

DOCUMENTO PRÉVIO SOBRE A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO IFSULDEMINAS

Art. 1º A Política de Segurança Alimentar e Nutricional do IFSULDEMINAS, deverá ser implementada, considerando a legislação em vigor e nos seguintes termos:

- I. da Constituição Federal de 1988, Artigos 6º, 205, 208 e 211, após a Emenda Constitucional nº 064/2010, a qual estabelece que “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”;
- II. da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
- III. da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que “dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica”;
- IV. do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que “dispõe sobre o Programa nacional de Assistência Estudantil”;
- V. da Resolução FNDE nº 06/2020, de 08 de maio de 2020, que “dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- VI. da Resolução CONSUP nº 38/2020, de 30 de setembro de 2020, que “aprova a Política de Assistência Estudantil do IFSULDEMINAS”;
- VII. da Resolução CONSUP nº 110, de 20 de dezembro, que versa “sobre o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023” e suas respectivas atualizações.

CAPÍTULO I - DOS OBJETIVOS

Art. 2º São finalidades do Programa:

1. garantir aos estudantes acesso aos refeitórios e cantinas dos campi do IFSULDEMINAS e à alimentação adequada, no período em que estão na Instituição, a fim de contribuir para seu desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar;
2. contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações coletivas de educação alimentar e nutricional, visando a promoção e manutenção da saúde;
3. regulamentar as formas de acesso dos usuários do Programa;
4. normatizar as formas de aquisição, distribuição e preparo dos alimentos pela instituição.

CAPÍTULO II - DAS JUSTIFICATIVAS

Art. 3º A criação da presente política respalda-se no entendimento:

1. do ambiente escolar como espaço com potencial para promoção da saúde e qualidade de vida, influenciando na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para a promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade;
2. de que a alimentação adequada e saudável compreende a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos e que deve ser ambiental, cultural e socialmente sustentável, harmônica em quantidade e qualidade;
3. da inserção da Educação Alimentar e Nutricional – EAN – no âmbito das políticas públicas, no contexto da promoção da saúde e da Segurança Alimentar, Nutricional e Sustentável – SANS –, sendo considerada uma estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável;
4. de que a promoção da alimentação adequada e saudável engloba ações Inter setoriais voltadas ao coletivo, aos indivíduos e aos ambientes e contribui para a redução da prevalência de sobrepeso e obesidade e das doenças crônicas relacionadas à alimentação e nutrição.

CAPÍTULO III - DAS AÇÕES

Art. 4º As ações de segurança alimentar e nutricional serão desenvolvidas em dois eixos:

1. ações de garantia de acesso à alimentação adequada que atendam as necessidades nutricionais diárias, de acordo com o tempo de permanência do estudante na Instituição, atendendo as diretrizes do PNAE;
2. ações coletivas de sensibilização e orientação nutricional.

Art. 5º São ações de garantia de acesso à alimentação adequada:

1. implantação e qualificação dos serviços dos refeitórios em todas as unidades de ensino do IFSULDEMINAS;
2. padronização da oferta, quantidade e qualidade dos alimentos servidos nos refeitórios dos campi do IFSULDEMINAS, conforme o quadro do Anexo I, que estabelece a Composição Básica Nutricional Mínima a ser atendida, observando as necessidades nutricionais do artigo 14.

Parágrafo único. Faculta-se ao *campus* a definição quanto ao número de refeições diárias a serem ofertadas, desde que justificada e publicizada à comunidade acadêmica.

Art. 6º São ações de sensibilização e orientação nutricional:

1. inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal no processo de ensino e aprendizagem, abordando a alimentação, nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional, com atuação participativa das diversas áreas disciplinares;
2. elaboração de conteúdos para orientação sobre distúrbios alimentares e doenças contemporâneas;
3. planejamento e desenvolvimento de outras ações conforme a realidade dos *campi*, inclusive através de parcerias com Instituições e profissionais, de interesse no campo da Nutrição e Alimentação Saudável.

Parágrafo único. As ações previstas nos incisos I, II e III do Art. 6º deverão ser coordenadas por profissional de nutrição e/ou por profissionais de Educação Física, profissionais da área de saúde do *campus*, com o auxílio das equipes multidisciplinares que compõem as Coordenações e Setores de Acompanhamento e Assistência ao Educando (CGAE, SAE, CPAE e outras) e os profissionais dos setores de Apoio Pedagógico.

Art. 7º Os cardápios devem ser divulgados à comunidade escolar na página do campus e/ou murais específicos, com a ressalva que alterações podem acontecer devido a intercorrências adversas. Nos Campi com restaurante terceirizado, a empresa contratada deve submeter o cardápio à aprovação do RT do IFSULDEMINAS.

Art. 8º O Conselho de Alimentação Escolar - CAE é um órgão fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

1. Um representante da Diretoria de Extensão;
2. Um representante da Diretoria de Assuntos Estudantis;
3. Um representante da Diretoria de Administração;
4. Um representante da Diretoria de Ensino;
5. Um representante da Pesquisa;
6. Nutricionista Responsável Técnico do IFSULDEMINAS;
7. Um representante discente, componente da comissão local, escolhido pelos seus pares.

§ 1º Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento.

§ 2º Os membros eleitos terão mandato de dois anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 3º A nomeação dos membros do CAE deverá ser feita por portaria emitida pelo *Reitor*.

§ 4º A presidência e a vice-presidência do CAE serão definidas por eleição dos seus membros, desde que seja maior de idade.

Art. 9º Comissão Local de Implementação do PNAE

§ 1º Cada Campus deverá instituir uma comissão local de implementação do PNAE, com o objetivo de definir as ações e desenvolvimento do PNAE, passando pelo processo de desenvolvimento de fornecedores locais da agricultura familiar, aquisição, acondicionamento e distribuição dos gêneros adquiridos, bem como a gestão dos recursos. Esta comissão será responsável por apoiar o planejamento e a execução das ações de educação alimentar e nutricional.

§ 2º Composição da Comissão Local de Implementação do PNAE:

1. Nutricionista do Campus;
2. Um representante das Coordenações ou Setores de Acompanhamento/Assistência ao Educando (CGAE/SAE/CPAE);
3. Um técnico administrativo em educação, escolhido ou indicado por seus pares;
4. Um docente, escolhido ou indicado por seus pares;
5. Um representante da Diretoria de Administração e planejamento;
6. Um representante da Coordenação Geral de Extensão;
7. Um representante da Coordenação Geral de Pesquisa e Produção;
8. Três representantes discentes, sendo 1 do ensino integrado, 1 do ensino subsequente e 1 do ensino superior, escolhidos por seus pares, com resultado de eleição registrado em ata;
9. Dois representantes de pais de alunos, escolhidos ou indicados por seus pares;

§ 1º Cada membro titular da Comissão Local de Implementação do PNAE terá um suplente do mesmo segmento, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

Art. 10º O(A) nutricionista que atende o *campus*, em conjunto com a Coordenação Geral ou Setor de Assistência/Acompanhamento ao Educando (CGAE/SAE/CPAE), será responsável pela aplicação dos testes de aceitabilidade, conforme estabelece a Resolução nº 06/2020.

CAPÍTULO IV

Dos usuários do Programa e Oferta da alimentação

Art. 11 Podem utilizar os refeitórios do: estudantes, servidores efetivos, temporários, terceirizados, estagiários e visitantes.

Parágrafo único. O acesso dos servidores efetivos, temporários, terceirizados, estagiários e visitantes estará condicionado à decisão administrativa do *campus*.

Art. 12 A alimentação será oferecida prioritariamente aos estudantes do *campus*, sendo gratuita e universal aos estudantes da Educação Básica e, os demais casos pautados pela política Institucional de Assistência Estudantil do IFSULDEMINAS, levando em consideração as particularidades de cada *campus*.

Art. 13 Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista do *campus*, nas unidades em que houver este profissional, sendo que os demais Campi terão seu cardápio elaborado/aprovado pelo RT do *campus*, com a utilização de gêneros alimentícios básicos.

Parágrafo Único: O anexo I desta resolução embasará a construção do cardápio, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos e culturas alimentares e pautar-se-á na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

CAPÍTULO V

Das normas de utilização e convivência no refeitório

Art. 14 As refeições ocorrerão em horários pré-definidos a serem divulgados para a comunidade escolar, de acordo com a realidade de cada *campus*.

Art. 15 Os estudantes devem seguir as regras do Regulamento de Convivência dos Estudantes no período em que permanecerem no refeitório, e os demais usuários devem seguir as mesmas regras.

Art. 16 O usuário deve evitar o desperdício de alimentos respeitando as normas de cada *Campus*. A Instituição deverá promover campanhas de conscientização e possíveis punições de acordo com o seu regulamento interno.

Art. 17 Os usuários do refeitório devem seguir as seguintes normas sanitárias:

1. é proibido entrar e/ou permanecer no refeitório com trajes sujos, sem camisa ou descalço;
2. é obrigatório a lavagem das mãos de maneira adequada antes de entrar no refeitório;
3. ao entrar no ambiente de alimentação, os usuários que possuem cabelos compridos deverão prendê-los, evitando a possível queda e contaminação dos alimentos;
4. ao servir-se no balcão de distribuição dos alimentos, é proibido o uso de celulares e similares, assim como conversar, evitando-se assim a contaminação dos alimentos e atraso na fila;
5. os usuários deverão acondicionar bolsas ou similares em local apropriado no refeitório para evitar contaminação cruzada;

6. fica proibido o consumo de alimentos ou bebidas (incluindo refrigerantes) que não são ofertados no cardápio durante o horário das refeições, conforme determina Resolução nº 06/2020 do FNDE;
7. é proibida a entrada e permanência de animais no refeitório bem como alimentá-los nos arredores, evitando o desconforto e a contaminação do ambiente;

Art. 18 Festividades e Comemorações que tenham lugar no espaço da instituição e que envolvam disponibilidade de alimentação devem acontecer em locais adequados e de forma segura, garantindo o cumprimento da legislação vigente (RDC nº 216 da Anvisa) com o parecer técnico do Nutricionista. Caso o parecer técnico não seja respeitado, a Direção Geral do campus deverá assumir a responsabilidade pelas possíveis consequências.

Art. 19 Para o preparo e fornecimento de *coffee break* ou lanches em eventos institucionais, os produtos adquiridos devem ser produzidos por empresas que cumpram os requisitos higiênico sanitários da legislação vigente (RDC nº 216 da Anvisa).

Art. 20 Para a disponibilização, preparo, acondicionamento e utilização de alimentos em viagens técnicas, é necessário que se respeitem seguintes orientações e recomendações, em conformidade com as exigências da resolução nº 06/2020:

1. Somente devem ser disponibilizados alimentos que não necessitem de refrigeração;
2. Devem ser utilizados alimentos que possuam embalagens resistentes ao transporte;
3. Os alimentos devem apresentar tempo de espera para o consumo compatível com as especificações do produto;
4. O local de armazenagem dos produtos disponibilizados para alimentação em viagem deve ser adequado, em perfeitas condições de higiene e conservação;
5. O consumo dos alimentos disponibilizados para a viagem deve ser feito em local adequado;

- CAPÍTULO VI

DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 21 As empresas que comercializam alimentos nas dependências da instituição devem seguir os parâmetros de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme normas da RDC nº 216 da Anvisa, devendo ainda desenvolver ações no cotidiano escolar, valorizando a alimentação como estratégia de promoção da saúde.

Art. 22 A cantina escolar será administrada por empresa devidamente capacitada na área de alimentação e nutrição destinados à população escolar, com comprovação por meio de certificado emitido por órgão competente, emitido há, no máximo, 12 (doze) meses. Tal documentação deverá

ser requerida como parte integrante dos documentos de habilitação técnica durante o processo de licitação.

§1º A empresa contratada deverá ofertar treinamento formal a todos os seus colaboradores, ao iniciar suas atividades, com carga horária mínima de trinta horas e constará, no mínimo, dos seguintes temas:

- I. Boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- II. Contaminantes alimentares;
- III. Doenças transmitidas por alimentos;
- IV. Métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde;
- V. Procedimentos de Segurança do Trabalho.

§2º Todo colaborador substituto, antes de iniciar suas atividades, deve comprovar (por meio de certificado emitido há, no máximo, 12 (doze) meses), ter participado de capacitação nos temas abordados acima. Caso não possua tal capacitação, deverá receber, antes da contratação, tal capacitação com, no mínimo, 10 (dez) horas.

§3º Anualmente, a equipe da cantina deve comprovar capacitação por meio de certificado ou declaração totalizando no mínimo, 20 (vinte) horas de treinamento.

§4º A capacitação poderá ser supervisionada pelos profissionais de Nutrição e nos campi sem nutricionista esta ficará sob a responsabilidade do RT do IFSULDEMINAS.

Art. 23 As cantinas e refeitórios devem manter em exposição materiais de comunicação visual que incentivem e promovam a alimentação adequada e saudável, bem como a adoção de práticas sustentáveis, junto a Comissão de Sustentabilidade do IFSULDEMINAS.

Art. 24 É proibido, no ambiente escolar, o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais desses produtos. Para maiores informações a nota técnica deve ser consultada, e a resolução nº 06/2020 do FNDE.

Art. 25 É obrigatória a comercialização dos produtos a seguir relacionados pelas cantinas escolares:

1. biscoitos e bolos sem recheio;
2. vitaminas de frutas, leite batido com achocolatado em pó e iogurtes;
3. sucos de fruta natural e/ou de polpa de frutas congeladas;
4. pipoca caseira;

5. picolés e sorvetes de frutas (sem ser cremoso);
6. salgados de forno, quiches e/ou tortas salgadas e sanduíches naturais;
7. mini pizza e sanduíches preparados sem embutidos, sendo permitido como recheios; queijos, frango, carne in natura e ovo;
8. Opções vegetarianas e veganas de salgados, bolos e biscoitos.

§1º A comercialização, pelas cantinas, dos alimentos listados acima deve constar nos editais de licitação, visando sempre a promoção da alimentação saudável. O procedimento para inserção de novos alimentos no cardápio, após licitação, deverá ter o parecer de profissional de Nutrição do IFSULDEMINAS.

§2º É proibido a comercialização de qualquer alimento, dentro do campus, pelos estudantes e servidores, por não ser possível garantir a segurança e a qualidade sanitária desses alimentos.

CAPÍTULO VII

Dos recursos orçamentários, materiais e humanos

Art. 26 A execução das ações de Segurança Alimentar e Nutricional serão garantidas por meio dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e com recursos de funcionamento da Rede Federal.

Art. 27 É de responsabilidade da instituição proporcionar local adequado para preparação, manipulação e distribuição dos alimentos aos estudantes de acordo com a legislação sanitária.

Art. 28 O campus deve oferecer condições suficientes de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas conforme previsto em Resolução do CFN nº.....

Art. 29 É de responsabilidade do nutricionista e do fiscal de contratos do *campus* fiscalizar a prestação dos serviços terceirizados vinculados aos refeitórios e cantinas e encaminhar à Coordenação Geral ou Setor de Assistência/Acompanhamento ao Educando ou equivalente, relatório mensal com dados sobre a oferta de alimentação no IFSULDEMINAS.

CAPÍTULO VIII

Da forma de aquisição e preparo dos alimentos

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes que constam no Anexo I desta Resolução e deverá priorizar, sempre que possível, os alimentos da agricultura familiar, orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 31 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito deste Programa deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520/2002, ou ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 32 É vedada a aquisição de alimentos e bebidas com baixo valor nutricional ou restrita sua aquisição, com melhor detalhamento na nota técnica abaixo.

Art. 33 Cabe à coordenação de licitações da Reitoria/Pró-Reitoria de Administração fazer os apontamentos legais e necessários quanto à forma e tramitação dos processos licitatórios emitidos pelos *campi*, os quais se enquadram em três objetos licitatórios:

1. prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra para os que contratam os serviços de alimentos prontos, com preparo externo dos gêneros; ou preparo interno, onde o IFSULDEMINAS ~~disponibiliza~~ disponibilize o espaço para o preparo das refeições, mobiliários, etc.
2. prestação de serviço com dedicação exclusiva de mão de obra, onde se licitará os insumos necessários que não forem produzidos pelo *campus* e os postos de trabalho necessários à confecção das refeições.
3. prestação de serviço com oferta total de mão de obra e parcial de gêneros alimentícios. O *campus* fornecerá os gêneros de alimentação produzidos por ele e adquiridos da agricultura familiar com recursos do FNDE.

Parágrafo único. O *campus*, de acordo com sua realidade, desde que justificado por meio de parecer, tem autonomia para decidir por uma das formas licitatórias elencadas no Art. 33~~2~~ Incisos I, II ou III, devendo a Diretoria de Assistência Estudantil/Reitoria, Coordenação de Licitação, Diretores Gerais dos *campi* e profissionais de nutrição observar para que as licitações atendam para melhor qualidade/menor preço.

CAPÍTULO IX

Das disposições gerais

Art. 34 No âmbito do IFSULDEMINAS, a elaboração de projetos de construção, manutenção, ampliação e execução de obras dos refeitórios e cantinas deverão ser acompanhadas por equipe multiprofissional composta por Engenheiro e/ou Arquiteto e Nutricionista, assim como deverão atender às normas higiênico sanitárias, de acessibilidade e de segurança do trabalho.

Art. 35 As cantinas escolares com contratos vigentes deverão adequar-se a este Regulamento, progressivamente, no prazo de 12 (doze) meses.

Parágrafo único: As infrações aos dispositivos deste Regulamento sujeitarão o infrator às penalidades previstas no contrato.

Art. 36 A equipe de gestão de cada campus deve zelar pelos preços praticados nos refeitórios e nas cantinas escolares, para que sejam compatíveis com o mercado local.

Art. 37 Compete ao Nutricionista de cada campus e, na ausência deste profissional, ao RT da instituição, a fiscalização do disposto neste Regulamento e a assessoria durante a elaboração do processo de licitação para cantinas e refeitórios, respeitadas as respectivas competências.

Art. 38 Esse programa deverá ser revisto quando necessário e/ou para adequação à legislação.

Art. 39 As situações não previstas nesta Política serão dirimidas pela Diretoria de Assistência Estudantil e pela Diretoria de Licitações e Contratos da Reitoria com a participação do RT.

ANEXO I
Exemplo de Composição Básica Nutricional Mínima

CAFÉ DA MANHÃ

DIA	ALIMENTO	BEBIDAS	OPÇÃO DE BEBIDA PARA CASOS ESPECIAIS
SEGUNDA-FEIRA	Pão (diversos) com queijo	Café adoçado Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Rosca/Pão doce com margarina	Café adoçado Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão (diversos) com patê vegetal	Café adoçado Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Café adoçado Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Pão (diversos) com manteiga/queijo	Café adoçado Café sem açúcar Leite	Chá (diversos sabores)

Gramatura das refeições (Café da Manhã):

A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- ☐ Leite , café e chá (250 ml)
- ☐ Pão francês (50 gr)
- ☐ Pão caseiro/rosca (80 gr)
- ☐ Bolos diversos (50 gr)

Observações:

1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.
2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

ALMOÇO

Item	Prato principal	Opção Vegetariana	Guarnição	Arroz	Feijão Simples	Salada
1	Peixe à Dorê	Omelete com queijo	Batata souté	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Repolho Cenoura

2	Frango crocante	Lasanha de abobrinha	Mandioca Ensopada	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Acelga Chuchu
3	Bisteca suína	Hamburger de soja	Seleta de legumes	Branco e Integral	Preto	Cenoura Alface Tomate Couve
4	Picadinho bovino	Torta integral de legumes	Macarrão ao Molho Sugo	Branco e Integral	Carioca	Alface Berinjela Rúcula Beterraba
5	Filé de frango grelhado	Picadinho soja (PTS) com legumes	Abobrinha Refogada	Branco e Integral	Carioca	Tomate Chicória Cenoura Acelga
6	Bife à rolê	Ovo pochê /cozido	Batata salsa	Branco e Integral	Carioca	Agrião Couve Vagem Pepino
6	Iscas de frango aceboladas	Suflê de legumes	Lentilha ao molho	Branco e Integral	Carioca	Rúcula Alface Repolho Brócolis
7	Pernil Assado	Omelete/ Ovos mexidos	Purê de batata	Branco e Integral	Carioca	Chicória Acelga Beterraba Vagem
8	Frango ensopado	Carne moída de soja (PTS)	Inhame sauté	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Abóbora Brócolis
9	Carne de panela	Bife de soja (PTS)	Quibebe de abóbora	Branco e Integral	Carioca	Cenoura Alface Pepino Repolho
10	Costelinha Suína	Pastel assado de soja	Vagem	Branco e Integral	Tropeiro	Tomate Alface Berinjela Cenoura
11	Bisteca bovina	Torta integral de legumes	Mandioca frita	Branco e Integral	Carioca	Repolho roxo Alface Brócolis Abóbora
12	Frango assado	Hamburger de soja	Quiabo Refogada	Branco e Integral	Carioca	Rabanete Alface Pepino Acelga
13	Iscas de Carne Bovina Aceboladas	Ovo frito	Suflê de chuchu	Branco e Integral	Carioca	Beterraba Alface Repolho Couve flor

14	Almôndegas	Omelete de queijo e espinafre	Farofa	Branco e Integral	Carioca	Tomate Acelga Beterraba Couve
15	Panqueca de frango	Panqueca de soja (PTS)	Talharim ao sugo	Branco e Integral	Carioca	Chicória Couve-flor Berinjela Rúcula
16	Carne bovina assada	Pastel assado de soja (PTS)	Purê de batata salsa	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Cenoura Vagem
17	Pernil ao cubo	Pizza vegetariana	Virado de Abobrinha	Branco e Integral	Carioca	Couve Alface Batata c/ ovos Pepino
18	Strogonoff de frango	Bife de soja	Batata com ervas	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Couve flor Chicória
19	Hambúrguer caseiro	Quibe de abóbora de forno	Repolho Refogado	Branco e Integral	Carioca	Cenoura Brócoli Acelga Chuchu
20	Costela suína	Omelete de espinafre com queijo	Mandioca Ensopada	Branco e Integral	Carioca	Couve Chicória Pepino Batata salsa
21	Carne moída colorida	Carne moída de soja (PTS)	Macarrão ao pesto	Branco e Integral	Carioca	Tomate Alface Abóbora Chuchu
22	Espetinho de frango	Torta integral de legumes	Maionese de batata com legumes	Branco e Integral	Carioca	Rabanete Alface Beterraba
23	Pernil fatiado	Panqueca de legumes	Polenta	Branco e Integral	Carioca	Tomate Couve Rúcula Cenoura
24	Lasanha à bolonhesa	Lasanha de legumes ao molho vermelho	Cenoura com ervas	Branco e Integral	Carioca	Repolho Vagem Beterraba Alface
25	Frango grelhado	Ovo frito	Creme de milho	Branco e Integral	Carioca	Alface Pepino Couve flor Agrião
26	Carne moída com legumes	Escondidinho de lentilha	Abóbora refogada	Branco e Integral	Carioca	Couve Cenoura Acelga Tomate

27	Bolinho de peixe	Croquete de feijão	Macarrão parafuso ao alho e óleo	Branco e Integral	Carioca	Alface Chicória Beterraba Brócolis
28	Bife de pernil	Omelete de queijo	Couve refogada	Branco e Integral	Tutu	Chicória Tomate Rabanete Acelga
29	Almôndegas ao sugo	Almondegas de soja (PTS)	Batata rústica	Branco e Integral	Carioca	Alface Vagem Abobrinha Agrião
30	Frango ensopado	Polenta de forno com molho de soja (PTS)	Batata salsa	Branco e Integral	Carioca	Acelga Pepino Chuchu Beterraba

Gramatura das refeições (Almoço):

A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições:

Prato principal:

- ☐ Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;
- ☐ Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;
- ☐ Carne moída e peixe frito – per capita de 100g;
- ☐ Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;

Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne;

Guarnições:

Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas;

Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarronese) – 80 a 100 gramas;

Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas; Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;

LANCHE DA TARDE

DIA	ALIMENTO	BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Batata doce Maçã	Leite puro
TERÇA-FEIRA	iogurte com polpa de frutas Banana	Café
QUARTA-FEIRA	Pipoca/Mingau Laranja/Mexerica	Suco de fruta ou polpa (sabores variados)
QUINTA-FEIRA	Vitamina de frutas com aveia Maçã	Café

SEXTA-FEIRA	Queijo (frescal) Banana	Leite puro
--------------------	----------------------------	------------

Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- ☒ Leite puro, logurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas (250 ml)
- ☒ Banana 2 unidades (120g)
- ☒ Pipoca (50 g)
- ☒ Queijo (50g)

Observações:

1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.
2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

LANCHE DA NOITE

DIA	ALIMENTO	BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Pão (diversos) com queijo	Café adoçado, Café sem açúcar, Leite puro ou Suco de fruta ou polpa (sabores variados) ou bebida láctea
TERÇA-FEIRA	Torta salgada	Café adoçado, Café sem açúcar, Leite puro ou Suco de fruta ou polpa (sabores variados) ou bebida láctea
QUARTA-FEIRA	Pão (diversos) com patê ou ovos	Café adoçado, Café sem açúcar, Leite puro ou Suco de fruta ou polpa (sabores variados) ou bebida láctea
QUINTA-FEIRA	Bolo ou rosca Banana	Café adoçado, Café sem açúcar, Leite puro ou Suco de fruta ou polpa (sabores variados) ou bebida láctea
SEXTA-FEIRA	Pão (diversos) com carne moída ou desfiada	Café adoçado, Café sem açúcar, Leite puro ou Suco de fruta ou polpa (sabores variados) ou bebida láctea

Gramatura das refeições (Café da Noite):

A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- ☒ Leite e café (250 ml)
- ☒ Pão francês (50 g)
- ☒ Pão caseiro/rosca (80 g)

- ☒ Bolos diversos (100 g)
- ☒ Torta salgada (100g)
- ☒ Ovos (50g)
- ☒ Patê (50g)
- ☒ Carne (60g)

☒ **Observações:**

1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia.
2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

Observações:

1. Uma vez ao mês poderá ser instituído o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato.
2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.
4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, o serviço de alimentação pode estabelecer os dias de fornecimento.
5. É vedado servir hambúrguer industrializado (cardápio nº 19), podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.
6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.

Importante:

A elaboração dos cardápios e a condução das ações implementadas por esta resolução deverão ser construídas em conformidade com o disposto abaixo:

1. A elaboração dos cardápios, bem como a sua execução devem ser pautadas pela Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010;
2. Considerando o Artigo 6º vigente da [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), que estabelece a alimentação como direito social;
3. Considerando os Artigos 2º e 3º da [Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), que tratam sobre o direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;
4. Considerando o [Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015](#), que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
5. Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;
6. Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações

de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;

7. Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;
8. Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
9. Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);
10. Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;
11. Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;
12. Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades;

ANEXO II

NOTA TÉCNICA PARA O EXERCÍCIO DE 2021

Esta nota técnica foi elaborada a partir das recomendações para alimentação contidas na Resolução 06 de 08 de maio de 2020. Tais referências levam em consideração as transformações vivenciadas pela sociedade brasileira que impactam diretamente sobre o perfil epidemiológico, nutricional e de consumo alimentar da população.

O Guia Alimentar para a População Brasileira foi considerado de grande importância no momento de se abordar alimentos e qualidade nutricional e a classificação NOVA foi empregada na formulação das recomendações alimentares para a população.

Dentre as classificações de alimentos torna-se importante saber:

Alimentos In Natura: Alimentos in natura são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

Alimentos minimamente processados: Alimentos minimamente processados são alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados ou congelados e leite pasteurizado. Por definição, cortes de carne resfriados entram nessa categoria.

Alimentos processados: Os considerados alimentos processados são produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado, como legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães;

Alimentos ultraprocessados: correspondem a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Exemplos incluem refrigerantes, biscoitos recheados, salgadinhos de pacote e macarrão instantâneo. Enlatados, embutidos, frituras também estão nessa categoria.

Principais recomendações do FNDE e do IFSULDEMINAS para alimentação escolar:

1. Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. Desta forma qualquer alimento ofertado seja em restaurante institucional ou cantinas terceirizadas deve seguir as diretrizes estipuladas pela resolução vigente.
2. São atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE todos os alunos regularmente matriculados da educação básica de ensino. Tratando-se o IFSULDEMINAS de entidade possuidora de alunos da educação básica e superior tais recomendações serão adotadas de maneira geral a atender todos os seus discentes.
3. A elaboração dos cardápios será feita por nutricionista e buscará atender as necessidades nutricionais dos estudantes respeitando hábitos alimentares, culturas alimentares e priorizando alimentos in natura ou minimamente processados.

4. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, mediante laudo médico.
5. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:
 - I. No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
 - II. No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
 - III. No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral.
 - IV. Ou 100% das necessidades nutricionais para estudantes do ensino básico residentes dos campi que realizam todas as suas refeições em restaurante estudantil.
6. Os cardápios planejados para períodos parciais deverão ofertar, no mínimo, 280g/estudante/semana de frutas in natura e hortaliças, sendo que frutas in natura, pelo menos duas vezes na semana e hortaliças pelo menos três vezes por semana.
7. Os cardápios planejados para períodos integrais deverão ofertar, no mínimo, 520g/estudante/semana de frutas in natura e hortaliças, sendo que frutas in natura, pelo menos quatro vezes na semana e hortaliças pelo menos 5x semana.
8. Sucos de fruta ou refrescos não substituem as frutas in natura no que trata da exigência de fornecimento.
9. Torna-se obrigatório o fornecimento de alimentos fonte de ferro heme e Vitamina A. Entende-se por alimento fonte aquele que fornece, no mínimo, 15% da Ingestão Diária Recomendada IDR por 100g ou ml.
 - 9.1. Alimentos fonte de ferro heme devem ser fornecidos, pelo menos, quatro vezes na semana e alimentos fonte de vitamina A, pelo menos três vezes na semana.
10. A oferta de alimentos fonte de ferro não heme, como cereais e hortaliças, deve ser acompanhada da oferta de facilitadores de absorção, como alimentos fonte de vitamina C.
11. Embutidos podem ser ofertados duas vezes ao mês.
12. Legumes e hortaliças em conserva podem ser oferecidos uma vez ao mês.
13. Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados podem ser ofertados, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;
14. Biscoito, bolacha, pão ou bolo podem ser ofertados, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana

- quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;
15. Doces podem ser ofertados, no máximo, uma vez por mês, considerando-se doce todo alimento ou preparação adicionada de açúcar.
 16. Preparações regionais doces podem ser ofertados, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
 17. O uso de margarina ou creme vegetal, pode ocorrer, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
 18. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.
 19. A oferta de sódio deve observar a seguinte determinação:
 - I. 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
 - II. 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
 - III. 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
 20. Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:
 - I. Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;
 - II. Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
 - III. Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.
 21. Testes de aceitabilidade devem ser aplicados sempre que um novo alimento for introduzido no cardápio, sempre que alguma preparação sofrer alteração e de maneira frequente para avaliar a aceitação dos cardápios.
 22. Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:
 - I. no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;
 - II. no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
 - III. no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.
 23. Recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos restaurantes estudantis.

24. É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

25. A aquisição de leite em pó configura uma exceção à aquisição de alimentos com verba oriunda do FNDE e poderá ser feita.

Quadro Resumo das recomendações:

ATENDIMENTO PARCIAL		ATENDIMENTO INTEGRAL
ALUNOS QUE FREQUENTAM O CAMPUS EM HORÁRIO PARCIAL		ALUNOS QUE FREQUENTAM O CAMPUS EM HORÁRIO INTEGRAL
20% DAS ND	30% DAS ND	70% DAS ND
QUANDO OFERTADA 1 REFEIÇÃO	QUANDO OFERTADA 2 OU MAIS REFEIÇÕES	PELO MENOS 3 REFEIÇÕES
280g DE FRUTAS, HORTALIÇAS E LEGUMES POR SEMANA, SENDO:		520g DE FRUTAS HORTALIÇAS E LEGUMES POR SEMANA, SENDO:
FRUTAS PELO MENOS 2X SEMANA		FRUTAS PELO MENOS 4X SEMANA
HORTALIÇAS PELO MENOS 3X SEMANA		HORTALIÇAS PELO MENOS 5X SEMANA
BEBIDAS LÁCTEAS ADOÇADAS E COM ADITIVOS 1X MÊS		BEBIDAS LÁCTEAS ADOÇADAS OU COM ADITIVOS 2X MÊS
BISCOITO, BOLACHA, PÃO E BOLO 2X SEMANA	BISCOITO, PÃO, BOLACHA E BOLO 3X SEMANA	BISCOITO, BOLACHA PÃO E BOLO 7X SEMANA
PREPARAÇÕES REGIONAIS DOCE 2X MÊS		PREPARAÇÕES REGIONAIS DOCE 1 X SEMANA
MARGARINA OU CREME VEGETAL 2X MÊS		MARGARINA OU CREME VEGETAL 1X SEMANA
600mg DE SÓDIO OU 1,5g DE SAL	800mg DE SÓDIO OU 2g DE SAL	1400mg DE SÓDIO OU 3,5g DE SAL

PREPARAÇÕES DOCES REGIONAIS NO MÁXIMO 2X MÊS	PREPARAÇÕES DOCES REGIONAIS NO MÁXIMO 2X MÊS	PREPARAÇÕES DOCES REGIONAIS 1 X SEMANA.
MÍNIMO DE 10 ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	MÍNIMO DE 14 ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	MÍNIMO DE 23 ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

REGRAS PARA TODO PÚBLICO
PRODUTOS CÁRNEOS 2X MÊS (PRESUNTO, SALAME, SALSICHA)
LEGUMES E VERDURAS EM CONSERVA 1X MÊS
DOCE 1 X MÊS, REGIONAIS 1X SEMANA PERÍODO INTEGRAL
É PROIBIDA A OFERTA DE GORDURA TRANS EM QUALQUER CARDÁPIO
ALIMENTOS COM FERRO HEME 4X SEMANA (CARNE)
ALIMENTOS COM FERRO NÃO HEME (HORTALIÇAS) DEVEM SER OFERECIDOS JUNTO COM ALIMENTOS FONTE DE VITAMINA C (SUCO DE LARANJA)
ALIMENTOS FONTE DE VITAMINA A 3X SEMANA
APLICAR TESTE DE ACEITABILIDADE SEGUINDO PADRÃO DO FNDE SEMPRE QUE NOVA PREPARAÇÃO FOR INTRODUZIDA
APLICAR TESTE DE ACEITABILIDADE FREQUENTEMENTE

ANEXO III

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CAMPUS:		PERÍODO:	
----------------	--	-----------------	--

NÚMERO DE REFEIÇÕES OFERTADAS:

REFEIÇÃO	QUANTIDADE OFERTADA
Café da manhã	
Lanche da manhã	
Almoço	
Lanche da tarde	
Jantar	
Lanche da noite	
Total:	

Ações de orientação e sensibilização nutricional:

<input type="checkbox"/>	SIM	<input type="checkbox"/>	NÃO
--------------------------	------------	--------------------------	------------

Em caso afirmativo, descreva a ação e a quantidade de estudantes atingidos:

ANEXO IV
Calendário Anual de Ações de Educação Alimentar e Nutricional
(2021)

Fevereiro - Primeira semana do ano letivo

Palestra à toda a comunidade escolar promovida pelo Programa Alimentação Consciente Brasil com o tema: **Tendências para alimentação global & COVID-19**

Março/Abril - Primeira semana do retorno às aulas presenciais

Palestra e debate com toda a comunidade escolar promovida pelos nutricionistas do com o tema: **Política de Segurança Alimentar e Nutricional do IFSULDEMINAS**

Agosto - 05/08

Atividades de comemoração ao Dia Nacional da Saúde

Outubro - 14/10

Atividades de comemoração ao Dia Mundial da Alimentação (16/10)

Novembro - Elaboração do Plano Anual de Trabalho e Revisão da Nota Técnica