

**PLANO DE AÇÃO PACTUADO ENTRE CECANE UNIFESP E ENTIDADE EXECUTORA DE BARRA BONITA/SP**

Elaborado por: Beatriz Russo e Cecília Pájaro, Agentes do PNAE (monitores de assessoria) do CECANE UNIFESP.

Acompanhamento: O acompanhamento, do CECANE UNIFESP, da execução do plano de ação se dará de forma presencial ou remota.

Data de pactuação: 14 de junho de 2024.

Ponto	Ações/Estratégias	Cronograma (prazo para resolução – Ex: julho de 2024)	Responsável (setor (s) responsável (s) – Ex: RT, CAE, SEDUC)	Monitoramento (No caso das EEx já assessoradas anteriormente, especificar se o ponto foi cumprido ou não)
<b>Nutrição</b>				
O número de nutricionistas (incluindo Quadro Técnico) vinculados à EEx, não está de acordo com os parâmetros recomendados por normativa do Conselho Federal de Nutricionistas.	A EEx deve assegurar o atendimento dos parâmetros numéricos mínimos de referência relativos ao número de nutricionistas em função do número de alunos atendidos, em consonância com o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010 e com o § 2º do art. 15 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020. A(o) RT deve comunicar aos responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência dessa condição impeditiva de boa prática profissional, conforme o inciso VIII do art. 4º da Resolução nº 465/2010. A denúncia pode ser encaminhada também ao CRN no qual está inscrito. Se optar em remeter ao FNDE, enviar à Ouvidoria-Geral da União	JUNHO/2025	Secretaria de Educação	

*(Handwritten initials and signatures)*

*(Handwritten signatures and initials: P, Nutrição, Cecília)*

<p>Não elabora e/ou não consegue cumprir o Plano Anual de Trabalho.</p>	<p>OGU: https://falabr.cgu.gov.br/publico/Manifestacao/SelecionarTipoManifestacao.aspx.</p>	<p>JULHO/2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>Estima-se que as visitas técnicas realizadas pelo nutricionista RT ou QT para supervisão da alimentação alcançarão ao final do ano de exercício <b>abaixo de 50%</b> das escolas da rede.</p>	<p>Sugere-se que o nutricionista RT elabore um cronograma prevendo a supervisão das escolas pelo RT ou QT (com apoio do CAE) desde o início do período letivo, para que a realização de visitas técnicas alcance a totalidade das escolas da rede. Entende-se que se as visitas técnicas não forem planejadas e organizadas antecipadamente para contemplar as escolas de forma universal, isso repercutirá na cobertura parcial e prejuízos à supervisão da alimentação escolar. De acordo com a Resolução CFN nº465/2010, Art. 4º, Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, planejar, orientar e supervisionar as atividades de [...] armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias. Art. 11. Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros.</p>	<p>JULHO/2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>A equipe de nutricionista não conta com condições suficientes e adequadas de trabalho, assim como infraestrutura da EEx para exercer suas atribuições.</p>	<p>Cumprir o § 2º do art. 15 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>JUNHO/2025</p>	<p>Secretaria de Educação</p>	
<p>Não planeja cardápios especiais ou adaptados para estudantes com necessidades alimentares especiais diagnosticados (que apresentam laudo).</p>	<p>Cumprir com o disposto no inciso II do art. 3º da Resolução CFN n.º 465/2010 c/c § 1º do art. 17 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020, umprir com o § 1º do art. 17 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>JULHO/2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	

*X*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

<p>Não elabora cardápio pautado na sazonalidade e diversificação agrícola da região.</p>	<p>Cumprir com o disposto no <i>caput</i> do art. 17 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020 c/c na alínea “c” do inciso III do art. 3º da Resolução CFN n.º 465/2010.</p>	<p>JANEIRO/2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>Para as unidades escolares em período integral, não elabora cardápios com a presença de frutas <i>in natura</i> em quatro dias por semana, no mínimo.</p>	<p>De acordo com o Art. 18 da Resolução CD/FNDE nº06/2020, § 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas <i>in natura</i>, legumes e verduras, assim distribuídos: I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana. § 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.</p>	<p>JANEIRO/2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>Não elabora Fichas Técnicas de Preparação para todas as preparações do cardápio.</p>	<p>Cumprir com o disposto no inciso V do art. 3º da Resolução CFN n.º 465/2010 c/c § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p> <p>A propósito, o FNDE disponibilizou o Plan PNAE. Trata-se de uma ferramenta de planejamento de cardápio, que permite a elaboração de fichas técnicas, com os respectivos cálculos nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários para o Programa, por faixa etária e etapa/modalidade de ensino, assim como o cálculo de custos e a verificação do percentual de adequação de nutrientes. Acessar: <a href="https://www.fnede.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista/item/12820-plan-pnae-ferramenta-de-planejamento-de-card%C3%A1pio">https://www.fnede.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista/item/12820-plan-pnae-ferramenta-de-planejamento-de-card%C3%A1pio</a>.</p>	<p>OUTUBRO/2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>A (o) nutricionista RT não utiliza dados de diagnóstico nutricional atualizados de todo o alunado para subsidiar o planejamento de cardápios da alimentação escolar.</p>	<p>Sugere-se que o nutricionista RT busque apoio de profissionais da saúde da atenção básica ou outros profissionais que realizem coleta de dados antropométricos, para que em conjunto seja planejado o levantamento do diagnóstico nutricional atualizado do alunado da rede, no início do ano letivo. De acordo com a Resolução CFN 465/2010, Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias: I. Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE; [...] III. Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da</p>	<p>FEVEREIRO/2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	<p><i>Verônica</i></p>

<p>O nutricionista RT não realizou a articulação com outros profissionais da educação para promover a inserção do tema Educação Alimentar e Nutricional ou alimentação e nutrição nos Projetos Político Pedagógicos de todas as escolas da rede.</p>	<p>alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais.</p>		
<p>A Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Deste modo, devem ser realizadas. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Político Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN não forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na execução irregular do PNAE com cobertura parcial das escolas e ações pontuais de EAN. A Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Lei nº 9.394/1996 - Art. 26; § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. De acordo com a Resolução CFN nº465/2010, Art. 4º, compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar. Conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Art. 7º II – a Entidade Executora – EEx: Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE [...] e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados; em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na LDB, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).</p>	<p>A Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Deste modo, devem ser realizadas. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Político Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN não forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na</p>	<p>FEVEREIRO /2025</p> <p>Nutricionista RT</p>	
<p>Estima-se que a cobertura das ações contínuas de Educação Alimentar e Nutricional coordenadas pelo nutricionista RT, mas, realizadas por ele ou outros profissionais, alcançarão ao final do ano de</p>	<p>A Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Deste modo, devem ser realizadas. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Político Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN não forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na</p>	<p>SETEMBRO /2024</p> <p>Nutricionista RT</p>	

*Handwritten marks and signatures at the bottom of the page.*

*Vertical handwritten notes on the right margin: "Nutricionista", "RT", and "Cubria".*

<p>exercício <b>abaixo de 50%</b> das escolas da rede.</p>	<p>execução irregular do PNAE com cobertura parcial das escolas e ações pontuais de EAN. A Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Lei nº 9.394/1996 - Art. 26; § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. De acordo com a Resolução CFN nº465/2010, Art. 4º, compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar. Conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Art. 7º II – a Entidade Executora – EEx: Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE [...] e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados; em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na LDB, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).</p>		
<p>Não há a realização de testes, planejados e coordenados pelo nutricionista RT, para verificar a aceitabilidade dos estudantes às preparações do cardápio.</p>	<p>O teste de aceitabilidade pode ser definido como "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição". "A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados". Recomenda-se que os testes de aceitabilidade sejam realizados: 1- quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar local; 2 - quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo; 3 - para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. <b>Sugere-se que o nutricionista RT organize um cronograma para realização de testes de aceitabilidade de acordo com sua capacidade operacional, considerando os critérios recomendados estabelecendo estratégias, como por exemplo, a definição de uma amostragem de escolas contemplando as modalidades de ensino.</b> Sugere-se que seja realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de</p>	<p>SETEMBRO /2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>

*Qualitativa*

*Qualitativa*

	<p>aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90% para análise de resto ingestão (análise de resto), o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarpato, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF:Ministério da Educação, 2017, p. 5). De acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, Art. 20, a EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.</p>			
<p>Não é verificado o percentual de estudantes que consomem a alimentação em relação ao total de estudantes presentes no momento das refeições nas escolas.</p>	<p>Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE faz-se necessário investigar o índice de adesão dos escolares ao Programa, que corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola. Como referência sugere-se a categorização: <i>índice alto de adesão quando acima de 70%; índice médio de 50 a 70%; índice baixo de 30 a 50% e índice muito baixo quando menor que 30%</i>. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarpato, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017).</p>	<p>JULHO/2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>Não elabora nem implementa o Manual de Boas Práticas (MBP) específicos para cada unidade escolar.</p>	<p>Cumprir com o disposto no inciso XI do art. 3º da Resolução CFN n.º 465/2010, em concordância com o item 4.11.1 da RDC ANVISA n.º 216/2004 e c/c § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>OUTUBRO/ 2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>Não elabora nem/ou não implementa os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada unidade escolar.</p>	<p>Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico (RT). Os serviços de alimentação devem implementar POPs</p>	<p>OUTUBRO/ 2024</p>	<p>Nutricionista RT</p>	

*Handwritten marks and signatures at the bottom of the page.*

*Vertical handwritten notes and signatures on the right margin, including the name 'Cátia'.*

	<p>relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. Tudo em concordância com os itens 4.11.1 a 4.11.8 da RDC ANVISA n.º 216/2004, c/c § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>			
<p>Não têm sido efetivo ou não foi firmado o Termo de Compromisso pela EEx, determinando que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares (Vigilância Sanitária), para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar, este tem sido efetivo.</p>	<p>Cumprir com o disposto no § 1º do art. 40 da Resolução/CD/FNDE N.º 6/2020.</p>	<p>SETEMBRO /2024</p>	<p>Secretaria de Educação</p>	
<p><b>Setor de Compras</b></p>				
<p><b>Notas Fiscais</b></p>				
<p>Os documentos fiscais relacionados à aquisição de alimentos com recursos do PNAE, não são emitidos em nome da EEx nem/ou não identificados com o nome do FNDE nem/ou não do Programa.</p>	<p>Os documentos fiscais deverão ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa, consoante o parágrafo único do art. 52 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Além desse dispositivo, o item 15 do Voto do Ministro Relator, que fundamentou o Acórdão n.º 795/2008-1ª Câmara-TCU, contém o seguinte entendimento sobre a identificação dos documentos: "(...) Não se trata de preceito inútil, pois visa a relacionar os documentos comprobatórios ao programa, de modo a evitar que o mesmo documento fiscal seja utilizado para comprovar despesas de mais de uma fonte." Ademais, a Procuradoria Federal do FNDE emitiu o Parecer n.º 441/2007, de 27/7/2007, com a seguinte conclusão: "(...) a não identificação dos documentos comprobatórios das despesas, tem-se que tais irregularidades são bastante graves e comprometem, seriamente, a execução do Programa, inviabilizando a identificação dos recursos atrelados (...), a prestação de contas na forma estabelecida pelo Programa e, por conseguinte, a fiscalização da correta utilização desses recursos, dando margem ao desvio e à malversação do dinheiro público. (...)"</p>	<p>AGOSTO//2 024</p>	<p>Setor de Compras</p>	

*Handwritten marks: a large 'A' and a checkmark.*

*Handwritten signatures and initials: 'R', 'P', 'M', 'C', 'Cecilia'.*

Conselho de Alimentação Escolar

<p>Não atualiza o regimento interno conforme o tempo de mandato.</p>	<p>Cumprir o disposto no inciso VI do art. 44 c/c com o art. 46 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Atualizar o regimento interno, para refletir a Lei N.º 11.947/2009 e a Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020, § 4º do art. 43 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>AGOSTO/2024</p>	<p>CAE</p>	
<p>Não estabelece parcerias, em regime de cooperação, para o desenvolvimento de suas atribuições, com conselhos escolares, o CONSEA municipal e/ou estadual e outros CAEs.</p>	<p>Observar o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 44 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>JANEIRO/2025</p>	<p>CAE e Secretaria de Educação</p>	
<p>A EEx não oferece formação para o CAE sobre a execução do PNAE, no mínimo uma vez ao ano.</p>	<p>Solicitar à EEx o cumprimento do disposto no § 2º do art. 69 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.</p>	<p>FEVEREIRO/2025</p>	<p>Secretaria de Educação</p>	

Agricultura Familiar

<p>Estima-se que será utilizado <b>abaixo de 30%</b> dos recursos provenientes do FNDE para aquisição de alimentos da agricultura familiar.</p>	<p>Sugere-se que seja planejada a utilização dos recursos provenientes do FNDE para aquisição da agricultura familiar com o máximo de antecedência (no ano anterior ou no início do período letivo). A gestão deve atentar para o percentual mínimo de aquisição (30%) e para viabilizar este alcance ao longo do ano de exercício, sugere-se que a EEx realize o planejamento participativo com a presença do nutricionista RI, representante do CAE, representante do setor de compras e outros, para elaboração da (s) chamada (s) pública (s). A Lei nº 11.947/2009, Art. 14, define que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.</p>	<p>JULHO/2024</p>	<p>Setor de Compras</p>	
<p>A EEx não está ciente que deve devolver os recursos ao FNDE, com juros e correção</p>	<p>De acordo com a Resolução CD/FNDE 06/2020, Seção II Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 29: Do total <b>dos recursos financeiros</b></p>	<p>JUNHO/2024</p>	<p>Sector de Compras</p>	

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*

*Handwritten signatures and initials in blue ink, including the name 'Cecília'.*



monetária em caso de não atendimento da destinação mínima de 30% à agricultura familiar.	<b>repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE</b> , no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009. <b>§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.</b>			
Não há previsão de aquisição ou já adquiriu alimentos orgânicos e/ou agroecológicos certificados neste ano.	Cumprir com o disposto no art. 23 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020: A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, <b>priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.</b>	JUNHO/2025	Setor de Compras	
<b>Visitas</b>				
<b>Manipuladores</b>				
Considera(m) que as condições de trabalho (materiais, mobiliário, equipamentos, ambiente e organização) não são adequadas, ou seja, não proporcionam conforto, segurança e/ou desempenho eficiente.	As condições de trabalho devem ser adaptadas às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto e à própria organização. Para avaliar, cabe realizar a análise ergonômica, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora - NR 17 - Ergonomia, publicada pela Portaria MTb n.º 3.214, de 8 de junho de 1978, com alterações posteriores. Com isso, evita-se a Lesão por Esforço Repetitivo - LER, uma doença ocupacional, que ocorre sempre que há incompatibilidade entre os requisitos físicos da atividade ou tarefa e a capacidade física do corpo humano. Alguns fatores de risco contribuem para a instalação desta lesão, dentre eles: movimentos reiterados, traçamentos, postura incorreta, içamento de pesos, etc.	JANEIRO/2025	Setor de Compras	
As/os cozinheiras/os não utilizam o Manual de Boas Práticas.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.	OUTUBRO/2024	Nutricionista RT	
As/os cozinheiras/os não utilizam os Procedimentos	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da	OUTUBRO/2024	Nutricionista RT	

G  
F

*Handwritten signatures and notes:*  
 Cecília  
 Nutricionista  
 [Signature]

Operacionais Padronizados (POPs).	RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.			
As/os cozinheiras/os não utilizam as Fichas Técnicas de Preparação.	Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.	OUTUBRO/2025	Nutricionista RT	
Não contam com os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: redes ou toucas; uniformes; botas ou sapatos fechados.	Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.	NOVEMBRO/2024	Setor de Compras	
<b>Depósito Central</b>				
Os gêneros alimentícios proibidos por normativa não estão ausentes do depósito central.	Cumprir com o disposto no Art 22 da Resolução CD/FNDE 06/2020: 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.	DEZEMBRO/2024	Nutricionista RT	
Não utiliza Manual de Boas Práticas.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os MBPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas. Os registros de capacitação e de monitoramento de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.	OUTUBRO/2024	Nutricionista RT	
Não utiliza Procedimentos Operacionais Padronizados.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os registros de capacitação e de monitoramento de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por	OUTUBRO/2024	Nutricionista RT	







	um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.		
Os alimentos não são, na maioria das vezes, armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e/ou do teto, não permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.	Cumprir com o disposto nos itens 4.6 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.8 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.	JANEIRO/2025	Nutricionista /Encarregado da Cozinha
Não é realizado o controle na recepção dos alimentos (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros), por meio de planilhas.	Cumprir com o disposto nos itens 8.1.2 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.2 e 4.1.3 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.	JULHO/2024	Nutricionista /Encarregado da Cozinha
Não registra em planilhas o monitoramento da temperatura dos equipamentos de armazenamento em cadeia fria (geladeiras e/ou freezers)?	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JULHO/2024	Nutricionista /Encarregado da Cozinha
O transporte de alimentos para as escolas não é realizado em veículos apropriados para este fim, constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.5 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.	DEZEMBRO/2024	Setor de Compras/Encarregado da Cozinha
<b>Cozinha Central</b>			
Não aplica Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na manipulação dos alimentos.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os	OUTUBRO/2024	Nutricionista RT

	registros de capacitação e de monitoramento de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.			
Não utiliza Fichas Técnicas de Preparação.	Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade <i>per capita</i> , custo e outras informações.	OUTUBRO/ 2025	Nutricionista RT	
Os alimentos não são armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e do teto, permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JANEIRO/20 25	Nutricionista RT/Setor de Compras	
Não utiliza planilhas de controle na recepção dos alimentos (temperatura, características sensoriais, condições de transporte, entre outros).	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JULHO/2024	Nutricionista RT/Encarregado da Cozinha	
Não são monitoradas as temperaturas das geladeiras e freezers	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JULHO/2024	Nutricionista RT/Encarregado da Cozinha	
<b>Serviço de Alimentação - Cozinha Escolar</b>				
Tem sido inadequada a periodicidade de manutenção do local onde é servida a alimentação escolar, em termos de infraestrutura.	Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº 216/2004, alinhado às diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC no 1.010/2006.	Janeiro/2025	Setor de Compras	

5

7

*[Handwritten signatures and initials]*

quantidade e estado de conservação, simultaneamente.				
Não aplica as orientações do Manual de Boas Práticas na manipulação dos alimentos.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Deve ser implementado o MBP e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas. Os registros de capacitação e de monitoramento devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.	OUTUBRO/ 2024	Nutricionista RT	
Não aplica Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na manipulação dos alimentos.	Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os registros de capacitação e de monitoramento devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.	OUTUBRO/ 2024	Nutricionista RT	
Não utiliza Fichas Técnicas de Preparação.	Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.	OUTUBRO/ 2025	Nutricionista RT	
Não são coletadas amostras das preparações servidas e mantidas sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.	Coletar as amostras das preparações servidas, conforme determinação do art. 50 da RDC ANVISA nº 43/2015: Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores, usando o seguinte método: I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta; II - proceder à higienização das mãos; III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; VI - manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.	DEZEMBRO /2024	Nutricionista RT	
Não são monitoradas as temperaturas das geladeiras e freezers.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3 e 4.8.17 da RDC ANVISA nº 216/2004.	SETEMBRO /2024	Nutricionista RT	








A potabilidade da água não é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.	Cumprir com o disposto no item 4.4.1 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JULHO/2024	Setor de Compras	
Os alimentos não são armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e do teto, permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.	Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº 216/2004.	JULHO/2024	Nutricionista RT	
<b>Gestão Escolar</b>				
No comércio de alimentos (cantina), não há restrição de alimentos com altos teores de sal, açúcar e gordura e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.	Respeitar o cultivo de bons hábitos alimentares e observar a restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras, consoante dispõe o inciso IV do art. 3º da Portaria Interministerial 1.010, de 8 de maio de 2006, combinado com a regulamentações das cantinas escolares, conforme recomenda a Nota Técnica nº 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE.	JULHO/2024	Secretaria de Educação	
Não, eventualmente ou nunca há realização dos testes de aceitabilidade das preparações da alimentação escolar.	O teste de aceitabilidade pode ser definido como "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição". "A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados". Recomenda-se que os testes de aceitabilidade sejam realizados: 1- quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar local; 2 - quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo; 3 - para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Sugere-se que o nutricionista RT organize um cronograma para realização de testes de aceitabilidade de acordo com sua capacidade operacional, considerando os critérios recomendados estabelecido estratégias, como	SETEMBRO /2024	Nutricionista RT	

*Matriz*  
*Cecília*

<p>A EEx não realiza com periodicidade no mínimo anual, formação/capacitação em EAN com os profissionais envolvidos na alimentação escolar, como merendeiras, diretoras e professores.</p>	<p>por exemplo, a definição de uma amostragem de escolas contemplando as modalidades de ensino. Sugere-se que seja realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90% para análise de resto-ingestão (análise de resto), o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS, - 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017, p. 5). De acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, Art. 20, a EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.</p>			
<p>As temáticas de Educação Alimentar e Nutricional não são trabalhadas pelos professores em diferentes disciplinas e componentes curriculares.</p>	<p>Solicitar à equipe de nutricionistas realização de formação/capacitação sobre EAN em cumprimento ao disposto no inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010 conforme segue: <b>Art. 4º</b> Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares: <b>I.</b> Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar.</p> <p>A escola deve incluir a Educação Alimentar e Nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, de acordo com o § 9º-A da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, alterada pela Lei N.º 13.666, de 16 de maio de 2018, e o inciso II do art. 5º e art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Sugestão de leitura para subsidiar o planejamento: Maldonado, Luciana et al. Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1 [Acessado 26 Fevereiro 2024]. e00152320. Disponível em:</p>	<p>FEVEREIRO /2025</p>	<p>Secretaria de Educação/Nutricionista</p>	
		<p>FEVEREIRO /2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	

*(Handwritten marks)*

*(Handwritten signature: Catarina)*

<p>As temáticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) não são planejadas para serem executadas de modo contínuo e permanente (ao longo do ano letivo), acompanhando/adaptando as ações de EAN à linguagem e evolução dos conteúdos das diferentes disciplinas do currículo escolar.</p>	<p>&lt;<a href="https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320">https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320</a>&gt;. ISSN 1678-4464.  <a href="https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320">https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320</a>.</p> <p>As ações formativas devem ser contínuas e permanentes, consoante do § 1º do art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Sugestão de leitura para subsidiar o planejamento: Maldonado, Luciana et al. Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1 [Acessado 26 Fevereiro 2024]. e00152320. Disponível em: &lt;<a href="https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320">https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320</a>&gt;. ISSN 1678-4464. <a href="https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320">https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320</a>.</p>	<p>FEVEREIRO /2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	
<p>A escola não utiliza a horta escolar como horta pedagógica.</p>	<p>A(o) nutricionista RT deve coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar, conforme inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010. As hortas escolares podem ser utilizadas como ferramenta pedagógica para a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em conformidade com o § 2º do art. 14 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Recomenda-se, entre outras ações de EAN, o cultivo de legumes, hortaliças, temperos e ervas medicinais, inclusive de Plantas Alimentícias Não-Convencionais - PANCs, a fim de levar os alunos a perceberem a horta como um espaço vivo, onde todos os organismos juntos formam uma cadeia, proporcionando uma produção sustentável e fonte de alimentação saudável, assim como proporcionar aos estudantes a descoberta das técnicas de plantio, manejo do solo, cuidado com as plantas e técnicas de proteção da estrutura do solo. Indica-se o seguinte material didático do projeto "Educando com a Horta Escolar":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caderno 1: A horta escolar dinamizando o currículo da escola. Disponível em <a href="http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleoambiente/Caderno_horta.pdf">http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleoambiente/Caderno_horta.pdf</a>.</li> <li>- Caderno 2: Orientações para implantação e implementação da horta escolar. Disponível em <a href="http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleoambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf">http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleoambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf</a>.</li> <li>- Caderno 3: Alimentação e nutrição – Caminhos para uma vida saudável. Disponível em</li> </ul>	<p>FEVEREIRO /2025</p>	<p>Nutricionista RT</p>	

9 1

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



	<p><a href="http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno3.pdf">http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno3.pdf</a></p> <p>f.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caderno 4 – De 6 a 10 anos: Aprendendo com a Horta – Volume 1. Disponível em <a href="http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/metodologia-de-can/a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1/3-a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1.pdf">http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/metodologia-de-can/a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1/3-a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1.pdf</a>.</li> <li>- Caderno 4 – De 11 a 14 anos: Aprendendo com a Horta – Volume 2. Disponível em <a href="http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno4-2.pdf">http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno4-2.pdf</a>.</li> </ul>			
	<p>Hortas pedagógicas: manual prático para instalação / Caroline Pinheiro Reyes ... [et al.]. - Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2019. 110 p. : il. color</p>			










