

**Título: Avaliação da qualidade nutricional da merenda escolar produzida em uma escola pública da região metropolitana do Recife-PE**

**Autor(es)** Thaysa Marinho Soares; Maria de Fátima Gomes de Albuquerque; Cristiane Moutinho Lagos de Melo; Juliana Kelle Lemoine de Andrade Neves; Gabriela Luciana Santos Bastos Teixeira\*

**E-mail para contato:** gabriela.teixeira@estacio.br

**IES:** ESTÁCIO FIR / Pernambuco

**Palavra(s) Chave(s):** merenda escolar; adolescentes; higiene dos alimentos; boas práticas de manipulação

### **RESUMO**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca-se, entre os programas sociais do Brasil, pelo tempo de existência e pela dimensão do atendimento prestado. O PNAE é considerado uma estratégia de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional por garantir a oferta de alimentação nos intervalos das atividades escolares a todos os alunos de escolas públicas e filantrópicas do País. Além disso, esse Programa visa à qualidade da alimentação escolar, pois esta deve atender às suas necessidades nutricionais e combater os maus hábitos alimentares, contribuindo para que os alunos tenham desenvolvimento e crescimento – físico e intelectual – saudáveis, o que reflete, conseqüentemente, no processo de ensino-aprendizagem. Entre as regras do PNAE para a elaboração de cardápios estão o planejamento e adequação da estrutura da cozinha, em relação a espaço físico, utensílios e mão de obra, e verificação de qualidade sanitária do local, dos produtos adquiridos e armazenados. O objetivo deste estudo foi descrever aspectos relacionados a merenda escolar como cardápio, preparação, estrutura e qualidade sanitária do local de produção da merenda escolar. Foi realizado um estudo transversal descritivo desenvolvido no período de setembro a outubro de 2013, em uma Escola Pública da Região Metropolitana do Recife-PE. Foram obtidos dados por meio observacional e por aplicação de questionário a alunos e funcionários responsáveis pela produção da merenda. Foi observado que há cardápio semanal planejado com uma refeição por turno. Essas refeições contemplam alimentos e nutrientes variados tendo, a cada refeição, uma fonte de proteínas de alto valor biológico e uma fonte energética. Contudo, há déficit da oferta de alimentos do grupo dos reguladores, como frutas e verduras. Há área específica para o preparo das refeições, com equipamentos diversos, bancadas e utensílios necessários, porém se constatou que muitos desses equipamentos eram subutilizados ou necessitavam de manutenção para seu funcionamento. Há controle de estoque e despensa de gêneros diários. Além dessas questões, notou-se como aspectos gerais, pouca organização e uma seqüência inadequada no fluxo de produção, o que gera um grande risco de contaminação cruzada e perda da qualidade das refeições. Conclui-se que a produção de alimentos seguros é prática necessária, em especial nas escolas públicas, espaço que atende uma clientela vulnerável quanto aos aspectos nutricional e socioeconômico. Para tal, é essencial as Boas Práticas de Fabricação a fim de garantir a produção de refeições adequadas e saudáveis e proteger a saúde dos alunos. Além disso, é importante contemplar no cardápio alimentos fontes de nutrientes fundamentais para o desenvolvimento e manutenção da saúde dos jovens, como as frutas e outros vegetais. A deficiência de recursos humanos adequadamente qualificados e instalações físicas inadequadas também sugerem necessidades de ajustes para cumprimento do objetivo principal – produção de refeições com qualidade. São recomendados estudos complementares e atividades de treinamento e qualificação de pessoal, além da apropriação do PNAE por todos os atores envolvidos para que o programa atinja o propósito que o fundamenta, visando à melhoria de serviços para a comunidade.