



Avaliação da alimentação escolar na Terra Indígena Piaçaguera



Comissão Pró-Índio
de São Paulo

APRESENTAÇÃO

A presente avaliação tem por objetivo subsidiar a demanda dos índios da Terra Indígena Piaçaguera (localizada no Município de Peruíbe no litoral sul do estado de São Paulo) por uma alimentação escolar mais saudável, variada e que contemple a sua cultura alimentar.

Encomendado pela Comissão Pró-Índio de São Paulo, o parecer elaborado pela nutricionista Vanessa Manfre Garcia de Souza (CRN-3 38402) em setembro de 2016 avaliou se a alimentação servida nas 2 escolas e 3 salas vinculadas da TI Piaçaguera cumprem as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A atividade foi realizada com o apoio financeiro de DKA Áustria e Christian Aid.

Breve Histórico

A demanda dos indígenas por melhoras na alimentação escolar é bastante antiga. Desde 2015, a Comissão Pró-Índio de São Paulo vem desenvolvendo atividades em parceria com os educadores e lideranças de Piaçaguera para que as mudanças sejam efetivadas.

Como um dos resultados dessas iniciativas, em abril de 2016, foi criado um Grupo de Trabalho com o objetivo de elaborar diretrizes e novos cardápios para a alimentação escolar em Piaçaguera. O GT é composto por lideranças e educadores indígenas, a Comissão Pró-Índio, Funai, Prefeitura de Peruíbe, Secretária de Educação do Governo do Estado de São Paulo e a empresa terceirizada responsável pela operacionalização da alimentação escolar, Cheff Grill.

O GT realizou 2 reuniões (em abril e em maio) tendo sido consensuada as mudanças necessárias nos atuais cardápios. A Prefeitura de Peruíbe deveria realizar as primeiras mudanças acordadas em agosto de 2016. Porém, as mudanças acabaram não sendo postas em prática sob a alegação da Prefeitura de que não dispõe dos recursos para assumir as alterações,

Diante do impasse, a CPI-SP decidiu encomendar a presente avaliação como mais um instrumento para reforçar a reivindicação dos índios.

O parecer demonstrou que diversos aspectos dos cardápios avaliados estão inadequados e não respeitam às diretrizes do PNAE.

Além disso, na época da avaliação os alimentos disponíveis nas escolas diferiam daqueles presentes nos cardápios, os indígenas não receberam legumes, verduras ou frutas, além da variedade de carne ter ficado mais limitada.

Comissão Pró-Índio de São Paulo
Novembro de 2016



Comissão Pró-Índio
de São Paulo

A Comissão Pró-Índio de São Paulo é uma organização não governamental fundada em 1978 que atua junto com índios e quilombolas para garantir seus direitos territoriais, culturais e políticos, procurando contribuir com o fortalecimento da democracia, o reconhecimento dos direitos das minorias étnicas e o combate à discriminação racial.

CONSELHO DIRETOR

Carlos Fernando da Rocha Medeiros, Flávio Jorge Rodrigues da Silva, Lúcia Helena Vitalli Rangel e Paulo Roberto David de Araújo

CONSELHO CONSULTIVO

Ana Lúcia Amaral, Dalmo de Abreu Dallari, Eurípides Antônio Funes, Girolamo Domenico Treccani, Lux Boelitz Vidal, Manuel Mindlin Lafer, Orlando Sampaio Silva e Rodrigo Barbosa Ribeiro.

COORDENADORA EXECUTIVA

Lúcia M. M. de Andrade

ASSESSORA DE COORDENAÇÃO

Carolina Bellinger

ASSESSOR DE PROGRAMAS

Otávio de Camargo Penteado

ASSESSORA DE COMUNICAÇÃO

Bianca Pyl

Rua Padre de Carvalho 175 - São Paulo - SP - Brasil - 05427-100

Email: cpisp@cpisp.org.br

www.cpisp.org.br

APOIADORES PROGRAMA POVOS INDÍGENAS



FOTO DA CAPA: Carlos Penteado

**Relatório apresentado à Comissão Pró-Índio do Estado de São
Paulo**

Avaliação da alimentação escolar da Terra Indígena de Piaçaguera
– Peruíbe - SP

Vanessa Manfre Garcia de Souza

Nutricionista CRN-3 38402

São Paulo
2016

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO

- 1.1 A Terra Indígena Piaçaguera
- 1.2 Mudança de hábitos alimentares e condições de saúde e nutrição dos indígenas
- 1.3 A alimentação escolar em Piaçaguera
- 1.4 O Programa Nacional de Alimentação Escolar
- 1.5 Cardápio do PNAE
- 1.6 Justificativa

2. OBJETIVO

- 2.1 Objetivos específicos

3. METODOLOGIA

- 3.1 Local de estudo
- 3.2 Coleta dos dados
- 3.3 Análise dos dados
 - 3.3.1 Avaliação da qualidade do cardápio quanto ao respeito à cultura alimentar, à sazonalidade, à variedade, ao emprego da alimentação saudável e adequada, e presença de alimentos provenientes da agricultura familiar
 - 3.3.2 Avaliação do cumprimento das normas do PNAE quanto à presença de alimentos restritos nos cardápios e quanto à oferta de doces e/ou preparações doces por semana
 - 3.3.3 Avaliação do atendimento às recomendações do PNAE quanto à oferta de frutas e hortaliças, às necessidades nutricionais dos alunos e às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias
 - 3.3.4 Avaliação da qualidade dos produtos e da entrega nas escolas
 - 3.3.5 Avaliação da participação dos índios na elaboração dos cardápios e no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar

4. RESULTADOS

- 4.1 RESUMO DOS RESULTADOS
- 4.2 APRESENTAÇÃO DETALHADA DOS RESULTADOS
 - 4.2.1 Avaliação da qualidade do cardápio quanto ao respeito à cultura alimentar, à sazonalidade, à variedade, à presença de alimentos saudáveis e provenientes da agricultura familiar

4.2.2 Avaliação do cumprimento das normas do PNAE quanto à presença de alimentos restritos nos cardápios e quanto à oferta de doces e/ou preparações doces por semana

4.2.3 Avaliação do atendimento às recomendações do PNAE quanto à oferta de frutas e hortaliças, às necessidades nutricionais dos alunos e às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias

4.2.4. Avaliação da qualidade e da entrega dos produtos nas escolas

4.2.5 Avaliação da participação dos índios na elaboração dos cardápios e no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

6. REFERÊNCIAS

ANEXOS

1. INTRODUÇÃO

1.1 A Terra Indígena Piaçaguera

A Terra Indígena Piaçaguera está localizada no município de Peruíbe, litoral sul do estado de São Paulo. Lá vivem cerca de 230 índios do povo Tupi-Guarani, divididos em cinco aldeias.

Como as outras terras indígenas localizadas em municípios litorâneos do estado, em que as atividades e os empreendimentos ligados ao turismo e ao lazer constituem base importante da economia local, a urbanização litorânea e a especulação imobiliária são vetores de pressão sobre Piaçaguera. A Rodovia Padre Manoel da Nóbrega divide em duas glebas a terra indígena, por exemplo.

A situação de vulnerabilidade é agravada pela mineração de areia que ocorreu na área desde os anos 1960. A extração impactou consideravelmente a vegetação nativa da terra, o que dificulta a coleta de material para o artesanato e a realização de roçados pelos índios (CPI-SP, 2013). Esse problema da terra leva a população a um estado de maior vulnerabilidade e ameaça à soberania alimentar desse povo (CPI-SP, 2016).

Para os Guarani, os alimentos têm uma importância que está muito além de nutrir o corpo - e “deixa-lo mais leve e limpo”-, pois estão relacionados ao modo de ser e de viver deste povo, à significação religiosa e sua relação com a Divindade, à importância simbólica, como a participação do milho em rituais. Essa valorização também é verificada na diferenciação que este povo faz do que é “alimento do branco” e “alimento do guarani”, em que consideram que os cultivos tradicionais dos roçados Guarani como feijão, mandioca, batata-doce, milho, abóbora, amendoim e diversas frutas têm origem divina (GIORDANI, 2010).

Garantir a alimentação tem sido um desafio para os índios, que necessitam cada vez mais buscar alimentos na cidade, mas sem poder contar com uma renda constante e suficiente para isso. As principais fontes de renda das famílias, em Piaçaguera, são o artesanato (14,9%), a venda de plantas (17,9%) e o Bolsa Família (13,4%) (CORRÊA et al., 2009).

Nesse sentido, a alimentação escolar representa uma estratégia de segurança alimentar e nutricional e de garantia do direito à alimentação em Piaçaguera.

1.2 Mudança de hábitos alimentares e condições de saúde e nutrição dos indígenas

Esse quadro de comprometimento das atividades de subsistência, de instabilidade na produção de alimentos pode levar a uma mudança no perfil epidemiológico da população, em que as doenças crônicas não transmissíveis começam a assumir um papel expressivo (BRASIL, 2009a).

Filho (2016) e Castro et al.(2014) citam estudos realizados com etnias indígenas distintas, os quais tem mostrado elevadas prevalências de sobrepeso e obesidade na infância e adolescência, e de diabetes mellitus tipo 2. A possível explicação para essas elevadas prevalências é a ocidentalização das dietas indígenas, caracterizadas por maior consumo de alimentos industrializados - com elevado teor de sódio, açúcar e gorduras - em detrimento do consumo de alimentos tradicionais.

Por outro lado, dados do Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição Indígena revelaram um quadro de anemia e de desnutrição crônica entre crianças menores de 5 anos (BRASIL, 2009a).

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) mostrou em seu relatório sobre o estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil, em 2014, que a situação de insegurança alimentar e nutricional da população indígena é urgente. E que essa situação está diretamente vinculada ao obstáculo da demarcação e conservação de terras indígenas (FAO, 2014).

Finalmente, as mudanças de estilo de vida e de hábitos alimentares tem impactado negativamente no estado nutricional e de condições de saúde dos indígenas.

1.3 A alimentação escolar em Piaçaguera

A execução do Programa de Alimentação Escolar em Peruíbe é realizada pela Prefeitura, que terceirizou o serviço de fornecimento da alimentação escolar, exercido atualmente pela empresa Cheff Grill, a qual gerencia a alimentação das duas escolas estaduais em Piaçaguera, além de outras 3 salas vinculadas.

A alimentação é preparada e servida por merendeiras das próprias aldeias onde as escolas estão inseridas.

Há alguns anos, há uma demanda por mudanças na alimentação escolar em Piaçaguera, para que a alimentação oferecida respeite a cultura alimentar dos indígenas, seja saudável com alimentos frescos, variados e de qualidade, com menor presença de industrializados.

Para assegurar uma alimentação saudável e culturalmente adequada, os índios tem buscado um espaço de diálogo com os gestores públicos e a empresa terceirizada, para que as mudanças necessárias possam efetivamente acontecer.

1.4 O Programa Nacional de Alimentação Escolar

A alimentação escolar é um direito reconhecido pela Constituição Federal de 1988, a qual estabelece que a alimentação de estudantes da rede pública de ensino no Brasil deve ser garantida pelo Estado, por meio de programa suplementar, em todas as etapas da educação básica (BRASIL, 1988).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política de alimentação e nutrição mais antiga do Brasil, a qual se iniciou na década de 1940 e se constituiu como Campanha da Merenda Escolar, em 1954. Atualmente, é o segundo maior programa de alimentação escolar do mundo, sendo que em 2015 beneficiou 41,5 milhões de estudantes com um orçamento de R\$ 3,8 bilhões (FNDE, 2015).

O Programa é uma estratégia de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), cujos princípios devem estar incorporados no desenho institucional do Programa.

Dentre as diretrizes da alimentação escolar, cabe destacar (BRASIL, 2009b):

I – 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;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Desde 1994, o repasse dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar para estados e municípios, possibilitou a aquisição descentralizada dos alimentos, estimulando o pequeno produtor agrícola e o desenvolvimento local. Essa medida resultou na oferta de alimentos com mais qualidade, variedade e regionais, valorizando a cultura alimentar local (BELIK e CHAIM, 2009).

Nesse contexto, outro acontecimento importante foi a regulamentação da compra da Agricultura Familiar para o PNAE, conforme o Artigo 14 da Lei nº 11.947/ 2009 (BRASIL, 2009b):

Art. 14. 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.

A aquisição poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, por meio de Chamada Pública, em que ocorre uma seleção de proposta específica para a aquisição dos gêneros alimentícios (BRASIL, 2013).

É importante ressaltar que a Lei 11.947/09 determina que deve ser priorizada a compra de alimentos da Agricultura Familiar de comunidades indígenas. Porém, em Piaçaguera, há a questão da dificuldade de terra para produzir e, portanto, não há produção de alimentos na Terra Indígena para a alimentação escolar.

1.5 Cardápio do PNAE

A cultura é uma das dimensões que se deve considerar na elaboração de um cardápio, o qual deve contemplar: a variedade de alimentos, combinações

de preparações, temperos, cores, formas, cortes, técnicas de preparo, apresentação, sendo que o objetivo final é a promoção da saúde.

Na literatura, há alguns estudos sobre alimentação escolar indígena como o de Castro et al. (2014), em que mostraram a inadequação nutricional dos cardápios de escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, e o estudo de Pessoa (2013) que observou grande frequência de alimentos industrializados nos cardápios.

Em 2013, a Resolução CD/FNDE nº 26 (BRASIL, 2013) determinou como deve ser o cardápio das escolas públicas da educação básica, incluindo escolas indígenas, o qual deve ser elaborado por nutricionista Responsável Técnico da Entidade Executora (Secretarias de Educação Estadual e Municipal).

Esta Resolução determina que o cardápio deve contemplar a utilização de gêneros alimentícios básicos, o respeito às recomendações nutricionais e às necessidades específicas, aos hábitos alimentares, à cultura alimentar local, e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

O nutricionista deverá estabelecer os horários das refeições de acordo com a cultura alimentar e as porções a serem oferecidas de acordo com a faixa etária dos alunos.

A Resolução nº 26/2013 traz ainda parâmetros referentes à composição nutricional dos cardápios, os quais serão detalhados nos resultados da avaliação do cardápio de Piaçaguera, no presente relatório.

Por fim, é fundamental destacar a determinação do PNAE de que o cardápio deve atender as especificidades culturais das comunidades indígenas, a qual dialoga com o estudo da FAO acerca do estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil, lançado em 2015. O órgão da ONU afirma que há a urgência de se combater as desigualdades que persistem em grupos populacionais específicos, em particular os indígenas e outros povos e comunidades tradicionais. E colocou a criação e o fortalecimento de políticas públicas que atendam às especificidades desses setores da população brasileira dentre os quatro maiores desafios do Brasil nos próximos anos (FAO, 2015).

1.6 JUSTIFICATIVA

Nesse contexto, e assumindo que a demanda dos índios de Piaçaguera por uma alimentação escolar diferenciada, saudável e adequada, e que respeite a cultura alimentar local - com uma melhor interlocução entre alimentos considerados tradicionais e alimentos que hoje fazem parte de seu hábito alimentar -, está amparada pelo PNAE, faz-se necessário avaliar a alimentação escolar da Terra Indígena Piaçaguera, a fim de fortalecer a demanda por mudanças na alimentação e discuti-la com os órgãos competentes.

2. OBJETIVO

Avaliar a alimentação escolar da Terra Indígena Piaçaguera, em Peruíbe – SP, de acordo com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.1 Objetivos específicos

a) avaliar a qualidade do cardápio quanto ao respeito à cultura alimentar, à sazonalidade, à variedade, ao emprego da alimentação saudável e adequada e presença de alimentos provenientes da agricultura familiar;

b) avaliar o cumprimento das normas do PNAE quanto à presença de alimentos restritos nos cardápios e quanto à oferta de doces e/ou preparações doces por semana;

c) avaliar se os cardápios atendem as recomendações do PNAE quanto à oferta de frutas e hortaliças, às necessidades nutricionais dos alunos e às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias;

d) avaliar a qualidade e a entrega dos produtos nas escolas;

e) avaliar a participação dos índios na elaboração dos cardápios e no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar.

3. METODOLOGIA

3.1 Local de estudo

Para a realização deste trabalho, foram visitadas as escolas de quatro aldeias da Terra Indígena de Piaçaguera, em Peruíbe – São Paulo: Escola Estadual Indígena Aldeia Piaçaguera, Escola Estadual Indígena Aldeia Nhamandu Mirim, e as salas vinculadas das aldeias Tabaçu Rekóypy e Tekoa Kwaray.

3.2 Coleta dos dados

Para conhecimento da Terra Indígena, da história da demanda dos índios por mudanças na alimentação escolar, incluindo as reuniões realizadas para discussão entre representantes indígenas e responsáveis da Prefeitura de Peruíbe, do Governo do Estado de São Paulo, da FUNAI, da Comissão Pró-Índio, FNDE e CATI, foram disponibilizados, pela Comissão Pró-Índio, as cartas dos índios a estas instituições e o retorno das mesmas, atas das reuniões e documentos e notícias sobre Piaçaguera.

Após esse levantamento de informações, foi realizada uma visita de dois dias à Terra Indígena para conhecimento da realidade local, por meio de conversa com os representantes indígenas e merendeiras de cada aldeia, e para coleta de dados como a qualidade dos alimentos, as porções de alimentos servidas para o cálculo nutricional do cardápio, dentre outros.

Os cardápios das escolas indígenas foram disponibilizados pela Comissão Pró-Índio de São Paulo (Anexo 1).

3.3 Análise dos dados

3.3.1 Avaliação da qualidade do cardápio quanto ao respeito à cultura alimentar, à sazonalidade, à variedade, ao emprego da alimentação saudável e adequada, e presença de alimentos provenientes da agricultura familiar

Para essa avaliação, foram analisados aspectos qualitativos dos cardápios, abordados na Resolução CD/FNDE nº 26/2013. Os aspectos e a forma de análise são descritos a seguir:

a) Respeito à cultura alimentar

Foram levantadas informações sobre os alimentos e as preparações da cultura alimentar de Piaçaguera, a partir de registros de Rodas de Conversa e reuniões promovidas pela Comissão Pró-Índio e a partir da visita à Piaçaguera. Foram analisados os cardápios dos meses de março, abril, maio, junho, agosto e setembro de 2016, quanto à presença dos alimentos tradicionais citados e se estavam presentes na forma como são consumidos, combinados com outros alimentos, por exemplo.

Foi verificado com as merendeiras, durante a visita, se havia liberdade para variar a forma de preparo destes alimentos e se podiam fazê-lo à maneira tradicional.

Para verificar se o cardápio é diferenciado, de forma a respeitar a cultura alimentar, foi realizada a comparação entre o cardápio indígena com o não indígena, de Ensino Fundamental, do município de Peruíbe, referentes ao mês de agosto de 2016. O cardápio não indígena foi coletado no Boletim Oficial do Município (B.O.M, 2016).

b) Variedade

Foi analisada a variedade dos cardápios entre os meses de março, abril, maio, junho, agosto e setembro de 2016, e selecionado o cardápio de agosto para verificar a variedade, dentro de um mês, de grupos alimentares e de alimentos dentro de cada grupo, de cores e de tipos de preparações do almoço, por ser o cardápio mais recente ao início da avaliação e não conter feriado.

c) Sazonalidade

Foram analisados os cardápios disponíveis dos meses de março, abril, maio, junho, agosto e setembro de 2016, a fim de verificar a presença de alimentos característicos de cada época do ano. Foi utilizada como referência a tabela de sazonalidade da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP, 2016).

d) Atendimento às necessidades nutricionais específicas

Foi avaliado, durante a visita às escolas, se há um cardápio especial para alunos com necessidades nutricionais específicas, como alergia e intolerância a alimentos, doença celíaca, diabetes, hipertensão, dentre outras.

e) Valorização da produção agrícola da região e da agricultura familiar

Para avaliar se o cardápio contempla alimentos produzidos em âmbito local, foram coletados os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) sobre a produção agrícola de Peruíbe em 2015, considerando os dados de lavoura permanente e temporária (IBGE, 2016). E, durante a visita, foi verificado com as merendeiras e diretoras escolares se os alimentos recebidos nas escolas são provenientes da agricultura familiar.

f) Emprego da alimentação saudável e adequada

Para avaliar o cumprimento desta diretriz do PNAE, constante na Lei 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE 26/2013, com relação aos cardápios das

escolas de Piaçaguera, foram considerados o conceito e as recomendações de uma alimentação saudável e adequada trazidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e a Nota Técnica nº 01/2014 - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar (FNDE, 2014).

Foram avaliadas a prevalência de alimentos *in natura* frescos ou minimamente processados e refeições preparadas a partir destes itens e a presença mínima de produtos ultraprocessados. Para isso, foi considerado o cardápio do mês de agosto de 2016, por ser o mais recente disponível até o momento desta avaliação e conter todos os dias úteis (sem feriado). Durante a visita às escolas, foram verificadas as informações de ingredientes nos rótulos de cada alimento industrializado e sobre alguns alimentos que não estavam disponíveis na cozinha, foi perguntado à merendeira, por exemplo, a almôndega foi descrita como congelada e pronta para aquecimento, para definir quais eram ultraprocessados, de acordo com a classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

3.3.2 Avaliação do cumprimento das normas do PNAE quanto à presença de alimentos restritos nos cardápios e quanto à oferta de doces e/ou preparações doces por semana

Para avaliar a presença de alimentos restritos e a oferta semanal de doces e/ou preparações doces nos cardápios, foram utilizadas como referências a Resolução CD/FNDE nº 26/ 2013 (BRASIL, 2013), a qual determina quais são os alimentos restritos no PNAE e qual a oferta máxima semanal de doces, e a Nota Técnica nº 01/2014 – Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar (FNDE, 2014).

Foi avaliado o cardápio de agosto de 2016, considerando quais os alimentos restritos e a frequência deles, bem como a frequência de porções de doces e a quantidade de kcal por porção. Como não foi possível acessar as Fichas Técnicas e o Receituário Padrão não estava disponível nas escolas foram consultadas as tabelas de informação nutricional de cada produto dos alimentos disponíveis nas escolas (Anexo 2), durante a visita, e a quantidade per capita da Tabela de Quantidade de Itens Por Refeição – EMEF, disponível na cozinha da Escola Nhamandu Mirim (Anexo 3). O leite caramelizado e o doce de leite não tinham a informação de per capita disponível e não estavam disponíveis. E para

os flocos de milho, que não havia nas escolas, foi considerada a tabela de informação nutricional de algumas marcas encontradas na internet, calculando-se a média das calorias encontradas em cada produto (anexo 4).

3.3.3 Avaliação do atendimento às recomendações do PNAE quanto à oferta de frutas e hortaliças, às necessidades nutricionais dos alunos e às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias

a) Para avaliar a oferta semanal de frutas e hortaliças no cardápio, foi utilizado o cardápio de agosto/ 2016, tendo como referência a Resolução CD/FNDE nº 26/ 2013 (BRASIL, 2013), a qual determina que o cardápio da alimentação escolar deve oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana). O detalhamento sobre o que foi considerado como uma porção de hortaliça, está descrito nos 'Resultados' deste item avaliado.

b) Para verificar se o cardápio atende, em média, às necessidades nutricionais dos alunos, foi analisado o cardápio de 19 de setembro/ 2016 da Escola Piaçaguera e o de 20 de setembro/2016 da Escola Nhamandú Mirim, pois foram os dias em que foi realizada a visita nessas escolas. Dessa forma, foi possível coletar os cardápios e informações sobre as porções oferecidas aos alunos e dos rótulos.

Como não foi possível acessar a Ficha Técnica de Preparo (FTP) e não havia a informação de quantidade *Per Capita* das preparações na escola Piaçaguera, todas as porções de alimentos servidas no café da manhã e no almoço destes dois dias foram pesadas. Porém, no café da manhã só foi possível pesar o biscoito Cream Cracker, pois a visita foi após o lanche, e as porções dos outros alimentos foram referidas pela merendeira, em medida caseira.

Para verificar se a oferta atinge às necessidades nutricionais dos alunos, foi considerada a faixa etária de 6 a 15 anos de idade, pois a escola Nhamandú Mirim só atende alunos dessa faixa etária.

A composição nutricional das preparações servidas foi analisada no *software* AVANUTRI® versão 4.0 e, a partir dos resultados obtidos, foram calculadas as médias da quantidade de energia e nutrientes dos cardápios das duas escolas, para o café da manhã e o almoço. Então, essas quantidades médias encontradas foram comparadas com a recomendação do PNAE. Como

a recomendação de energia e nutrientes é por refeição, a composição nutricional foi analisada para cada refeição.

Foram consideradas como referências as recomendações nutricionais para alunos matriculados em escolas indígenas, estabelecidas no Anexo III da Resolução 26/ 2013 (Anexo 5).

c) Para verificar o atendimento às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias, foi analisada a porcentagem da energia total oferecida no cardápio proveniente de açúcar simples, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans e sódio, cuja recomendação máxima está no Art. 16 da Resolução nº 26/2013 (BRASIL, 2013). A quantidade de gordura trans oferecida foi verificada na tabela de informação nutricional dos alimentos, e a quantidade dos outros nutrientes foi verificada nos resultados da composição nutricional das porções servidas, gerados pelo *software* AVANUTRI.

3.3.4 Avaliação da qualidade dos produtos e da entrega nas escolas

Foram avaliados todos os alimentos disponíveis nas escolas, com relação à qualidade das marcas quanto aos ingredientes e à composição nutricional dos produtos; à aparência, informações dos rótulos, conservação e armazenamento; frequência de entrega de produtos, necessidade de troca com fornecedores e de substituição de alimentos do cardápio. Além das observações feitas durante a vista, foram considerados os relatos das merendeiras sobre a qualidade dos alimentos, especialmente os que não foram encontrados nas escolas, e informações sobre frequência de entrega dos produtos, bem como necessidade de alterar o cardápio devido à falta de entrega ou à qualidade dos mesmos.

Para avaliar a qualidade das marcas quanto aos ingredientes e à composição nutricional dos produtos, foram consideradas a lista de ingredientes e a informação nutricional presentes nos rótulos, as quais foram comparadas com as informações do mesmo alimento de três diferentes marcas (Anexo 6).

3.3.5 Avaliação da participação dos índios na elaboração dos cardápios e no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar

Para avaliar se a demanda por mudanças no cardápio da alimentação escolar estavam sendo atendidas, foi analisado o histórico dessa demanda e espaço para diálogo, avaliados os cardápios das escolas indígenas desde o

início do processo de diálogo dos índios com os gestores públicos até o momento, comparando os cardápios ao longo desses meses. Para avaliar o atendimento à demanda por mudança na qualidade dos alimentos, foi verificado se houve a substituição de alguns alimentos com as merendeiras, durante a visita às escolas.

Para avaliar a participação dos índios no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar, foi verificado, em conversa com diretores e educadores das escolas, o conhecimento deles sobre o Conselho de Alimentação Escolar e o interesse em participar do Conselho.

4. RESULTADOS

4.1 RESUMO DOS RESULTADOS

A legislação do PNAE determina que o cardápio deve respeitar a cultura alimentar local e atender as especificidades da comunidade indígena. Porém, a presente avaliação mostrou que o cardápio não está adequado à cultura alimentar dos índios de Piaçaguera, uma vez que contempla apenas alguns alimentos tradicionais, inseridos em um dia da semana, mas para serem consumidos com outros alimentos de forma a não respeitar a cultura alimentar, por exemplo, oferecer no café da manhã mandioca cozida acompanhada de leite caramelizado. Este resultado vem apoiar uma das principais demandas dos índios para que a alimentação escolar respeite a cultura alimentar da comunidade.

Uma das diretrizes do PNAE consiste no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, e a legislação determina que o cardápio deve pautar-se na diversificação agrícola da região, com incentivo para a aquisição de alimentos produzidos em âmbito local e da agricultura familiar.

Porém, os resultados mostraram que a alimentação escolar em Piaçaguera não está de acordo com esta diretriz. O cardápio é pouco variado, sendo que alguns alimentos se repetem frequentemente, revelando uma monotonia especialmente no café da manhã. Além disso, os índios reclamam da falta de variedade de frutas e hortaliças, pois só aparecem alguns deles ao longo do ano, mesmo diante da grande variedade existente desses alimentos. É necessário ressaltar a importância da variedade de alimentos para a formação

dos hábitos alimentares das crianças, no sentido de conhecer e experimentar a maior variedade possível de alimentos, especialmente frutas e hortaliças.

Foram encontrados alguns alimentos característicos da vocação agrícola da região nos cardápios, porém não se sabe se eles são adquiridos da produção local. Além disso, as escolas não estão recebendo alimentos da agricultura familiar.

Foi observado um descumprimento da diretriz do PNAE sobre o emprego da alimentação saudável e adequada, pois há uma grande frequência de alimentos ultraprocessados no cardápio, especialmente no café da manhã, em que aparecem diariamente. Para que a alimentação oferecida nas escolas seja saudável, estes alimentos devem ser evitados, enquanto a base da alimentação deve ser de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com estes alimentos.

Estes resultados fortalecem a demanda dos índios por uma alimentação variada, que contemple alimentos frescos e menor quantidade de alimentos industrializados.

Os cardápios mostraram uma frequência diária de alimentos cuja aquisição é restrita pela norma do PNAE, dentre eles os doces, os quais ultrapassaram a oferta máxima permitida, por semana, de porções e de calorias por porção em alguns deles. Portanto, estes resultados reforçam a necessidade de mudança levantada pelos índios para a diminuição da frequência de alimentos industrializados no cardápio e substituição da sobremesa doce industrializada por doce caseiro, o qual é mais saudável e não é considerado restrito.

A oferta mínima, estabelecida pelo PNAE, de frutas e hortaliças por semana se mostrou adequada com base na avaliação do cardápio elaborado pelo nutricionista responsável técnico. Porém, o cardápio realizado nos dias da visita foi outro, adaptado, devido à falta de alimentos, e não foram oferecidas nenhuma fruta e hortaliça.

Quanto à oferta de calorias e de nutrientes nas refeições, considerando a média dos dois dias avaliados durante a visita, o café da manhã não supriu o mínimo de 30% das necessidades nutricionais, sendo que para os alunos de 11 a 15 anos, não supriu nem metade da quantidade calórica necessária. Essa inadequação pode prejudicar o crescimento e o desenvolvimento

biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar dos alunos e, dessa forma, o PNAE não cumpre com o seu objetivo.

O almoço não atingiu a recomendação de fibras, vitaminas e alguns minerais, considerando a quantidade média ofertada nos dois dias avaliados. Ao contrário do café da manhã, foi ofertada uma quantidade maior de energia e de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) em relação à recomendação, sendo que para as crianças de 6 a 10 anos a quantidade de calorias oferecida foi consideravelmente maior.

O PNAE, considerando a vulnerabilidade da comunidade indígena, estabelece uma recomendação média de nutrientes e calorias, por refeição, maior para alunos indígenas em relação aos não indígenas. Assim, não é necessário que a oferta de calorias e macronutrientes seja consideravelmente maior que a média recomendada, como encontrado na avaliação. Uma oferta maior de macronutrientes e, conseqüentemente, de calorias pode contribuir para o excesso de peso e desenvolvimento de doenças associadas, como diabetes e dislipidemias.

A quantidade média de gorduras totais nas preparações diárias foi inadequada para os alunos de 11 a 15 anos; a quantidade média de sódio encontrada nas preparações foi praticamente o dobro da máxima recomendada, por dia, pelo PNAE. Este resultado fortalece a demanda dos índios por retirar o frango empanado e os embutidos do cardápio, os quais são ricos em gordura e sódio.

Cabe ressaltar que a avaliação do atendimento às necessidades nutricionais e da quantidade de nutrientes nas preparações se baseou nas refeições oferecidas em um dia na Escola Piaçaguera, e outro dia na Escola Nhamandu Mirim, e o cardápio destes dias não condiz com o planejado pelo nutricionista técnico responsável, já que muitos dos alimentos não haviam sido entregues nas escolas e, assim, as escolas tiveram que adaptar o cardápio com os alimentos disponíveis. Essa diferença entre o que o cardápio planejado estabelece e o que realmente é servido representa uma irregularidade no cumprimento das normas do PNAE, uma vez que não cumpre com o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, não há oferta de frutas e hortaliças e há uma oferta maior de industrializados.

Além disso, foi observado que a porção de cada preparação oferecida aos alunos não é diferenciada por faixa etária, como determina o PNAE.

Com relação à demanda por uma melhora na qualidade de alguns alimentos in natura, não foi possível verificar a qualidade destes alimentos na visita às escolas, pois não estavam recebendo raízes e tubérculos, milho e hortaliças. Mas as merendeiras reclamam que, às vezes, estes alimentos não são de boa qualidade, e, provavelmente, isso se deve pelo fato de não serem frescos, adquiridos de produtores locais, como determina o PNAE. Houve a substituição da marca de alguns alimentos processados, mas foram encontradas marcas melhores, existentes no mercado, para alguns alimentos como frango empanado e extrato de tomate, com relação à quantidade de gordura e de sódio.

Apesar das oportunidades de diálogo ocorridas entre os índios, as nutricionistas da prefeitura de Peruíbe e da empresa terceirizada, e alguns órgãos públicos, muitas das mudanças solicitadas no cardápio da alimentação escolar indígena não foram atendidas até o momento.

É diretriz do PNAE a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações do poder público para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. Dessa forma, é necessário que haja um constante espaço para diálogo em que os índios possam levar suas demandas e discutir propostas para alcançar uma alimentação escolar adequada.

Além disso, é importante que haja a participação dos índios no CAE para que os problemas e irregularidades – como o não recebimento de muitos alimentos presentes no cardápio, especialmente *in natura* - sejam levados ao FNDE e demais órgãos de controle.

Como resumo, o quadro 1 apresenta o resultado dos aspectos avaliados sobre a alimentação escolar de Piaçaguera, considerando a demanda dos índios e a recomendação do PNAE para cada aspecto.

Quadro 1- Resumo dos resultados da avaliação da alimentação escolar da Terra Indígena de Piaçaguera, de acordo com as demandas dos índios e das referentes normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Peruíbe, São Paulo, 2016.

Aspecto avaliado	Demanda	Recomendação PNAE	Resultado
Respeito à cultura alimentar	Adequar o cardápio aos hábitos alimentares e costumes indígenas.	O cardápio deve respeitar a cultura alimentar local e atender as especificidades da comunidade indígena.	Inadequado
Variedade do cardápio	Variar as frutas, as hortaliças, as carnes, incluir outros alimentos no café da manhã, que é muito repetitivo.	A alimentação deve compreender o uso de alimentos variados.	Inadequado
Sazonalidade	Variar as frutas e as hortaliças, características de cada época.	O cardápio deve pautar-se na sazonalidade.	Inadequado
Valorização da produção agrícola local e da agricultura familiar	Alimentos frescos na alimentação escolar.	O cardápio deve pautar-se na diversificação agrícola da região, com incentivo para a aquisição de alimentos produzidos em âmbito local e da agricultura familiar.	Inadequado
Emprego da alimentação saudável e adequada	Incluir mais alimentos saudáveis no cardápio e substituir alguns alimentos industrializados.	É diretriz do PNAE o emprego da alimentação saudável e adequada; a elaboração do cardápio deve pautar-se nisso.	Inadequado
Presença de alimentos restritos nos cardápios e oferta de doces	Diminuir a frequência de alimentos industrializados no cardápio e substituir sobremesa doce industrializada por doce caseiro.	É restrita a aquisição de diversos alimentos industrializados e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.	Inadequado

Oferta de frutas e hortaliças	Incluir frutas no cardápio.	O cardápio deve oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana).	Avaliação do cardápio: adequado Avaliação <i>in loco</i> : inadequado
Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos	Não há demanda.	Os cardápios devem suprir no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas.	1ª refeição: Inadequado 2ª refeição: parcialmente adequado
Quantidade máxima de alguns nutrientes nas preparações diárias	Substituir o frango empanado e os embutidos, ricos em gordura e sódio.	Estabelece a quantidade máxima de açúcar simples adicionado, gorduras totais, gordura saturada e gordura trans com relação à quantidade de energia total ofertada e quantidade de sódio das preparações.	Parcialmente adequado
Qualidade dos produtos recebidos nas escolas	Melhora da qualidade de alguns alimentos in natura e substituição da marca de alguns processados.	A qualidade dos alimentos está inserida na diretriz sobre o emprego da alimentação saudável e adequada.	Parcialmente adequado
Diálogo com os gestores sobre o cardápio	Espaço para diálogo sobre o cardápio da alimentação escolar indígena e discussão das demandas com os gestores.	É diretriz do PNAE a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações do poder público para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada; os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas.	Parcialmente adequado

4.2 APRESENTAÇÃO DETALHADA DOS RESULTADOS

4.2.1 Avaliação da qualidade do cardápio quanto ao respeito à cultura alimentar, à sazonalidade, à variedade, à presença de alimentos saudáveis e provenientes da agricultura familiar

a) Respeito à cultura alimentar

Os alimentos ou preparações citados pelos índios como habitualmente consumidos no café da manhã foram: frutas, leite com frutas (vitamina), leite puro ou com café, pão caseiro, biju, tapioca, mingau de amido de milho e de fubá, milho, mandioca, bolo caseiro (de milho, por exemplo), preparações com farinha de mandioca (farinha de mandioca com banana, por exemplo), tipá (preparação de farinha de trigo, água e sal), chá.

De todos estes alimentos citados, os cardápios analisados apresentaram apenas mandioca, batata doce, inhame e milho, em geral uma vez por semana, no café da manhã. Porém, estes alimentos eram acompanhados por leite com achocolatado ou leite caramelizado, e os índios não tem o costume de consumir estes alimentos tradicionais acompanhados dessa forma, mas sim com chá, fruta ou outra preparação tradicional.

Alimentos como bebida láctea, leite caramelizado e mingau industrializado, encontrados nos cardápios, não fazem parte da cultura alimentar deles e, inclusive, em uma das aldeias (Tabaçu Rekóypy) estes itens não estão sendo utilizados e ficam estocados.

Os alimentos ou preparações listados como habitualmente consumidos para o almoço foram: arroz, feijão, carne bovina, carne de frango, peixe, sopas, mandioca, batata doce, inhame, cará, preparações com banana (por exemplo, farinha de mandioca, feijão com banana verde), preparações com farinha de mandioca, preparações com fubá (farofa de fubá, semelhante ao cuscuz, por exemplo), quirera, hortaliças, frutas, doces caseiros como curau, arroz doce, canjica.

Dentre estes alimentos citados, foram encontrados: arroz, feijão, todas as carnes citadas - exceto o peixe que apareceu apenas um dia ao longo de todos esses meses -, batata doce com carne, quirera com frango, polenta de fubá, farofa, mandioca com carne, hortaliças, frutas, curau e arroz doce.

Foram encontrados alimentos no almoço que não fazem parte da cultura alimentar dos índios, e que não são considerados saudáveis, dos quais foi demandada a retirada do cardápio: frango empanado, salsicha, almôndega, linguiça, sobremesas industrializadas como pudim e gelatina.

Com relação ao preparo dos alimentos, as merendeiras disseram que tem liberdade para preparar os alimentos à maneira dos costumes deles, especialmente preparações com fubá, farinha de mandioca, quirera, mandioca, batata doce, e costumam variar o modo de preparo das carnes e legumes cozidos.

Como resultado da avaliação sobre o cardápio ser diferenciado, foram encontradas algumas substituições para o cardápio indígena como de biscoitos por mandioca, batata doce e milho, em um dia na semana, e no almoço substituição de algumas saladas de folhas por polenta de fubá, ou abóbora cozida, ou batata doce, como mostram os quadros a seguir, onde as diferenças estão destacadas em negrito:

Café da manhã		
	Cardápio Não Indígena	Cardápio Indígena
1ª semana	Leite com achocolatado e biscoito maisena	Leite com achocolatado e mandioca cozida
2ª semana	Leite com achocolatado e biscoito maisena	Leite com achocolatado e batata doce cozida
3ª semana	Leite com achocolatado e biscoito maria	Leite com achocolatado e milho cozido
4ª semana	Leite com achocolatado e biscoito rosquinha de coco	Leite com achocolatado e mandioca cozida
5ª semana	Bebida láctea baunilha e biscoito maisena	Leite com achocolatado e batata doce

Fonte: Cardápio Não Indígena - Boletim Oficial do Município (B.O.M, 2016); Cardápio Indígena – Comissão Pró-Índio de São Paulo (Anexo 1).

Almoço		
	Cardápio Não Indígena	Cardápio Indígena
1ª semana	Arroz, feijão, carne isca com batata , fruta	Arroz, feijão, carne isca com mandioca , fruta
	Arroz, feijão, carne moída, salada de pepino , pudim de morango	Arroz, feijão, carne moída com abóbora , pudim de morango
3ª semana	Arroz, feijão, carne isca refogada, salada de alface , fruta	Arroz, feijão, carne isca refogada, polenta de fubá , fruta
4ª semana	Arroz, feijão, carne isca refogada, salada de alface , fruta	Arroz, feijão, carne isca refogada com batata doce , fruta
5ª semana	Arroz, feijão, carne em cubo, salada de acelga , gelatina de limão	Arroz, feijão, carne em cubo, com mandioca , gelatina de limão
	Arroz, feijão, carne cubo ao molho, salada de alface , fruta	Arroz, feijão, carne cubo ao molho com mandioca , fruta

Fonte: Cardápio Não Indígena - Boletim Oficial do Município (B.O.M, 2016); Cardápio Indígena – Comissão Pró-índio de São Paulo (Anexo 1).

Portanto, a diferenciação do cardápio indígena consiste basicamente em substituir, em um dia da semana, algum alimento por mandioca, batata doce, milho, abóbora ou fubá.

Como o cardápio não está adequado à cultura alimentar, muitas vezes as merendeiras fazem adaptações, variam a forma de preparo dos alimentos e incluem preparações tradicionais na alimentação oferecida nas escolas. Duas aldeias relataram que oferecem o tipá, bolo de milho, e quando é mandioca ou batata doce no cardápio do café da manhã, a bebida que acompanha esses alimentos é o chá, em vez de achocolatado, leite caramelizado ou bebida láctea, pois essas bebidas não tem um sabor agradável para os índios e não é adequado e saboroso consumi-los junto com alimentos tradicionais.

b) Variedade

✓ Café da manhã:

O cardápio do café da manhã seguiu um padrão em todos os meses analisados, com a repetição dos seguintes alimentos: leite com achocolatado, bebida láctea, leite caramelizado, iogurte ou leite com flocos de milho, biscoito doce, biscoito salgado, pão com margarina ou com doce de leite, mingau industrializado, e toda sexta-feira mandioca ou batata doce ou milho. Em quatro cardápios foi encontrada vitamina de frutas, uma vez no mês, sendo a única vez em que aparece fruta no lanche. O inhame apareceu apenas um dia em todos os meses analisados.

Ao analisar a variedade dentro do mês, observa-se que, durante a semana, há uma maior frequência de biscoitos, e o pão aparece um dia. O biscoito salgado é sempre puro, sem complemento como margarina ou geleia. As raízes e tubérculos aparecem uma vez na semana, sendo que ao longo do mês a variedade se restringe a batata doce e mandioca (inhame apareceu apenas em abril), enquanto o milho apareceu apenas uma vez no mês. As bebidas mais frequentes, e que se repetem na semana, são a bebida láctea e o leite com achocolatado.

Dessa forma, há pouca variedade de tipos de alimentos no café da manhã, os quais muitas vezes se repetem durante a semana.

Durante a visita às escolas, foi possível perceber a presença apenas de biscoitos, bebida láctea, achocolatado e mingau como opções de café da manhã, já que os outros alimentos não estão sendo entregues desde o início do semestre.

✓ Almoço:

Assim como o café da manhã, o almoço também seguiu um padrão em que as preparações são as mesmas todos os meses, como macarrão com salsicha, arroz com cenoura, ervilha e salsa, ovo mexido com tomate e salsa, omelete de legumes, arroz com abobrinha, risoto de frango, frango empanado e ao molho, embutidos 2 a 3 vezes ao mês, sobremesa doce havia gelatina ou pudim industrializado, raramente curau e, a partir de agosto, houve arroz doce. Além disso, mesmo com a grande variedade de hortaliças existentes, os legumes cozidos e as saladas se repetem em todos os meses.

No mês de agosto, foi encontrada pouca variedade dentro de cada grupo de alimentos. Do grupo de hortaliças, há uma repetição de algumas, como cenoura e beterraba que aparecem em 3 semanas do mês; as raízes e tubérculos foram apenas a batata doce e a mandioca, durante o mês; em cada semana foram encontradas duas sobremesas doces, variando entre pudim industrializado, curau, gelatina e arroz doce; não foi possível avaliar a variedade de frutas, já que estas não foram identificadas no cardápio, constando apenas como “fruta”, porém, cabe destacar que as merendeiras e diretoras escolares relataram que as frutas não variam, sendo sempre banana, melancia e já houve, alguma vez no ano, melão, mexerica.

A maioria dos dias o cardápio apresentou uma variação de cores para o prato do almoço. Quanto aos tipos de preparações, houve variação para o ovo (mexido e omelete), para o arroz na forma de risoto de frango ou com legumes.

Com relação às carnes, foi encontrada pouca variedade quanto ao tipo de corte, como verificado no cardápio e na visita às escolas, sendo apenas: cubos, iscas e moída para carne bovina e peito para o frango. A forma de preparo das carnes se repetia entre as semanas, como carne bovina e frango ao molho, frango empanado, carne refogada. Não houve peixe em agosto, o qual foi encontrado apenas um dia no mês de abril, dentre todos os meses analisados.

Em cada mês, os embutidos - linguiça e salsicha - estiveram no cardápio em duas ou três semanas, e no mês de agosto três vezes. A almôndega foi observada uma vez no mês, e o frango empanado se repetiu por três semanas.

A falta de variedade também foi observada na conversa com as merendeiras e diretoras das escolas, durante a visita, em que demandaram uma variedade de hortaliças e de frutas, sendo relatada a presença de praticamente apenas banana e melancia. Além disso, em todas as aldeias foi demandada a variedade de cortes de frango, como coxa e sobrecoxa, já que só há peito de frango e costuma ser muito seco, segundo as merendeiras.

O problema da falta de entrega de muitos alimentos do cardápio leva a uma variedade menor ainda da alimentação. Os alimentos do cardápio que não estão sendo entregues nas escolas são: frutas, hortaliças, carne bovina, pão, margarina, milho, batata doce, mandioca, flocos de milho, iogurte. Dessa forma, o café da manhã está composto basicamente por bebida láctea e leite com

achocolatado e biscoitos, e o almoço por arroz, feijão e frango (peito e empanado) ou embutido (linguiça e salsicha).

c) Sazonalidade

Não foi possível avaliar a sazonalidade com relação às frutas com base nos cardápios, pois nenhum deles especificou qual era a fruta da refeição. Mas, a partir do relato das merendeiras de que só há banana e melancia, é possível verificar que a banana é característica de todos os meses do ano, mas a melancia não é característica dos meses de maio a agosto e, dessa forma, poderia ser substituída por outras frutas.

A mandioca, a batata doce e o inhame são alimentos que podem ser encontrados com qualidade em todos esses meses analisados (março, abril, maio, junho, agosto e setembro), porém o inhame foi encontrado apenas um dia, no mês de abril. A mandioca e a batata doce foram encontradas no cardápio de todos os meses.

Em todos os cardápios foram encontrados alimentos que não são característicos da época do ano: em março, cenoura e chuchu; em abril, a cenoura; em maio, pepino e tomate; em junho, alface, pepino, beterraba, acelga e tomate; em agosto, alface e salsa; em setembro, alface e acelga.

A avaliação da sazonalidade mostrou que há alimentos que não são da época nos cardápios, os quais poderiam ser substituídos por alimentos característicos da época, por exemplo, substituir a alface por outra folha da como rúcula e agrião, a beterraba, a cenoura e o chuchu por outras hortaliças como berinjela, repolho e rabanete.

Além disso, quando se compara meses mais distantes, ou seja, de diferentes épocas do ano, muitas hortaliças se repetem, comparando, por exemplo, março com agosto há apenas uma ou duas hortaliças diferentes nos cardápios.

Dessa forma, é possível concluir que ao longo dos meses os alimentos são praticamente os mesmos, especialmente as hortaliças.

d) Atendimento às necessidades nutricionais específicas

Durante a visita às escolas, foi verificado com as merendeiras se havia alunos com necessidades nutricionais específicas e, de acordo com elas, não havia.

e) Valorização da produção agrícola da região e alimentos provenientes da agricultura familiar

Conforme o Artigo 14 da Resolução CD/FNDE 26/ 2013, o nutricionista deve pautar-se na diversificação agrícola da região para a elaboração do cardápio e, uma das diretrizes do PNAE diz que deve ser incentivada a aquisição de alimentos produzidos em âmbito local, preferencialmente da agricultura familiar.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção agrícola de Peruíbe em 2015, considerando lavoura permanente, incluiu: abacate, banana, caqui, chá-da-índia, erva-mate, figo, goiaba, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, palmito, pera, pêssego, tangerina, uva. A lavoura temporária incluiu: batata doce, milho, mandioca, batata inglesa, arroz, cebola, ervilha, feijão, melancia, melão, tomate, trigo (IBGE, 2016).

Com estes dados, é possível verificar a vocação agrícola da região e observa-se que alguns destes alimentos não são encontrados nos cardápios. Nota-se uma variedade de frutas produzidas no município, porém não é possível verificar se há essa variedade nos cardápios, já que as frutas não são identificadas, mas, de acordo com as merendeiras, só há banana, melancia e, alguma vez no ano, houve mexerica, melão e laranja nas escolas. Os alimentos contemplados nos cardápios foram: batata doce, milho, mandioca, batata inglesa, arroz, feijão e tomate.

As merendeiras e as diretoras relataram que as escolas não receberam alimentos provenientes da Agricultura Familiar no ano de 2016, apesar de ter havido a Chamada Pública para a aquisição dos alimentos, assim como em 2015, ano em que é possível verificar esta informação por meio da consulta *on line* de Prestação de Contas do FNDE (FNDE, 2016). A Chamada Pública de 2016 previa a compra de produtos que os índios solicitaram que fossem incluídos no cardápio, como batata doce, mandioca e inhame.

As merendeiras não tem conhecimento sobre a procedência dos alimentos, quem são os fornecedores, mas em duas aldeias acreditam que

frutas, hortaliças, raízes e tubérculos são trazidos da CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo), do município de São Paulo.

Portanto, é necessário considerar estes alimentos produzidos na região, especialmente essa variedade de frutas, para a elaboração do cardápio. Além disso, o nutricionista deve trabalhar em conjunto com os órgãos públicos e entidades representativas de agricultores familiares, para incluir os alimentos produzidos por esses agricultores no cardápio.

f) Emprego da alimentação saudável e adequada

Segundo a Lei 11.947/ 2009, o cardápio da alimentação escolar visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2009b).

O atual Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), consiste num instrumento para, dentre outras coisas, subsidiar políticas, programas de promoção da saúde e de segurança alimentar e nutricional da população, como o PNAE, e traz o seguinte conceito de alimentação adequada e saudável:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

Este Guia recomenda que alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com esses alimentos sejam a base de uma alimentação saudável, enquanto os alimentos ultraprocessados devem ser evitados. Estas duas recomendações estão entre os Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável.

Alimentos *in natura* ou minimamente processados são: legumes, verduras, frutas, raízes e tubérculos; arroz, milho, trigo e outros cereais; feijão e outras leguminosas; frutas secas; castanhas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos; leite e iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.

Segundo o Guia, alimentos ultraprocessados são aqueles que contém “um número elevado de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias (gordura vegetal hidrogenada, óleos interesterificados, xarope de frutose, isolados proteicos, agentes de massa, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários outros tipos de aditivos)”.

São exemplos de ultraprocessados: vários tipos de biscoitos; cereais açucarados; misturas para bolo, pudim, mingau; gelatina; doce de leite; barras de cereal; sopas, macarrão e temperos ‘instantâneos’; refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados; produtos congelados e prontos para aquecimento como frango empanado do tipo *nuggets*; salsichas e outros embutidos; pães cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

A Nota Técnica nº 01/2014 do FNDE, considerando o antigo Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado em 2006, caracteriza os alimentos industrializados como aqueles que “(...) tendem a apresentar alta densidade energética, menos fibras, mais gordura, açúcar e sal, além de substâncias químicas (conservantes, estabilizantes, aromatizantes) prejudiciais à saúde”, e que o frequente consumo destes produtos é uma das principais causas do aumento da prevalência de excesso de peso, obesidade e outras complicações à saúde (FNDE, 2014).

Além disso, essa Nota Técnica considera as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização Pan-Americana de Saúde, dentre as quais: limitar o consumo energético procedente das gorduras, aumentar o consumo de frutas, legumes e verduras e de cereais integrais, limitar o consumo de sal (sódio) e limitar o consumo de açúcares.

A avaliação do cardápio de agosto/2016 das escolas indígenas de Piaçaguera, com base nestes conceitos e recomendações, mostrou que:

✓ Sobre a prevalência de alimentos *in natura* e minimamente processados e refeições preparadas a partir destes itens

No cardápio planejado para o café da manhã, os únicos alimentos *in natura* e minimamente processados encontrados foram a mandioca, o milho e a batata doce, presentes uma vez na semana. Porém, durante a visita, foi verificado que estes alimentos não estão sendo recebidos nas escolas, o que mostra que a frequência de alimentos deste grupo está ainda menor. O leite foi encontrado de duas a três vezes na semana.

Não houve frutas, chá, cereais integrais e outros alimentos que compõem um café da manhã saudável.

A avaliação com base no cardápio planejado mostrou que o almoço é composto principalmente por alimentos *in natura* e minimamente processados, diariamente, contemplando arroz, feijão, macarrão, carne bovina, frango, hortaliças, batata doce, mandioca, fubá, e fruta. Aproximadamente metade do mês o almoço é composto apenas por alimentos deste grupo. Estes alimentos são prevalentes, apesar da presença de ultraprocessados.

Por outro lado, a avaliação *in loco* mostrou que nos últimos meses não tem havido carne bovina, batata doce, mandioca, hortaliças e fruta, e, dessa forma, tem aumentado a frequência de alimentos ultraprocessados como embutidos, frango empanado e doces industrializados para substituir estes alimentos em falta.

✓ Sobre a presença mínima de produtos ultraprocessados

No café da manhã, foram encontrados os seguintes alimentos ultraprocessados: achocolatado; biscoito maisena, bebida láctea de vários sabores; margarina, flocos de milho açucarado; iogurte (industrializado); biscoito salgado, rosquinha de leite e de chocolate; mingau de baunilha e de chocolate (pó para preparo de mingau); doce de leite. O pão não foi considerado pois não há informação se é industrializado, com inclusão de substâncias e aditivos.

Em vez de presença mínima, observa-se uma prevalência de alimentos industrializados e ultraprocessados, sendo que há uma frequência diária destes

alimentos, e em muitos dias a refeição é composta apenas por eles, por exemplo: bebida láctea e biscoito; iogurte com flocos de milho; mingau.

Os ultraprocessados encontrados no cardápio do almoço foram: frango empanado; almôndega; linguiça; salsicha; mistura para pudim sabores chocolate, morango e baunilha; gelatina sabores uva, limão e abacaxi. A frequência deste grupo no cardápio planejado foi de dois a três dias na semana, às vezes contendo dois itens na mesma refeição, por exemplo frango empanado e gelatina. Porém, na visita às escolas foi verificado que as sobremesas industrializadas estavam sendo servidas diariamente, já que não havia frutas.

Portanto, a presença de ultraprocessados não é mínima, como deve ser para que a alimentação seja adequada e saudável, e, assim, sua frequência poderia ser menor, substituindo embutidos, frango empanado e almôndega por carne *in natura*, e as sobremesas doces industrializadas por doce caseiro ou por fruta.

Conclusões:

- ✓ O cardápio não está adequado à cultura alimentar dos índios de Piaçaguera, uma vez que apresentaram apenas alguns alimentos tradicionais, os quais são combinados com outros alimentos de forma a não respeitar a cultura alimentar.
- ✓ O cardápio é pouco variado, sendo que alguns alimentos se repetem frequentemente. No café da manhã poderiam ser incluídos alguns alimentos como chá, farinha de mandioca, biju, tapioca, bolos caseiros, frutas variadas, canjica, pão caseiro, e substituir o mingau industrializado pelo caseiro feito com amido de milho, por exemplo. O cardápio do almoço poderia variar as hortaliças, tanto as saladas de folhas como os legumes cozidos, incluir alimentos como cará, inhame, farinha de mandioca, e preparações como cuscuz, farofas, sopas. Também poderia variar os cortes e formas de preparo das carnes e incluir o peixe. A sobremesa poderia variar com doces caseiros e frutas da época.
- ✓ Não foi verificada a presença de alimentos característicos de cada época do ano nos cardápios, uma vez que eles se repetem ao longo dos meses.
- ✓ Alguns alimentos característicos da vocação agrícola da região foram contemplados nos cardápios, porém não se sabe se eles são adquiridos da produção local. A variedade de frutas produzidas na região parece não

ser contemplada no cardápio, de acordo com os relatos dos índios. Além disso, as escolas não estão recebendo alimentos da agricultura familiar.

- ✓ O café da manhã não está de acordo com uma alimentação saudável e adequada, e o almoço estaria de acordo se a frequência de alimentos ultraprocessados no cardápio fosse menor. Isso indica um descumprimento da diretriz do PNAE, sobre o emprego da alimentação saudável e adequada. É necessário verificar a possibilidade de substituir, pelo menos, parte destes ultraprocessados por alimentos *in natura* e preparações caseiras feitas a partir deles.

4.2.2 Avaliação do cumprimento das normas do PNAE quanto à presença de alimentos restritos nos cardápios e quanto à oferta de doces e/ou preparações doces por semana

Os resultados da avaliação do item anterior, mostraram que há uma grande frequência de alimentos industrializados ultraprocessados no cardápio da alimentação escolar em Piaçaguera.

Para diminuir a presença destes produtos na alimentação escolar, o PNAE dispõe de normas para a aquisição de alimentos, as quais estabelecem as proibições e as restrições, conforme os Artigos 22 e 23 da Resolução nº 26/2013 (BRASIL, 2013):

Art. 22 É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art. 23 É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

A resolução determina, ainda, que devem ser utilizados no máximo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a compra desses alimentos.

A Nota Técnica nº 01/2014 do FNDE (FNDE, 2014), a qual dispõe sobre a restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar, traz uma lista destes alimentos considerados para o PNAE, conforme a seguir:

DOCES E PREPARAÇÕES DOCES	EXEMPLOS
Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares	Bananada/mariola, pé de moleque, cocada, paçoca, caramelos, balas de goma/gelatina, achocolatado em pó, achocolatado líquido, entre outros.
Bebida láctea	Sabores diversos
Produtos de confeitaria com recheio e/ou cobertura	Bolos recheados ou com cobertura, tortas doces, roscas doces, entre outros.
Biscoitos e similares com recheio e/ou cobertura	Wafer, bolachas ou biscoitos recheados, cookies, entre outros.
Sobremesas	Gelatina, pudim, manjar, sagu, quindim, entre outros.
Gelados comestíveis	Sorvetes, picolés, dindim/geladinho/sacolê
Doces em pasta	Marmelada, goiabada, entre outros.
Geleias de fruta	Geleias de frutas e chimia
Doce de leite	
Mel	
Melaço, melado e rapadura	
Compota ou fruta em calda	
Frutas cristalizadas	
Cereais matinais com açúcar	Flocos de cereais
Barras de cereais	Com ou sem chocolate

Fonte: Nota Técnica nº 01/2014. FNDE, 2014.

De acordo com essa Nota Técnica, algumas preparações doces não são consideradas a esta restrição: arroz doce; canjica/mungunzá; curau (mingau de milho) e mingau. Neste caso, o mingau presente no cardápio não foi considerado como doce, mas sim como alimento restrito, por ser um pó para preparo de mingau, em que se adiciona apenas água.

a) Presença de alimentos restritos

O cardápio de agosto/ 2016, não apresentou alimentos cuja aquisição é vedada pela Resolução nº26/ 2013. Com relação aos alimentos restritos, foram encontrados:

- ✓ Enlatados: milho e ervilha – Frequência: 3 vezes/ mês
Embutidos: linguiça e salsicha – Frequência: 3 vezes/ mês
- ✓ Doces: achocolatado; bebida láctea sabor baunilha, chocolate e morango; leite caramelizado; flocos de milho (com açúcar); doce de leite; gelatina sabores uva, abacaxi e limão – Frequência: diariamente
- ✓ Preparações semiprontas ou prontas para o consumo: frango empanado; almôndega – Frequência: 4 vezes/ mês
- ✓ Alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição): pó para preparo de mingau sabor baunilha e chocolate; mistura para preparo de pudim sabor morango, chocolate e baunilha – Frequência: pudim 1 vez/ semana e mingau 2 vezes/ mês

Foi verificada uma frequência diária de alimentos restritos no cardápio, muitas vezes presentes nas duas refeições do dia.

b) Oferta semanal de doces e/ou preparações doces

O PNAE estabelece na Resolução CD/FNDE nº 26/ 2013:

Art. 16. Parágrafo único. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

Foram considerados como doce ou preparação doce todos aqueles alimentos listados anteriormente na Nota Técnica nº 01/2014 do FNDE, lembrando que arroz doce; canjica/mungunzá; curau e mingau não são considerados.

Considerando o lanche e o almoço do cardápio de agosto/2016, foram observadas as seguintes quantidades de porções e kcal por porção, em cada semana:

Semana do cardápio	Número de porções de doces	Quantidade de kcal por porção
1ª semana	Achocolatado	65
	Bebida láctea	175
	Flocos de milho	112
	Bebida láctea	175
	Achocolatado	65
	Pudim	94
	Total = 6 porções	
2ª semana	Achocolatado	65
	Flocos de milho	112
	Bebida láctea	175
	Bebida láctea	175
	Achocolatado	65
	Gelatina	58
	Pudim	94
	Total = 7 porções	
3ª semana	Leite caramelizado	Sem informação
	Bebida láctea	175
	Doce de leite	Sem informação
	Achocolatado	65
	Bebida láctea	175
	Gelatina	58
	Pudim	94
	Total = 7 porções	
4ª semana	Achocolatado	65
	Bebida láctea	175
	Flocos de milho	112
	Achocolatado	65
	Gelatina	58
	Pudim	94
	Total = 6 porções	

Este quadro mostra que a determinação do PNAE com relação à oferta máxima de doces e/ou preparações doces por semana não foi cumprida, considerando que em duas semanas foram ofertadas sete porções e nas outras duas, seis, quantidade muito maior que duas porções de doces e/ou preparações doces por semana, e que as porções de bebida láctea e de flocos de milho ultrapassaram a quantidade de 110 kcal por porção (em destaque no quadro acima).

Além disso, cabe ressaltar que o mingau não foi considerado nesta análise, já que o PNAE não o considera como doce. Porém o mingau oferecido

nessas escolas não é caseiro, mas sim feito a partir de um pó para preparo de mingau, cujo primeiro item na lista de ingredientes é o açúcar.

Conclusões:

- ✓ Foi verificada uma frequência diária de alimentos restritos no cardápio, muitas vezes presentes nas duas refeições do dia.
- ✓ A determinação do PNAE com relação à oferta máxima de doces e/ou preparações doces por semana, não foi cumprida, assim como a quantidade de kcal por porção para alguns alimentos.

4.2.3 Avaliação do atendimento às recomendações do PNAE quanto à oferta de frutas e hortaliças, às necessidades nutricionais dos alunos e às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias

a) Oferta de frutas e hortaliças

De acordo com a Resolução nº 26/ 2013, o cardápio da alimentação escolar deve oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura (BRASIL, 2013).

Para avaliar a quantidade de porções, foi considerado que:

Cada fruta que apareceu no cardápio = 1 porção de fruta;

Preparação de carne com legumes cozidos = 1 porção de hortaliça;

Salada = 1 porção de hortaliça;

Omelete ou ovo mexido com legumes = 1 porção de hortaliça;

Arroz com cenoura e salsa = 1 porção de hortaliça;

Arroz com abobrinha, cenoura e salsa = 1 porção de hortaliça;

No caso das preparações de arroz com hortaliças, foram consideradas todas as hortaliças juntas como uma porção, pois a quantidade de cada uma delas na preparação com arroz, geralmente, é muito pequena e cada uma separadamente não equivale à quantidade de uma porção.

Foram encontradas no cardápio de agosto/ 2016 três porções de frutas e quatro a cinco de hortaliças em cada semana. Somando os dois grupos, foram 7 a 8 porções de frutas e hortaliças por semana.

Dessa forma, observa-se que o cardápio cumpriu com a oferta mínima de três porções de frutas e hortaliças por semana, porém não foi possível verificar se essas porções atingem a quantidade de 200g/aluno/semana.

Por outro lado, a avaliação *in loco* mostrou que não estão sendo ofertadas frutas e hortaliças, em nenhum dia, devido à falta de entrega destes alimentos nas escolas e, portanto, a oferta não está adequada.

b) Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos

Para esta avaliação, foram consideradas as seguintes determinações do Art. 14 da Resolução 26/2013 (BRASIL, 2013):

§2º Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Resolução, de modo a suprir:

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.

O cardápio realizado nos dias da visita não era o mesmo que o elaborado pelo nutricionista (anexo 1) já que muitos alimentos não haviam sido entregues na escola e, portanto, foi necessário adaptá-lo de acordo com os alimentos disponíveis. Foi possível fotografar o prato com as preparações servidas no almoço da Escola Piaçaguera (anexo 7) e da Escola Nhamandu Mirim (anexo 8).

O cardápio avaliado do dia 19 de setembro/2016, da Escola de Piaçaguera, foi:

Café da manhã	Almoço
Biscoito Cream Cracker	Arroz
Leite com achocolatado	Feijão
	Frango empanado
	Pudim de morango

O cardápio do dia 20 de setembro/2016 na escola Nhamandu Mirim foi:

Café da manhã	Almoço
Biscoito Maisena	Arroz
Bebida láctea sabor chocolate	Feijão
	Salsicha ao molho de tomate
	Gelatina de uva

1- Café da manhã

Considerações:

- Horário: 7h

- A porção oferecida de cada preparação é a mesma para todos os alunos, independente da idade.

As quantidades das porções servidas foram:

Escola Piaçaguera		
Preparação/ alimento	Quantidade em medida caseira	Peso (g)
Biscoito Cream Cracker	6 unidades	34 g
Leite com achocolatado	3/4 caneca de 200 ml	Sem informação
Escola Nhamandu Mirim		
Preparação/ alimento	Quantidade em medida caseira	Peso (g)
Biscoito Maisena	5 unidades	Sem informação
Bebida láctea sabor chocolate	3/4 caneca de 200 ml	Sem informação

A partir desses dados, foram obtidas as seguintes médias da quantidade de energia e nutrientes do café da manhã das duas escolas, comparadas com a recomendação:

- ✓ Energia e nutrientes - carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitamina A, vitamina C, Cálcio, Ferro, Magnésio e Zinco

A tabela 1 mostra que o cardápio oferecido no café da manhã não supriu o mínimo de 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos de 6 a 15 anos, das escolas de Piaçaguera e Nhamandu Mirim, com exceção dos lipídios, que praticamente atingiram a recomendação para os alunos de 6 a 10 anos.

Tabela 1- Quantidade média de nutrientes ofertados no café da manhã das escolas de Piaçaguera e Nhamandu Mirim, e recomendação do PNAE. Peruíbe, São Paulo, 2016.

Nutrientes	Recomendação		Quantidade média oferecida
	6- 10 anos	11- 15 anos	
Carboidratos (g)	73,1	105,6	41,8
Proteínas (g)	14	20,3	7,4
Lipídios (g)	11,3	16,3	10,8
Fibras (g)	8	9	1,3
Vit. A (µg)	150	210	0
Vit. C (mg)	11	18	0
Cálcio (mg)	315	390	163,5
Ferro (mg)	2,7	3,2	1
Magnésio (mg)	56	95	26,9
Zinco (mg)	2	2,7	0

A quantidade média de energia oferecida se mostrou inferior à recomendação para as duas faixas etárias, especialmente para os alunos de 11 a 15 anos, em que houve uma diferença de 356 kcal, como mostra o gráfico 1.

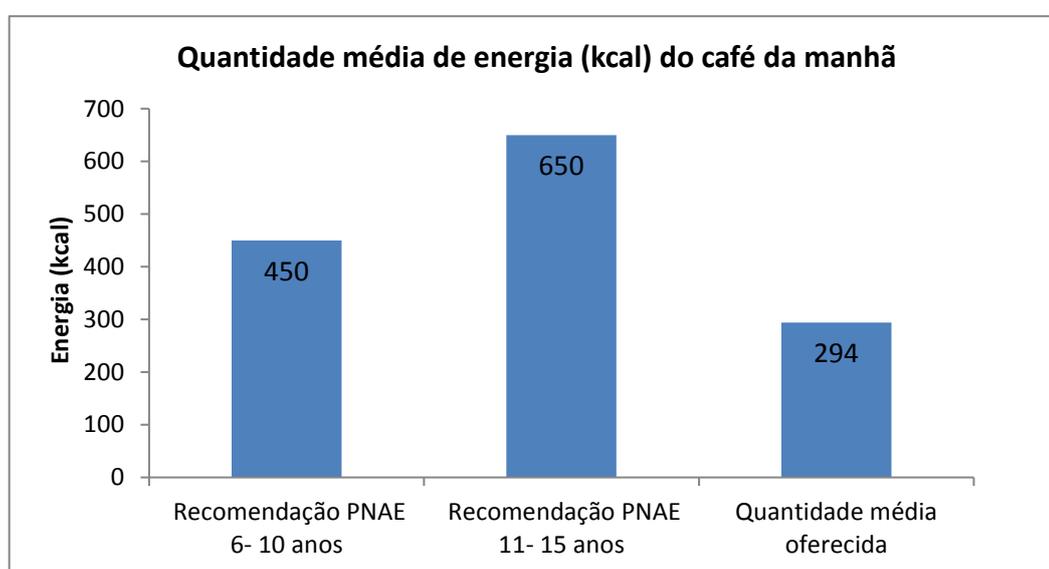


Gráfico 1- Quantidade média oferecida de energia, em relação à recomendação por faixa etária, no café da manhã das escolas de Piaçaguera e Nhamandu Mirim. Peruíbe, São Paulo, 2016.

2- Almoço

Considerações:

- Horário: 12h

- A porção oferecida de cada preparação é a mesma para todos os alunos, independente da idade, com exceção do frango empanado, em que foram oferecidas 2 unidades para os alunos de 6-10 e 3 unidades para os de 11 a 15 anos.

A porção de cada preparação oferecida em medidas caseiras e em gramas foi de:

Escola Piaçaguera		
Preparação/ alimento	Quantidade em medida caseira	Peso (g)
Arroz	1 escumadeira	93 g
Feijão	1 concha pequena	109 g
Frango empanado	2 unidades (6 -10 anos) 3 unidades(11-15 anos)	47 g
Pudim de morango	1 pote de 100 ml	94 g
Escola Nhamandu Mirim		
Preparação/ alimento	Quantidade em medida caseira	Peso (g)
Arroz	1 escumadeira	115 g
Feijão	1 concha pequena	105 g
Salsicha ao molho de tomate	1 colher de servir	84 g
Gelatina de uva	1 pote de 100 ml	92 g

A partir desses dados, foram obtidas as seguintes médias de energia e nutrientes do almoço das duas escolas, comparadas com a recomendação:

- ✓ Energia e nutrientes- carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitamina A, vitamina C, Cálcio, Ferro, Magnésio e Zinco

Como mostra a tabela 2, a quantidade média da maior parte dos macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios) esteve acima da recomendada.

Por outro lado, as fibras foram ofertadas abaixo da recomendação, assim como as vitaminas e minerais, com exceção do ferro e do magnésio para a faixa etária maior.

Tabela 2 - Quantidade média de nutrientes ofertados no almoço das escolas de Piaçaguera e Nhamandu Mirim, e recomendação do PNAE. Peruíbe, São Paulo, 2016.

Nutrientes	Recomendação		Quantidade média oferecida	
	6- 10 anos	11- 15 anos	6- 10 anos	11- 15 anos
Carboidratos (g)	73,1	105,6	89,8	86,9
Proteínas (g)	14	20,3	25,2	33,7
Lipídios (g)	11,3	16,3	17,1	28,6
Fibras (g)	8	9	6,0	6,0
Vit. A (µg)	150	210	0,0	0,0
Vit. C (mg)	11	18	9,3	9,3
Cálcio (mg)	315	390	93,2	94,5
Ferro (mg)	2,7	3,2	3,4	3,5
Magnésio (mg)	56	95	57,7	57,7
Zinco (mg)	2	2,7	0,0	0,0

Ao contrário do café da manhã, a quantidade média de calorias ofertadas no almoço supriu o mínimo de 30% da necessidade calórica, considerando que foi maior que a recomendação do PNAE, para cada faixa etária. A diferença maior foi para os alunos de 6 a 10 anos, em que a oferta foi de 164 kcal a mais que a média recomendada, como mostra o gráfico 2.

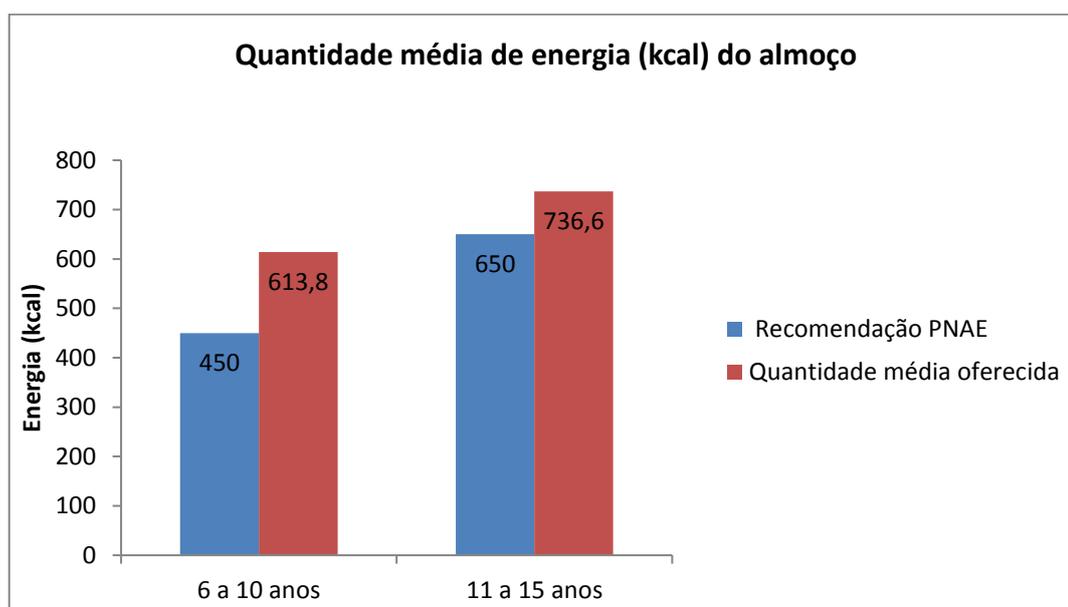


Gráfico 2 - Quantidade média oferecida de energia, em relação à recomendação por faixa etária, no almoço das escolas de Piaçaguera e Nhamandu Mirim. Peruíbe, São Paulo, 2016.

Conforme o relatório do FNDE sobre as referências nutricionais para o PNAE (FNDE, 2009), a FAO/OMS estabelece que o consumo de carboidratos em relação à energia deve ser de 55 a 75%, proteínas de 10 a 15% e lipídios de 15 a 30%. De acordo com os resultados mostrados na tabela 1 e a quantidade de energia média encontrada para o café da manhã de 294 kcal, a oferta destes nutrientes em relação à energia foi de: carboidratos 56,8%, proteínas 10,1% e lipídios 33,1%. Portanto, as quantidades destes macronutrientes em relação à quantidade de energia estão adequadas, considerando que houve uma proporção de lipídios de 3,1% a mais, porém muito próxima à recomendação.

A porcentagem da energia proveniente destes nutrientes encontrada para o almoço foi: crianças de 6 a 10 anos - carboidratos 58,5%, proteínas 16,4%, lipídios 25,1%; adolescentes de 11 a 15 anos – carboidratos 47%, proteínas 18%, lipídios 35%. Para as crianças, as quantidades destes macronutrientes em relação à energia estiveram adequadas ou muito próximas da adequação no caso das proteínas. Para os adolescentes, a participação destes macronutrientes na quantidade de energia ofertada não esteve de acordo com a recomendação, sendo que os carboidratos estiveram aquém e as proteínas e lipídios, além.

O PNAE, considerando a vulnerabilidade da comunidade indígena, recomenda uma quantidade média de nutrientes e calorias diária maior para alunos indígenas em relação aos não indígenas. Ainda assim, não é necessário que a oferta de calorias e macronutrientes seja consideravelmente maior que a média recomendada, como encontrado. Uma oferta maior de macronutrientes e, conseqüentemente, de calorias, pode contribuir para o excesso de peso e desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, dentre elas diabetes e dislipidemias.

As fibras, as quais estiveram deficientes em todas as refeições, são importantes para a manutenção do trato digestório e para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Vitamina A e Zinco não foram ofertados nestes dois cardápios. Uma oferta deficiente de vitaminas pode prejudicar o funcionamento do organismo, por exemplo, na prevenção de doenças, no crescimento, no sistema imunológico. A deficiência de vitamina A é uma das principais causas de cegueira no mundo (CARDOSO, 2006). A deficiência de Zinco pode levar ao retardo do crescimento, perda de apetite, lesões de pele, alteração na resposta imunológica e retardo na maturação sexual (CARDOSO, 2006).

Finalmente, é importante ressaltar que essa avaliação se baseou em apenas dois dias, consecutivos, mas cada dia de uma escola diferente em que cada uma adaptou o cardápio de acordo com os alimentos disponíveis. Por outro lado, devido à falta de alimentos, o café da manhã e o almoço dos outros dias devem ser muito semelhantes a estes dois dias avaliados, quanto aos tipos de alimentos e, provavelmente, a oferta de nutrientes e energia nos outros dias pode ser próxima das quantidades encontradas.

c) Atendimento às recomendações máximas de nutrientes nas preparações diárias

Foram encontrados os seguintes resultados para as preparações diárias, considerando que a Resolução 26/ 2013 (BRASIL, 2013) recomenda no máximo:

- 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado

Nos dias da visita, foi verificado que não houve adição de açúcar simples nas preparações.

- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais

Alunos de 6- 10 anos: Considerando as duas escolas, foi ofertada uma média de 27,8 g de lipídios total no dia, o que corresponde a 250,9 kcal. Da quantidade de energia total de 907,8 kcal oferecidas no cardápio do dia, 27,64% foi proveniente de gorduras totais. Este valor encontrado está de acordo com a recomendação máxima de 15 a 30%.

Alunos de 11- 15 anos: Considerando que a oferta média de lipídios total no dia foi de 39,43 g, o que corresponde a 354,83 kcal, do total de 1030,6 kcal oferecidas no cardápio do dia, 34,43% foi proveniente de gorduras totais. Este valor encontrado não está de acordo com a recomendação máxima de 15 a 30%, considerando a média dos dois cardápios para essa faixa etária.

- 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada

Considerando que o total de gordura saturada encontrada no cardápio oferecido em Piaçaguera foi de 0,3 g, para todas as idades, e o total de calorias ofertadas no dia foi de 898,32 kcal para 6- 10 anos e 1.143,97 kcal para 11-15 anos, o cardápio cumpriu com a recomendação máxima da energia total proveniente de gordura saturada, a qual foi de 0,3% para 6-10 anos e 0,2% para 11-15 anos.

Em Nhamandu Mirim, o cardápio diário ofereceu 10,1g de gordura saturada e o total de calorias foi de 917,2 kcal, sendo que 9,9% da energia total foi proveniente de gordura saturada e, portanto, está de acordo com a recomendação.

- 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

Foram verificadas as tabelas de informação nutricional dos rótulos dos alimentos industrializados dos cardápios dos dois dias e foi encontrada gordura trans apenas no biscoito Cream Cracker, sendo que a porção oferecida de 6 biscoitos contém 0,4g de gordura trans. Esse valor corresponde a 0,4% da energia total oferecida para os alunos de 6-10 anos e, portanto está de acordo com a recomendação. Para os alunos de 11-15 anos, esse valor de gordura trans corresponde a 0,3% do total oferecido de energia e, dessa forma, também está de acordo com a recomendação.

- 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições

Foi encontrada uma média de 1.177,5 mg de sódio per capita, por dia, considerando os dois cardápios e as duas faixas etárias. Esse valor é quase duas vezes a recomendação máxima de 600 mg, o que caracteriza um cardápio inadequado com relação à quantidade de sódio.

Considerações:

- ✓ Há uma demanda dos índios por um café da manhã mais reforçado, considerando que os alunos fazem essa refeição às 7h e almoçam apenas às 12h.
- ✓ É necessário ressaltar que a avaliação da quantidade de energia e de nutrientes ofertados se baseou no cardápio que foi adaptado nas escolas devido à falta de alguns alimentos, ou seja, nas preparações oferecidas nos dias da visita às escolas, e não no cardápio planejado para a alimentação escolar.

Conclusões:

- ✓ O cardápio planejado para a alimentação escolar cumpriu com a oferta mínima de três porções de frutas e hortaliças por semana, porém, na visita às escolas, verificou-se que não havia frutas e hortaliças;

- ✓ O cardápio se mostrou inadequado para suprir as necessidades de energia e de nutrientes no café da manhã, sendo que para os alunos de 11 a 15 anos, não supriu nem metade da quantidade calórica necessária. No almoço, as preparações oferecidas supriram o mínimo de 30% das necessidades, mas a quantidade média de macronutrientes e de calorias ofertada foi maior que a recomendação, especialmente para as crianças; além disso, não atingiram a recomendação de fibras, vitaminas e alguns minerais. Vitamina A e Zinco não foram ofertados nestes dois cardápios.
- ✓ A quantidade de açúcar de adição, gordura saturada e gordura trans estão de acordo com as recomendações máximas nas preparações diárias, com relação ao valor energético total; a quantidade de gorduras totais foi adequada para os alunos de 6-10 anos e inadequada para os de 11- 15 anos; a quantidade de sódio encontrada foi praticamente o dobro da máxima recomendada.
- ✓ É necessário que esteja disponível, para as merendeiras, o Receituário Padrão com as quantidades *per capita* e a porção de cada preparação a ser servida, de acordo com cada faixa etária. A ausência dessa padronização pode resultar em uma oferta de energia e de nutrientes diferente das quantidades calculadas no planejamento do cardápio e, assim, não cumprir com as recomendações nutricionais de cada faixa etária.

4.2.4. Avaliação da qualidade e da entrega dos produtos nas escolas

Um dos objetivos da visita às escolas foi avaliar a qualidade dos produtos recebidos para a alimentação escolar, já que uma das questões levantadas pelos índios nas reuniões com gestores públicos foi sobre problemas na qualidade de alguns produtos.

Dessa forma, para cada aspecto da qualidade avaliado, foi encontrado que:

- ✓ Alimentos *in natura*

Não foi possível avaliar a qualidade de frutas, hortaliças, milho, raízes e tubérculos, pois as escolas não estavam recebendo nenhum destes alimentos. Então, foi perguntado às merendeiras como era a qualidade destes alimentos quando estavam sendo entregues, e os problemas relatados foram:

- salsinha amarelada, a qual a merendeira disse que, segundo explicou o entregador, é devido ao tempo que fica armazenada no galpão à espera da distribuição;

- melancia sem polpa, “vazia” por dentro, sendo que o fornecedor teve que trocar o produto;

- às vezes, as folhas chegam murchas, alface com folhas “queimadas”, e, segundo uma merendeira, chegam à tarde na escola entre 15h e 16h, após serem transportadas por longa distância, expostas ao sol;

- o milho não está sendo entregue, mas, quando havia, costumava ser seco e em pouca quantidade.

A única carne disponível para avaliação foi a de frango, a qual estava com cor e aparência adequadas, assim como as informações na embalagem como lote, data de validade, carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) necessário para produtos de origem animal, e adequada condição de armazenamento (congelada). Porém, em todas as escolas houve a reclamação de que o “peito de frango é muito seco”.

✓ Alimentos embalados e processados

Foram avaliados todos os alimentos disponíveis, como arroz, feijão, farinha de mandioca, fubá, açúcar, macarrão, milho e ervilha enlatados, biscoitos, pó para preparo de pudim e mingau, gelatina, achocolatado, leite em pó, extrato de tomate, bebida láctea, salsicha, linguiça, frango empanado. Foram encontrados os seguintes resultados:

a) Qualidade das marcas

Algumas merendeiras reclamaram da marca dos seguintes produtos:

- Extrato de tomate: a cor é muito clara e a consistência fraca, aguada;

- Achocolatado: sabor ruim;

- Linguiça: muito gordurosa;

- Margarina: não estão recebendo nas escolas, mas a que entregavam era de baixa qualidade.

b) Qualidade das marcas quanto aos ingredientes e à composição nutricional dos produtos

Foram avaliadas as marcas dos alimentos disponíveis nas escolas. Os que tiveram diferenças importantes com relação aos ingredientes e/ou à qualidade nutricional em comparação com outras marcas foram:

- Linguiça: como a linguiça foi relatada como sendo muito gordurosa, uma possível justificativa para isso pode ser a pele de frango encontrada como ingrediente e que não consta na lista de ingredientes de outras marcas. Mas a quantidade de gorduras totais não é maior que a das outras marcas analisadas.

- Frango empanado: foi observada uma quantidade de gorduras totais de 18 g e de gordura saturada de 4,3 g, as quais foram maior em relação a todas as marcas comparadas, sendo de 2 a 3 vezes maior em comparação com duas delas, considerando gorduras totais: marca A 9,4 g, marca B 6,3 g, marca C 10 g; e considerando gordura saturada: marca A 2,4 g, marca B 1,8 g e marca C 3,8 g. A quantidade de sódio de 625 mg foi maior em relação a duas marcas, sendo 1,5 vez maior para uma delas: marca A 375 mg; marca B 724 mg; marca C 480 mg.

- Extrato de tomate: foi encontrada uma quantidade maior de sódio no extrato de tomate das escolas de Piaçaguera (179 mg), com relação às outras marcas (marca A 123 mg, marca B 130 mg, marca C 90,5 mg). A quantidade foi aproximadamente duas vezes maior quando comparada à marca C.

✓ Estado de conservação e armazenamento

A inadequação encontrada com relação às condições de conservação dos produtos foi uma lata de milho em conserva amassada. Não foram encontradas sujidades nos produtos, latas enferrujadas ou estufadas e outros problemas de conservação. Os alimentos mostraram boa aparência e estavam armazenados adequadamente. Porém, o refrigerador de duas escolas apresentou-se enferrujado e mal conservado (Anexo 9), e, além disso, foi verificada a falta de dedetização e a presença de moscas em uma das escolas, o que compromete a oferta de alimentos seguros, como determina a diretriz do PNAE.

- ✓ Frequência de entrega de produtos, necessidade de troca com fornecedores e substituição de alimentos do cardápio

As merendeiras são responsáveis pelo recebimento e verificação dos produtos entregues e, segundo elas, geralmente os alimentos chegam com quantidade e qualidade adequadas. Porém, em duas escolas, elas relataram que já aconteceu de não entregarem alguns alimentos previstos no cardápio, sendo necessário substituir estes alimentos. Além disso, já ocorreu atraso nas entregas. Durante a visita, observamos que, por conta da questão da falta de entrega de muitos alimentos previstos no cardápio, a substituição dos alimentos está ocorrendo frequentemente.

A frequência de entrega dos produtos nas escolas, segundo as merendeiras, é de uma vez por semana. Como não havia frutas e hortaliças, não foi possível observar se há espaço suficiente para armazená-las para o período de uma semana, dependendo da quantidade recebida, especialmente no verão, em que costumam durar menos tempo sem refrigeração.

Conclusões:

- ✓ Há uma demanda pela melhora da qualidade de alguns alimentos como vegetais folhosos, melancia, milho, extrato de tomate, achocolatado, linguiça e margarina.
- ✓ O frango empanado servido nas escolas e o extrato de tomate mostraram qualidade nutricional inferior daqueles de outras marcas. A linguiça relatada como muito gordurosa, pode ser devido ao ingrediente 'pele de frango', não encontrado em outras marcas. Dessa forma, acredita-se que há marcas de maior qualidade no mercado para estes alimentos.
- ✓ Os alimentos mostraram adequação de conservação e armazenamento. Além disso, frequentemente chegam com quantidade e qualidade adequadas, mas já aconteceu de faltar ou atrasar a entrega.

4.2.5 Avaliação da participação dos índios na elaboração dos cardápios e no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar

Desde 2015, a Comissão Pró-Índio de São Paulo vem promovendo oportunidades de diálogo entre os índios, gestores públicos e a empresa terceirizada responsável pela operacionalização da alimentação escolar. A partir dos encontros promovidos, foi formado um Grupo de Trabalho com o objetivo de

elaborar diretrizes e novos cardápios para a alimentação escolar em Piaçaguera. O GT é composto por representantes da Fundação Nacional do Índio (FUNAI), do Governo Estadual de São Paulo, pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e da empresa terceirizada, pela Comissão Pró-Índio e por representantes das cinco aldeias de Piaçaguera. Este Grupo de Trabalho é um espaço importante para a participação dos índios na elaboração de um cardápio diferenciado para a alimentação escolar, que respeite sua cultura alimentar.

Na segunda reunião do GT, em maio de 2016, a Prefeitura de Peruíbe se comprometeu a realizar alterações nos cardápios a partir de agosto de 2016. As nutricionistas iriam apresentar proposta de cardápio tendo como base aquilo que fora levantado no GT e esta seria discutida e aprovada em reunião do grupo. Porém, não foi apresentada nenhuma proposta e a Prefeitura informou, em setembro, que não serão realizadas alterações no cardápio em 2016, justificando o novo posicionamento pelo aumento de custos que causariam as mudanças (Anexo 10).

✓ Demanda por mudanças no cardápio da alimentação escolar indígena

Após as reuniões dos índios com os gestores públicos e a terceirizada, foram realizadas mudanças pontuais nos cardápios, as quais consistiram basicamente em incluir alguns alimentos ou preparações do hábito alimentar indígena.

Porém, apenas incluir alguns alimentos tradicionais indígenas no cardápio, sem considerar a forma como devem ser consumidos, sem contemplar a combinação com outros alimentos, de modo a respeitar os costumes indígenas, não torna o cardápio adequado à cultura alimentar deles, uma vez que continua marcado pela presença de alimentos industrializados.

O processo de diálogo sobre as demandas dos índios iniciou-se, oficialmente, em março de 2015, sendo que o primeiro encontro dos índios com o poder público foi em setembro de 2015 e a última reunião do GT em maio/2016, onde os índios puderam levantar suas demandas por mudanças na alimentação escolar.

Na reunião do GT ocorrida em maio/2016, foram levantadas as seguintes demandas pelos índios:

a) café da manhã: deveria ser mais reforçado, variar mais os alimentos, diminuir a quantidade de doces e alimentos industrializados, incluir frutas

variadas como: mamão, banana, maçã, melão e abacaxi. Uma proposta foi inserir mais leite comum, como era antes, para fazer café com leite, vitamina, retirando assim a bebida láctea. Houve também uma demanda por pão caseiro, outra por biju ou tapioca, o mingau de aveia, de fubá e maisena para fazer na escola. Outra proposta foi substituir biscoitos e pão por mandioca.

b) almoço: variar as hortaliças, sendo que algumas nunca são oferecidas, como couve flor e brócolis; substituir a sobremesa industrializada por doces caseiros, como doce de banana e de abóbora, por exemplo; variar as carnes e o tipo de preparo, incluir peixe, retirar do cardápio almôndega, frango empanado, linguiça e salsicha; incluir preparações com farinha de mandioca, polenta de fubá, sopas.

c) qualidade dos alimentos: melhorar a qualidade de algumas hortaliças, da mandioca, milho e substituir a marca de alguns produtos como molho de tomate, margarina, arroz, feijão.

Após avaliar os cardápios disponíveis e conversar com as merendeiras nas escolas, foi verificado que algumas dessas demandas foram atendidas: foram incluídas a farinha de mandioca e a polenta de fubá; melhorou a qualidade de algumas hortaliças e da mandioca; as marcas do molho de tomate, do arroz e do feijão foram substituídas.

Além disso, foi avaliado se houve mudanças nos cardápios ao longo dos meses, comparando-se os cardápios disponíveis: dos meses de maio e setembro de 2015, e de março, abril, maio, junho, agosto e setembro de 2016.

Essa comparação dos cardápios mostrou que em 2015 e início de 2016 havia alimentos do hábito alimentar indígena que não foram encontrados nos cardápios mais recentes, como inhame, peixe e canjica no almoço. Houve a inclusão de quirera e de farofa em apenas dois meses, neste ano. Não houve mudanças no café da manhã ao longo de todos esses meses.

Apesar de o planejamento do cardápio ser realizado com antecedência e haver todo um processo de licitação de compras, as mudanças solicitadas em 2015 poderiam ter sido consideradas para o planejamento dos cardápios de 2016. As mudanças devem acontecer como um processo, em constante diálogo, e pensadas em longo prazo.

- ✓ Participação dos índios no monitoramento e fiscalização do Programa de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Conforme a Resolução 26/2013, recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos.

Considerando que os cardápios deverão ser apresentados ao CAE para conhecimento, e que as reuniões do Conselho são um espaço de diálogo e de acompanhamento da execução do Programa, a participação dos índios nesse monitoramento foi uma questão avaliada na visita às escolas de Piaçaguera.

Foi verificado que alguns diretores e educadores não sabem da existência do CAE. Uma diretora e uma educadora tem interesse em representar a comunidade indígena no CAE, porém participaram de uma reunião do Conselho há um tempo e disseram que se sentiram alheias às discussões, não se sentiram bem recebidas.

Além disso, é diretriz do PNAE a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações do poder público para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada (BRASIL, 2013).

Como o CAE representa um espaço para monitoramento e fiscalização da execução do Programa, de comunicação com o poder público, é importante que haja um representante das escolas indígenas, para que os problemas no cumprimento das diretrizes do Programa como o desrespeito à cultura alimentar, bem como o problema da falta de alimentos presentes no cardápio das escolas, sejam comunicados pelo CAE ao FNDE e aos demais órgãos de controle.

Uma das questões verificadas em Piaçaguera que necessita mudança, para que possa haver um controle e monitoramento do CAE, é a ausência de informações disponíveis nas escolas, como o receituário padrão com as porções de alimentos a serem servidas para cada aluno de acordo com a idade, assim como as informações de ingredientes e nutrientes que devem constar nos cardápios, conforme a Resolução 26/2013. Sem estas informações, não há como monitorar se o que está sendo servido está de acordo com a recomendação.

Conclusões:

- ✓ Muitas das mudanças solicitadas no cardápio da alimentação escolar indígena não foram atendidas até o momento.
- ✓ Para que haja o cumprimento das diretrizes do PNAE nas escolas indígenas, é importante que haja a participação dos índios no CAE para que os problemas e irregularidades sejam levados ao FNDE e demais órgãos de controle.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação da alimentação das escolas indígenas de Piaçaguera mostrou que há inadequações de acordo com as recomendações do PNAE, dentre elas, o desrespeito à cultura alimentar dos índios.

Cardápios encontrados da alimentação escolar de outros estados do Brasil como Santa Catarina e Rio de Janeiro, mostraram que é possível incluir alimentos tradicionais da cultura indígena e respeitar a forma como são consumidos, por exemplo: espiga de milho cozido e melancia; tipá e suco de fruta; mingau de fubá; mbojape (feijão com carne e farinha de trigo); leite com achocolatado, bolo de milho e maçã (GEALI, 2016; SEE- RJ, 2016).

Toda política pública deve considerar as especificidades culturais e sociais do povo a que se destina e, portanto, a política de alimentação escolar destinada aos povos indígenas deve ter um caráter diferencial, que respeite o modo de viver dessa população, as crenças, as tradições, a cultura alimentar (Giordani, 2010).

Além do aspecto cultural, é necessário se pensar na qualidade da alimentação oferecida, que seja saudável e adequada, contemplando uma variedade de alimentos frescos e *in natura* e menos produtos industrializados. Nesse sentido, para que os alimentos sejam mais frescos e de mais qualidade, deve ser priorizada a compra em âmbito local, valorizando os alimentos regionais de pequenos produtores e agricultores familiares.

Porém, a presente avaliação mostrou que o emprego da alimentação saudável e adequada e a aquisição de produtos da agricultura familiar não tem caracterizado a alimentação escolar de Piaçaguera.

O PNAE representa uma política pública de Segurança Alimentar e Nutricional para estes estudantes indígenas. Mas para que tenha sucesso, o Programa deve ser pensado de forma diferenciada para este público, de forma a incorporar os aspectos sócio-culturais específicos.

O desenvolvimento desta política diferenciada é um desafio para os gestores públicos e é necessário que haja a participação social, que a comunidade indígena esteja envolvida em todo o processo, desde a concepção desta política até o seu monitoramento, por meio de constante discussão e diálogo entre a comunidade e o poder público.

6. REFERÊNCIAS

Belik W, Chaim NB. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. Rev. Nutr. Campinas. 2009; 22(5): 595-607.

Brasil, Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília (DF): Senado Federal; 1988.

Brasil. Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas. Relatório Final nº7. 2009a.

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. Diário Oficial da União. 17 jun 2009b.

Brasil. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União. 18 jun 2013.

Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed: Brasília, DF; 2014.

Boletim Oficial do Município. ANO XIX | Nº 691. Peruíbe, São Paulo, 10 de Agosto de 2016. Disponível em: <http://www.peruibe3.sp.gov.br/boletim-oficial/>

Cardoso MA. Nutrição e metabolismo. Nutrição Humana. 1 ed: Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.

Castro TG, Matos ELC, Leite MS, Conde WL, Schuch I, Veiga J, Zuchinali P, Barufaldi LA, Dutra CLC. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública. 2014; 30(11): 2401-2412.

CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Sazonalidade dos produtos comercializados no ETSP. 2016. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/os-produtos/>

CPI-SP - Comissão Pró-Índio de São Paulo. Terras indígenas na Mata Atlântica: pressões e ameaças. 2 ed.: São Paulo, SP; 2013.

CPI-SP - Comissão Pró-Índio de São Paulo. Alimentação nas escolas indígenas. São Paulo, 2016.

Corrêa AMS, Oliveira BC, Ferreira MB, Azevedo MMA, León-Marin L. Relatório Técnico Final. Estudo dos conceitos, conhecimentos e percepções sobre segurança, insegurança alimentar e fome em quatro grupos de etnia Guarani no estado de SP. Campinas: UNICAMP; 2009.

FAO - Food and Agriculture Organization. O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Um retrato multidimensional. Relatório 2014.

FAO - Food and Agriculture Organization. O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Agendas Convergentes. Relatório 2015.

Filho JPBV. Merenda escolar inapropriada é prejudicial às crianças e estudantes indígenas Xikrin. 2016. Disponível em: <http://comissaoproindio.blogspot.com.br/2016/08/artigo-merenda-escolar-inapropriada-e.html>

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE. Brasília; 2009 [acesso em 24 out 2016]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-notas>

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Dados físicos e financeiros do PNAE. Brasília; 2015 [acesso em 20 set 2016]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-consultas/alimentacao-escolar-dados-f%C3%ADsicos-e-financeiros-do-pnae>

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Material de divulgação. Nota Técnica nº 01/2014 - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar. Brasília; 2014. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-notas>

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Sistema de Gestão de Prestação de Contas. Programa Alimentação Escolar. Contas Online. Informações da Execução Física. Brasília; 2016 [acesso em 20 set 2016]. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/sigpc/pages/Questionario/Questionario.seam?actionMethod=pages%2Fhome%2FhomeMenuVertical.xhtml%3AmanterQuestionarioController.iniciaQuestionario>

GEALI – Gerência de Alimentação Escolar. Secretaria de Estado da Educação. Governo de Santa Catarina. Cardápios indígenas. 2016. Disponível em: http://www.sed.sc.gov.br/index.php/documentos/cardapios_2016/cardapios-indigenas-2016

Giordani RCF, Gil LP, Auzani SCS. Políticas Públicas em Contextos Escolares Indígenas: Repensando a Alimentação Escolar. Rev. Espaço Ameríndio, 2010; 4(2): 25-51

IBGE, Produção Agrícola Municipal 2015. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=353760>

Pessoa MCMB. Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas da Terra Indígena Buriti – Mato Grosso do Sul [Dissertação]. Campo Grande: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; 2013.

Secretaria de Estado da Educação. Governo do Estado do Rio de Janeiro. Cardápio Escola Indígena Junho/ Julho 2016. Disponível em: <http://download.rj.gov.br/documentos/10112/2833248/DLFE87108.pdf/CARDAPIOINDIGENA.pdf>

ANEXOS

Anexo 1 – Cardápios disponíveis da alimentação escolar de Piaçaguera.

CHEFF GRILL Refeições		MERENDA ESCOLAR PERUÍBE <i>Janyguá</i>	
		ALDEIAS INDÍGENAS	
Data	Desjejum / lanche da tarde	Almoço / Jantar	
04/05/2015	Leite c/achocolatado Rosquinha de coco	Arroz, feijão, almondegas assadas, salada de acelga, curau	
05/05/2015	Bebida láctea chocolate; pão com margarina	Arroz com ervilha e salsa, frango c/cenoura, fruta	
06/05/2015	Leite açucarado, Biscoito Maria	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho com mandioca, fruta	
07/05/2015	Mingau de Chocolate	Macarrão com salsicha ao molho, salada de chuchu, fruta	
08/05/2015	Leite com achocolatado, Mandioca cozida	Arroz, feijão, frango ao molho com cará, pudim chocolate	
Data	Desjejum / lanche da tarde	Almoço	
11/05/2015	Bebida láctea morango; Biscoito maria	Arroz com milho e salsa, frango ao molho com abóbora, canjica	
12/05/2015	Vitamina de fruta	Arroz, feijão, ovos mexidos com tomate e salsa, salada de abobrinha, fruta	
13/05/2015	Iogurte; pão com doce de' leite	Macarrão com frango, salada de alface; fruta	
14/05/2015	Leite açucarado; biscoito salgado	Arroz, feijão, linguiça assada, salada de repolho, fruta	
15/05/2015	Leite com achocolatado; Milho cozido	Arroz, feijão, carne moída ao molho, polenta cremosa de fubá, salada de acelga, gelatina de uva	
Data	Desjejum / lanche da tarde	Almoço	
18/05/2015	Leite com achocolatado; Biscoito maisena	Arroz, feijão, carne cubo com batata, curau	
19/05/2015	Bebida láctea chocolate; Pão com margarina	Macarrão com salsicha, salada de acelga, fruta	
20/05/2015	Leite com achocolatado; Biscoito salgado	Arroz com cenoura, ervilha, salsa, frango ao molho, fruta	
21/05/2015	Mingau Chocolate	Arroz, feijão, carne isca, salada de repolho, fruta	
22/05/2015	Leite c/achocolatado; Mandioca cozida	Arroz, feijão, peixe cozido com batata, gelatina de morango	
Data	Desjejum / lanche da tarde	Almoço	
25/05/2015	Bebida láctea de chocolate; Rosquinha de coco	Arroz, feijão, carne moída ao molho com mandioca, pudim de chocolate	
26/05/2015	Leite com achocolatado; Pão com margarina	Arroz, feijão, ovos mexidos c/ tomate e salsa, salada de alface, fruta	
27/05/2015	Iogurte; Biscoito Salgado	Arroz com milho e salsa, frango ao molho, salada de abobrinha, fruta	
28/05/2015	Vitamina de fruta	Macarrão com empanado, salada de acelga, fruta	
29/05/2015	Leite com Achocolatado; Milho cozido	Arroz, feijão, carne em cubos, inhame refogado, gelatina de limão	

MERENDA ESCOLAR – PERUÍBE

31/08/2015	Bebida Láctea De Morango, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Repolho, Fruta
01/09/2015	Bebida Láctea Baunilha, Pão Com Doce De Leite	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, Fruta
02/09/2015	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta
03/09/2015	Vitamina D Fruta	Macarrão Com Carne Moída Ao Molho, Salada De Alface, Gelatina De Abacaxi
04/09/2015	Leite Com Achocolatado, Milho Cozido	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com mandioca, Curau
07/09/2015	FERIADO	FERIADO
08/09/2015	Bebida Láctea Chocolate, Biscoito Salgado	Arroz Com Cenoura, Milho E Salsa, Iscas de Frango aceboladas, Fruta
09/09/2015	Mingau De Baunilha	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
10/09/2015	Bebida Láctea De Morango, Rosquinha De Leite	Arroz, Feijão, Carne Moída Refogada, Salada De Beterraba, Pudim De Morango
11/09/2015	Leite Com Achocolatado Mandioca cozida	Arroz, Feijão, Carne Isca com cará, Canjica
14/09/2015	Bebida Láctea Morango, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Carne Cubo Refogada, Salada De Repolho, Canjica
15/09/2015	Leite Com Achocolatado, Pão Com Margarina	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, Fruta
16/09/2015	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Chuchu, Fruta
17/09/2015	Bebida Láctea De Baunilha, Biscoito Salgado	Macarrão Com Almôndega Ao Molho, Salada De Beterraba, Fruta
18/09/2015	Leite Com Açúcar, batata doce cozida	Arroz, feijão, linguiça de frango refogada com mandioca, Gelatina De Morango
21/09/2015	Mingau De Baunilha	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Beterraba, Pudim De Chocolate
22/09/2015	Bebida Láctea De Chocolate, Pão Com Doce De Leite	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Pepino, Fruta
23/09/2015	Leite Caramelizado, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, Salada De Alface, Fruta
24/09/2015	Bebida Láctea De Morango, Bolacha Salgada	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, Fruta
25/09/2015	Leite Com Achocolatado, Mandioca cozida	Arroz, Feijão, Carne Moída Refogada, Polenta cremosa de fubá, Gelatina De Uva
28/09/2015	Bebida Láctea De Morango, Bolacha Maisena	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Batata, Canjica
29/09/2015	Leite Com Achocolatado, Pão Com Margarina	Arroz Com Cenoura, Milho E Salsa, Frango Ao Molho, Fruta
30/09/2015	Vitamina De Fruta	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta

OBS.: Cardápio Sujeito às alterações de acordo com a aceitação da aldeia e com a maturação e sazonalidade dos alimentos.

MERENDA ESCOLAR PERUIBE

INDÍGENA

01/03/2016	Leite com Achatolado, Biscoito Maizena	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Pepino, Fruta
02/03/2016	Bebida Láctea De Baunilha, Pão com Margarina	Arroz, Feijão, Carne Isca Com Batata, Fruta
03/03/2016	Leite com flocos de milho	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
04/03/2016	Leite achocolatado, Batata doce cozida	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Mandioca, Fruta
07/03/2016	Leite Com Açúcar, Biscoito De Maisena	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Carne em Cubos ao Molho, Pudim de Chocolate
08/03/2016	logurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta
09/03/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado	Macarrão Com Frango ao Molho, Salada De Beterraba, Fruta
10/03/2016	Bebida Láctea Baunilha, Rosquinha De Leite	Arroz, Feijão, Carne moída com batata, Gelatina De Uva
11/03/2016	Leite Com Achatolado, Milho cozido	Arroz, Feijão, Linguíça de Frango Refogada, Farofa, Salada de Escarola, Fruta
14/03/2016	Mingau De Baunilha	Arroz Com Abobrinha, Cenoura e Salsa, Frango Ao Molho, Pudim de Morango
15/03/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, Salada De Alface, Fruta
16/03/2016	Bebida Láctea De Chocolate, Pão Com Doce De Leite	Macarrão Com Almôndega Ao Molho, Salada de Repolho Bicolor, Fruta
17/03/2016	Leite Com Achatolado, Biscoito Maria	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Beterraba, Gelatina de Abacaxi
18/03/2016	Leite Com Achatolado, Mandioca cozida	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Abóbora, Fruta
21/03/2016	Leite Com Achatolado, Biscoito rosquinha de coco.	Risoto de Frango, Salada de Acelga, Pudim de Baunilha
22/03/2016	logurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, Salada De Alface, Fruta
23/03/2016	Bebida Láctea De Morango, Pão Com Margarina	Arroz, Feijão, Omelete de Legumes, Salada De beterraba, Fruta
24/03/2016	Mingau de Chocolate	Macarrão Ao Molho, Empanado Salada De Pepino, Gelatina de Limão
25/03/2016	FERIADO	FERIADO
28/03/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Leite.	Arroz, Feijão, Carne Cubo ao Molho, Salada de Cenoura, Arroz Doce
29/03/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado	Macarrão ao Molho, Linguíça de Frango, Salada de alface, Fruta
30/03/2016	Leite Com Achatolado, Biscoito Maisena	Arroz, Feijão, Frango ao molho com Batata, Gelatina de Morango
31/03/2016	Bebida Láctea Baunilha, Pão Com Margarina	Arroz com Chuchu e Cenoura, Almôndega ao Molho, Fruta

OBS: Cardápio sujeito a alterações de acordo com particularidades de cada aldeia.

MERENDA ESCOLAR - PERUÍBE
CARDÁPIO ABRIL - ALDEIAS

LATA	DESJEJUM	ALMOÇO
01/04/2016	Leite achocolatado, Batata doce cozida	Quirera com frango ao molho, Ervilha E Salsa, Curau
04/04/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Maria	Arroz, Feijão, Empinado, salada de pepino, Pudim de Morango
05/04/2016	Leite com Flocos de milho	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface Fruta
06/04/2016	Mingau de chocolate	Arroz Com Abobrinha e cenoura, Ervilha e salsa, Carne em Cubo Ao Molho, Fruta
07/04/2016	Bebida Láctea de Chocolate, Rosquinha de Milho	Arroz, Feijão, Frango Salada de Acelga, Gelatina de uva
08/04/2016	Leite com achocolatado Milho cozido	Arroz, feijão, carne em Isca com mandioca, Fruta
11/04/2016	Bebida Láctea de Chocolate, Biscoito Salgado	Arroz Com Cenoura, Milho E Salsa, Frango Ao Molho, Pudim De Chocolate
12/04/2016	Bebida Láctea De Morango, Pão com doce de leite	Risoto de Carne Isca, Salada de Acelga, Curau
13/04/2016	Iogurte com flocos de milho	Arroz, feijão, Omelete de forno com legume, Fruta
14/04/2016	Mingau de Morango	Macarrão com Lingüiça assada, salada de Alface, Fruta
15/04/2016	Leite Caramelizado, mandioca cozida	Arroz, Feijão, Carne cubo com farofa, Fruta
18/04/2016	Leite Açucarado, Biscoito Rosquinha de Chocolate	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, Pudim de morango
19/04/2016	Bebida Láctea de Chocolate, Pão com Margarina	Arroz, Feijão, carne cubo, Salada de Chuchu, Fruta
20/04/2016	Vitamina de fruta	Macarrão Com salsicha, Salada De Alface, Fruta
21/04/2016	Bebida Láctea de Morango, Biscoito salgado	Arroz, Feijão, Frango Refogado, Salada de Beterraba, Gelatina De Morango
22/04/2016	Leite com achocolatado, inhame cozido	Arroz, Feijão, carne moída com polenta de fubá cremosa, fruta
25/04/2016	Bebida Láctea de chocolate, Biscoito rosquinha de Nata	Arroz, Feijão, Empinado De Frango, Salada De chuchu, Pudim De Chocolate
26/04/2016	Mingau de Baurinha	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
27/04/2016	Iogurte com flocos de milho	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Abobrinha e cenoura, Fruta
28/04/2016	Bebida Láctea de Morango, Biscoito salgado	Risoto de carne em Isca, Salada de pepino, Fruta
29/04/2016	Leite com achocolatado, batata doce cozida	Arroz, Feijão, caçô com batata, gelatina de uva

OBS.: Cardápio sujeito a alterações de acordo com particularidades de cada aldeia.

MERENDA ESCOLAR PERUÍBE

ALDEIA

02/05/2016	Leite com achocolatado, Rosquinha De Milho	Arroz, Feijão, Frango ao molho com Batata, Pudim de Morango
03/05/2016	Leite Caramelado, Biscoito rosquinha de Nata	Arroz, Feijão, Carne Isca Com batata doce, Fruta
04/05/2016	Bebida Láctea Morango, Biscoito Salgado	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
05/05/2016	Leite Com Achocolatado, Pão Com Margarina	Arroz Com Abobrinha, Milho e salsa, Carne em Cubo Ao Molho, gelatina de morango
06/05/2016	Vitamina de fruta	Arroz, Feijão, Frango ao molho com mandioca, Fruta
09/05/2016	Leite Com Açúcar, Biscoito Rosquinha de Coco	Risoto de Frango, Ervilha e salsa, Salada de Acelga, Curau
10/05/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta
11/05/2016	Bebida Láctea De Baunilha, Biscoito Salgado	Macarrão Com Carne Moída ao Molho, Salada De Repolho, Fruta
12/05/2016	Bebida Láctea Morango, Rosquinha De Leite	Arroz, Feijão, Carne em cubo ao Molho, Salada de Chuchu, Gelatina De Abacaxi
13/05/2016	Leite Com Achocolatado, Mandioca cozida	Quirera com Linguíça de Frango, Salada de alface, Fruta
16/05/2016	Mingau De Chocolate	Arroz, carne em Isca, Milho e salsa, Salada de acelga, Pudim de Baunilha
17/05/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Leite	Arroz, feijão, Frango Ao Molho com batata doce, Fruta
18/05/2016	Bebida Láctea De Baunilha, Pão Com Doce De Leite	Macarrão Com salsicha, Salada de alface, Fruta
19/05/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito Rosquinha de coco	Arroz, Feijão, ovo mexido com tomate e salsa, Salada De Beterraba, Gelatina de abacaxi
20/05/2016	Leite Com Achocolatado, Milho cozido	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Abóbora, Fruta
23/05/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito rosquinha de Coco	Risoto de Frango, Ervilha e salsa, Salada de Chuchu, Pudim de morango
24/05/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Macarrão Ao Molho, Empanado de frango, Salada De Beterraba, Fruta
25/05/2016	Bebida Láctea De Morango, Pão Com Margarina	Arroz, Feijão, Omelete de Legumes, Salada de Pepino, Fruta
26/05/2016	FERIADO	FERIADO
27/05/2016	Leite com achocolatado, batata doce cozida	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, polenta de fubá cremosa, Gelatina de Limão
30/05/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Coco	Arroz, abobrinha, Milho e salsa, Carne Cubo ao Molho, Pudim de Chocolate
31/05/2016	Mingau de baunilha	Macarrão ao Molho, Linguíça de Frango, Salada de alface, Fruta

MERENDA ESCOLAR PERUIBE



EMEF/APAE - ALDEIAS

01/06/2016	Bebida Láctea De Morango, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Pepino, Fruta
02/06/2016	Bebida Láctea Baunilha, Biscoito Salgado	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Pudim de morango
03/06/2016	Vitamina de fruta <i>Mingau</i>	Arroz, Feijão, Carne Isca Com mandioca, Fruta
04/06/2016	Leite Com Açúcar, Biscoito De Maisena	Arroz Com abobrinha, Ervilha E Salsa, Carne em Cubos ao Molho, Pudim de Chocolate
07/06/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta
08/06/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado	Macarrão Com Frango ao Molho, Salada De abobora, Fruta
09/06/2016	Bebida Láctea Baunilha, Rosquinha De Leite	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Refogada, Salada de Escarola, Gelatina de Uva
10/06/2016	Leite com achocolatado, batata doce cozida	Arroz, Feijão, Carne Moída ao molho com polenta de fubá em mosa, Fruta
11/06/2016	Mingau De Baunilha	Arroz Com Abobrinha e Salsa, Frango Ao Molho, Pudim de Morango
14/06/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, Salada De Alface, Fruta
15/06/2016	Bebida Láctea De Chocolate, Pão Com Doce De Leite	Macarrão Com Almondôga Ao Molho, Salada de Repolho Escolor, Fruta
16/06/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito Maria	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Beterraba, Gelatina de Abacaxi
17/06/2016	Leite açucarado, mandioca cozida	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Abóbora, Fruta
20/06/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito rosquinha de coco.	Risoto de Frango, Salada de Acelga, Pudim de Baunilha
21/06/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, Salada De Alface, Fruta
22/06/2016	Bebida Láctea De Chocolate, Pão Com Margarina	Arroz, Feijão, Omelete de Legumes, Salada De abobrinha, Fruta
23/06/2016	Mingau de Chocolate	Macarrão Ao Molho, Empanado Salada De Pepino, Gelatina de Limão
24/06/2016	Leite Caramelizado, milho cozido	Arroz, Feijão, Carne Cuiú ao Molho, farinha de mandioca, fruta
27/06/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado	Macarrão ao Molho, Linguiça de Frango, Salada de acelga, Pudim De Morango
28/06/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito Maisena	Arroz, Feijão, Frango ao molho com Batata; fruta
29/06/2016	Bebida Láctea Baunilha, Pão Com Margarina	Arroz Com abobrinha e Salsa, carne em isca Ao Molho, fruta
30/06/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Chocolate	Arroz, feijão, ovo mexido com tomate e salsa, salada de a Fruta

MERENDA ESCOLAR – PERUÍBE
EMEF



08/2016	Leite com Achocolatado, Biscoito Maizena	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Pepino, Curau
08/2016	Bebida Láctea De Baunilha, Pão com Margarina	Arroz, Feijão, Carne Isca Com mandioca , Fruta
08/2016	Leite com flocos de milho	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Chocolate, Biscoito Salgado	Arroz Com Cenoura, Milho E Salsa, Frango Ao Molho, Fruta
08/2016	Leite com Achocolatado, Mandioca cozida	Arroz, Feijão, carne moída com abobora , Pudim De Morango
08/2016	Leite Com Achocolatado,, Batata doce cozida	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Carne em Cubos ao Molho, Pudim de Chocolate
08/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Ovo Mexido Com Tomate E Salsa, Salada De Alface, Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado.	Macarrão Com Frango ao Molho, Salada De Beterraba, Fruta
08/2016	Bebida Láctea Baunilha, Rosquinha De Leite.	Arroz, Feijão, Carne moída com mandioca , fruta
08/2016	Leite Com Achocolatado, Pão com Margarina	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Refogada, Salada de Escarola, Gelatina De Uva
08/2016	Mingau De Baunilha	Arroz Com Abobrinha, Cenoura e Salsa, Frango Ao Molho, Pudim de Morango
08/2016	Leite Caramelizado, Rosquinha De Chocolate	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada, polenta de fubá cremosa , Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Chocolate, Pão Com Doce De Leite	Macarrão Com Almôndega Ao Molho, Salada de Repolho Bicolor, Fruta
08/2016	Leite Com Achocolatado, Milho cozido	Arroz, Feijão, Carne Cubo Com Abóbora , Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De Beterraba, Gelatina de Abacaxi
08/2016	Leite Com Achocolatado, Biscoito Salgado.	Risoto de Frango, Ervilha, Salada de Acelga, Pudim de Baunilha
08/2016	Iogurte Com Flocos De Milho	Arroz, Feijão, Carne Isca Refogada com batata doce, Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Morango, Pão Com Margarina	Arroz, Feijão, Omelete de Legumes, Salada De beterraba, Fruta
08/2016	Mingau de Chocolate	Macarrão Ao Molho, Empanado Salada De Pepino, Fruta
08/2016	Leite Com Achocolatado, Mandioca cozida	Arroz, feijão, Carne em cubo com mandioca, Gelatina de Limão
08/2016	Leite Com Achocolatado, Batata doce	Arroz, Feijão, Frango ao molho com Batata, Arroz Doce.
08/2016	Bebida Láctea Baunilha, Pão Com Margarina	Arroz, feijão, Cubo ao Molho com mandioca, Fruta
08/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Salgado.	Macarrão ao Molho, Linguiça de Frango, Salada de repolho, Fruta.

MERENDA ESCOLAR - PERUIBE		
EMEF/APAE aldeia		
01/09/2016	Leite achocolatado, Rosquinha De Leite.	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, fruta
02/09/2016	Vitamina De Fruta	Arroz, Feijão, Carne moída ao Molho, Salada de Cenoura, Pudim de morango
05/09/2016	Bebida Láctea De Morango, Biscoito Maria	Arroz, Feijão, Empanado, salada de pepino, Pudim de Morango
06/09/2016	Mingau de chocolate	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Acelga, Fruta
07/09/2016	FERIADO	FERIADO
08/09/2016	Bebida Láctea de Chocolate, Rosquinha de Milho	Quirera , Frango, Salada De Alface, Gelatina de uva
09/09/2016	Leite com achocolatado Mandioca cozida	Arroz Com cenoura Ervilha e salsa, Carne em Cubo Ao Molho, Fruta
12/09/2016	Leite Caramelizado, Biscoito Maisena	Arroz Com Cenoura, Milho E Salsa, Frango Ao Molho, Pudim De Chocolate
13/09/2016	Bebida Láctea De Morango, Pão com doce de leite	Arroz, Feijão, Carne Isca Com abobora , Fruta
14/09/2016	iogurte com flocos de milho	Arroz, feijão, Omelete de forno com legume, Fruta
15/09/2016	Mingau de Morango	Macarrão com Lingüiça assada, salada de Alface, Fruta
16/09/2016	Leite com achocolatado, batata doce cozida	Arroz, feijão, Carne Cubo, Salada de Acelga, Curau
19/09/2016	Leite Açucarado, Biscoito mandioca cozida	Arroz Com Cenoura, Ervilha E Salsa, Frango Ao Molho, Pudim de morango
20/09/2016	Bebida Láctea de Chocolate, Pão com Margarina	Arroz, Feijão, Empanado de frango, Salada de pepino, Fruta
21/09/2016	Vitamina de fruta	Macarrão Com carne moída, Salada De Alface, Fruta
22/09/2016	Bebida Láctea de Morango, Biscoito salgado	Arroz, Feijão, Frango Refogado, Salada de Beterraba, Gelatina De Morango
23/09/2016	Leite com achocolatado, Milho cozido	Arroz, Feijão, Cubo ao molho farofa , fruta
26/09/2016	Bebida Láctea de chocolate, Biscoito rosquinha de leite	Arroz, Feijão, Empanado De Frango, Salada De chuchu, Pudim De Chocolate
27/09/2016	Mingau de Baunilha	Macarrão Com Salsicha Ao Molho, Salada De Alface, Fruta
28/09/2016	iogurte com flocos de milho	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Abobrinha e cenoura, Fruta
29/09/2016	Leite com achocolatado, Mandioca cozida	Risoto de carne em Isca, ervilha e salsa, Salada de pepino, Fruta
30/09/2016	Bebida Láctea de Morango, Biscoito Maisena	Arroz, Feijão, Carne Moída com polenta de fubá , Arroz doce

Anexo 2 – Informação nutricional dos produtos disponíveis nas escolas.

Achocolatado:

RENDIMENTO POR KG:
Rendimento do pacote (1,01 Kg): 60 porções de 200 ml (1 copo de bebida pronta para o consumo) ou 50 porções de 20 g de produto pronto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Em 100 g de Pó	Porção de 20 g ** (02 colheres de sopa)	% VD (*)
Valor Energético	390 Kcal = 1638 kJ	78 Kcal = 328 kJ	4
Carboidrato	93,0 g	19 g	6
Proteína	1,5 g	0,3 g	0
Gorduras Totais	1,2 g	0,2 g	0
Fibra Alimentar	1,0 g	0,2 g	1
Sódio	80,0 mg	16,0 mg	1
Ferro	21 mg	4,2 mg	30
Zinco	10,5 mg	2,1 mg	30
Vitamina A	900 mcg RE	180 mcg RE	30
Vitamina C	67,5 mg	13,5 mg	30
Vitamina B1	1,8 mg	0,36 mg	30
Vitamina B2	1,95 mg	0,39 mg	30
Vitamina B6	1,95 mg	0,39 mg	30
Vitamina B12	3,6 mcg	0,72 mcg	30
Niacina	24 mg	4,8 mg	30
Ácido Fólico	600 mcg	120 mcg	30

Não contém quantidade significativa de Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Valor Diário de Ferro.

Bebida láctea:

442101

PO PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE

MODO DE PREPARO: Dissolva completamente o conteúdo da embalagem em 8 litros de água fria ou quente. Misture bem e sirva.

INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó, cacau, maltodextrina espessante goma xantana e aroma idêntico natural baunilha.

CONTÉM GLÚTEN contém aromatizante sintético idêntico ao natural

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. PODE CONTER OVO, TRIGO E SOJA

RENDIMENTO: 1 pacote rende 48 porções de 200 ml (1 copo).

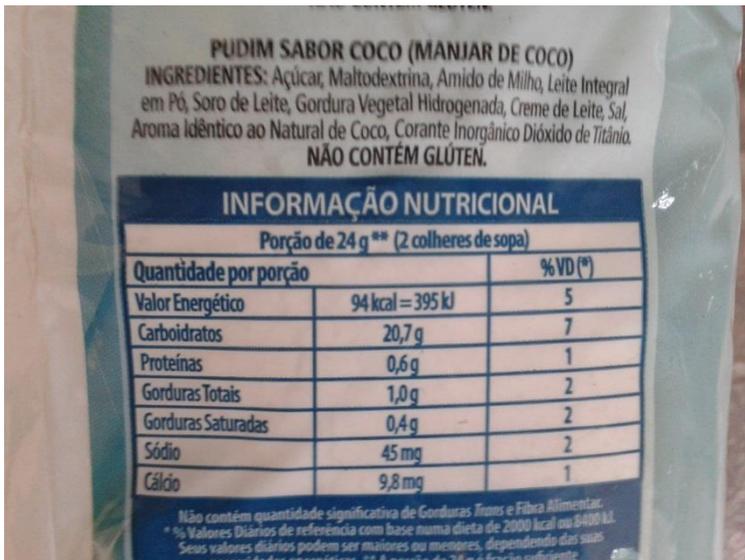
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Porção de 42 g (3 colheres sopa)			
Quantidade por porção	%VD (*)	Quantidade por porção	%VD (*)		
Valor Energético	176kcal = 739KJ	9	Gorduras Saturadas (g)	1,6	7
Carboidratos (g)	33	11	Gorduras Trans (g)	0	(**)
Proteínas (g)	3,4	5	Fibra Alimentar (g)	0,5	2
Gorduras Totais (g)	3,4	6	Sódio (mg)	53	2

%VD - Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido

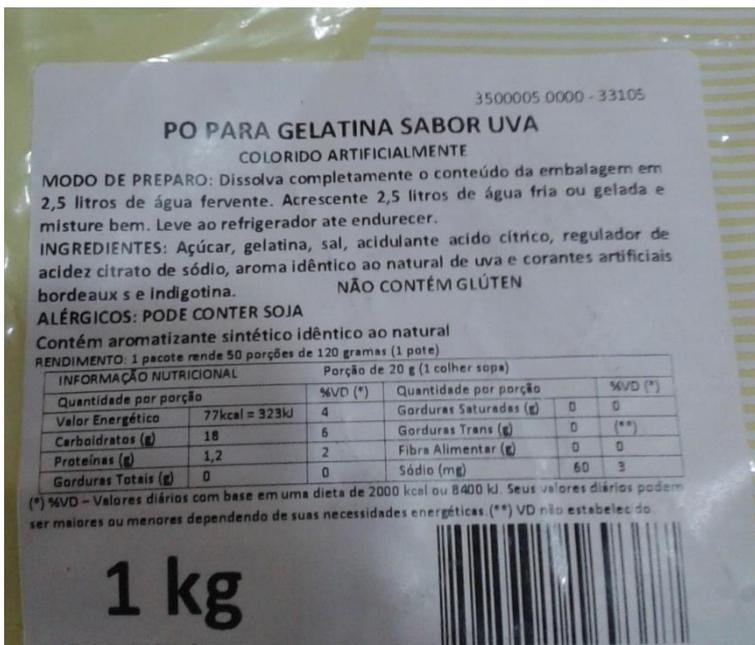
2 kg



Pudim: pacote de 1kg rende 30 porções de 100 ml



Gelatina:



Anexo 3 – Tabela de quantidade de itens por refeição da Escola Nhamandú.

Merenda Escolar
Tabela de Quantidade de Itens Por Refeição - Emef/EE

Produto	Per Capta	Unidade Medida	50	100	150	200	250	300	350	400
Almôndega de carne (30g)	2	unidade	100	200	300	400	500	600	700	800
Arroz	0,05	kg	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20
Arroz(risoto)	0,04	kg	2	4	6	8	10	12	14	16
Arroz doce 80g	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Arroz sopa	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Bebida Láctea	0,2	litro	10	20	30	40	50	60	70	80
Biscoito Recheado (6 Unid)	0,03	kg	1,5	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12
Biscoito doce simples (6 unid)	0,03	kg	1,5	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12
Biscoito salgado (8 unid)	0	kg								
Biscoito Waffer (8 Unid)	0,066	kg	3,3	6,6	9,9	13,2	16,5	19,8	23,1	26,4
Canjica 80g	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Carne bovina (cubos)	0,06	kg	3	6	9	12	15	18	21	24
Carne bovina (iscas)	0,06	kg	3	6	9	12	15	18	21	24
Carne Bovina (sopa)	0,04	kg	2	4	6	8	10	12	14	16
Carne bovina (moída)	0,05	kg	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20
Empanado de Frango	0,04	kg	2	4	6	8	10	12	14	16
Ervilha	0,007	kg	0,35	0,7	1,05	1,4	1,75	2,1	2,45	2,8
Extrato de tomate	0,01	kg	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Farinha de milho	0,01	kg	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Feijão	0,025	kg	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10
Feijão para sopa	0,015	kg	0,75	1,5	2,25	3	3,75	4,5	5,25	6
Fian 80g	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Flocos de milho	0,03	kg	1,5	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12
Folha Refogada	0,05	kg	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20
Folha Salada	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Frango (cubos)	0,06	kg	3	6	9	12	15	18	21	24
Frango (desfiado)	0,06	kg	3	6	9	12	15	18	21	24
Frango filé	0,035	kg	1,75	3,5	5,25	7	8,75	10,5	12,25	14
Frango para sopa	0,04	kg	2	4	6	8	10	12	14	16
Frango em tiras	0,06	kg	3	6	9	12	15	18	21	24
Fruta inteira	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Fruta picada	0,1	kg	5	10	15	20	25	30	35	40
Fubá para polenta	0,018	kg	0,9	1,8	2,7	3,6	4,5	5,4	6,3	7,2
Gelatina 80g	0,015	kg	0,75	1,5	2,25	3	3,75	4,5	5,25	6
Geleia para lanche	0,015	kg	0,75	1,5	2,25	3	3,75	4,5	5,25	6
Iogurte	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Legume refogado	0,025	kg	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10
Legume sopa	0,025	kg	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10
Legume carne	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Legumes salada	0,03	kg	1,5	3	4,5	6	7,5	9	10,5	12
Leite	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Macarrão	0,05	kg	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5	20
Macarrão sopa	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Margarina para lanche	0,01	kg	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Milho	0,007	kg	0,35	0,7	1,05	1,4	1,75	2,1	2,45	2,8
Mingau	0,02	kg	1	2	3	4	5	6	7	8
Ovo (unid)	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Óleo	0,01	litro	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Pão hot dog 50g	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Pudim 80g	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Purê de batata ou outros	0,1	kg	5	10	15	20	25	30	35	40
Sal	0,01	kg	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Salsicha (unid)	1	unidade	50	100	150	200	250	300	350	400
Vinagre	0,001	litro	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4

Anexo 4 – Informação nutricional de três marcas diferentes de cereal de milho utilizadas para calcular a média de calorias da porção servida deste produto.

Marca A: 113 kcal na porção de 30g

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Flocos de milho integral, deliciosos e supercrocantes.

Composição.
Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 48% é farinha integral), açúcar, sal, sais minerais e vitaminas, xarope de açúcar, extrato de malte, xarope de glicose, oleína de palma, antiemectante fosfato tricálcico e estabilizante fosfato trissódico.

Instruções de Uso.
Sugestão de consumo: puro, com leite, com iogurte.

Informações Adicionais.
Contém traços de leite. Contém traços de amêndoas.

CONTÉM GLÚTEN.

TABELA NUTRICIONAL		
ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 30G (3/4 XÍCARA)		
Valor energético	113kcal	6
Carboidratos	25g	8
Açúcares	11g	**
Proteínas	1,5g	2
Gorduras totais	0,7g	1
Gorduras saturadas	0g	0

Marca B: 109 kcal na porção de 30g

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes:
Milho, açúcar, sal, extrato de malte, sal, ácido ascórbico (vitamina C), óxido de zinco (zinco), niacinamida, ferro reduzido (ferro), palmitato de retinol (vitamina A), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2), mononitrato de tiamina (vitamina B1), ácido fólico (vitamina do complexo B) cobalamina (vitamina B12).
*O ingrediente extrato de malte.

CONTÉM GLÚTEN.

TABELA NUTRICIONAL		
ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
{VALUE=INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 30G, LABEL=CABECALHO}		
Valor Energético	109kcal	5
Carboidratos	26g	9

Marca C: 114 kcal na porção de 30g

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes:

Milho (geneticamente modificado a partir de agrobacterium sp, ou bacillus thuringiensis), açúcar, sal, extrato de malte estabilizante lecitina de soja e vitaminas A,B1,B2,B6,B12,C, niacina e ácido fólico e minerais ferro e zinco.

CONTÉM GLÚTEN.

TABELA NUTRICIONAL		
ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
{VALUE=INFORMAÇÃO NUTRICIONAL -B>PORÇÃO DE 30G (1 XÍCARA DE CHÁ), LABEL=CABECALHO}		
Valor energético	114kcal	6
Carboidratos	26g	9
Açúcares	12g	**
Amido	14g	**

Anexo 5 – Anexo III da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 - Recomendações de energia e nutrientes do PNAE.



Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE
ANEXO III

VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*

20% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6
Pré-escola	4 – 5 anos	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
	11 – 15 anos	435	70,7	13,6	10,9	6,1	140	12	260	2,1	63	1,8
Ensino Médio	16 – 18 anos	500	81,3	15,6	12,5	6,4	160	14	260	2,6	77	2,0
EJA	19 – 30 anos	450	73,1	14,0	11,3	6,3	160	17	200	2,6	71	1,9
	31 – 60 anos	435	70,7	13,6	10,9	5,7	160	17	220	2,1	74	1,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRD) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

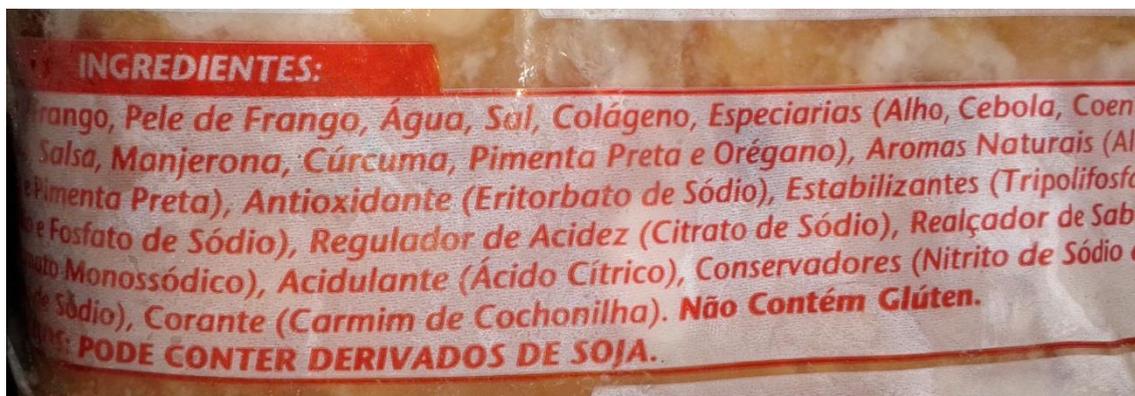
30% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 – 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
	11 – 15 anos	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
Ensino Médio	16 – 18 anos	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
EJA	19 – 30 anos	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 – 60 anos	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRD) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada.

Anexo 6 - Informação nutricional e lista de ingredientes dos produtos utilizados nas escolas de Piaçaguera e dos produtos utilizados para comparação na avaliação da qualidade das marcas.

Linguixa

Produto utilizado nas escolas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
 PORÇÃO DE 80g (PEDAÇOS QUE CORRESPONDEM A 1 UNIDADE)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	115 kcal=483 kJ	6
CARBOIDRATOS	0 g	0
PROTEÍNAS	13 g	17
GORDURAS TOTAIS	5,1 g	9
GORDURAS SATURADAS	1,9 g	9
GORDURAS TRANS	0 g	(**)
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0
SÓDIO	766 mg	32

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**) % Valor Diário não estabelecido.

Produtos de comparação:

Marca A:

Ingredientes

Carne de frango, gordura suína, água, sal, proteína de soja, maltodextrina, salsa, pimentas preta e vermelha, alho, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio e corantes naturais caramelo iv e, carmim de cochonilha. Não Contém Glúten..

Valores Nutricionais

(por unidade de peso médio. Porção de 50 g (1/2 gomo) tal qual exposto a venda)

		VD
Valor Calorico	407 kj = 97 kcal	5
Carboidratos	1,4 g	0
Proteinas	6,3 g	8
Gorduras Totais	7,4 g	14
Gorduras Saturadas	4,8 g	22
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	492 mg	21

VD - Valores diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. VD não estabelecido.

Marca B:

— N O S S O S —

INGREDIENTES

Carne de frango, água, gordura de frango, proteína de soja, sal, açúcar, cebola, pimenta, alho, salsa, coentro, nóz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, aromatizante: aroma natural de extrato de alecrim, conservador: nitrito de sódio.

NÃO CONTÉM GLÚTEM.

— INFORMAÇÕES —
NUTRICIONAIS

Porção 50g

Quantidade

Valor Energético	91 kcal = 382 KJ
Carboidratos	0 g
Proteínas	7 g
Gorduras Totais	7 g
Gorduras Saturadas	2,5 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	452 mg

Marca C:

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes:

Carne de frango, toucinho suíno, água, proteína de soja concentrada texturizada, sal, especiarias, açúcar, estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochoilha (INS 120) e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

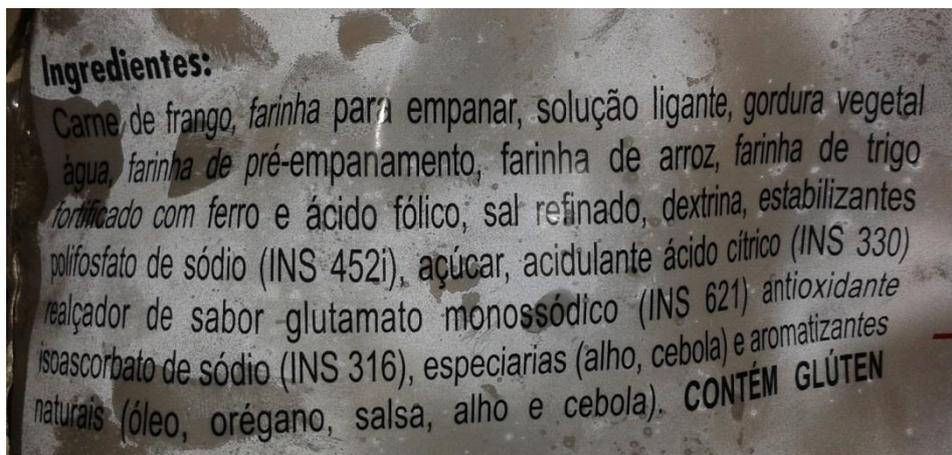
TABELA NUTRICIONAL

ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 50G		
Valor Energético	116kcal	6
Carboidratos	0,7g	0
Proteínas	6,7g	9
Gorduras totais	9,6g	17
Gorduras saturadas	3g	14
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	487mg	20

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.
(**) Valor Não Estabelecido.

Frango empanado

Produto utilizado na escola:



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 130g (4 á 5 unidades)		
Quantidade por porção		VD% (*)
Valor Energético	318kcal=1336kJ	16%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	15g	20%
Gorduras Totais	18g	33%
Gorduras Saturadas	4,3g	20%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	625mg	26%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** % VD não estabelecido

Produtos de comparação:

Marca A:

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes:

Peito de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, amido, farinha de arroz, proteína de soja, sal, cebola, vinagre, leite em pó integral, sal hipossódico, dextrose, dextrina, pimenta preta, aromatizantes: aromas naturais, realçadores de sabor: inosinato e guanilato dissódico e glutamato monossódico, corantes naturais: urucum, cúrcuma e páprica, espessante: goma guar.

CONTÉM GLÚTEN.

TABELA NUTRICIONAL		
ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 130G (6 UNIDADES)		
Valor calórico	281 = 1180 kJ	14
Carboidratos	33g	11
Proteínas	16g	21
Gorduras totais	9,4g	17
Gorduras saturadas	2,4g	11
Gorduras Trans	0g	**
Colesterol	22mg	7
Fibra alimentar	2,2g	9
Sódio	375mg	16
(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ. (**) Valor Não Estabelecido.		

Marca B:

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Ingredientes:

Carne de frango, água, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, sal, farinha de milho, açúcar, extrato de levedura, especiarias (cebola em pó, alho em pó, salsa em flocos, louro em pó, coentro em pó, aipo em pó, pimenta preta e curry), fermento biológico, proteína de soja, aromatizantes (oleoresina de pimenta preta e óleo de orégano), lactose, proteína do leite, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), espessantes carragena (INS 407), goma guar (INS 412), emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxos (INS 471), acidulante ácido cítrico (INS 330), antiemectante fosfato tricálcico (INS 341iii), corantes naturais urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Contém derivados de soja, aipo e leite.

TABELA NUTRICIONAL		
ITEM	QUANTIDADE POR PORÇÃO	VD
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 130G (2 UNIDADES)		
Valor energético	193kcal	10
Carboidratos	14g	4,7
Proteínas	20g	27
Gorduras totais	6,3g	11
Gorduras saturadas	1,8g	8,2
Gorduras trans	0,6g	**
Fibra alimentar	0,5g	0
Sódio	724mg	30
(*)Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias. (**) Valor Não Estabelecido.		

Marca C:

Ingredientes

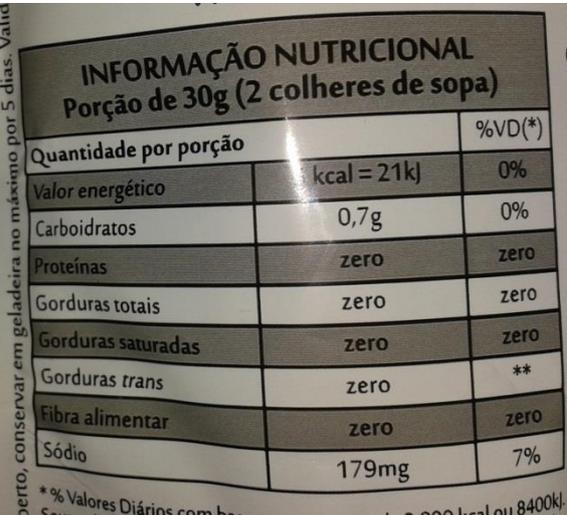
Peito de frango, água, farinha de rosca, gordura vegetal, proteína de soja, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, pimenta branca, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (b12, b6, b1, b2), estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural de alecrim e aroma idêntico ao natural de limão, espessante: goma xantana. CONTÉM GLÚTEN.

Tabela Nutricional

Item	Quantidade por porção	VD*
Informação Nutricional (porção de 130g (6 1/2 Unidade))		
	Quantidade por Porção	% Valores Diários (*)
Sódio	480mg	20
Zinco	0,85mg	23
Gorduras Trans	0g	**
Carboidratos	25g	8
Ferro	1,62mg	12
Fibra Alimentar	2,2g	9
Gorduras Saturadas	3,8g	17
Gorduras Totais	10g	19
Proteínas	22g	29
Valor Energético	281kcal = 1179kj	14
Vitamina B1	0,28mg	23
Vitamina B12	0,55mg	23
Vitamina B2	0,15mg	12
Vitamina B6	0,15mg	12

Extrato de tomate

Produto utilizado na escola:



aberto, conservar em geladeira no máximo por 5 dias. Valto

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	kcal = 21kj	0%
Carboidratos	0,7g	0%
Proteínas	zero	zero
Gorduras totais	zero	zero
Gorduras saturadas	zero	zero
Gorduras trans	zero	**
Fibra alimentar	zero	zero
Sódio	179mg	7%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj.
Seus valores diários podem variar.

Produtos de comparação:

Marca A:

Tabela Nutricional

Item	Quantidade por porção	VD*
Informação Nutricional (porção de 30g(2 colheres de sopa))		
	Quantidade por Porção	% Valores Diários (*)
Sódio	123mg	5
Gorduras Trans	0g	**
Carboidratos	2,8g	1
Fibra Alimentar	0,6g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Proteínas	0g	0
Valor Energético	14kcal=56kj	1

Marca B:

Tabela Nutricional

Item	Quantidade por porção	VD*
Informação Nutricional (porção de 30g (2 colheres de sopa))		
	Quantidade por Porção	% Valores Diários (*)
Sódio	130mg	5
Gorduras Trans	0g	**
Carboidratos	4,2g	1
Fibra Alimentar	0,9g	4
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Proteínas	0,9g	1
Valor Energético	20kcal=84kj	1
Vitamina A	40mg	7
Vitamina E	1,0mg	10

Marca C:

Tabela Nutricional

Item	Quantidade por porção	VD*
Informação Nutricional (porção de 60g (3 colheres de sopa))		
	Quantidade por Porção	% Valores Diários (*)
Sódio	181mg	8
Carboidratos	5,8g	2
Fibra Alimentar	1,8g	7
Proteínas	0,7g	1
Valor Energético	28kcal=118kj	1

Anexo 7 – Foto do prato com as preparações servidas no almoço da escola Piaçaguera.



Anexo 8 – Foto do prato com as preparações servidas no almoço da escola Nhamandú Mirim.



Anexo 9 – Fotografia do refrigerador da cozinha da sala vinculada da aldeia
Tabaçu Rekóypy.



Anexo 10 – Ofício da Prefeitura de Peruíbe, de Setembro de 2016, referente às mudanças solicitadas para o cardápio.

 **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PERUIBE**
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Francisco Moratori, 146 – Centro- Peruíbe- SP – CEP 11750-000 Fone (013) 3453-7800
www.peruibe.sp.gov.br E-mail: smeperuibe@gmail.com



Peruíbe, 12 de setembro de 2016.

Ofício Nº 164/16 - SME

Ilma Sra.
Lúcia M. M. de Andrade
Coordenadora Executiva da Comissão Pró-Índio de São Paulo

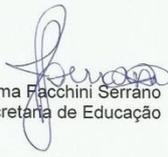
Ref.: Alimentação Escolar Indígena do Município de Peruíbe

Venho pelo presente, informar que pelo atual contrato junto à prestadora de serviços CHEFF GRILL REFEIÇÕES LTDA, torna-se inviável alterar o cardápio conforme as solicitações das comunidades indígenas, visto que o aumento do custo comprometeria o programado para o exercício do ano de 2016.

Ressalta-se que algumas alterações solicitadas pelas aldeias indígenas já foram atendidas, tais como a inclusão do milho em espiga, farinha de mandioca, batata doce, mandioca cozida, polenta, quirera, entre outros.

Aproveitando o ensejo, aproveito a oportunidade para elevar protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,


Fátima Facchini Serrano
Secretaria de Educação