Identificou-se que:

- Em 54,5% das UE (162), os manipuladores não vestiam jaleco;
- Em 23,6% das UE (70), os manipuladores usavam camisa ou camiseta sem manga;
- Em 7,1% das UE (21), os manipuladores não vestiam touca para proteção dos cabelos;
- Em 47,8% das UE (142), os manipuladores de alimentos não calçavam sapatos fechados;
- Em 46,1% das UE (137), os manipuladores utilizavam adornos (anéis, brincos, pulseiras, relógios).

A utilização de uniformes por manipuladores, compatíveis com a atividade, pode reduzir o risco de contaminação dos alimentos e diminuir as probabilidades de que os microrganismos patogênicos transmitidos pelos alimentos possam contaminar, sobreviver ou proliferar⁸.

Condições da área física das UAN

Adequação quantitativa e operacional de equipamentos e utensílios, assim como suas condições higiênico-sanitárias, setorização, presença de refeitório e condições de armazenamento de alimentos secos e sob refrigeração.

Identificou-se que:

- 20% das UE (40) apresentavam utensílios impróprios para uso;
- Em 16% das UE (49), equipamentos básicos (geladeira, freezer, fogão) não estavam em funcionamento;
- 88% das UE (264) não possuíam janelas e portas teladas, em desacordo com a RDC 216/2004⁹, o que facilita o acesso de vetores e pragas urbanas;
- 64% das UE (185) não eram organizadas por setores, favorecendo contaminação cruzada e risco de acidentes de trabalho;
- 18% das UE (53) não dispunham de refeitório para a realização das refeições.

Um planejamento físico que distribua racionalmente as diversas áreas de trabalho, desenhado consoante as normas técnicas específicas para cada ambiente, incluindo a adequação dos equipamentos e utensílios, evita cruzamento e retrocessos que comprometem a produção das refeições e permite a diminuição de esforços para executar as tarefas, contribuindo para uma maior eficiência dos resultados obtidos⁸. Ressalta-se, inclusive, que a avaliação da qualidade na UAN supõe o estudo dos diversos aspectos inerentes à estrutura, aos processos e aos resultados¹⁸.

Conclusão

O CRN-4, ao receber a demanda do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro, reconheceu a importância da temática e adotou uma metodologia científica para estabelecer o diagnóstico da qualidade da alimentação oferecida aos alunos das escolas do estado do Rio de Janeiro.

As ações fiscais realizadas no período de outubro de 2010 a julho de 2012 abrangeram as 11 coordenadorias regionais, refletindo a realidade dos 92 (noventa e dois) municípios do estado do Rio de Janeiro, de acordo com a divisão geográfica definida pela própria Secretaria de Educação, tendo sido aplicados 301 (trezentos e um) relatórios de visita.

A análise considerou o quantitativo de estudantes que realizava refeições nas escolas e aspectos ligados ao planejamento e execução de cardápios, aos procedimentos de controle de qualidade implantados, às condições higiênico-sanitárias e à área física das UAN.

Os cardápios executados não correspondiam aos planejados por Nutricionistas da Secretaria de Educação, inclusive com a oferta de alimentos proibidos e/ou restritos⁵. A inclusão de frutas e hortaliças é limitada, tornando a alimentação dos alunos monótona, carentes de alimentos coloridos que são fontes de vitaminas e minerais essenciais ao crescimento e desenvolvimento. Ademais, a alimentação oferecida não contribui para promoção à saúde e prevenção de doenças e agravos não transmissíveis (obesidade, diabetes, hipertensão arterial, câncer, entre outras).

A execução do PAE/RJ, portanto, não atende aos princípios e diretrizes do FNDE, conseqüentemente não alcançando seus objetivos de *“contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas 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”*⁵.

Como agravante, destaca-se ainda que os estudantes estão expostos constantemente ao risco de consumirem alimentos e refeições contaminados e/ou impróprios para o consumo em função do não atendimento à legislação sanitária⁹.

O FNDE determina que a entidade executora do PAE (estado do Rio de Janeiro) deverá respeitar a Resolução CFN nº358/2005¹¹ e suas substituições¹² que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do PAE e dá outras providências. Ainda, *“deverá dar condições suficientes e adequadas de trabalho para o nutricionista, obedecendo ao desenvolvimento das atribuições previstas na Res. CFN nº358/2005¹¹ e suas substituições e, inclusive, cumprindo os parâmetros numéricos de nutricionistas por escolares”*⁵.

Apesar dessa determinação do FNDE, na atualidade, há apenas uma Nutricionista responsável pela execução do PAE em 1350 UE, enquanto o preconizado pela Res. CFN nº 465/2010¹², é de 386 (trezentos e oitenta e seis) Nutricionistas. Essa condição imposta pela gestão pública inviabiliza o desenvolvimento das atribuições do Nutricionista e compromete eticamente a assunção da responsabilidade técnica, evidenciada pela alta rotatividade de profissionais nos últimos anos.

Como consequências desse cenário, estão sendo violados o Direito Humano à Alimentação Adequada¹³ e outros fundamentais consagrados na Constituição Federal¹⁴, sendo dever do poder público adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população escolar.

Neste sentido, o presente estudo indica a necessidade de medidas de intervenção que possam assegurar o cumprimento dos objetivos do PAE, de forma a promover e proteger a saúde da comunidade escolar.

Recomendações

1. Criação do cargo de Nutricionista entre o quadro de profissionais de nível superior da Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro, tendo por base as atribuições profissionais previstas na Resolução CFN nº 465/2010¹²;

2. Definição de quadro compatível de Nutricionistas para execução do PAE/RJ, segundo a Resolução CFN nº 465/2010¹², que estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito da alimentação escolar baseados no número de educandos. Cotejando o Censo Escolar do Estado (2012) com os parâmetros definidos na resolução mencionada, constata-se a atual necessidade de 386 (trezentos e oitenta e seis) Nutricionistas para atender a rede estadual, uma vez que esta possui 960.000 (novecentos e sessenta mil) escolares;

3. Realização de concurso público para provimento dessas vagas;

4. Adequação de instalações das escolas, com destaque para a área física e equipamentos das UAN;

5. Investimento em programas de capacitação permanente dos manipuladores de alimentos e em melhores condições de trabalho, associado ao quadro técnico adequado de Nutricionistas, para determinar, zelar e acompanhar o efetivo cumprimento das recomendações técnicas e higiênic-sanitárias;

6. Estabelecimento de parcerias com as Vigilâncias Sanitárias municipais para fiscalização do cumprimento da legislação sanitária vigente e com o Conselho de Alimentação Escolar do estado do Rio de Janeiro para acompanhamento e fiscalização.

Referências Bibliográficas

- 1) FNDE. Alimentação Escolar: Apresentação [internet]. Brasil: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. [acesso em 2012 Jul. 15]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>
- 2) Governo do Rio de Janeiro. Conexão Professor. Fique de Olho Programas e Ações: Alimentação Escolar [internet]. Rio de Janeiro: Governo do Rio de Janeiro [acesso em 2012 Jul. 15]. Disponível em: www.conexaoprofessor.rj.gov.br/programas_detalle.asp?EditeCodigoDaPagina=5517&Indice=1
- 3) Azeredo, A.M.R.M de, et al. Secretaria de Estado de Educação: Manual de Orientações Programa Estadual de Alimentação Escolar. Rio de Janeiro; 2010.
- 4) Lima, E.S. Quantidade, qualidade, harmonia e adequação: princípios-guias da sociedade sem fome em Josué de Castro. História, Ciências, Saúde-Manguinhos, Rio de Janeiro, v.16, nº. 1, jan-mar. 2009, p.171-194.
- 5) Brasil. Resolução FNDE/CD nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 2009 17 jul.
- 6) Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis no 10.880 de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2009 17 jun; Seção 1, p.2.
- 7) Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN. Micronutrientes [internet] Brasil: CGPAN; [acesso em 2012 Dez. 15] Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/spots_micronutrientes.php
- 8) Silva Jr. Manual de controle higiênico-sanitários em alimentos. 5. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2002.
- 9) Brasil. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. **Diário oficial [da] República Federal do Brasil**: Brasília, DF, 16 set. 2004.
- 10) Brasil. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de

Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1.

11) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 358/2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília; 2005.

12) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília; 2001.

13) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil. Emenda Constitucional 64 ao Artigo 6º dos Direitos Sociais que inclui o Direito à Alimentação como um dos direitos sociais.

14) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil de 05 de outubro de 1988. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília.

15) Governo Federal. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar 2012 [acesso em 2012 Set.06]. Disponível em: portal.inea.gov.br/basica-censo.

16) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Secretaria de Educação. Resolução SEEDUC nº 4639, de 03 de novembro de 2010. Estabelece diretrizes para o programa de alimentação escolar da rede pública estadual de ensino.

17) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro. Lei nº 5555, de 07 de outubro de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de publicação periódica do cardápio da merenda em todas as unidades escolares da rede estadual de ensino.

18) Mezomo, I de B. Os serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2002.