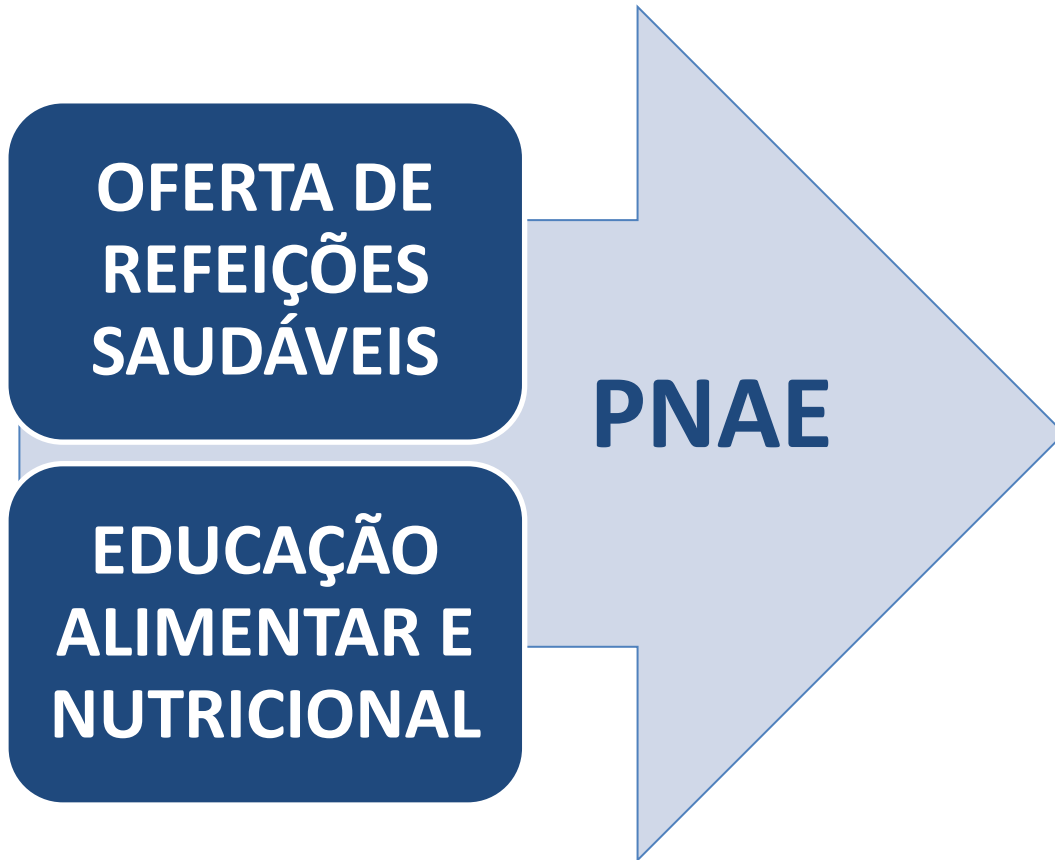




# PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE:

**“Ações de Alimentação e Nutrição no PNAE”**

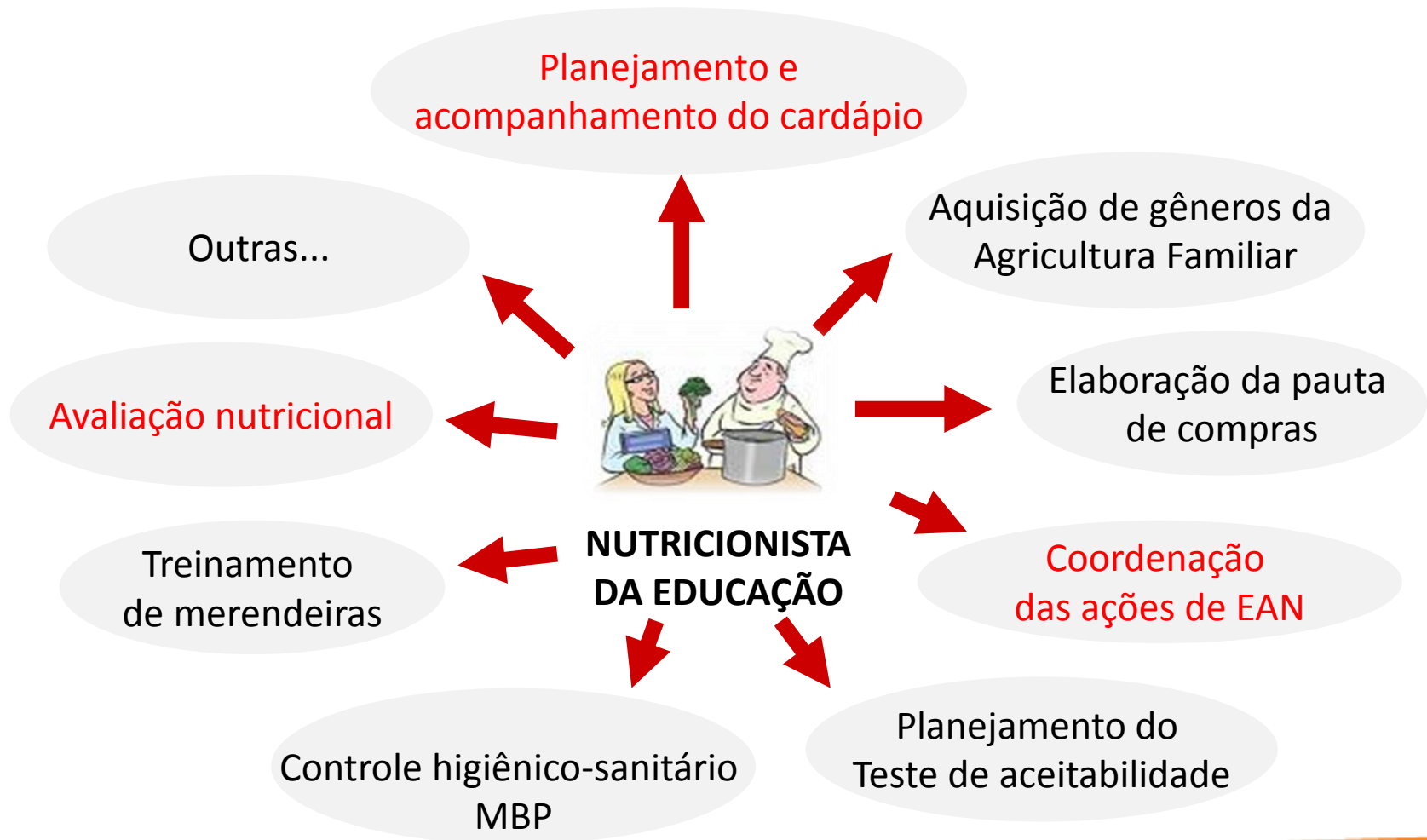
# Objetivo do Programa



- Crescimento;
- Aprendizagem;
- Desenvolvimento biopsicossocial;
- Rendimento escolar;
- Formação de práticas alimentares saudáveis.

# Nutricionista do PNAE

## ATRIBUIÇÕES



# Nutricionista do PNAE

## ATRIBUIÇÕES

- ❑ A coordenação das ações de alimentação escolar será realizada por nutricionista habilitado → o nutricionista deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa;
- ❑ A EEx. deverá oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares (Resolução CFN nº 465/2010):

Nº de alunos	Nº Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1001 a 2500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

# Nutricionista do PNAE

## ATRIBUIÇÕES

- ❑ Nutricionista Responsável Técnico (RT): nutricionista habilitado, regularmente inscrito no CRN e contratado pela EEx. como pessoa física.

É vedada a assunção de RT por nutricionista:

- que atue como assessor ou consultor da EEx;
- cuja contratação pela EEx. se dê por meio de pessoa jurídica.

- ❑ Nutricionista Quadro Técnico (QT): nutricionista habilitado – desenvolverão as atividades definidas nas legislações que regem o PNAE.



As atividades serão desenvolvidas sob a coordenação e supervisão do RT

\* Assume a responsabilidade solidária

# Nutricionista do PNAE SINUTRI/FNDE

- Vinculado a Secretaria de Educação;
- Cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionistas do PNAE - SINUTRI (formulário de cadastro).

**SiNutri**  
Sistema de Cadastro de Nutricionistas do PNAE

Página inicial

**SINUTRI**  
Sistema de Cadastro de Nutricionistas do PNAE

\* Tipo entidade  SEDUC  PREFEITURA

\* UF

\* Município

**\*\*SINUTRI online**

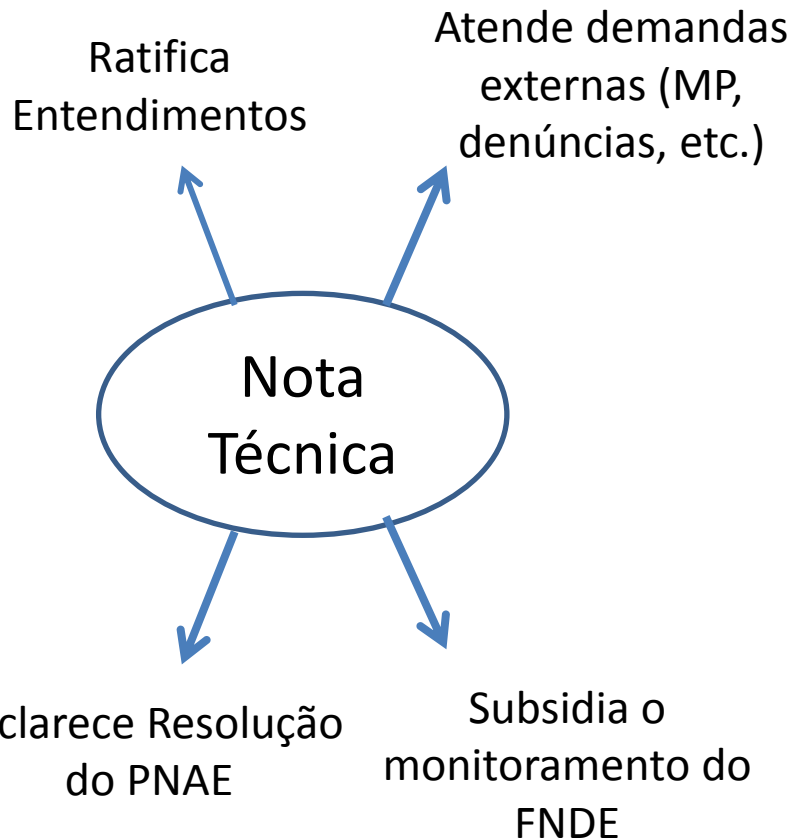
RESPONSABILIDADE TÉCNICA (RT)				
CADASTRO DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PNAE				
<b>Dados do Nutricionista (RT)</b>				
CPF*				
Nome Completo *				
Fone (Fixo)*	Celular	Fax	E-mail*	
( )	( )	( )		
<b>Endereço Residencial</b>				
CEP*	Endereço (Rua, Avenida, ou Praça)*		Barrio*	UF* Município*
Complemento				
<b>Termo de Responsabilidade Técnica*</b>				
EU, _____, venho por meio deste informar que sou responsável técnico(a) do Programa Nacional de Alimentação Escolar no âmbito do (Município/Estado) _____ a partir da data de* ____/____/____, desempenhando minhas atividades em conformidade com o Código de Ética vigente (Resolução CFN nº 334/2004). Comprometo-me a cumprir e fazer cumprir o estabelecido na regulamentação do exercício profissional do Nutricionista, através de Leis, Decretos ou Resoluções e, bem como, assumo a responsabilidade pela veracidade das informações disponibilizadas neste formulário.				
UF*	Entidade Executora do Vínculo*		CPF*	Região *
<b>Tipo de Vínculo*</b>				
<input type="checkbox"/> Concurso <input type="checkbox"/> Cargo de Confiança <input type="checkbox"/> Cargo Horária semanal*				
<input type="checkbox"/> Contrato de Prestação de serviço com E.E. Outro.Especifique: _____				
<b>Secretaria Municipal de Educação ( ) Secretaria Estadual de Educação - SEDUC ( )</b>				
<b>Endereço do local de trabalho</b>				
CEP*	Endereço (Rua, Avenida, ou Praça)		Barrio	UF Município
Complemento				
Fone (Fixo)	Fax		E-mail	

# Legislações que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE



*\* Lei nº 11.947/2009: Define alimentação escolar como todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.*

# Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE



- Nota técnica nº 001/2009 – ações de alimentação e nutrição Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.
- Nota técnica nº 01/2011 – bebidas à base de frutas em substituição à fruta na alimentação escolar.
- Nota técnica nº 01/2012 – aquisição de suco de laranja para a alimentação escolar.
- Nota técnica nº 02/2012 – Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil.
- Nota técnica nº 01/2013 – Obrigatoriedade da pasteurização do leite para aquisição e oferta na Alimentação Escolar.
- Nota técnica nº 04/2013 – Inclusão de pescado na alimentação escolar.
- Nota técnica nº 01/2014 – Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.
- Nota técnica nº 02/2014 – Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar.



# Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE



Acesso à informação

Participe

Serviços

**FNDE** *Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação*



Acesso à informação

Acessibilidade

Digite aqui a sua busca

Notícias | Institucional | Mapa do site | Fale conosco

O que você deseja?

FNDE

Programas

Financiamento

Prestação de Serviços

Brasil Carinhoso

Brasil Profissionalizado

Caminho da Escola

Formação pela Escola

PAR

Plano de Ações Articuladas

PDDE

Dinheiro Direto na Escola

**PNAE**

Alimentação Escolar

PNBE

Transporte Escolar

PNBE

Biblioteca da Escola

PNLD

PERGUNTAS FREQUENTES

Escolha o que você procura

Agricultura Familiar

Alimentação e Nutrição

Cadastro de Nutricionistas

Centros Colaboradores e UAE

Conselho de Alimentação Escolar

Consultas

Clientela atendida pelo PNAE (Censo Escolar)

Dados estatísticos

Sistemas

Material de divulgação

Acordo de Cooperação Técnica

Informe PNAE

Manuais | Cartilhas

**Notas Técnicas | Pareceres | Relatórios**

Pesquisas

Vídeos

Legislação

NOTÍCIAS



**FNDE repassa R\$ 402 milhões para alimentação e transporte escolar**

Programa de inicia série de conselheiros

Nota de Escola Participante Conselheiros Programa Nacional Alimentação

FNDE promove conselheiros Programa de

FNDE transfere para alimentação escolar

# Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Nota técnica nº 01/2014 – Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.



**OBSERVAÇÃO:** são consideradas exceções a esta restrição, as seguintes preparações doces: arroz doce; canjica/mungunzá; curau (mingau de milho) e mingau.

↳ opções nutritivas, principalmente se adicionadas de frutas e hortaliças, contribuindo para o alcance das necessidades nutricionais de micronutrientes

# Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Nota técnica nº 02/2014– Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar.

- ❑ Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó anexo à Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

*“entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados”.*

\*\* Água é removida em condições controladas de temperatura, umidade e corrente de ar → mínimas alterações nutricionais.

# Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Nota técnica nº 02/2014– Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar.

Características nutricionais semelhantes ao leite UHT

Não possui aditivos químicos

**Excetua-se da restrição disposta no art. 23 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013**

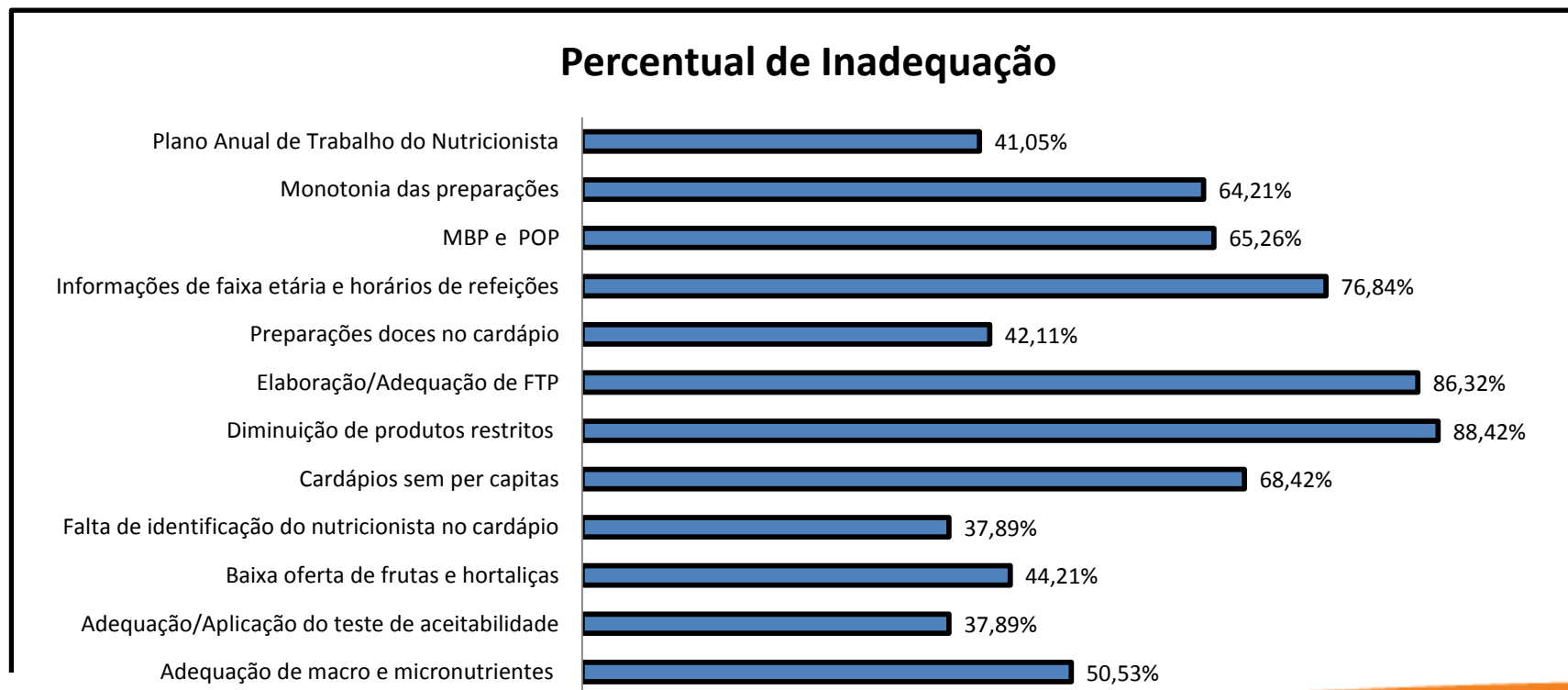
Menor risco de contaminação microbiológica devido à baixa atividade de água

facilita a logística de transporte, armazenamento e distribuição do produto,

# Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Análise da efetividade das ações recomendadas aos Municípios expressas nos pareceres técnicos realizados pela COSAN no ano de 2014 → art. 14 a 23 da Resolução 26/2013

104 pareceres de 96 municípios das cinco regiões brasileiras



# Situações emergenciais e excepcionais

## PNAE

**Cozinha Interditada** – por motivos de reformas/obras, má conservação, etc.

- Verificar a possibilidade de utilizar de outras escolas próximas;
- Modificar o cardápio: utilizar refeições que necessitem menos de preparos;
- Verificar a possibilidade de utilizar possíveis cozinhas centrais no Município.

\*\* Necessidade de capacitação dos atores envolvidos → pensar na logística

**Greve nas escolas da rede pública**

- Disponibilizar os gêneros alimentícios com data próxima de vencimento para as escolas conveniadas;
- Conversar com os fornecedores → trocar alimentos.

# Perguntas Frequentes

## PNAE

**1) Quantitativo de manipuladores de alimentos:** Não há definição do parâmetro numérico mínimo.

Pode utilizar como referência Gandra e Gambardela (1986)

$$\text{IPF} = \frac{\text{Número de refeições} \times \text{n}^{\circ} \text{ minutos}}{\text{Jornada diária de trabalho} \times 60 \text{ min}}$$

Nº de refeições	Nº minutos
300 – 500	15-14
500-700	14-13
700-1000	13-10
1000-1300	10-9
1300-2500	9-8
2500 e mais	7

\*IPF= Indicador de pessoal fixo

**2) Lista com per capita, alimentos básicos e restritos:** Não há listas pré-definidas pelo PNAE → nutricionista possui autonomia.

# Controle de estoque

- Estoque central
- Estoque nas escolas
- Controle de qualidade nestes espaços.



Arquivo | Página Inicial | Inserir | Layout da Página | Fórmulas | Dados | Revisão | Exibição

Recortar | Copiar | Pincel de Formatação

Fonte: Arial, 10, Bold, Italic, Underline, Text Color, Background Color

Alinhamento: Left, Center, Right, Justify, Merge & Center

Formato: Geral, Percent, Thousand Separator, Decimal Places

Formatação Condicional

AG29

ORDEM	PRODUTOS	GRAMATURA - kg	SALDO ANTERIOR	LANÇAMENTOS EM PACOTES				TOTAL DISPONÍVEL	1 Refeição	Al. Atend.	Al. Atend.	Al. Atend.
				PDGA GUIAS DE RECEBIMENTO		TRANS-FERÊNCIAS						
				GRA:	DATA:	Recebida	Enviada					
				PDGP								
NOTAS FISCAIS												
1	Açúcar	5	0,00					0,00				
2	Achocolatado	1	0,00					0,00				
3	Arroz	5	0,00					0,00				
4	B.amanteigado	0,4	0,00					0,00				
5	B. Cream Craker	0,4	0,00					0,00				
6	B. Maisena	0,4	0,00					0,00				
7	B. Maria	1	0,00					0,00				
8	Peito Frgo Desfiado	2,5	0,00					0,00				
9	Carne em Conserva	0,83	0,00					0,00				
10	Charque Bovino	1	0,00					0,00				
11	Cookie integral	0,14	0,00					0,00				
CONSUMO DIÁRIO												

Arquivo | Página Inicial | Inserir | Layout da Página | Fórmulas | Dados | Revisão | Exibição

Recortar | Copiar | Pincel de Formatação

Calibri 13 | Fonte

Quebrar Texto Automaticamente | Mesclar e Centralizar | Alinhamento

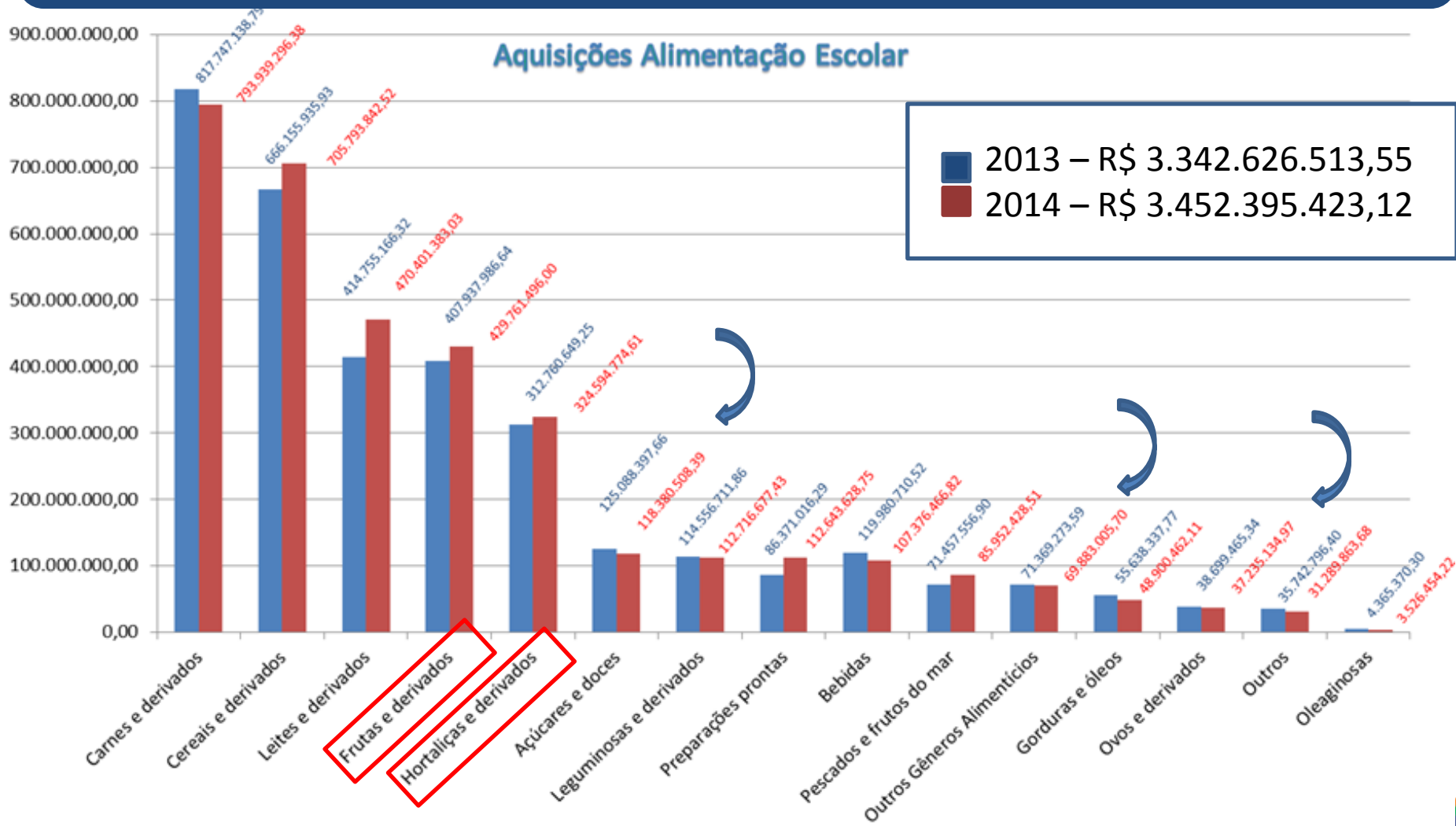
Geral | Número

Formatação Condicional

A1 | fx

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1				<b>CONSAL:</b>				<b>CONSUMO E SALDO</b>						X
2	<b>MODALIDADE &gt;</b>							<b>ENSINO FUNDAMENTAL</b>						
3	<b>1º TRIMESTRE</b>		<b>GRAMATURA Kg</b>					<b>1</b>						
4	<b>ENSINO FUNDAMENTAL</b>			<b>LANÇAMENTOS EM PACOTES</b>			<b>EM ESTOQUE</b>	<b>SALDO ANTERIOR</b>	<b>ENTRADAS PDGA's</b>	<b>TRANSF. RECEBIDA</b>	<b>TRANSF. ENVIADA</b>	<b>TOTAL DISPONÍVEL</b>	<b>TOTAL CONSUMIDO</b>	
5				<b>PDGA / PDGP</b>										
6	<b>ORDEM</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>SALDO ANTERIOR</b>	<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>DISTRIBUIÇÃO</b>								
9	1	Açúcar	5					0,00						
10	2	Achocolatado	1					0,00						
11	3	Arroz	5					0,00						
12	4	B.amanteigado	0,4					0,00						
13	5	B. Cream Crake	0,4					0,00						
14	6	B. Maisena	0,4					0,00						
15	7	B. Maria	1					0,00						
16	8	ito Frgo Desfia	2,5					0,00						
17	9	arne em Conser	0,83					0,00						
18	10	Charque Bovino	1					0,00						
19	11	Cookie integral	0,14					0,00						
20	12	Cúrcuma	0,2					0,00						
21	13	trato de Tomat	1,08					0,00						

# Gráficos com base em registros parciais da PC do PNAE 2013 e 2014



# Gráficos com base em registros parciais da PC do PNAE 2013 e 2014

Soma de TOTAL\_AF

## AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR - PNAE

200.000.000,00

180.000.000,00

160.000.000,00

140.000.000,00

120.000.000,00

100.000.000,00

80.000.000,00

60.000.000,00

40.000.000,00

20.000.000,00

2013 – R\$ 579.897.500,87  
2014 – R\$ 662.123.663,04

Frutas e derivados  
Hortaliças e derivados

Leites e derivados

Cereais e derivados

Carnes e derivados

Bebidas

Leguminosas e derivados

Açúcares e doces

Pescados e frutos do mar

Ovos e derivados

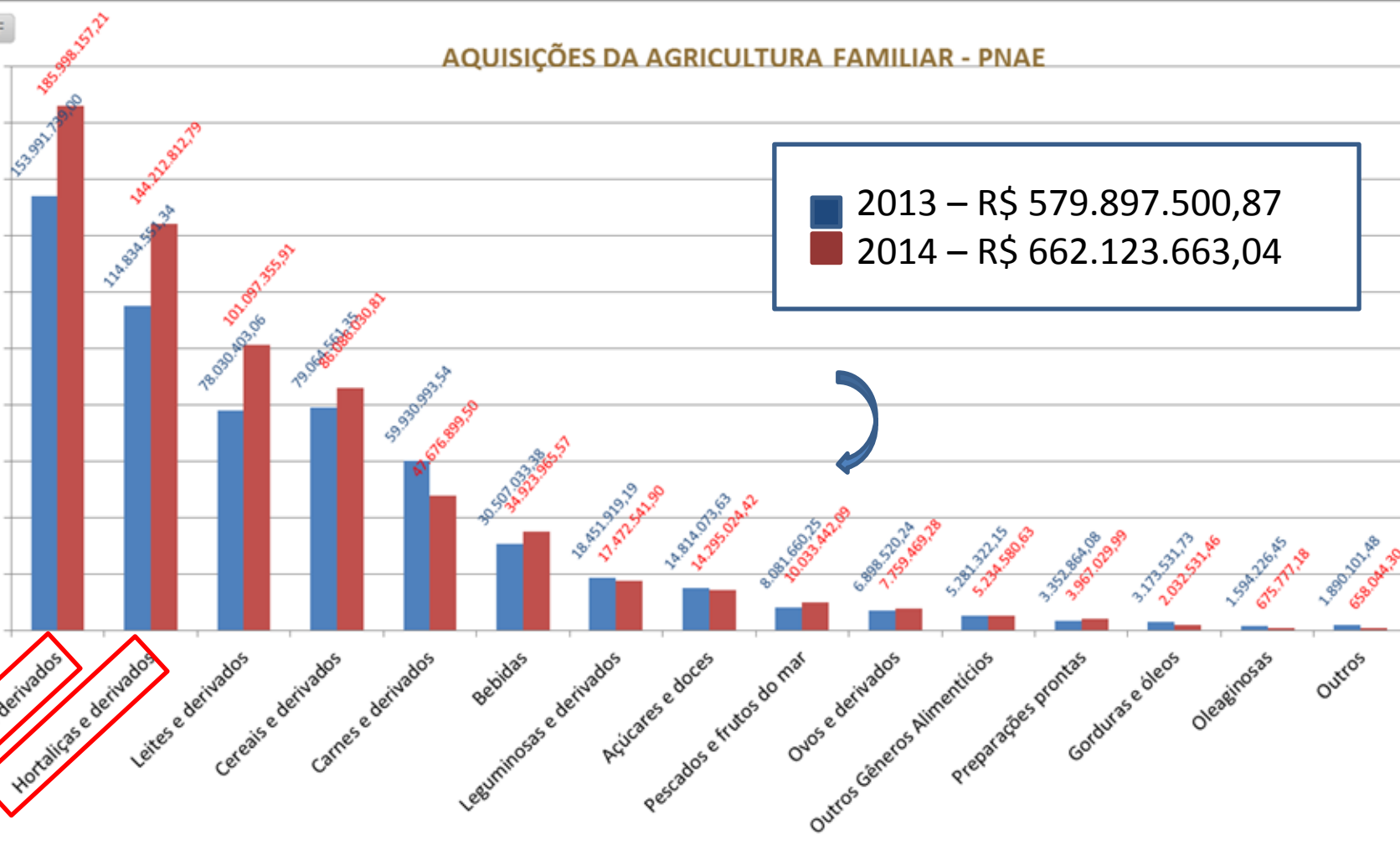
Outros Gêneros Alimentícios

Preparações prontas

Gorduras e óleos

Oleaginosas

Outros



# Proposta de ações para o PACTO FEDERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

## EIXOS: 1. Compra Institucional e Oferta de Alimentos Saudáveis

- Estimular o aumento da oferta de frutas e hortaliças e a diminuição da oferta de alimentos ultraprocessados;
- Promover a inserção do pescado na alimentação escolar;
- Fomentar a qualificação de cardápios para alunos com necessidades nutricionais específicas e PCTs;
- Ampliar a compra da agricultura familiar;

# Proposta de ações para o PACTO FEDERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

## EIXOS: 2. Fortalecimento da Educação Alimentar e Nutricional

- Ampliar o Projeto Educando com a Horta Escolar nas entidades executoras;
- Promover a formação de professores para desenvolver ações de EAN nas escolas;
- Promover a formação de atores (conselheiros, nutricionistas, gestores) de alimentação escolar, nos temas de alimentação adequada e saudável e SAN;

# Proposta de ações para o PACTO FEDERATIVO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

EIXOS: 3. Promoção da alimentação saudável em ambientes – Escolas

- Apoiar a promoção da alimentação saudável no âmbito do Programa Saúde na Escola – PSE;
- Apoiar a promoção da alimentação saudável no âmbito do Programa Mais Educação;
- Apoiar as discussões de regulamentação do comércio de alimentos nas escolas;



Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE  
Diretoria de Ações Educacionais – DIRAE  
Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar – CGPAE  
Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN

[cotan@fnde.gov.br](mailto:cotan@fnde.gov.br)

2022-5662/5551/5501/5663