

# **MANUAL PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



**SEDUC-TO  
ESTADO DO TOCANTINS**





**JOSÉ WILSON SIQUEIRA CAMPOS**  
GOVERNADOR DO ESTADO DO TOCANTINS

**DANILO DE MELO SOUZA**  
SECRETÁRIO DA EDUCAÇÃO

**RICARDO TEIXEIRA MARINHO**  
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA EDUCAÇÃO

**CRISTIANE SALES COÊLHO**  
SUBSECRETÁRIA DE GESTÃO E FINANÇAS EM EDUCAÇÃO

**IDELEMA PEREIRA DE BASTO SANTOS**  
SUPERINTENDENTE DE PADRÕES MÍNIMOS EDUCACIONAIS

**LUCIANO GOMES DOS SANTOS**  
DIRETOR DE APOIO ESCOLAR



## ELABORAÇÃO:

### NUTRICIONISTAS

Carolina Abreu Teixeira Leitão

Juliano Vidal Barbosa Filho

Luciana Ramos de Macedo

Marina Lopes Carlos da Silva

Marta Emiliana Mesquita Martins

Sanya Launé Amorim

### PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Cosmea Alves Leite dos Santos

Deise Aires Nunes

Erineide Araújo Brito Dias

Laís de Melo Moura Vale

Maria de Cássia M. Borges Mendonça

### ENGENHEIRA DE ALIMENTOS

Viviane Andriele Lemes e Melo

### REVISÃO TEXTUAL

Elaine Aires Nunes Cardoso



## APRESENTAÇÃO

A escola tem papel fundamental na formação dos hábitos de vida e da personalidade da criança, por ser um espaço social no qual, convivem, aprendem e trabalham durante um terço da sua vida ativa, nos dias da semana. Assim, a escola é responsável por uma importante parcela do conteúdo global de educação, inclusive do ponto de vista nutricional.

Portanto, a Secretaria da Educação reconhece que a alimentação deve chegar ao aluno da forma mais saudável possível, suprindo as suas necessidades nutricionais, no período de permanência do mesmo na escola e ainda, contribuindo para a produção de conhecimentos e para o desenvolvimento de práticas educativas contínuas.

O presente manual contém as diretrizes e procedimentos para operacionalização do Programa de Alimentação Escolar nas Unidades de Ensino da Rede Estadual de Ensino do Tocantins.





## ÍNDICE

<b>1. DA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR</b>	
1.1. Objetivo da Alimentação no Ambiente Escolar	06
1.2. Legislação vigente que norteia as ações relativas à alimentação escolar	07
1.3. Atendimentos	08
<b>2. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	09
2.1. Planejamento da Alimentação Escolar	10
2.1.1. Adequações do quantitativo e qualitativo / Formulário I	
2.1.2. Determinação da Média de Nutrientes / Formulário II	
2.1.3. Determinação da quantidade a ser adquirida	
2.2. PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR	13
<b>3. AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - TESTE DE ACEITABILIDADE</b>	13
<b>4. PRESTAÇÃO DE CONTAS DA EXECUÇÃO FÍSICA</b>	16
<b>5. QUADRO SINTÉTICO – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM 10 PASSOS</b>	17
<b>6. ATRIBUIÇÕES DOS RESPONSÁVEIS PELA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR</b>	18
<b>7. ASSOCIAÇÃO DE APOIO AS UNIDADES ESCOLARES</b>	18
<b>8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	19
<b>9. ANEXOS</b>	
Anexo I – Formulário I	21
Anexo II – Formulário II	23
Anexo III – Previsão para aquisição	25
Anexo IV – Cronograma de entrega de alimentos	27
Anexo V, VI, VII – Teste de aceitabilidade (escalas hedônicas)	29
Anexo VIII – Relatório de aplicação do teste de aceitabilidade	32
Anexo IX – Controle de estoque de alimentos	34
Anexo X, XI – Caderno da alimentação escolar	36
Anexo XII, XIII – Demonstrativo mensal	40
Anexo XIV – Guia de transferência de gêneros alimentícios	44





## 1. DA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

Durante o período em que a criança permanece na escola, é de fundamental importância garantir-lhe bem-estar, ânimo e atenção. Neste sentido, uma alimentação saudável contribui para a manutenção da saúde, formação de bons hábitos alimentares, e o mais importante, para melhorar o desempenho escolar e, consequentemente, para redução da repetência e a evasão.

### 1.1. OBJETIVOS DA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

#### • OBJETIVO GERAL

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, para aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

#### • OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Suplementar as necessidades nutricionais dos alunos matriculados na Educação Básica, durante seu período de permanência na escola;
- Oportunizar a escola e ao professor uma base prática para implementação da educação alimentar e nutricional, com ações educativas que perpassem o currículo escolar abordando o tema *alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem* dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional;
- Apoiar o desenvolvimento sustentável, com incentivo à aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente, pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares





## 1.2. LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NORTEIA AS AÇÕES RELATIVAS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A alimentação escolar é um direito inscrito na Constituição Federal :

**“O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...]”.**

**“VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, ALIMENTAÇÃO e assistência à saúde.”**

(Redação dada pela Emenda Constitucional nº. 59, de 2009)

**LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

**RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 38 DE 16 DE JULHO DE 2009** – estabelece as normas para a execução técnica e administrativa do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, e para a transferência de recursos financeiros, em caráter complementar para a aquisição exclusiva de gêneros alimentícios.

**PORTRARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006** - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

**LEI ESTADUAL Nº. 1.616, de 13 de outubro de 2005** – Dispõe sobre a transferência direta de recursos dos Programas Escola Comunitária de Gestão Compartilhada, nacional de Alimentação e de Manutenção do Transporte Escolar, e adota outras providências.

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 011, de 16 de novembro de 2006** - Regulamenta a Lei Estadual nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, no tocante aos critérios e procedimentos para a transferência direta de recursos às Unidades Executoras dos Programas que especifica e dá outras providências.

**REGIMENTO ESCOLAR/SEDUC-TO** – Estabelece a organização e o funcionamento da escola e regulamenta as relações entre os participantes do processo educativo.

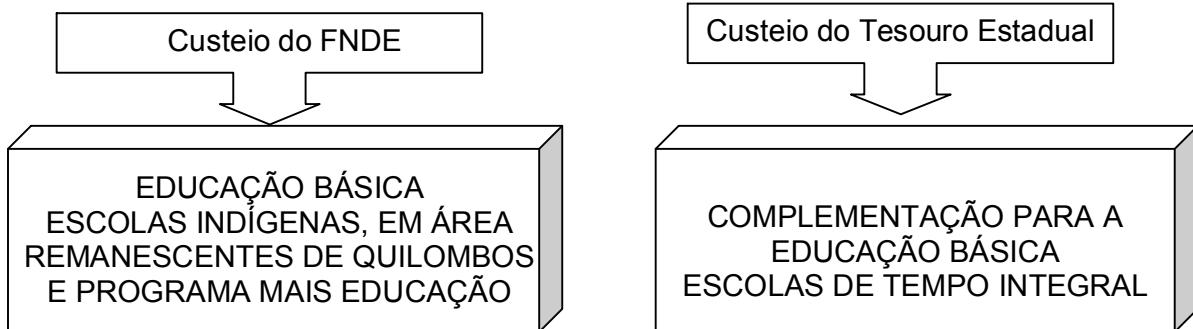
Todo documento relacionado neste item está disponível na página da Alimentação Escolar, site da SEDUC, acesse o link: [www.seduc.to.gov.br](http://www.seduc.to.gov.br)





### 1.3 – ATENDIMENTO

O Programa de Alimentação Escolar do Tocantins mantém dois tipos de atendimentos, custeados por recursos de fontes distintas:



#### Determinação do Custo/Aluno

Com base na legislação vigente o custo por aluno é calculado tomando-se o valor aluno, conforme modalidade de atendimento – REGULAR OU INTEGRAL, Nº de dias de atendimento e Nº de alunos matriculados e freqüentes, utilizando-se a fórmula: Custo/ Aluno / Dia = Nº. de dias letivos X Valor Per Capita Financeiro X Nº. de Alunos.

## 2. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A operacionalização do Programa de Alimentação Escolar é executado em três etapas: planejamento, atendimento e prestação de contas da execução física.





## 2.1. PLANEJAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PERIODICIDADE:** Semestral

**METODOLOGIA:**

**>1º passo** → - A partir das sugestões de cardápios disponíveis no site da SEDUC ([www.seduc.to.gov.br/cardapios](http://www.seduc.to.gov.br/cardapios)), a escola deverá selecionar 25 cardápios a serem utilizados no semestre, observando a modalidade de atendimento da escola (REGULAR OU INTEGRAL), os hábitos alimentares regionais e a vocação agrícola do município.

Não é permitido selecionar cardápios que não estejam disponíveis no site, caso a escola tenha sugestões de cardápios, os mesmos devem ser enviados a DRE para análise e aprovação.

**>2º passo** → Realizar teste de aceitabilidade BIMESTRALMENTE para avaliar a aceitação dos alunos quanto aos cardápios selecionados e subsidiar a intervenção pedagógica, observando as normas de realização do mesmo, dispostas no item 3.1 deste manual.

### 2.1.1. Adequações do quantitativo e qualitativo / Formulário I

- Com base na demanda e realidade da escola, se houver necessidade de adequações dos cardápios selecionados, modificar o formulário I - Anexo I, p.23, registrando a quantidade per capita, em gramas ou litros, do alimento que mudou, recalculando todos os valores de nutrientes.
- Havendo necessidade de adequações qualitativas e quantitativas consultar a equipe técnica da alimentação escolar da Regional de Ensino, composta por nutricionistas e profissionais da educação.





ALIMENTOS	PER CAPITA	VALOR ENERGÉTICO	CHO. (g)	PROT (g)	LIP. (g)	Vit. A (g)	Vit. C (mg)	MG (mg)	Zinco (mg)	Ferro (mg)	Cálcio (mg)
Arroz	60g	214,8	46,50	4,32	1,14	-	-	35,40	0,84	0,54	3,00
Arroz	50g	179,00	38,75	3,60	0,95			29,50	0,70	0,45	2,50
Frango caipira	50g	64,50	-	10,30	2,3	2,00	-	13,50	0,60	0,25	3,50
Cenoura	10g	5,00	0,77	0,17	0,02	-	0,51	1,10	0,02	0,02	2,30
Alho	1g	1,12	0,23	0,28	-	-	-	0,21	-	-	0,64
Sal	1g	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Óleo	5 ml	45	-	-	5,00	-	-	-	-	-	-
Maça	50g	31,5	0,10	0,10	0,10	-	0,75	2,5	-	0,05	1,50
<b>TOTAL</b>		350,77	47,60	14,72	8,56	2,00	1,26	52,71	1,46	0,86	0,86

- Para o cálculo dos nutrientes deve-se utilizar a Tabela Brasileira de Composição Química dos Alimentos por 100g da parte comestível – TACO, acessível no link ([www.seduc.to.gov.br/taco](http://www.seduc.to.gov.br/taco));
  - Os valores de nutrientes de cada alimento obtêm-se mediante uma regra de três simples, por exemplo, o cálculo do valor energético e de proteínas do arroz;

## Cálculo de caloria

$$X = \frac{60 \times 364}{100} = 218,40 \text{ Kcal}$$

## Cálculo de proteína

$$Y = \frac{60 \times 7,2}{100} = 4,32g$$

### 2.1.2. Determinação da Média de Nutrientes / Formulário II

Após definição dos cardápios com seus nutrientes faz-se a determinação da média do valor energético e protéico dos cardápios, ou seja, preenche-se o Formulário II – Anexo II, p.23.

MEC FNDE	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (Formulário II)					SEDUC/TO
	REFEIÇÃO	N.º DO CARDÁPIO	FREQUÊNCIA	VALOR ENERGÉTICO	TOTAL DO VALOR ENERGÉTICO	
LANCHE	01	20	353,98	7.079,60	14,91	298,20
	Totais	20	-	7.079,60	-	298,20
	Média	-	-	353,98	-	14,91





### Como preencher:

**REFEIÇÃO:** registrar se é café da manhã, lanche ou almoço.

**Nº DO CARDÁPIO:** registrar o número correspondente a cada cardápio.

**FREQUÊNCIA:** registrar a frequência de cada cardápio, ou seja, quantas vezes o cardápio será servido no semestre,

**VALOR ENERGÉTICO:** registrar o valor energético total de cada cardápio.

**TOTAL DO VALOR ENERGÉTICO:** registrar a multiplicação da freqüência pelo valor energético Ex.(20 x 353,98=7.079,60)

**PROTEÍNA:** registrar o valor de proteínas total de cada cardápio.

**TOTAL DE PROTEÍNA:** registrar a multiplicação da freqüência pelo valor de proteínas. Ex.(20 x 14,91=298,20).

**TOTAL:** Somatória das colunas preenchidas, freqüência, calorias e proteínas.

### MÉDIA

- **VALOR ENERGÉTICO:** Divisão do total do valor energético pela frequência.
- **PROTEÍNAS:** Divisão do total de proteína pela freqüência

→ **3º passo** → Previsão para aquisição dos produtos alimentícios (Anexo III, pág.25).

### 2.1.3. Determinação da quantidade a ser adquirida

MEC FNDE		ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PREVISÃO PARA AQUISIÇÃO				SEDEDUC/TO							
N.º DE ALUNOS: 200													
REFEIÇÃO: LANCHE													
RECURSOS: R\$ 6000,00		PARCELA: 1ª a 6ª		DIAS DE ATENDIMENTO: 100									
Produto	Per Capita (g)	Freqüência	Per Capita Geral	Total (Kg)	Preço Unitário	Preço Total							
Arroz	60g	100	6000	120.000									
Frango	50g	100	5000	100.000									
Abóbora	10g	100	1000	20.000									
Milho verde	10g	100	1000	20.000									
Sal	01g	100	100	2000									
Óleo	05ml	100	500	10.000									
<b>TOTAL</b>						<b>6.000,00</b>							

### Como calcular:

**PER CAPITA GERAL:** Per Capita X Freqüência. Ex.(60 x 100 = 6000).

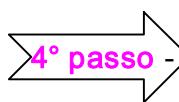
**TOTAL (kg):** Per Capita Geral X Nº de Alunos, fechar tomando por base a embalagem do produto. Ex.(60 x 100 = 6000 x 200 = 120.000).

**PREÇO TOTAL:** Total (kg) X Preço Unitário (correspondente a 1 kg ou 1 litro do produto)

- Após definição do quantitativo, separar os produtos alimentícios que serão licitados e os que comporão a chamada pública/ agricultura familiar;
- Encaminhar a relação dos alimentos do agricultor familiar ao Comitê Gestor para realização da chamada pública;



- Utilizar a relação dos alimentos do comércio local para realização da licitação;
- Se após fechamento necessitar adequação dos per capitás ou freqüência proceder conforme item 2.1.1.



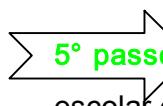
**4º passo** - Avaliação e aprovação do planejamento.

Após conclusão do planejamento encaminhá-lo a Diretoria Regional de Ensino para análise e aprovação pela equipe técnica da alimentação escolar.

O planejamento aprovado deverá ter carimbo e assinatura do nutricionista e/ou profissional da educação da equipe técnica que analisou que deverá ser arquivado por no mínimo cinco anos.

Os documentos a serem enviados a DRE e após aprovação, arquivados são:

- Formulário I e II do planejamento semestral;
- E a cada aquisição enviar lista dos cardápios que será utilizados ( nome dos cardápios e freqüência) naquele período com a previsão para aquisição correspondente.



**5º passo** A aquisição dos produtos alimentícios para a alimentação no ambiente escolar é realizada de duas formas:

- **Processo licitatório:** carta convite para aquisição dos gêneros alimentícios do comércio local, conforme **Manual de Gestão de Recursos Públicos por Associações de Apoio às Unidades Escolares**, disponível no site da SEDUC;
- **Chamada Pública para aquisição do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural,** conforme **Manual de Gestão de Recursos Públicos por Associações de Apoio às Unidades Escolares e Manual de Instruções para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar**, disponível no site da SEDUC.



6º passo → Aquisição dos produtos alimentícios. A planilha de previsão é encaminhada através de ofício ao Presidente da Comissão de Licitação, que procederá com o processo Licitatório. Da mesma forma, deve-se encaminhar para o Coordenador Financeiro / Presidente da Associação de Apoio a relação dos alimentos selecionados para aquisição pela Agricultura familiar.

7º passo → Distribuição dos cardápios planejados em dias letivos.

8º passo → Com base na distribuição dos cardápios, organiza-se o cronograma de entrega (ANEXO IV, pág.27) que no caso dos produtos da agricultura familiar constará no Termo de Contrato firmado com o fornecedor, conforme **Manual de Instruções para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar**, na página da Alimentação Escolar, site da SEDUC, link: [www.seduc.to.gov.br](http://www.seduc.to.gov.br)

## 2.2. PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

As boas práticas de produção, manipulação, distribuição e higienização da alimentação no ambiente escolar estão disponibilizadas no **Manual de Boas Práticas**, na página da Alimentação Escolar, site da SEDUC, link: [www.seduc.to.gov.br](http://www.seduc.to.gov.br)

## 3. AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - TESTE DE ACEITABILIDADE

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. É importante para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar e evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.





Uma alimentação aceita e saudável favorece a adesão na escola, melhora o desenvolvimento do estudante em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares.

Para aplicação do teste de aceitabilidade a escola deve adotar o seguinte procedimento:

1º - Realizar dois testes por semestre, para avaliação dos cardápios em execução, objetivando possíveis mudanças nos planejamentos futuros;

2º - Está dispensado para alunos de 0 a 3 anos – PNAC e para as preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças;

3º - O teste de aceitabilidade deverá ser aplicado por amostragem, num total de 100 alunos;

4º - Deverão ser utilizados testes padronizados (escalas hedônicas), modelos anexos, pg 29 a 31, inclusive para as escolas de ensino especial e as que contemplam sala de recursos multifuncionais.

5º - Para tabular o teste de aceitabilidade seguir as etapas:

1ª: Conferir nos testes quantos alunos escolheram que conceito por cardápio e preencher a tabela abaixo, calculando o percentual correspondente;

CARDÁPIO	ADOREI	%	GOSTEI	%	INDIFERENTE	%	NÃO GOSTEI	%	DETESTEI	%
GALINHADA	68	57%	44	37%	8	6%				
PÃO COM CARNE MOÍDA	104	87%	16	13%						
SOPA	40	33%	40	33%	28	24%	12	10%		
ARROZ DOCE	48	40%	40	33%			32	27%		
CANJICA	80	67%	28	23%			12	10%		

2ª: Somar por cardápio os percentuais correspondentes aos conceitos “ADOREI” “GOSTEI” E “INDIFERENTE” e preencher a tabela abaixo na coluna PERCENTUAL DE ACEITABILIDADE

3ª: Somar os percentuais dos conceitos “NÃO GOSTEI” E “DETESTEI” e preencher a tabela na coluna PERCENTUAL DE REJEIÇÃO;





CARDÁPIO	PERCENTUAL DE ACEITABILIDADE	PERCENTUAL DE REJEIÇÃO
GALINHADA	100%	-
PÃO COM CARNE MOÍDA	100%	-
SOPA	90%	10%
ARROZ DOCE	73%	27%
CANJICA	90%	10%
PERCENTUAL MÉDIO DE ACEITABILIDADE	$100+100+90+73+90 = 453 \div 5 = 91\%$	$10+27+10 = 47 \div 5 = 9\%$

4<sup>a</sup>: Escolher os cardápios para o planejamento e calcular o percentual médio de aceitabilidade;

5<sup>a</sup>: Após realização do teste e tabulação dos dados a Escola deverá elaborar Relatório de registro da aplicação do teste de aceitabilidade, modelo anexo, pg. 32 e encaminhar cópia a Regional, devendo deixar arquivado por cinco anos as tabelas de tabulação e o referido relatório;

6<sup>o</sup>: Os resultados do teste deverão ser divulgados para a comunidade escolar e local;

7<sup>o</sup>: A Coordenação Pedagógica juntamente com os professores deverão realizar intervenções pedagógicas mediante os resultados dos testes aplicados – (**Manual para Contextualização da Alimentação com o Currículo**)

8<sup>o</sup>: O teste de aceitabilidade e a intervenção pedagógica de seus resultados deverão ser previstos no plano de ação da equipe diretiva da alimentação escolar, contemplado no Projeto Político Pedagógico;

**SUGESTÃO:** Os testes de aceitabilidade e sua tabulação podem ser planejados no laboratório de informática ou informatizados, propiciando contextualização do Programa de Alimentação com o Currículo.





#### 4. PRESTAÇÃO DE CONTAS DA EXECUÇÃO FÍSICA

A prestação de contas da execução física objetiva comprovar o quantitativo de alunos atendidos e de alimentos adquiridos e utilizados pela escola mensalmente, composta pelos seguintes formulários:

CADERNO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – registro da clientela atendida e dos alimentos utilizados diariamente, pg. 36 a 38 .

CONTROLE DE ESTOQUE – entrada e saída dos alimentos do depósito da escola, pg. 34

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS DO FORNECEDOR – controle de entrega e recebimento dos alimentos licitados/chamada pública, conforme planejamento, pg.27.

DEMONSTRATIVO MENSAL – registro dos atendimentos e alimentos utilizados mensalmente pela escola, pg. 40 a 42.

GUIA DE TRANSFERENCIA DE ALIMENTOS – controle do quantitativo de alimentos transferidos de uma escola para outra e extensões, pg. 44.

A escola deverá encaminhar até o 5º dia útil do mês seguinte à DRE o demonstrativo mensal e o caderno da alimentação escolar, juntamente com: cópia das notas fiscais e/ou verificação do menor preço.



#### 5. QUADRO SINTÉTICO



## PROGRAMA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM 10 PASSOS

ETAPAS	PASSOS	O QUE FAZER?
PLANEJAMENTO	1º PASSO	Pré-selecionar os cardápios
	2º PASSO	Realizar teste de aceitabilidade
	3º PASSO	Preencher formulário previsão para aquisição e realizar adequações necessárias
	4º PASSO	Avaliação e aprovação do planejamento/DRE
AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS	5º / 6º PASSO	Adquirir os produtos alimentícios (Licitação e Chamada Pública)
	7º PASSO	Distribuir os cardápios planejados em dias letivos
	8º PASSO	Organizar o cronograma de entrega
	9º PASSO	Conferir diariamente o numero de alunos e pesagem dos alimentos
PRESTAÇÃO DE CONTAS DA EXECUÇÃO FÍSICA	10º PASSO	Preencher o formulário do Demonstrativo Mensal, para encaminhar a DRE





## 6. ATRIBUIÇÕES DOS RESPONSÁVEIS PELA ALIMENTAÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR NO REGIMENTO ESCOLAR

As atribuições dos técnicos responsáveis pela operacionalização do programa de alimentação no ambiente escolar estão disponíveis no **REGIMENTO ESCOLAR**, na página da Alimentação Escolar, site da SEDUC, link: [www.seduc.to.gov.br](http://www.seduc.to.gov.br)

## 7. ASSOCIAÇÃO DE APOIO AS UNIDADES ESCOLARES

As competências dos membros do Conselho Fiscal e Conselho Escolar e Comunitário na operacionalização do programa de alimentação escolar estão disponíveis no **Manual de Orientações para as Associações de Apoio às Escolas**.





## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- SILVA, Marina Vieira da. Contribuição da Merenda Escolar para o Aporte de Energia e Nutrientes de Escolares do Ciclo Básico, PUCAMP,1996.
- FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição dos Alimentos, 8<sup>a</sup>ed. Livraria Atheneu Editora, RJ/SP – 1992.
- Manual do curso de aperfeiçoamento para merendeiras, Coordenação de Merenda Escolar/Goiás – março de 2000.
- TEIXEIRA, S.F. M.G., OLIVEIRA Z.M.C., REGO,J.C., BISCONTINI T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição, Livraria Atheneu. RJ/SP – 1990.
- Cartilhas Qualidade Alimentar, Vigilância Sanitária de Alimentos, SEBRAE/TO e SEBRAE Nacional.
- Cartilha Programa de Escolarização da Merenda Escolar, SEDUC/Alagoas. 1998.
- Manual de Diretrizes e Procedimentos do Programa de Escolarização da Alimentação Escolar, SEDUC/TO1996
- Manual Prático de Elaboração dos Serviços de Refeições para Coletividade, ABERC – 6<sup>a</sup> ed. São Paulo, 2000.
- Plano de Ação do Programa de Escolarização da Alimentação Escolar, SEDUC/TO. 2001.
- Manual de Gestão de Recursos Públicos, SEDUC-TO, 2011.
- Manual de Orientações para as Associações de Apoio ás Escolas, SEDUC-TO, 2006





## 8. ANEXOS

ANEXO I

## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – FORMULÁRIO I

- **Nº DE ALUNOS:** Quantitativo total de alunos da unidade escolar.
- **DIAS DE ATENDIMENTO:** Para o planejamento semestral somar os dias do semestre.
- **REFEIÇÃO:** Registrar o tipo de refeição. Ex: almoço ou lanche.
- **Nº DO CARDÁPIO:** Enumerar os cardápios. Ex: 01, 02, 03.
- **NOME DO CARDÁPIO:** Anotar o nome da preparação. Ex: cachorro quente com suco de acerola.
- **FREQUÊNCIA:** Registrar a freqüência do cardápio em questão.
- **NOME DO ALIMENTO:** Relacionar os alimentos usados na preparação.
- **PER CAPITA:** Registrar o quantitativo (em g / l ) dos alimentos por aluno.
- **QUILOCALORIAS (kcal):** Registrar a multiplicação do per capita pelo valor em 100g do produto, conforme tabela TACO, dividido por 100.
- **PROTEÍNAS:** Registrar a multiplicação do per capita pelo valor em 100g do produto, conforme tabela TACO, dividido por 100.
- **TOTAIS:** Anotar a soma de todas as colunas preenchidas.



ANEXO II



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – FORMULÁRIO II

- **REFEIÇÃO:** Registrar a refeição que será analisada. Ex: almoço, lanche.
- **Nº DO CARDÁPIO:** Anotar o número do cardápio referente à refeição. Ex: 01
- **FREQUÊNCIA:** Anotar a frequência deste cardápio. Ex: 3X
- **VALOR ENERGÉTICO:** Anotar o total de quilocalorias do cardápio em questão.
- **TOTAL VALOR ENERGÉTICO:** Registrar a multiplicação da “frequência” e “quilocalorias”.
- **PROTEÍNA:** Anotar o total de proteínas do cardápio em questão.
- **TOTAL DE PROTEÍNAS:** Registrar a multiplicação da “frequência” e “proteína”.
- **TOTAL:** Somatória das colunas preenchidas, freqüência, calorias e proteínas.
- **MÉDIA**
  - **VALOR ENERGÉTICO:** Divisão do total do valor energético pela frequência.
  - **PROTEÍNAS:** Divisão do total de proteína pela freqüência



•



## **ANEXO III**



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – PREVISÃO PARA AQUISIÇÃO

- **Nº DE ALUNOS:** Número de alunos por modalidade de ensino..
- **REFEIÇÃO:** Registrar o tipo de refeição. Ex: lanche, almoço.
- **RECURSO:** Registrar a fonte do recurso financeiro.
- **DIAS DE ATENDIMENTOS:** Para o planejamento semestral somar os dias do semestre.
- **PRODUTO:** Relacionar os produtos de acordo com o Formulário I.
- **PER CAPITA (g):** Registrar o quantitativo (em g) dos alimentos, por aluno.
- **FREQUÊNCIA:** Somatório das freqüências do alimento relacionado.
- **PER CAPITA (geral):** Multiplicar a per capita pela frequência.
- **TOTAL (kg):** Multiplicar a per capita geral pelo número de alunos.
- **PREÇO UNITÁRIO:** Preço levantado, por Kg ou L, do fornecedor local ou agricultor familiar.
- **PREÇO TOTAL:** Multiplicação do TOTAL do alimento, em Kg ou L, pelo PREÇO UNITÁRIO.



•



## **ANEXO IV**

MEC FNDE	<b>ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS NA ESCOLA</b>	SEDUC/TO
Unidade Escola:		
Endereço da Escola:		Fone:
Estabelecimento comercial:		
Endereço:		Fone:

Data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## **Responsável**



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – CRONOGRAMA DE ENTREGA

- **PREENCHIMENTO DO CABEÇALHO:** Preenchimento completo dos dados da unidade escolar e do fornecedor.
- **DATA DA ENTREGA:** Registrar a data em que o alimento vai ser entregue na escola.
- **PRODUTO:** Anotar o produto, conforme fornecedor.
- **QUANTIDADE (kg):** Anotar a quantidade conforme a distribuição do cardápio.
- **ASSINATURA DO FORNECEDOR:** No ato da entrega e conferência do alimento.
- **ASSINATURA DA ESCOLA:** No ato do recebimento e conferência do alimento pelo responsável.





## ANEXO V

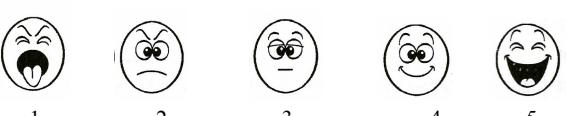
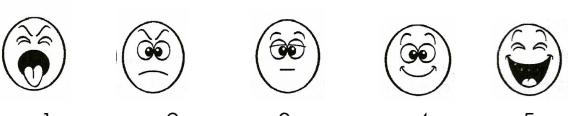
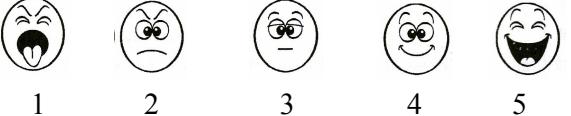
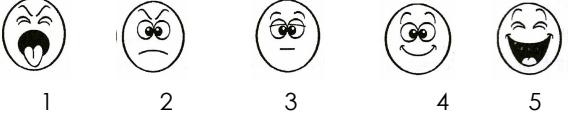
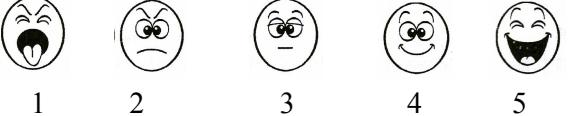
### TESTE DE ACEITABILIDADE DO ALUNO – 1º AO 5º ANO

Nome: \_\_\_\_\_

Unidade Escolar: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_ anos Data: \_\_\_\_\_

Agora me diga que carinha você faz quando come os seguintes cardápios?

<b>1. Galinhada</b>  1 2 3 4 5	<b>2. Pão com carne moída</b>  1 2 3 4 5
<b>3. Sopa</b>  1 2 3 4 5	<b>4. Salada de frutas</b>  1 2 3 4 5
<b>5. Leite com chocolate e biscoito</b>  1 2 3 4 5	<b>6. Feijão tropeiro</b>  1 2 3 4 5
<b>7. Macarronada</b>  1 2 3 4 5	<b>8. Arroz com feijão</b>  1 2 3 4 5
<b>9. Arroz doce</b>  1 2 3 4 5	<b>10. Canjica</b>  1 2 3 4 5

### CITE TRÊS CARDÁPIOS DE MAIOR PREFERÊNCIA

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_



**ANEXO VI**  
**TESTE DE ACEITABILIDADE DO ALUNO – 4º A 5º ANO**

Nome: \_\_\_\_\_

Unidade Escolar: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_ anos Data: \_\_\_\_\_

Agora me diga que carinha você faz quando come os seguintes cardápios?

<b>1. Galinhada</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5	<b>2. Pão com carne moída</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5
<b>3. Sopa</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5	<b>4. Salada de frutas</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5
<b>5. Leite com chocolate e biscoito</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5	<b>6. Feijão tropeiro</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5
<b>7. Macarronada</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5	<b>8. Arroz com feijão</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5
<b>9. Arroz doce</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5	<b>10. Canjica</b>  detestei    não gostei    indiferente    gostei    adorei 1            2            3            4            5

**CITE TRÊS CARDÁPIOS DE MAIOR PREFERÊNCIA**

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_



## ANEXO VII

### TESTE DE ACEITABILIDADE DO ALUNO – APARTIR DO 6º ANO

Nome: \_\_\_\_\_

Unidade Escolar: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Por favor, marque com um X a escala abaixo para descrever o quanto você gosta ou desgosta dos cardápios abaixo:

**1. GALINHADA**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**2. PÃO COM CARNE MOÍDA**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**3. SOPA**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**4. ARROZ DOCE**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**5. SALADA DE FRUTAS**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**6. LEITE COM CHOCOLATE E BISCOITO**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**7. CANJICA**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**8. ARROZ COM FEIJÃO**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**9. FEIJÃO TROPEIRO**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

**10. MACARRONADA**

- ( ) DETESTEI  
( ) NÃO GOSTEI  
( ) INDIFERENTE  
( ) GOSTEI  
( ) ADOREI

### CITE TRÊS CARDÁPIOS DE MAIOR PREFERÊNCIA

1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_



## ANEXO VIII

### Logomarca da escola

### RELATÓRIO - REGISTRO DA REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

Nome de Escola:

Período de Realização:

Responsável pela aplicação do teste: Função: \_\_\_\_\_

Teste Utilizado: Escala Hedônica ( ) Resto-Ingestão ( )

Número de escolares que participaram do teste: \_\_\_\_\_

Percentual de aceitabilidade dos cardápios utilizados no planejamento:

CARDÁPIOS	%

Percentual médio de aceitabilidade: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Coordenador Financeiro

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Diretor da U. E.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela aplicação do teste



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – TESTE DE ACEITABILIDADE

- Realização bimestral;
- Amostra: 100 a 500 alunos;
- Elaboração de relatório do registro da realização do teste de aceitabilidade;
- Enviar uma cópia para DRE e arquivar por 5 anos.

## RELATÓRIO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

- Preenchimento do cabeçalho conforme a aplicabilidade do teste.
- Registrar os cardápios analisados com os respectivos percentuais.
- **Percentual Médio:** Somatório dos percentuais dividido pelo quantitativo de cardápios.
- **Data e Assinaturas**





**ANEXO IX**

## **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

MEC  
FNDE

# CONTROLE DE ESTOQUE DE ALIMENTOS

SEDUC  
TO

## **UNIDADE ESCOLAR:**

PFRÍODO

## GÊNERO ALIMENTÍCIO:

UNIDADE MEDIDA

## **PROGRAMA:**

Data / /



Responsável: \_\_\_\_\_

## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – CONTROLE DE ESTOQUE DOS

### ALIMENTOS

- **GÊNERO ALIMENTÍCIO:** Relacionar o gênero alimentício por formulário
- **DATA DA ENTREGA:** Registrar a data em que o fornecedor entregou o alimento na escola (conforme nota fiscal).
- **ESTOQUE ANTERIOR:** Saldo anterior em conformidade com o Demonstrativo Mensal e saldo do depósito.
- **ADQUIRIDO:** Registrar a quantidade de alimento entregue na escola de acordo com a nota fiscal.
- **RETIRADA DO DIA:** Registrar o somatório do alimento retirado no dia.
- **SALDO:** É o somatório do Estoque Anterior (se existir) e Adquirido menos a Retirada do Dia.

### OBSERVAÇÃO:

- IDENTIFICAR O PRODUTO QUE FOR DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ITEM GÊNERO ALIMENTÍCIO, POR EXEMPLO: ARROZ/AGRICULTOR FAMILIAR;
- SE O PRODUTO FOR ADQURIDO DO COMÉRCIO LOCAL E DO AGRICULTOR FAMILIAR REGISTRAR NO MESMO FORMULÁRIO IDENTIFICANDO CONFORME EXEMPLO ACIMA.



•



ANEXO X

MEC FNDE	CADERNO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATENDIMENTOS E ALIMENTOS UTILIZADOS	SEDED TO
UNIDADE ESCOLAR		
PROGRAMA: PNAE		
CARDÁPIO:		DATA: ___ / ___ / ___

TURNO	ATENDIMENTOS						ALIMENTOS USADOS kg ou ml										AGRICULTURA FAMILIAR	
	FUND	MEDIO	EJA	MAIS EDUC	REF	OUT												
MANHÃ																		
TARDE																		
NOITE																		
TOTAL																		
DOAÇÃO																		

TURNO	ATENDIMENTOS						ALIMENTOS USADOS kg ou ml										AGRICULTURA FAMILIAR	
	FUND	MEDIO	EJA	MAIS EDUC	REF	OUT												
MANHÃ																		
TARDE																		
NOITE																		
TOTAL																		
DOAÇÃO																		



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – CADERNO DA ALIMENTAÇÃO

### PREENCHIMENTO DIÁRIO

- **CARDÁPIO:** Registrar a preparação que ser oferecida no dia;
- **DATA:** Registrar o dia, mês e ano;
- **ATENDIMENTO:**
  - FUND:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Ensino Fundamental;
  - MÉDIO:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Ensino Médio;
  - EJA:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos da Educação de Jovens e Adultos;
  - MAIS EDUC:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Programa Mais Educação
  - PIONEIROS MIRINS:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Programa Pioneiros Mirins

**Observação:** Se a escola atender a professores, merendeira e pessoal administrativo o quantitativo será lançado na linha “OUT”, bem como se atender alunos do reforço o quantitativo será lançado na linha “REF” ;

- **ALIMENTOS USADOS kg ou ml:** Relacionar os alimentos consumidos durante o dia;
- **AGRICULTURA FAMILIAR:** Anotar os alimentos consumidos da agricultura familiar no dia;
- **TOTAL:** Anotar o total de todas as colunas preenchidas;
- **DOAÇÃO:** Anotar os alimentos doados consumidos no dia;





**ANEXO XI**



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – CADERNO DA ALIMENTAÇÃO

- **CARDÁPIO:** Registrar a preparação que será oferecida no dia;
- **DATA:** Registrar o dia, mês e ano;
- **ATENDIMENTO:**
  - FUND:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Ensino Fundamental;
  - MÉDIO:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Ensino Médio;
  - MAIS EDUC:** Registrar o quantitativo de alunos atendidos do Programa Mais Educação
  - SERVIDORES:** Registrar o quantitativo dos servidores atendidos da Unidade Escolar;
- **ALIMENTOS USADOS kg ou ml:** Relacionar os alimentos consumidos durante o dia;
- **DOAÇÃO:** Anotar os alimentos doados consumidos no dia;



•



**ANEXO XII**

## **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

## **DEMONSTRATIVO MENSAL**

SEDUC/TO

## **UNIDADE ESCOLAR:**

Mês:

### **PROGRAMA: PNAE**

## **ALUNOS MATRICULADOS:**

## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – DEMONSTRATIVO MENSAL

### PRESTAÇÃO DE CONTAS ALIMENTAÇÃO SERVIDA-MENSAL

- Registrar: nome da Escola, mês, endereço, município, estado, dependência administrativa (estadual), zona (urbana ou rural), assinatura do responsável, data (dia, mês e ano do último dia de atendimento);
- **ALUNOS MATRICULADOS:** registrar o número de alunos matriculados do mês em curso;
- **ATENDIMENTO:**

**Nº. de REFEIÇÕES SERVIDAS:** somar no caderno da alimentação escolar o quantitativo de alunos atendidos por modalidade de ensino.

**DIAS ATENDIDOS:** Contar os dias de atendimento no caderno da alimentação escolar do mês em curso.

**MÉDIA DE ALUNOS ATENDIDOS:** Dividir o nº. d'e refeições servidas por modalidade de ensino pelo nº. de dias atendidos.

**Observação:** Se a escola atender a professores, merendeira e pessoal administrativo o quantitativo será lançado na linha “OUTROS”, bem como se atender alunos do reforço o quantitativo será lançado na linha **REFORÇO**.

- **EXECUÇÃO FÍSICA:** relacionar, em ordem alfabética, os alimentos adquiridos e consumidos durante o mês, bem como o saldo do mês anterior, somar o quantitativo adquirido com o saldo do mês anterior e diminuir do consumido, registrar o resultado no saldo final.
- **AGRICULTURA FAMILIAR:** Registrar a quantidade de alimentos adquiridos no mês do agricultor familiar;

**OBSERVAÇÃO:** anotar o total de alimentos doados, em quilos, identificando a origem dos mesmos (estadual, municipal ou comunitário) e particularidades ocorridas durante o mês;

- Registrar **OUTRAS ATIVIDADES** realizadas na escola

Ex. campanhas de alimentos, de vasilhames, aceitabilidade, dificuldades encontradas, etc.

Palestra e reunião; anotar todas as atividades escolares relacionadas com a educação alimentar e saúde dos estudantes.

- Obs.: Números de vias: 02 (duas), (1º DRE, 2º ESCOLA).



**ANEXO XIII**

42

## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – DEMONSTRATIVO MENSAL

- Registrar: nome da Escola, mês, endereço, município, estado, dependência administrativa (estadual), zona (urbana ou rural), assinatura do responsável, --data (dia, mês e ano do último dia de atendimento);
- **ALUNOS MATRICULADOS:** registrar o número de alunos matriculados do mês em curso;
- **ATENDIMENTO:**

**Nº. de REFEIÇÕES SERVIDAS:** somar no caderno da alimentação escolar o quantitativo de alunos atendidos por modalidade de ensino.

**DIAS ATENDIDOS:** Contar os dias de atendimento no caderno da alimentação escolar do mês em curso.

**MÉDIA DE ALUNOS ATENDIDOS:** Dividir o nº. de refeições servidas por modalidade de ensino pelo nº. de dias atendidos.

**MÉDIA DOS SERVIDORES:** Dividir o nº. de refeições servidas por servidor pelo nº. de dias atendidos.

- **EXECUÇÃO FÍSICA:** relacionar, em ordem alfabética, os alimentos adquiridos e consumidos durante o mês, bem como o saldo do mês anterior, somar o quantitativo adquirido com o saldo do mês anterior e diminuir do consumido, registrar o resultado no saldo final.
- **AGRICULTURA FAMILIAR:** Registrar a quantidade de alimentos adquiridos no mês do agricultor familiar;

**OBSERVAÇÃO:** anotar o total de alimentos doados, em quilos, identificando a origem dos mesmos (estadual, municipal ou comunitário) e particularidades ocorridas durante o mês;

- Registrar **OUTRAS ATIVIDADES** realizadas na escola

Ex. campanhas de alimentos, de vasilhames, aceitabilidade, dificuldades encontradas, etc.

Palestra e reunião; anotar todas as atividades escolares relacionadas com a educação alimentar e saúde dos estudantes.

- Obs.: Números de vias: 02 (duas), (1º DRE, 2º ESCOLA).





**ANEXO XIV**

**PROGRAMA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**GUIA DE TRANSFERÊNCIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Os gêneros alimentícios abaixo relacionados foram transferidos do(a) \_\_\_\_\_

para  
(a) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_ de

### **Responsável pela Escola /Função**

**Recebi os gêneros constantes  
na relação acima**

## Assinatura/Função

## Responsável pela transferência



## INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO – GUIA DE TRANSFERÊNCIA

- Preencher os dados do cabeçalho;
- Relacionar os gêneros alimentícios transferidos com suas respectivas quantidades;
- Colher as assinaturas, conforme o formulário;
- Coletar assinaturas do responsável pela escola que fez a transferência dos alimentos bem como do servidor que recebeu.



