NUTRIÇÃO

DAIANE MARY CABRAL VIEIRA
JESSYKA DE BRITO SILVA
ANNA CAROLINA GUIMARÃES DE ARAÚJO

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ARACAJU - SE

Aracaju
2015

DAIANE MARY CABRAL VIEIRA
JESSYKA DE BRITO SILVA
ANNA CAROLINA GUIMARÃES DE ARAÚJO

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ARACAJU - SE

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado à banca examinadora como requisito de avaliação da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, orientada pela Professora Alaide Guilherme dos Santos, no 8º período do curso de Nutrição.

Aracaju
2015

DAIANE MARY CABRAL VIEIRA
JESSYKA DE BRITO SILVA
ANNA CAROLINA GUIMARÃES DE ARAÚJO

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ARACAJU/SE

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado a Universidade Tiradentes, como requisito de avaliação da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.

Aracaju, 11 de Dezembro de 2015.

BANCA EXAMINADORA

_____
Alaide Guilherme dos Santos
Orientador (a)

_____
Nut. Esp. Micheli Cruz Lima
Convidado (a)

_____
Nut. Esp. Isis Caroline de Barros Rios
Convidado (a)

AGRADECIMENTOS

Nós agradecemos primeiramente a Deus que nos deu vida, saúde e sabedoria para fazer as melhores escolhas.

Eu, Daiane Mary, agradeço aos meus pais, Maria Dacilene e Luiz Carlos, pela confiança depositada em mim, amor, paciência e pela minha formação moral. À minha irmã, Carla Diele, por nosso companheirismo e amizade que foram fundamentais. A Felipe Vieira, que me deu forças e muito apoio nos momentos mais difíceis desta caminhada.

Eu, Jessyka de Brito, agradeço ao meu pai José Firmino (in memoriam) a quem devo tudo, obrigado pelo amor e guia durante boa parte de minha vida, levarei você comigo para sempre. À minha mãe Joana Darck que fez o impossível, me deu a oportunidade de realizar meu sonho, além de sua presença nos momentos mais felizes e difíceis. Sou grata por me proporcionar o melhor sempre. Ao meu irmão Anndrey Philippe pela cumplicidade, amizade e me contatar para resolução de suas dúvidas relacionadas à sua alimentação.

Eu, Anna Carolina, agradeço aos meus pais, João e Margarida. Jamais conseguiria expressar tamanha gratidão por tudo que vocês fizeram e fazem por mim. Obrigada por todo amor e esforços que fizeram para que eu pudesse realizar meu sonho, pela paciência, apoio, dedicação, pelos valores e por me ensinarem a ser uma pessoa digna e de caráter. À minha irmã, Carla Guimarães, pela amizade, cumplicidade e apoio de sempre.

Agradecemos também às nutricionistas amigas Cynthia Albuquerque, Sandra Maia, Mônica Valéria, Verônica da Silva e, especialmente, à nossa orientadora Alaide Santos que contribuíram cada uma de seu jeito. Seja esclarecendo dúvidas, emprestando livros... Em resumo, compartilhando seu conhecimento.

Muito Obrigada

RESUMO

Avaliar as condições em que os alimentos são armazenados, preparados e distribuídos é muito importante para garantir que cumpram sua função de nutrir conforme as normas de segurança alimentar. Este trabalho visa avaliar a qualidade do serviço de alimentação prestado às escolas municipais de Aracaju - SE, no que se refere aos aspectos quantitativos e higiênico-sanitários das refeições. A análise foi realizada através de um estudo transversal, por meio de uma pesquisa documental com ponderação dos principais itens dos questionários aplicados no mês de Agosto de 2015 pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, para fiscalização do serviço da empresa terceirizada contratada pela Prefeitura de Aracaju. Os resultados encontrados foram iguais ou, em sua maioria, superiores às avaliações efetuadas em escolas públicas de outros municípios brasileiros. Verificou-se que dos dezenove itens quantificados, treze deles alcançaram a faixa de 76 a 100% de conformidade, classificando-se no patamar Satisfatório. Encaixaram-se três itens no patamar Regular e três itens no Insatisfatório.
Palavras-chave: Alimentação escolar; Serviço de alimentação; Segurança alimentar.

ABSTRACT

Assess the conditions in which the food is stored, prepared and delivered is very important to assure it to meet its function of feeding as determined by the food safety standards. This paper evaluates the quality of the feeding service provided to the city schools of Aracaju- SE when it refers to the quantitative and sanitary aspects of the meals. The analysis was made through a transversal study, using a documental research with deliberation about the main items from the questionnaires applied at august of 2015 by the School Feeding Coordination for inspection of the service provided by a third-party company contracted by the Aracaju's city hall. The results found were the same or, in minority, better when compared to the public schools from other Brazil's cities. It was noticed that among nineteen quantified items, thirteen reached the 76% to 100% standard of conformity, what places it at Satisfatory level. Three of these were placed at Regular level and other three at Insatisfactory level.
Keywords: School feeding; Feeding service; Feeding safety.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....7
2. METODOLOGIA.....9
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....13
4. CONCLUSÃO.....19
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....20
GLOSSÁRIO.....22
ANEXO.....24

1. INTRODUÇÃO

A oferta de uma alimentação escolar saudável, balanceada e com garantia de segurança alimentar e nutricional é um direto assegurado pela Lei Nº 11.947 de 2009 a todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica (BRASIL, 2009)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi implementado em 31 de Março de 1955, através do Decreto n° 37.106, denominado inicialmente como “Campanha de Merenda Escolar”. O Programa é financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que é subordinado ao Ministério da Educação. Esse recurso deve ser usado somente para aquisição de gêneros alimentícios, sendo que 30% advindo da agricultura familiar. (CHAVES et al, 2013; BRASIL, 2013)

A coordenação das ações de alimentação escolar deve ser realizada por um nutricionista, cadastrado no FNDE e vinculado ao setor de alimentação escolar da Entidade Executora (estado, Distrito Federal ou município). Como é dito nos artigos 10 e 11 da Lei Nº 11.947, e no artigo 3º da Resolução CFN Nº 465/2010, o nutricionista responsável técnico tem o papel de fazer avaliação do estado nutricional, elaborar e adequar o cardápio de acordo com a faixa etária, hábitos alimentares saudáveis, idade, cultura, tradições e condições específicas de saúde, planejar testes de aceitabilidade para alunos, educação alimentar e nutricional para comunidade, entre outros. (CHAVES et al, 2013; MELLO et al, 2012; BRASIL, 2009 e 2010)

Nas 75 escolas municipais de Aracaju, o fornecimento alimentício ocorre de duas formas: através de serviço terceirizado contratado pela Prefeitura Municipal de Aracaju, e com recursos disponibilizados pelo FNDE. A empresa terceirizada foi contratada para melhorar a qualidade da produção alimentícia, com o encargo de preparar e distribuir refeições, com matéria-prima própria, de acordo com cardápio e per capita estabelecidos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (COAE), com mão de obra qualificada, e dever de garantir manutenção/compra de equipamentos e utensílios de acordo com a necessidade. O recurso federal é usado para oferta de uma refeição uma extra semanal com alimentos da agricultura familiar, e compra de gêneros para entidades filantrópicas conveniadas ao município. (MOREIRA e FATEL, 2014; MAGNO et al, 2013)

Segundo Cardoso (2010), os estudantes, que estão em fase de crescimento, fazem parte do grupo de indivíduos mais vulneráveis às Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA). Portanto, é importante avaliar as condições em que os alimentos são armazenados, preparados e distribuídos para que cumpram sua função de nutrir conforme as normas de segurança alimentar.

A terceirizada tem seus serviços fiscalizados diariamente nas escolas da rede municipal pela COAE, através do "*Check list* de Supervisão Técnica COAE/DAF/SEMED" que é baseado na "Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares" desenvolvida pelo "Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar" (CECANE) em parceria com o FNDE, e adaptado para serviço terceirizado. Este questionário, que está contido no **ANEXO**, avalia limpeza e organização de ambientes, equipamentos e utensílios, condições dos gêneros alimentícios, procedimentos dos manipuladores, condições da higiene ambiental, controle de pragas e cumprimento de cardápio e per capita. (CECANE e FNDE, 2013)

Este trabalho visa avaliar o serviço de alimentação prestado às escolas municipais de Aracaju - SE no que toca à qualidade da produção de refeições nos aspectos quantitativos e higiênico-sanitários, através de levantamento de dados dos "*Check list* de Supervisão Técnica COAE/DAF/SEMED" aplicados pelo setor da Secretaria Municipal da Educação responsável pela alimentação escolar, a COAE.

2. METODOLOGIA

A análise da qualidade do serviço de alimentação escolar foi realizada através de um estudo transversal em Novembro de 2015, por meio de uma pesquisa documental, com os questionários aplicados pela COAE no mês de Agosto do mesmo ano em 63 Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) da rede municipal de educação.

Foram destacados para avaliação, itens do *check list* direcionados a segurança higiênico-sanitária e alimentar dos escolares. Para otimizar a exposição de informações, os resultados de alguns desses itens foram unificados como é mostrado na **Tabela 1**.

Tabela 1. Simplificação de itens para formulação de gráficos

Bloco de Origem	Item destacado do Check List	Item Modificado
Área de Manipulação de Alimentos	Ambiente limpo e organizado?	Instalações Limpas e organizadas
Armazenamento Sob Temperatura Ambiente (Estoque)	Estoque seco: organizado e limpo?	
Refeitório	Refeitório: Limpo, organizado e atende a demanda?	
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Geladeira)	Geladeira: limpa e organizada?	Equipamentos Limpos e Organizados
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Freezer)	Freezer: limpo e organizado?	
Armazenamento Sob Temperatura Ambiente (Estoque)	Estoque seco: Produtos de boa qualidade?	Produtos de boa qualidade
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Geladeira)	Produtos de boa qualidade?	
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Freezer)	Produtos de boa qualidade?	
Armazenamento Sob Temperatura Ambiente (Estoque)	Estoque seco: alimentos dentro do prazo de validade?	Alimentos dentro do prazo de validade

Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Geladeira)	Geladeira: ausência de alimentos com prazo de validade vencido?	
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Freezer)	Freezer: ausência de alimentos com prazo de validade vencido?	
Armazenamento Sob Temperatura Controlada (Geladeira)	Geladeira: ausência de alimentos (hortifruti) em estágio de maturação avançado?	Hortifrútis em bom estágio de maturação
Procedimentos	Manipuladores: Todos os funcionários estão uniformizados? (jaleco, touca, avental, sapato fechado).	Funcionários Uniformizados
	Manipuladores: ausência de adornos? (brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, anel, *piercings*).	Ausência de adornos
	Possui tabela de acompanhamento de temperatura?	Faz acompanhamento de temperatura
	Procedimentos na preparação: as verduras, legumes e frutas que serão ingeridos crus e/ou com casca são desinfetados de forma adequada? (imersos em solução clorada por 15 min, com enxágue posterior).	Desinfecção adequada de vegetais
	Procedimentos para distribuição: os manipuladores utilizam luvas na distribuição da alimentação?	Uso de luvas na distribuição
	Procedimento de higienização dos equipamentos e utensílios é feito com solução clorada ou com álcool a 70ºGL?	Desinfecção adequada de equipamentos
	Procedimento de higienização das esponjas está adequado?	Desinfecção adequada de esponjas
	Amostras: coletadas diariamente, identificadas e armazenadas corretamente? (amostras sólidas sob congelamento e amostras líquidas sob refrigeração).	Coleta de amostras adequada
Higienização Ambiental	O lixo é disposto em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos, tampa e acionamento de	Lixo é disposto em recipiente adequado

	pedal?	
	Higiene das instalações: nas áreas de manipulação e processamento é inexistente a prática de varrer o piso a seco?	Prática inexistente de varrer piso a seco
	Higiene dos utensílios/ equipamentos/materiais: são protegidos contra poeira, insetos e roedores?	Utensílios protegidos contra vetores
Armazenamento Sob Temperatura Ambiente (Estoque)	Controle de pragas: ausência de evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?	Ausência de evidências de Pragas
Refeitório	Controle de pragas: ausência de evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?	
Cardápio	O cardápio está sendo cumprido?	Cumprido
	O Per capita estabelecido pela COAE foi atendido?	Per capita atendida

Com a tabulação dos dados coletados, construíram-se gráficos dos tipos “coluna”, “barra” e “pizza” no programa Microsoft Excel 2010, unindo resultados de acordo com suas especificidades como pode ser mostrado na **Tabela 2**.

Tabela 2. Construção Gráfica

Gráficos Construídos	Itens envolvidos
Limpeza e Organização Estrutural	Instalações Limpas e organizadas
	Equipamentos Limpos e organizados
Condições dos Gêneros Alimentícios	Produtos de boa qualidade
	Alimentos dentro do prazo de validade
	Hortifrútis em bom estágio de maturação
Manipuladores	Funcionários Uniformizados
	Ausência de adornos
Procedimentos	Faz acompanhamento de temperatura
	Desinfecção adequada de vegetais
	Uso de luvas na distribuição
	Desinfecção adequada de equipamentos
	Desinfecção adequada de esponjas
	Coleta de amostras adequada
Higiene Ambiental	Lixo é disposto em recipiente adequado

	Prática inexistente de varrer piso a seco
	Utensílios protegidos contra vetores
Controle de Pragas	Ausência de evidências de Pragas
Cardápio	Cumprido
	Per capita atendida

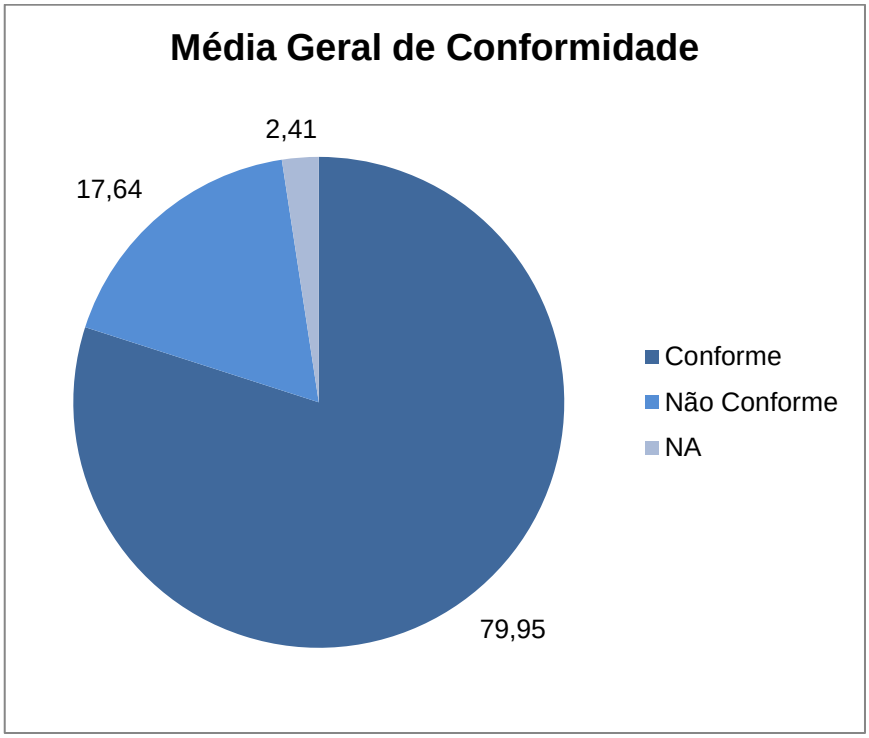
A avaliação dos gráficos foi baseada na classificação estabelecida pela Resolução RDC Nº 275 de 21 de outubro de 2002: Grupo 1 - 76 a 100% de conformidade; Grupo 2 - 75 a 51% de conformidade; Grupo 3 - 50 a 0% de conformidade (BRASIL, 2002)

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na avaliação, pode-se observar que a maior parte dos resultados obtidos foram positivos. Dos dezenove itens avaliados, treze deles alcançaram a faixa de 76 a 100% de conformidade, ajustando-se ao Grupo 1 que, segundo GOMES (2012), é classificado como Satisfatório. Encaixaram-se três itens no Grupo 2 e três itens no Grupo 3.

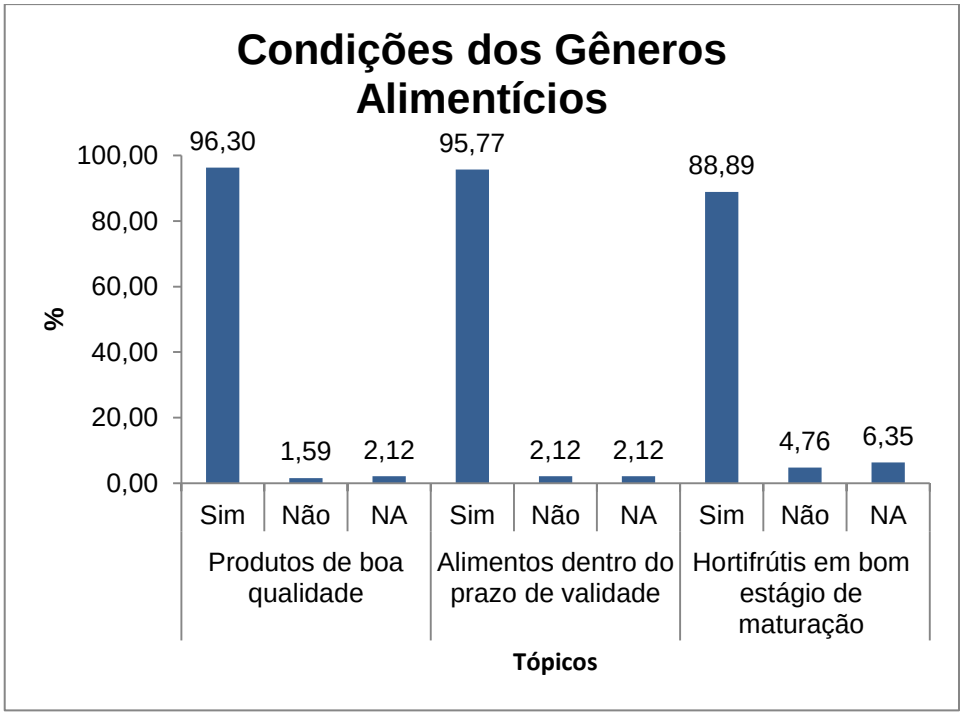
Em uma avaliação feita por Ramos, Borges e Sousa, em um município do interior da Paraíba, a média de conformidade atingida foi de 68%, inferior a média obtida das escolas aqui estudas, que foi de 79,95% (**Gráfico 1**), evidenciando o alcance de um bom resultado geral no serviço de alimentação. (RAMOS, BORGES e SOUSA, 2015)

Gráfico 1. Média Geral de Conformidade



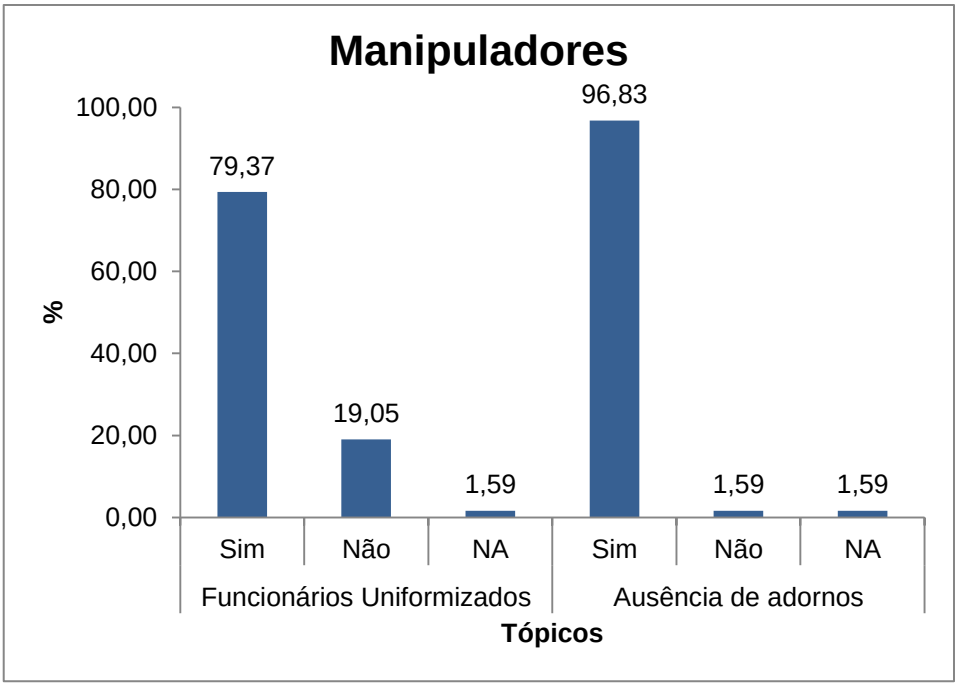
As Condições dos gêneros alimentícios, **Gráfico 2,** apresentam os melhores resultados da avaliação. Chegaram quase a 100% de adequação, mostrando eficiência no controle da qualidade dos alimentos.

Gráfico 2. Condições de Gêneros Alimentícios



O resultado dos itens do **Gráfico 3**, Manipuladores, está na faixa satisfatória de avaliação, demonstrando que os alimentos manipulados seguem protegidos contra possível contaminação que possa ser causada por esses profissionais. A média dos itens deste mesmo gráfico é de 88,1%, superior ao valor resultante do tópico “Manipuladores” do estudo de Vila, Silveira e Almeida (2014), em escolas de Itaqui – RS, que foi de 61,1%. Reafirmando o bom índice alcançado.

Gráfico 3. Manipuladores



Os números exibidos nos **Gráficos 4 e 5,** Higiene ambiental e o Controle de pragas, respectivamente, mostram o controle da qualidade higiênico-sanitária empregado, que previne riscos dos tipos físico, como no caso da “Ausência da prática de varrer o chão a seco” por exemplo, e biológico, como no “Controle de pragas” e disposição do lixo em recipiente adequado.

Gráfico 4. Higiene Ambiental

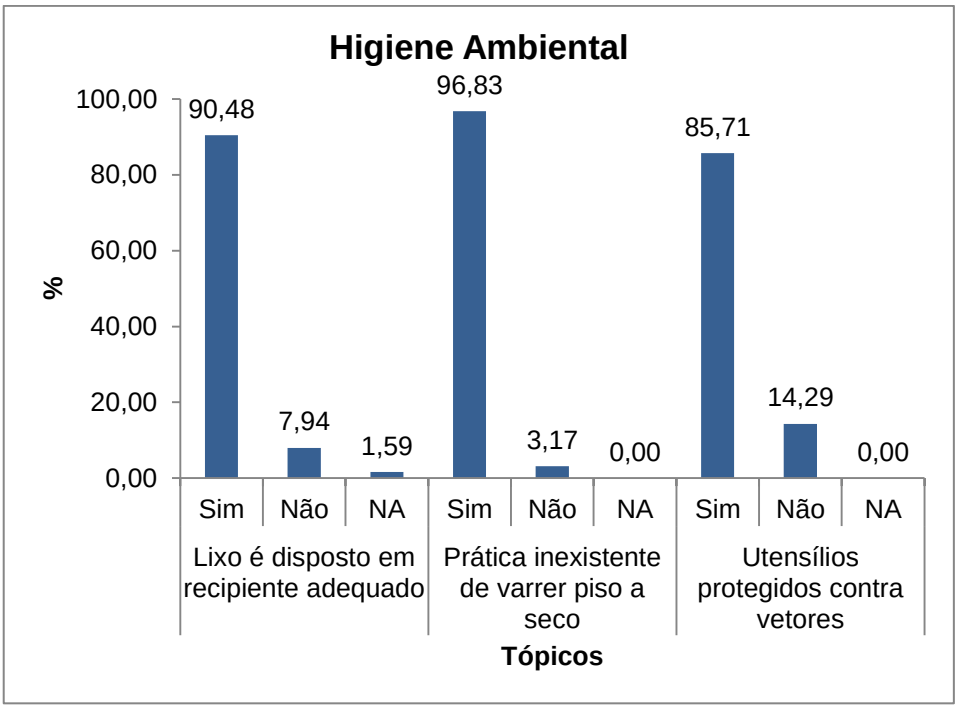
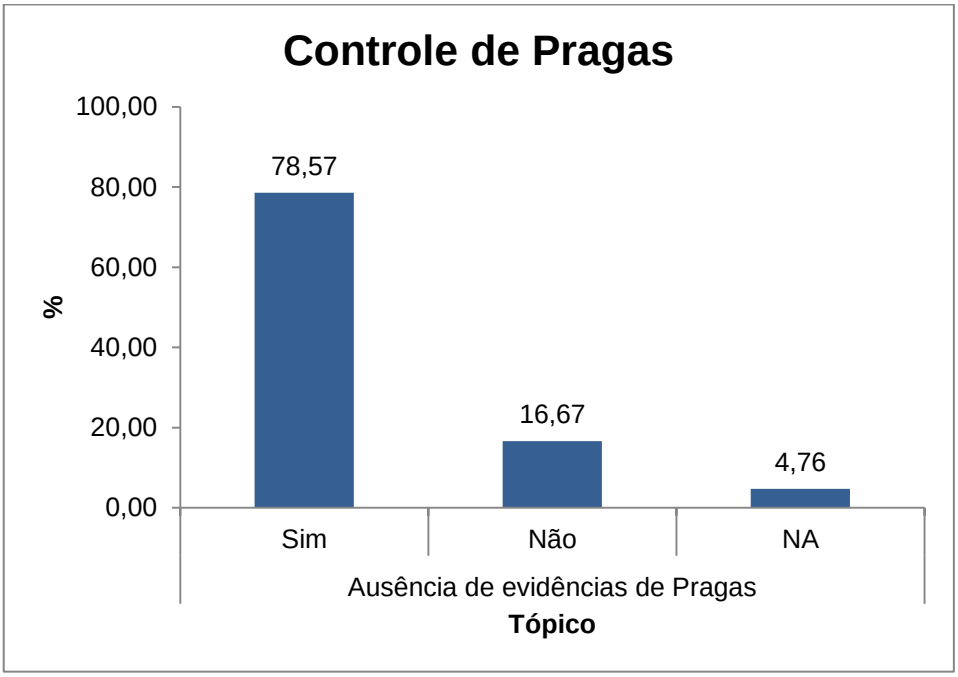
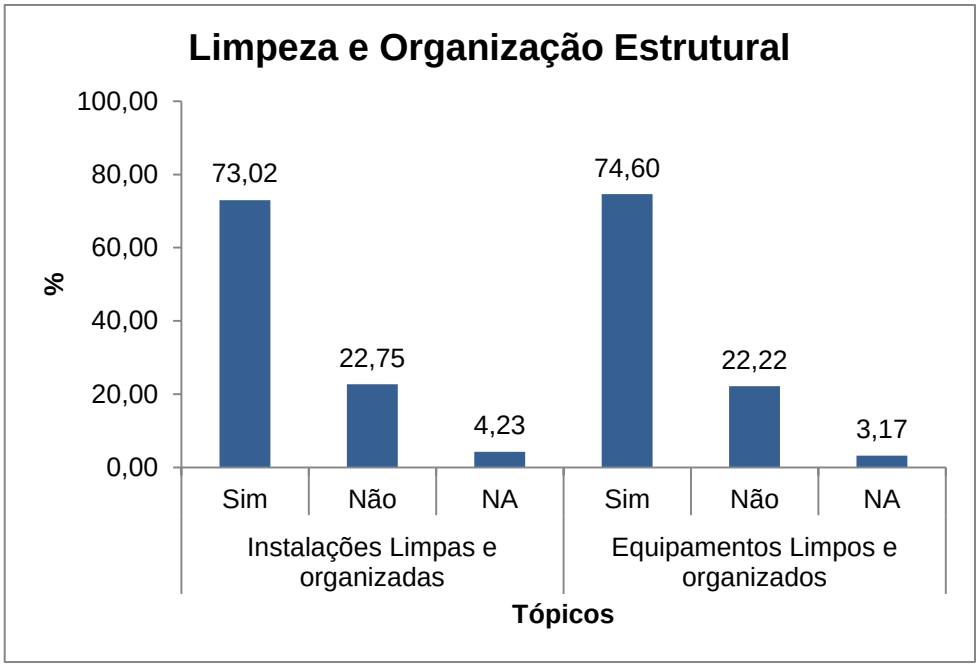


Gráfico 5. Controle de Pragas



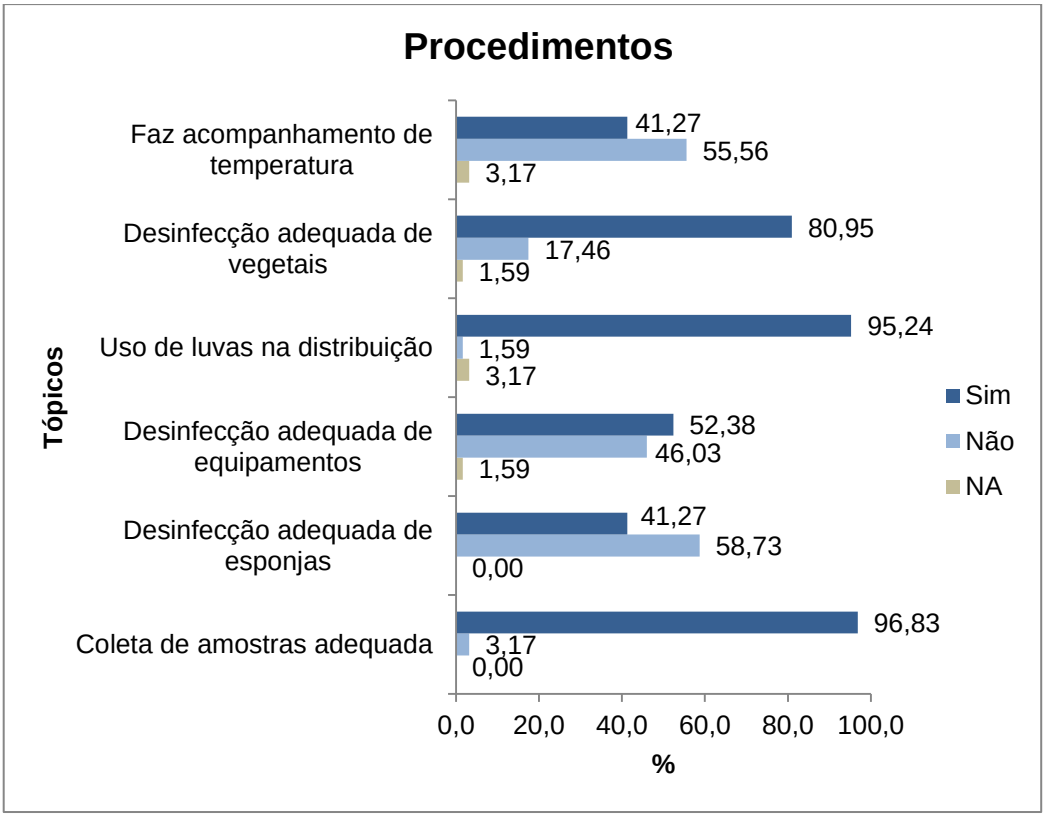
Como é mostrado no **Gráfico 6**, a Limpeza e organização estrutural precisam ser intensificados para evitar risco biológico, pois estão na faixa percentual que varia entre 75 a 51%, enquadrando-se no Grupo 2, que é denominado Regular. (GOMES, 2012)

Gráfico 6. Limpeza e Organização Estrutural



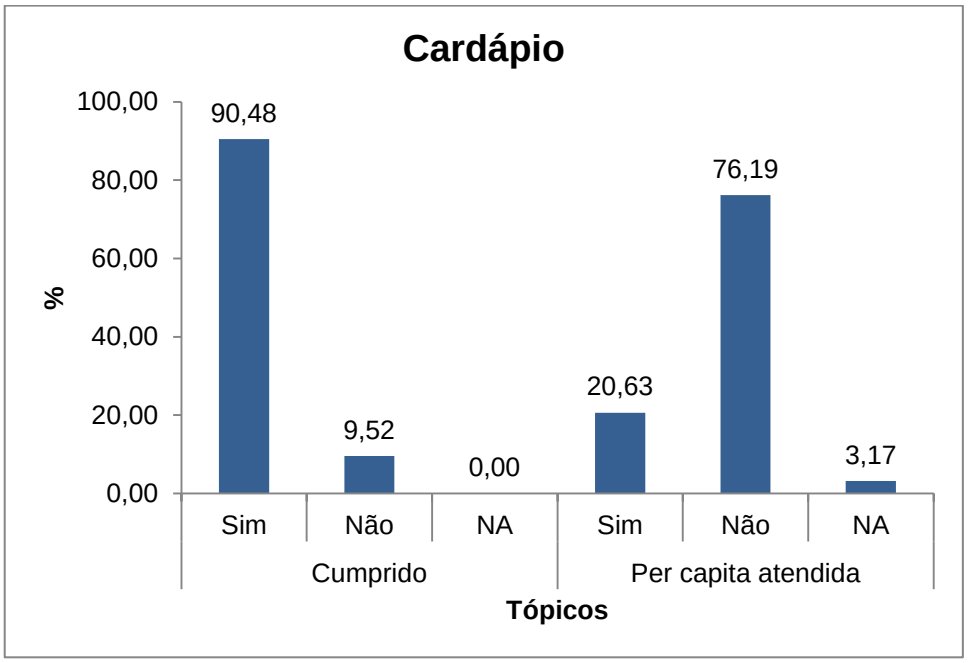
Na representação gráfica de Procedimentos (**Gráfico 7**) pode-se notar que o Uso de luvas na distribuição e Desinfecção de vegetais alcançaram ótimos resultados, demonstrando que os itens relacionados diretamente aos alimentos, como no **Gráfico 2**, recebem categoricamente a atenção necessária para acondicionamento, desinfecção, entre outros. A Coleta diária de amostras ocorre de modo satisfatório, o que é fundamental em uma UAN. A desinfecção de equipamentos caracteriza-se como Regular. E a desinfecção de esponjas e acompanhamento de temperatura necessitam de maior atenção para evitar risco de proliferação bacteriana, já que estão com valor percentual insatisfatório, equivalente ao Grupo 3: 50 a 0% de conformidade. (GOMES, 2012)

Gráfico 7. Procedimentos



O cardápio (**Gráfico 8**) tem um excelente percentual de cumprimento, mas tem um dos resultados mais baixos de conformidade no quesito relacionado a atendimento de Per capita por aluno, que é de 20,63%, mostrando que a maioria dos estudantes não estão se alimentando em quantidade adequada para idade.

Gráfico 8. Cardápio



Comparando com o estudo de Lopes et al (2014), feito em um município do Piauí, é possível observar alguns tópicos individualmente: a Desinfecção adequada de vegetais (**Gráfico 7**), tem 80,95% de conformidade, superior ao seu, de 48,3% salientando a prática do controle da qualidade alimentícia; o quesito Funcionários uniformizados (**Gráfico 3**) atinge 79,33% de adequação, enquanto na avaliação de Lopes et al, chega a 10,33%; o único item que tem um resultado inferior ao da avaliação de 2014 é o Alimentos dentro do prazo de validade (**Gráfico 2**), que está em 95,77%, contra 100% de conformidade. Porém, mesmo com resultado inferior, o percentual de alimentos com prazo vencido do atual estudo é ínfimo, fazendo com que a proposta supracitada de qualidade alimentícia seja mantida.

4. CONCLUSÃO

Verifica-se que as condições dos gêneros alimentícios e da higiene ambiental, controle de pragas, cumprimento de cardápio e itens relacionados a manipuladores obtiveram os melhores resultados da avaliação quando comparados à legislação e/ou a outros estudos.

A limpeza e organização equipamentos e utensílios e aferição de temperatura alimentícia estão em um patamar de estado de alerta, e o per capita por aluno é descumprido na maioria das escolas. Esses elementos necessitam de atenção especial para que o fornecimento de refeições seja executado de modo adequado, garantindo por completo a segurança alimentar e nutricional dos escolares.

Portanto, os estudantes da rede Municipal de Aracaju são servidos com refeições cujos alimentos são de boa qualidade, porém, a quantidade adequada à faixa etária precisa ser respeitada. E a higiene de equipamentos e utensílios precisa ser intensificada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei no 11.947 de 16 de Julho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União 2009; 17 jul.

CHAVES, Lorena Gonçalves; SANTANA, Thais Cristina Mantovani; GABRIEL, Cristine Garcia et al. **Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil**. Ciência & Saúde Coletiva, Brasília, v. 18, n 4, p. 917-926, 2013.

BRASIL. Resolução CFN Nº 465, de 23 de Agosto de 2010. **Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.** Diário Oficial da União 2010; 25 ago

MOREIRA, Patrícia Renata Siqueira; FATEL, Elis C. S. **Qualidade higiênico-sanitária da merenda escolar oferecida em um município do Paraná por uma empresa terceirizada do segmento.** Revista Terra e Cultura: cadernos de ensino e pesquisa./ Centro Universitário Filadélfia, Londrina, v. 30, n. 59, p. 12-17, 2014

BRASIL. Resolução Nº 26, de 17 de Junho de 2013. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.** Diário Oficial da União 2013; 18 jun.

CECANE; FNDE. **Guia de Instruções**: Ferramentas para boas práticas de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais/item/5320-ferramenta-de-boas-pr%C3%A1ticas-de-fabrica%C3%A7%C3%A3o-de-alimentos> Acesso em 14 de novembro de 2015.

MELLO, Adriana Lima; JÚNIOR, Permínio Oliveira Vidal. **Perfil do nutricionista do programa nacional de alimentação escolar na região Nordeste do Brasil.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 25, n. 1, p. 119-132, jan./fev., 2012.

CARDOSO, Ryssia Cassia Vieira; GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Programa nacional de alimentação escolar:** há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)?. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 5, p. 801-811, set./out., 2010.

MAGNO, Marina Sambrano de Oliveira; CYRILLO, Denise Cavallini. **Evolução da alimentação escolar no município de São Paulo-SP**. Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 38, n. 1, p. 83-96, abr. 2013.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida. **Qualidade higiênico-sanitária da alimentação oferecida em escolas públicas do estado de Goiás.** Goiânia, 2011.

RAMOS, Ana Elisa; BORGES, Natã Rogério Soares; SOUSA, Artemizia Francisca. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas de um município do semiárido nordestino.** Revista Interdisciplinar Ciências e Saúde, Piauí, v. 2, n. 3, p. 64-73, ago./out., 2015.

LOPES, Ana Carolina de Carvalho; PINTO, Helen Ramalho Farias; COSTA, Deborah Camila Ismael de Oliveira et al. **Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil.** Ciência & Saúde Coletiva, Paraíba, v. 20 n. 7, p. 2267-2275, 2015.

VILA, Carla Vanez Dias; SILVEIRA, Joice Trindade; ALMEIDA, Lana Carneiro. **Condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil.** Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia, Rio Grande do Sul, v. 2, n. 2, p. 67-74, 2014.

BRASIL. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União 2002; 06 nov.

GLOSSÁRIO

Adorno	"Aquilo que adorna; ornato, enfeite, atavio." (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011). Exemplos: brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, *piercings*.
Agricultura familiar	"Organização social, cultural, econômica e ambiental, na qual são trabalhadas atividades agropecuárias e não agropecuárias de base familiar, desenvolvidas em estabelecimento rural ou em áreas comunitárias próximas, gerenciadas por uma família com predominância de mão de obra familiar." (Banco da Amazônia, 2015)
Cardápio	"Ferramenta que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais e conforme a norma de rotulagem." (Brasil, 2010)
Check list	Lista de verificações. Instrumento de controle composto por um conjunto de condutas, nomes, itens ou tarefas que devem ser lembradas e/ou seguidas.
Conforme	"O que serve de modelo ou padrão. Exemplo: Está tudo dentro dos conformes." (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011)
Conformidade/ Adequação	Qualidade do que é conforme/ adequado. (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011)
Controle de Pragas	"Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento." (Brasil, 2004)
Coordenadoria de Alimentação Escolar	Coordenação pertencente à Secretaria Municipal da Educação, responsável pelo gerenciamento técnico do Programa de Alimentação das escolas municipais de Aracaju.
Desinfecção	"Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento." (Brasil, 2004)
Empresa terceirizada	"Empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição de Alimentação Escolar." (Manual de orientação para Unidades Educacionais com prestação de serviço de alimentação terceirizado, 2010)
Entidade filantrópica	"Sociedade sem fins lucrativos (associação ou fundação), criada com o propósito de produzir o bem, tais como: assistir à família, à maternidade, à infância, à adolescência, à velhice, promovendo ainda a habilitação e reabilitação das pessoas portadoras de deficiência e integração ao mercado do trabalho." (Revista Filantropia, 2006)

Entidades Executoras	“São as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação que gerenciam o Programa de Alimentação Escolar nos Estados e Municípios brasileiros.” (Brasil, 2010)
Estudo transversal	Estudo efetuado com informações adquiridas em apenas um instante do tempo.
Gêneros Alimentícios	Toda a substância, tratada ou não, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento. (Associação Nacional dos Industriais de Gelados Alimentares, Óleos, Margarinas e Derivados, 2015)
Hortifrúti	“Produtos de hortas e pomares.” (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011)
Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares	Lista elaborada para auxiliar os nutricionistas na avaliação e melhora do controle higiênico-sanitário da alimentação escolar. (CECANE e FNDE, 2013)
Manipuladores	“Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.” (Brasil, 2004)
NA	Não se aplica/ Não aplicável
Per capita	“Por cabeça, por pessoa.” (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011) “É a quantidade da parte comestível do alimento cru estabelecida para cada criança, de acordo com a faixa etária.” (Manual de orientação para Unidades Educacionais com prestação de serviço de alimentação terceirizado, 2010)
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada. (Manual Brasileiro de Acreditação, 2006)
Responsável Técnico	“Nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.” (Brasil, 2010)
Risco biológico	Os riscos biológicos ocorrem por meio de microrganismos que, em contato com o homem, podem provocar inúmeras doenças.
Risco físico	São riscos gerados pela manifestação de energia nas formas de temperatura, pressão, vibração, radiação ou ruídos, ou mesmo umidade.
Tabulação	Dispor os dados encontrados em tabelas (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011)
Testes de aceitabilidade	“É o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.” (Brasil, 2010)
Vetor	Ser vivo que age como transmissor de parasitas, bactérias ou vírus. Exemplo: o barbeiro é o vetor do vírus do mal de Chagas. (Dicionário Escolar da Academia Brasileira de Letras, 2011)

ANEXO

ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	**CHECK LIST DE SUPERVISÃO TÉCNICA COAE/DAF/SEMED**	Unidade: _____ Data: _____/_____/_____ Turno Da Visita: ( ) Manhã ( ) Tarde

ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Ambiente limpo e organizado?				
Bancadas: limpas, sem acúmulo de sujidades e organizadas?				
Fogão: limpo, funcionando plenamente (todos os queimadores e forno) e sem vazamento de gás?				
TOTAL				**3 Itens**
ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA AMBIENTE (ESTOQUE)				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Estoque seco: Produtos de boa qualidade?				
Estoque seco: são dotadas de estrados fixos ou móveis que permitam fácil acesso para higienização?				
Estoque seco: os alimentos estão dispostos em prateleiras/extremidades de forma que permita circulação de ar entre as pilhas?				
Estoque seco: Armazenamento de matéria-prima (embalagens fechadas): o empilhamento de sacarias é feito de forma alinhada, não prejudicando o produto?				
Estoque seco: organizado e limpo?				
Estoque seco: alimentos **dentro** do prazo de validade?				
Estoque seco: **ausência** de caixas de papelão?				
Estoque seco: **ausência** de alimentos com embalagem aberta?				
Estoque seco: alimentos abertos estavam identificados?				
Estoque seco: **ausência** de alimentos com embalagem danificada?				
Estoque seco: produtos identificados por cores de acordo com a validade? VERMELHO: produtos com validade menor que 60 dias. AMARELO: produtos com validade entre 61 a 90 dias. VERDE: produtos com validade superior a 90 dias.				
Estoque seco: produtos NÃO CONFORMES separados? Produtos NÃO CONFORMES: com mofo, gorgulho, etc.				
Estoque seco: produtos NÃO CONFORMES identificados?				
Controle de pragas: **ausência** de evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?				
TOTAL				**14 Itens**
ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA CONTROLADA (GELADEIRA)				
Quantidade de Geladeiras:_____				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Produtos de boa qualidade?				
Geladeira: funcionando plenamente?				
Geladeira: limpa e organizada?				
Geladeira: **ausência** de itens não relacionados à alimentação escolar?				
Geladeira: **ausência** de caixas de papelão?				
Geladeira: **ausência** de restos de alimentos?				
Geladeira: **ausência** de alimentos (hortifruti) em estágio de maturação avançado?				

_____ Responsável pela supervisão

_____ Nutricionista Responsável pela supervisão

Geladeira: **ausência** de alimentos com prazo de validade vencido?				
Geladeira: alimentos, após abertos, identificados com nova validade e protegidos?				
Geladeira: equipamento atende à demanda?				
TOTAL				**10 Itens**
ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA CONTROLADA (FREEZER)				
Quantidade de Freezers:_____				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Produtos de boa qualidade?				
Freezer: em bom estado de conservação?				
Freezer: limpo e organizado?				
Freezer: **ausência** de itens não relacionados à alimentação escolar?				
Freezer: **ausência** de caixas de papelão?				
Freezer: **ausência** de alimentos com prazo de validade vencido?				
Freezer: **ausência** de alimentos com embalagem aberta?				
Freezer: realizada separação dos gêneros por tipo? Ou separação de equipamentos?				
Freezer: o equipamento atende à demanda?				
TOTAL				**9 Itens**
REFEITÓRIO				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Refeitório: Limpo, organizado e atende a demanda?				
Controle de pragas: **ausência** de evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?				
TOTAL				**2 Itens**
PROCEDIMENTOS				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Possui tabela de acompanhamento de temperatura?				
Os produtos de limpeza ficam armazenados separados dos alimentos?				
Os produtos de limpeza são registrados no Ministério da Saúde?				
Produtos de limpeza que nãos sejam de uso da empresa estão guardados separadamente e identificados?				
Uso de esponjas não abrasivas?				
Manipuladores: Todos os funcionários estão uniformizados? (jaleco, touca, avental, sapato fechado).				
Manipuladores: uniforme limpo?				
Os manipuladores trabalham sem afecções clínicas? (s/ feridas, micoses, sangramentos, coriza, infecções respiratórias).				
Manipuladores: Conservam as unhas curtas, limpas e sem esmalte?				
Manipuladores: **ausência** de adornos? (brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, anel, *piercings*).				
Manipuladores: Higienizam as mãos e substituem as luvas a cada troca de atividade?				
Procedimentos para distribuição: os alimentos na distribuição não ultrapassam 2hs a partir do término do preparo até a distribuição?				
Procedimentos para distribuição: os manipuladores utilizam luvas na distribuição da alimentação?				
Procedimentos na preparação: as verduras, legumes e frutas que serão ingeridos crus e/ou com casca são desinfetados de forma adequada? (imersos em solução clorada por 15 min, com enxágue posterior).				

_____ Responsável pela supervisão

_____ Nutricionista Responsável pela supervisão

Procedimento de higienização dos equipamentos e utensílios é feito com solução clorada ou com álcool a 70ºGL?				
Procedimento de higienização das esponjas está adequado?				
Alimentos não pertencentes à alimentação escolar, embalados e com identificação?				
Utensílios de limpeza (vassoura e rodos) separados ou (não havendo espaço) guardados no estoque em saco escuro?				
Amostras: coletadas diariamente, identificadas e armazenadas corretamente? (amostras sólidas sob congelamento e amostras líquidas sob refrigeração).				
TOTAL				**19 Itens**
HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
Possui cronograma de higienização?				
O lixo é disposto em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal?				
A área de lixo externo é isolada ou tratada de forma a evitar a contaminação de fluxo?				
Higiene das instalações: o lixo é retirado diariamente e sempre que necessário?				
Higiene das instalações: nas áreas de manipulação e processamento é inexistente a prática de varrer o piso a seco?				
Higiene dos utensílios/equipamentos/materiais: são protegidos contra poeira, insetos e roedores?				
Higiene dos utensílios/equipamentos/materiais: limpos e organizados?				
Higiene dos utensílios/equipamentos/materiais: são secos naturalmente?				
TOTAL				**8 Itens**
CARDÁPIO				
CRITÉRIO	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**OBSERVAÇÃO**
O cardápio está exposto?				
O cardápio está sendo cumprido?				
Qual o horário da distribuição do turno da visita? Desjejum: Lanche manhã: Almoço: Lanche tarde:				
Número de refeições fornecidas no dia da visita: EMEI: CRECHE: AEE: EMEF: MAIS EDUCAÇÃO:				

Gêneros retirados para a elaboração das preparações do cardápio do dia:

Programa	Gênero	Unidade - Kg/L/Und	Quantidade Utilizada	Quantidade Ideal

O Per capita estabelecido pela COAE foi atendido?				
TOTAL:				**3 Itens**

Responsável pela supervisão

Nutricionista Responsável pela supervisão

GESTOR ESCOLAR				
CRITÉRIO	SIM	NÃO	NA	OBSERVAÇÃO
O gestor escolar possui tabela de acompanhamento diário do número de refeições servidas por turno e modalidade de ensino?				
O gestor escolar registra o número de repetições das refeições pelos alunos?				
O gestor escolar fiscaliza os procedimentos de recebimento, armazenamento e distribuição da alimentação escolar, verificando a qualidade/quantidade dos alimentos?				
TOTAL:				**3 Itens**
Na ausência do gestor escolar quem é a pessoa responsável pela fiscalização da prestação do serviço terceirizado de alimentação escolar na escola?	_____			
OBSERVAÇÕES:				

_____ Responsável pela supervisão

_____ Nutricionista Responsável pela supervisão