

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE - FPS

**ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA CRECHE DE
RECIFE-PE**

RECIFE

2023

DÉBORA CARDOSO RABELLO

VIOLETA MEDEIROS DE OLIVEIRA

**ANÁLISE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA CRECHE DE
RECIFE-PE**

**Trabalho apresentado à Faculdade Pernambucana de Saúde como requisito para
apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.**

Orientadora: Professora Doutora Cibele Maria.

Recife

2023

RESUMO

A alimentação desempenha um papel crucial em todas as fases da vida, especialmente na infância. Durante a idade escolar, os hábitos alimentares são formados e tendem a persistir ao longo da vida adulta. Por isso, a promoção de uma alimentação saudável e a educação nutricional adequada para crianças têm sido temas de grande importância nas últimas décadas. A escola desempenha um papel fundamental nesse processo, sendo um local de apoio e aprendizado para a promoção da saúde e nutrição. A Constituição Federal do Brasil garante o direito à alimentação adequada e saudável desde 1988, levando em consideração a cultura e tradição local. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável por oferecer alimentação escolar e promover a educação nutricional em todas as etapas da educação básica pública. O objetivo deste estudo descritivo e transversal é analisar qualitativa e quantitativamente os cardápios planejados para crianças de 1 a 3 anos em uma unidade de alimentação e nutrição de creche localizada em Pernambuco durante um trimestre. O estudo tem por fim observar a frequência de alimentos nos cardápios, o aporte energético e avaliar o nível de processamento dos alimentos oferecidos. Os cardápios referentes aos meses de fevereiro, março e abril de 2023 foram obtidos e analisados de acordo com as exigências do PNAE. O Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) foi utilizado para analisar os indicadores quantitativos e qualitativos dos cardápios, considerando a composição diária e semanal das refeições. Os cardápios analisados ofereciam 5 refeições por dia, incluindo café da manhã, almoço, jantar e lanches da manhã e tarde. Eles apresentaram uma quantidade adequada de frutas, verduras, alimentos do grupo de leite e derivados, cereais, raízes, tubérculos, feijão, carnes e ovos. Não foram encontrados alimentos ultraprocessados nos cardápios, demonstrando preocupação com a saúde alimentar. Os cardápios também valorizaram alimentos regionais, promovendo a cultura e a alimentação local, além de apoiar os pequenos agricultores e o comércio local. No entanto, a análise do IQ COSAN revelou uma certa monotonia alimentar em relação às frutas, verduras e legumes, com pouca variação ao longo dos meses. Recomenda-se diversificar as preparações oferecidas, utilizando diferentes formas de apresentação das frutas. Além disso, é importante especificar os legumes e verduras nos cardápios, tanto por questões de controle de alergias e intolerâncias, quanto para promover a conscientização das famílias sobre uma alimentação

Palavras-chave: alimentação, infância, escola, saúde, nutrição, cardápios.

ABSTRACT

Nutrition plays a crucial role in all stages of life, especially in childhood. During the school years, eating habits are formed and tend to persist into adulthood. Therefore, promoting healthy eating and providing adequate nutritional education for children have been topics of great importance in recent decades. Schools play a fundamental role in this process, serving as a supportive and learning environment for health and nutrition promotion. The Brazilian Federal Constitution has guaranteed the right to adequate and healthy food since 1988, taking into account local culture and tradition. The National School Feeding Program (PNAE) is responsible for providing school meals and promoting nutritional education at all stages of public basic education. The objective of this descriptive and cross-sectional study is to analyze qualitatively and quantitatively the menus planned for children aged 1 to 3 years in a daycare center located in Pernambuco over a three-month period. The study aims to observe the frequency of food items in the menus, the energy intake, and evaluate the level of food processing offered. The menus for the months of February, March, and April 2023 were obtained and analyzed according to the requirements of the PNAE. The Quality Index of Food Safety and Nutrition Coordination (IQ COSAN) was used to analyze the quantitative and qualitative indicators of the menus, considering the daily and weekly composition of meals. The analyzed menus offered 5 meals per day, including breakfast, lunch, dinner, and morning and afternoon snacks. They provided an adequate amount of fruits, vegetables, dairy and dairy products, cereals, roots, tubers, beans, meat, and eggs. No ultra-processed foods were found in the menus, demonstrating a concern for food health. The menus also valued regional foods, promoting local culture and cuisine, as well as supporting small farmers and local commerce. However, the analysis of the IQ COSAN revealed a certain monotony regarding fruits, vegetables, and legumes, with little variation throughout the months. It is recommended to diversify the preparations offered, using different forms of fruit presentation. Additionally, it is important to specify the vegetables in the menus for

allergy and intolerance control purposes, as well as to promote family awareness of a balanced diet.

Keywords: nutrition, childhood, school, health, nutrition, menus.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	7
MATERIAL E MÉTODOS.....	8
RESULTADOS.....	9
DISCUSSÃO.....	12
CONCLUSÃO.....	14
REFERÊNCIAS.....	15
APÊNDICE.....	17
ANEXO.....	19

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é de suma importância em todas as fases da vida, sendo na idade escolar onde ocorre a formação dos hábitos alimentares, os quais tendem a perdurar durante toda a vida adulta. Com isso, a alimentação saudável e a promoção de hábitos nutricionais adequados entre as crianças têm sido temas de grande relevância nas últimas décadas (CUNHA, 2014).

A educação nutricional desempenha um papel fundamental na formação de crianças conscientes sobre os alimentos que consomem e nas escolhas que fazem em relação à sua alimentação. Dessa forma, a escola possui um importante papel na promoção da saúde e da nutrição, tornando-se um local de apoio e aprendizado. Muitas vezes é através da educação nutricional abordada na escola o primeiro contato para a formação de hábitos alimentares saudáveis e com segurança alimentar (BERNART, 2011; NASCIMENTO, 2023).

O direito à alimentação adequada e saudável está assegurado na Constituição Federal do Brasil desde 1988. Esse direito fundamental garante o acesso físico, econômico e contínuo a uma alimentação segura e saudável, observando a cultura e tradição local da comunidade (ROCKETT, 2023). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o instrumento através do qual é oferecida a alimentação escolar e são realizadas ações de educação nutricional aos estudantes em todas as etapas da educação pública básica.

Este programa apresenta dentre seus objetivos o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e o oferecimento de refeições que atendam as necessidades nutricionais dos alunos por todo o ano letivo. Logo, o planejamento do cardápio escolar deve observar os princípios da qualidade, quantidade, adequação e harmonia, priorizando a utilização dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, de maneira a atender as necessidades nutricionais, os hábitos e a cultura alimentar da localidade. O cardápio escolar deve ser planejado considerando, também, o meio-ambiente sustentável, respeitando a sazonalidade alimentar e diversificação agrícola (FNDE, 2022).

Diante do exposto observa-se a importância que a alimentação escolar tem na vida dos alunos, seja no aspecto nutricional ou no aspecto educacional, tornando-se necessária a análise qualitativa e quantitativa dos cardápios oferecidos pelas unidades de alimentação

e nutrição dessas instituições, visando conhecer e verificar se as mesmas atendem as normas vigentes para contribuir com os parâmetros nutricionais e conseqüentemente com a qualidade de vida do público atendido. Assim, este trabalho tem como objetivo analisar qualitativa e quantitativamente os cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição de uma creche de Recife-PE.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

Essa pesquisa foi realizada em uma creche estadual localizada no município de Recife-PE, que atende crianças de 1 a 3 anos de idade, de ambos os sexos. A mesma foi autorizada pelos responsáveis da instituição mediante assinatura da carta de anuência.

Foram analisados os cardápios dos meses de Fevereiro, Março e Abril de 2023 mediante o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), objetivando verificar os indicadores quantitativos e qualitativos os quais permitem um estudo global das refeições planejadas tendo como referência as exigências estabelecidas pelo PNAE.

O IQ COSAN considera os componentes alimentares das refeições ofertadas para cada semana, assim foi considerando a composição do cardápio diária e semanal, independentemente do número de vezes que o alimento é oferecido, ou seja, os pontos são mantidos mesmo que o alimento esteja presente mais de uma vez na mesma semana. A ferramenta considera positiva a ausência de alimentos ultraprocessados, dando ênfase na alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, considerando adequado a presença de alimentos processados no quantitativo máximo de três vezes na semana para crianças em período parcial e sete vezes para aqueles em período integral.

O somatório dos pontos atribuídos indica a classificação final dos cardápios, em: Inadequado (0 a 45,9 pontos); necessita de melhorias (46 a 75,9 pontos) e adequado (76 a 95 pontos). Os dados obtidos foram organizados no microsoft Excel em tabelas para melhor apresentação.

4. RESULTADOS

Os cardápios analisados ofereceram 5 refeições ao dia, sendo: café da manhã, almoço e jantar, além dos lanches da manhã e da tarde.

Na avaliação diária dos cardápios, observa-se na Tabela 1 que os mesmos apresentaram uma quantidade adequada de frutas e verduras in natura, assim como de alimentos do grupo de leite e derivados. Também foram verificados valores adequados de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos, além de feijão, carnes e ovos.

Tabela 1 - Componentes de avaliação diária - alimentos in natura ou minimamente processados de uma creche de Recife - PE, 2023.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas in natura	100%	100%	100%
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	100%	100%	100%
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	100%	100%	100%
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	100%	100%	100%
	Presença de alimentos grupos dos feijões	100%	100%	100%
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	100%	100%	100%

Fonte: As autoras.

Para os alimentos ultraprocessados, foi verificada a ausência dos mesmos na composição diária do cardápio, bem como dos alimentos proibidos (gorduras trans) e açúcares, méis ou adoçantes, conforme apresentado na Tabela 2. Nota-se na elaboração dos cardápios o cuidado para a não utilização de açúcares em suas preparações, constando em seu bojo uma observação para a não adição desse elemento.

Tabela 2 - Componentes de avaliação diária - alimentos ultraprocessados, proibidos (gorduras trans) e açúcares, méis e adoçantes de uma creche de Recife - PE, 2023.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL
Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e adoçante	ausência de alimentos ultraprocessados	100%	100%	100%
	ausência de alimentos proibidos	100%	100%	100%
	ausência de açúcar, mel e/ou adoçante	100%	100%	100%

Fonte: As autoras.

Na avaliação semanal dos cardápios (Tabela 3), as refeições apresentaram alimentos ricos em ferro heme (de origem animal) e alimentos fontes de vitamina A, encontrada em frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas.

Os cardápios também apresentaram a preocupação de conter em sua composição alimentos regionais, incentivando o resgate da cultura e alimentação tradicional local, utilizando preparações como cuscuz, pão de jerimum, pão de fubá, pirão, entre outros. Além disso, observa-se o uso de itens que estão presentes na sociobiodiversidade da região (como feijão macassar, macaxeira, abóbora, inhame, abacaxi), alinhando a oferta do alimento saudável com as peculiaridades da região Nordeste do Brasil e promovendo os pequenos agricultores e o comércio local.

Tabela 3 - Componentes de avaliação semanal - alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados de uma creche de Recife - PE, 2023.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				
	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas in natura	100%	100%	100%
	Legumes e verduras	100%	100%	100%
	Alimentos fontes de ferro heme	100%	100%	100%
	Alimentos fontes de vitamina A	100%	100%	100%
	Alimentos da sociobiodiversidade	100%	100%	100%
	Alimentos regionais	100%	100%	100%
Alimentos processados		100%	100%	100%
Alimentos ultraprocessados		100%	100%	100%

Fonte: As autoras.

Segundo a análise realizada através do índice IQ COSAN, a pontuação final dos cardápios para cada mês foi de 84 pontos. Apesar da classificação final do cardápio ser considerada adequada, verificou-se pouca variação na oferta de alguns alimentos presentes no cardápio, gerando monotonia alimentar, principalmente, com relação a oferta de frutas, verduras e legumes in natura. Foi observado, também, que embora a creche disponha de 7 tipos diferentes de frutas em seu cardápio, essas são oferecidas com o mesmo tipo de corte, e na mesma proporção nos diversos meses. Pode-se observar na Tabela 4 os tipos de frutas presentes nos cardápios e suas frequências de oferta.

Tabela 4 - Componentes da refeição repetidos (frutas) de uma creche de Recife - PE, 2023.

COMPONENTES DA REFEIÇÃO REPETIDOS		FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL
Alimentos repetidos - FRUTAS	Abacaxi	4 x na semana	3 x na semana	4 x na semana
	Melancia	2 x na semana	4 x na semana	3 x na semana
	Maçã	3 x na semana	3 x na semana	3 x na semana
	Mamão	3 x na semana	3 x na semana	3 x na semana
	Melão	1 x na semana	1 x na semana	1 x na semana
	Laranja	2 x na semana	2 x na semana	2 x na semana
	Banana	3 x na semana	3 x na semana	3 x na semana

Fonte: As autoras.

Sabe-se que as creches estaduais podem apresentar menor variedade nas preparações alimentares por questão de restrições relacionadas a fatores como orçamento restrito, recursos limitados, falta de conhecimento ou, até mesmo, restrições impostas pelas diretrizes do governo. No entanto, utilizando a mesma variedade de itens que compõem os cardápios em análise, é possível diversificar as preparações oferecidas. Por exemplo: os cardápios apresentam repetição em relação a disponibilização de abacaxi para os alunos. O abacaxi é ofertado 4x na semana no mês de fevereiro e abril, enquanto o melão só é oferecido 1x na semana. Essas quantidades poderiam ser alteradas de forma a proporcionar um cardápio diferenciado. Além disso, outra opção seria mudar a forma de apresentação das frutas, uma vez que elas estão sendo oferecidas na maior parte das vezes em cubos, mas poderiam ser ofertadas de outras maneiras, como: em bolinhas, em formato de tiras, espeto de frutas, amassadas, em forma de picolé, etc. Essa falta de diversidade pode resultar em refeições repetitivas, com pouca variedade de ingredientes e preparações, o que prejudicaria a experiência alimentar das crianças e o interesse em consumir tais alimentos.

Com relação a oferta de legumes e verduras, verifica-se, segundo a Tabela 5, menor oferta de variedade e não discriminação dos itens que compõe as preparações denominadas como legumes e salada crua, não havendo um controle sobre a composição. A descrição de quais alimentos são oferecidos às crianças é importante para controle de alergias e intolerâncias, mas também apresenta caráter educacional, uma vez que deixa a família e os próprios alunos a par do que está sendo consumido. A não especificação dos alimentos pode resultar em uma menor conscientização da família sobre o que é, de fato, uma alimentação nutricionalmente adequada para a sua criança. Ao destacar quais legumes e

verduras são utilizados no cardápio, a creche pode promover uma maior conscientização sobre a importância desses alimentos na dieta das crianças, auxiliando as famílias a acompanhar e apoiar uma alimentação equilibrada em casa, incentivando a oferta desses alimentos também nas refeições familiares.

Tabela 5 - Componentes da refeição repetidos (Legumes e verduras) de uma creche de Recife - PE, 2023.

COMPONENTES DA REFEIÇÃO REPETIDOS		FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL
Alimentos repetidos - LEGUMES E VERDURAS	Abóbora	1 x na semana	2 x na semana	0 x na semana
	Cebola	1 x na semana	1 x na semana	1 x na semana
	Legumes	5 x na semana	4 x na semana	5 x na semana
	Salada Crua	1 x na semana	0 x na semana	2 x na semana

Fonte: As autoras

Por fim, vale destacar que o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos, dispõe que as principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) devem oferecer alimentos de todos os grupos alimentares, incluindo cereais, tubérculos, leguminosas, proteínas, frutas, legumes e verduras. Nos cardápios em questão, observa-se a correta composição no almoço. Contudo, no jantar, em alguns dias, é servido somente batata doce com frango ou escondidinho de batata com frango, havendo ausência de frutas, legumes e verduras. O mesmo ocorre em alguns dias da semana durante o café da manhã, no qual pode ser servido apenas papa de aveia ou cuscuz com leite. A constante ausência de grupos alimentares pode ser prejudicial aos alunos, haja vista a oferta de nutrientes ser essencial para assegurar o aporte energético de 70% nas necessidades diárias (resolução CD/FNDE nº 06/2020), além de micro e macronutrientes.

5. DISCUSSÃO

A merenda escolar é de grande importância na formação dos hábitos alimentares dos alunos, além de ser uma necessidade básica durante a permanência na escola. Portanto, ela tem como função além de formar bons hábitos alimentares e suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais diárias dos alunos; melhorar a aprendizagem e manter o aluno na escola (DECKER, 2017). A ingestão habitual de alimentos com alto valor nutritivo tem repercussão no quadro geral de saúde na idade adulta. Portanto, a alimentação escolar deve possuir qualidade e quantidade adequadas, para que os alunos tenham asseguradas

parte de suas necessidades nutricionais, possibilitando um melhor desenvolvimento cognitivo e motor, além de prevenir o surgimento de doenças (BERNART et al., 2011; ROSATO et al., 2016; COSTA et al., 2016).

Logo, é de suma relevância ressaltar a importância do PNAE, um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo, como guia das instituições de ensino, orientando a formação de hábitos alimentares saudáveis, sem esquecer a inclusão social, fomentando a agricultura familiar e enaltecendo os alimentos regionais (PNAE, 2009).

Dessa forma, considerando a importância da composição do cardápio escolar e as análises realizadas, observou-se que a forma de apresentação dos cardápios analisados, principalmente pela ausência da descrição dos ingredientes utilizados nas preparações corrobora para uma falta de controle dos itens necessários. O uso de linguagem inespecífica, como: legumes, salada crua, sopa de carne e frango ao molho inviabiliza uma avaliação adequada, refletindo diretamente na pontuação final concedida pela ferramenta IQ COSAN. Em Albuquerque (2020) a mesma falha acerca de definições de preparações generalistas foi encontrada.

Em Lourenço et al.(2020) foi observado que a adequação do cardápio em determinados pontos, como na oferta dos grupos alimentares: cereais e tubérculos; feijões, legumes e verduras; e carnes. A mesma adequação foi observada no presente estudo, bem como nos demais grupos relacionados. No entanto, este estudo difere daquele, nos aspectos relacionados a não oferta do grupo alimentos regionais e diversidade do cardápio; poucos alimentos do grupo leite e derivados; baixa oferta de alimentos da sociobiodiversidade; além de alta oferta de alimentos restritos e doces, sendo ofertada mais de duas vezes na semana.

Já em um estudo semelhante realizado por Oliveira et. al (2019) foi encontrado uma variedade nos cardápios devido a oferta de 25 ou mais alimentos diferentes semanalmente, o que é importante na ferramenta IQ COSAN, que classifica que quanto maior o número de alimentos adequados no cardápio, maior será a alimentação das crianças. Em relação a oferta de alimentos regionais teve um resultado de 2,5 pontos e os alimentos da biodiversidade 1,25 pontos, sendo assim, em ambos os resultados estão classificados como adequado, variados e com a oferta de alimentos regionais e da biodiversidade.

Com relação ao consumo de frutas, em Lourenço et al.(2020), observou-se a oferta apenas duas vezes por semana, sendo considerada insuficiente pela análise da ferramenta IQ COSAN. Resultado diferente foi obtido na presente análise, que contemplou a presença de frutas diversas vezes na semana, respeitando o uso de frutas regionais e da sociobiodiversidade.

Em um estudo feito por Sena (2023) em creches por município do estado do Rio Grande do Norte foi observado uma baixa oferta em relação a frutas in natura e produtos lácteos devido ao alto valor destes produtos, mas com aspectos positivos em relação a baixa oferta de alimentos ultraprocessados. No mesmo estudo, destaca-se que devido a falta de oferta dos produtos lácteos encontrados em alimentos como leite integral e seus derivados (manteiga e queijo), tornou-se difícil atingir os valores estabelecidos de vitamina A, diferente do presente estudo onde a creche se preocupou em atingir esses valores oferecendo alimentos fonte de vitamina A pelo menos três vezes na semana como recomendado.

No tocante a presença de ultraprocessados no cardápio Mendes et. al (2020) constatou a presença de achocolatado todos os dias, aumentando a cota de alimento restrito e doce no cardápio. O contrário foi observado na presente análise, tendo sido notada uma preocupação da creche em manter os alimentos tido como proibidos (gordura trans), além dos açúcares, méis e adoçantes distantes da composição do cardápio. Inclusive, deixando como destaque a importância de não utilizar açúcar nas preparações. Não foi encontrado no cardápio nenhum alimento ultraprocessado, até mesmo os bolos que estão presentes, são de preparação caseira e sem adição de açúcar.

6. CONCLUSÃO

Diante do exposto, a avaliação dos cardápios segundo ferramenta IQ COSAN, de modo geral, mostrou-se efetiva, apontando de forma qualitativa e quantitativa a presença ou ausência de componentes básicos para um cardápio adequado. Embora a creche avaliada tenha seu cardápio enquadrado como adequado, é recomendável que ela procure diversificar suas preparações, além de incentivar a inclusão de uma boa variedade de legumes e verduras nas refeições. Também é importante a promoção da transparência na elaboração dos cardápios, de forma a destacar quais legumes são utilizados no cardápio e

os benefícios que eles proporcionam, melhorando, assim, a comunicação com as famílias e construindo um trabalho colaborativo, que poderá ser continuado e incentivado em casa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CUNHA, LUANA. A importância de uma alimentação adequada na educação infantil. Ibaiti, 2014.

BERNART, A.; ZANARDO, V. P. S. Educação nutricional para crianças em escolas públicas de Erechim/RS. Rev. Elet. Extensão da URI., 7(13): 71-79, 2011.

NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli do; TOLEDO, Maria E. R. de O.; LÔBO, Clariane R.; et al. Segurança, Saúde e Alimentação Escolar. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556900537. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900537/>. Acesso em: 03 abr. 2023.

ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafaela S. Educação nutricional. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, [Inserir ano de publicação]. E-book. ISBN 9788595020177. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177/>. Acesso em: 03 abr. 2023.

FNDE, Planejamento de cardápios para a alimentação escolar. Brasília, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf.

DECKER, M.; HEMANN, S. M.; GIOVANONI, A.B. AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DAS ESCOLAS MUNICIPAIS EM UM MUNICÍPIO DO VALE DO TAQUARI-RS, 2017.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União 17 jul. 2009.

FLORENTINO DOS SANTOS, L.; DOS ANJOS CAIVANO, S. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ENSINO PÚBLICO. *Revista Interfaces: Saúde, Humanas e Tecnologia, [S. l.]*, v. 10, n. 1, p. 1182–1190, 2022. DOI: 10.16891/2317-434X.v.10.e1.a2022.pp1182-1190.

ALBUQUERQUE, Karine Elaine Freire de. Qualidade da alimentação escolar: análise a partir da perspectiva da ferramenta IQ-COSAN. 2020. 34f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2020.

LOURENÇO, Eric Wenda Ribeiro; SELEGUIN, Grasyelle Pereira de Vasconcelos. Adequação nutricional segundo IQ COSAN e PNAE de Cardápios oferecidos em escolas públicas de Fortaleza-CE. 2020. 21f. Artigo (Graduação em Nutrição) – Centro Universitário Fametro, Fortaleza, 2020.

OLIVEIRA et al. Análise qualitativa dos cardápios da alimentação escolar através da ferramenta IQ COSAN. *Revista Científica FACS - Vol 19 - Nº 23 - Julho - 2019*.

SENA, Alisson. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS OFERTADOS EM CRECHES ATENDIDAS PNAE. NATAL - RN. 2023.

MENDES, VYHF; CHER GR; QUARESMA IF; BARONE B. Avaliação qualitativa de cardápios da alimentação escolar da rede pública do estado de São Paulo por meio do índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar e nutricional. *Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)*, v. 2, n.03, ano 2020, p.54-66 ISSN online: 2176-4069 Centro Universitário Padre Anchieta.

APÊNDICE

Para realização da pesquisa, foi solicitada autorização prévia do local de estudo, mediante Carta de Anuência (APÊNDICE).

A coleta dos dados ocorreu a partir dos cardápios fornecidos, garantido o sigilo de suas informações e o anonimato. A escola também foi comunicada que sua participação não é obrigatória e que em qualquer momento da pesquisa poderia desistir de participar e retirar o seu consentimento.

APÊNDICE 1:

CARTA DE ANUÊNCIA

FPS
FACULDADE
PERNAMBUCANA
DE SAÚDE

CARTA DE ANUÊNCIA

Declaramos para os devidos fins, que nós Creche Municipal da Torre iremos participar do projeto de pesquisa **Análise quali-quantitativa dos cardápios de uma creche pública de Recife-PE**, que está sob a coordenação/orientação da Professora Mestre Cibele Maria de Araújo Rocha, cujo objetivo é analisar e avaliar a composição do cardápio escolar segundo o PNAE.

Esta autorização está condicionada ao cumprimento das pesquisadoras Violeta Medeiros de Oliveira e Débora Cardoso Rabello aos requisitos da Resolução 466/12 e suas complementares, comprometendo-se utilizar os dados pessoais dos participantes da pesquisa, exclusivamente para os fins científicos, mantendo o sigilo e garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades.

Recife - PE, em 27 / 03 / 2023

Nome/assinatura e **carimbo** do responsável onde a pesquisa será realizada

Nome/assinatura e **carimbo** do responsável

ANEXO 1

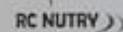
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RECIFE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (01 - 3 anos)
PERÍODO integral

Synara Soares
Nutricionista - CRN-5 4255
Mat. 105015-0



RC NUTRY

CRECHES MUNICIPAIS (RPA 01 A 06) E CONVENIADAS (RPA 02,03,04 e 05)

FEVEREIRO - 2023

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA		
CAFÉ DA MANHÃ (07:00h)	PAPA DE AVEIA (153,26 Kcal)	INHAME COM OVO E SUCO DE ACEROLA (201,45 Kcal)	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO (192,52 Kcal)	PÃO CASEIRO DE JERIMUM COM QUEIJO E SUCO DE LARANJA (237,37Kcal)	CUSCUZ COM LEITE (205,37Kcal)		
LANCHE MANHÃ (09:00h)	ABACAXI E MELANCIA EM CUBOS (71,25 Kcal)	MELÃO E MELANCIA EM CUBOS (71,43 Kcal)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	ABACAXI E MAMAO EM CUBOS(71,43Kcal)	MAÇÃ E MAMÃO EM CUBOS (111,21 Kcal)		
ALMOÇO (11:30h)	CARNE MOÍDA AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO MULATINHO, ABÓBORA REFOGADA E SUCO DE ABACAXI (356,41Kcal)	ÍSCA DE FÍGADO ACEBOLADO, PURÊ DE BATATA, ARROZ, FEIJÃO PRETO E SUCO DE LARANJA (345,08 Kcal)	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, PURÊ DE BATATA DOCE, FEIJÃO MACASSAR E SUCO DE GOIABA (346,94 Kcal)	CARNE AO MOLHO, ARROZ PARBOILIZADO, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA E SUCO DE ACEROLA (242,38kcal)	FRANGO GUISADO, ARROZ, PIRÃO DE FRANGO, 1/2 OVO COZIDO E LEGUMES COZIDOS E SUCO DE MARACUJÁ (295,06kcal)		
LANCHE TARDE (14:30h)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	BOLO DE LARANJA COM SUCO DE GOIABA (169,19 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)	BANANA AMASSADINHA COM LEITE E AVEIA (167,7 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)		
JANTAR (17:00h)	BATATA DOCE COM FRANGO AO MOLHO (173,54 Kcal)	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES (181,4 Kcal)	INHAME COM CARNE MOÍDA E SUCO DE MARACUJÁ (106,00 Kcal)	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE GOIABA (185,89 Kcal)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES EM CUBOS E MACARRÃO (130,52 Kcal)		
Composição nutricional semanal	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	
	891,03	149,0	39,0	19,0	296,83	296,9	377,61

CONTATOS:
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- 3355-9101/3355-9132/ 99299-9802 (WHATSAPP)
FORNECEDOR: (81)99421-8450
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)- 3355-9151

Não adicionar açúcar nas preparações.

ANEXO 2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RECIFE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
 CARDÁPIO - CRECHE
 ZONA URBANA
 FAIXA ETÁRIA (01 - 3 anos)
 PERÍODO integral

Synara Soares
 Nutricionista - CRN 6 4255
 Matr. 105015-0

RC NUTRY 33

CRECHES MUNICIPAIS (RPA 01 A 04) E CONVENIADAS (RPA 02,03,04 e 05)

MARÇO - 2023

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA			
CAFÉ DA MANHÃ (07:00h)	CUSCUZ COM OVO E SUCO DE ACEROLA (201,79 Kcal)	PAPA DE AVEIA (153,26 Kcal)	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO (192,52 Kcal)	CUSCUZ COM LEITE (205,37Kcal)	PÃO CASEIRO DE FUBÁ COM QUEIJO E SUCO DE ACEROLA (237,37Kcal)			
LANCHE MANHÃ (09:00h)	ABACAXI E MELANCIA EM CUBOS (71,25 Kcal)	MELÃO E MELANCIA EM CUBOS (71,43 Kcal)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	MELANCIA E MAMAO EM CUBOS(71,43Kcal)	MAÇÃ E MELANCIA EM CUBOS (111,21 Kcal)			
ALMOÇO (11:30h)	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, PURÊ DE BATATA DOCE, FEIJÃO MACASSAR E SUCO DE ABACAXI (346,94 Kcal)	CARNE MOÍDA AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO MULATINHO, ABÓBORA REFOGADA E SUCO DE LARANJA (356,41Kcal)	FÍGADO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO MULATINHO, ABÓBORA REFOGADA E SUCO DE GOIABA(345,08 Kcal)	FRANGO EM ÍSCA ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO PRETO, BATATA COZIDA E SUCO DE ACEROLA (297,32 Kcal)	COZIDO: CARNE GUISADA, 1/2 OVO COZIDO, ARROZ, PIRÃO, LEGUMES COZIDOS E SUCO DE MARACUJÁ (313,13 Kcal)			
LANCHE TARDE (14:30h)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	BOLO DE CENOURA COM SUCO DE ABACAXI (169,19 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)	BANANA AMASSADINHA COM LEITE E AVEIA (167,7 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)			
JANTAR (17:00h)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES EM CUBOS E MACARRÃO (162,21 Kcal)	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E SUCO DE MARACUJÁ (173,54 Kcal)	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO (181,37Kcal)	INHAME COM CARNE MOÍDA E SUCO DE LARANJA (184,09 Kcal)	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE GOIABA (185,89 Kcal)			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
	880	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	725	490	312	7
		147	38	17				

CONTATOS:
 GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 3355-9101/3355-9132/ 99299-9802 (WHATSAPP)
 FORNECEDOR: (81)99421-8450
 CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)- 3355-9151

Não adicionar açúcar nas preparações.
 *AF: AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO 3

CRECHES MUNICIPAIS								
ABRIL - 2023								
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA			
CAFÉ DA MANHÃ (07:00h)	PAPA DE AVEIA (153,26 Kcal)	INHAME COM OVO E SUCO DE ACEROLA (201,45 Kcal)	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (192,52 Kcal)	PÃO CASEIRO DE BETERRABA COM QUEIJO E SUCO DE LARANJA (208,30Kcal)	CUSCUZ COM LEITE (205,37Kcal)			
LANCHE MANHÃ (09:00h)	ABACAXI E MELANCIA EM CUBOS (71,25 Kcal)	MELÃO E MELANCIA EM CUBOS (71,43 Kcal)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	ABACAXI E MAMÃO EM CUBOS (71,43Kcal)	MAÇÃ E MAMÃO EM CUBOS (90,68 Kcal)			
ALMOÇO (13:30h)	CARNE MOÍDA AO MOLHO, MACARRÃO, FEIJÃO MULATINHO, SALADA CRUA E SUCO DE ABACAXI (356,41Kcal)	ISCA DE FIGADO ACEBOLADO, PURÉ DE BATATA, ARROZ, FEIJÃO PRETO E SUCO DE LARANJA (345,08 Kcal)	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, PURÉ DE BATATA DOCE, FEIJÃO MACASSAR E SUCO DE GOIABA (346,94 Kcal)	CARNE AO MOLHO, ARROZ PARBOILIZADO, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA E SUCO DE ACEROLA (242,38kcal)	FRANGO GUISADO, ARROZ, PIRÃO DE FRANGO, 1/2 OVO COZIDO E LEGUMES COZIDOS E SUCO DE MARACUJÁ (295,06kcal)			
LANCHE TARDE (14:30h)	MAÇÃ CORTADINHA EM CUBOS (75,04 Kcal)	BOLO DE BANANA COM SUCO DE MARACUJÁ (172,87 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)	BANANA E MELANCIA EM CUBOS (111,21 Kcal)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA) (128,93 Kcal)			
JANTAR (17:00h)	BATATA DOCE COM FRANGO AO MOLHO (173,54 Kcal)	SOPA CREME DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE ABACAXI (120,87 Kcal)	INHAME COM CARNE MOÍDA E SUCO DE MARACUJÁ (184,09 Kcal)	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE GOIABA (185,89 Kcal)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES EM CUBOS E MACARRÃO (130,52 Kcal)			
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LFD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
	960,24	55% a 65% da VET	10% a 15% da VET	15% a 30% da VET				
CARDÁPIO ESPECIAL DIA 05/04: LANCHE TARDE: BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CACAÚ + SUCO DE ACEROLA JANTAR: INHAME COM FRANGO AO MOLHO E SUCO DE MARACUJÁ		CONTATOS: GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- 3355-9101/3355-9132/ 99299-9802 (WHATSAPP) FORNECEDOR: (81)99421-8450 CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE) - 3355-9151				Não adicionar açúcar nas preparações. *AF (Agricultura Familiar)		

