

**PUBLICADO**

**Extrema, 30 / 06 / 2023**

**PORTARIA Nº. 2.875**

**DE 30 DE JUNHO DE 2023.**

**“Dispõe sobre normas e diretrizes a serem seguidas no âmbito escolar, no tocante à alimentação saudável, e dá outras providências”.**

**CONSIDERANDO** o teor do Ofício nº. 090/2023, proveniente da Secretaria Municipal de Educação;

**CONSIDERANDO** o incessante esforço da Secretaria Municipal de Educação em fazer com que o ambiente escolar seja um promotor de hábitos saudáveis;

**CONSIDERANDO** a alimentação escolar como política social;

**CONSIDERANDO** o Programa Nacional de Alimentação Escolar;

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE EXTREMA**, Senhor João Batista da Silva, no uso de suas atribuições legais,

**DETERMINA:**

**Art. 1º** - Fica determinado que os procedimentos relacionados à alimentação escolar, das Unidades pertencentes à Rede Municipal de Ensino, organizar-se-ão em conformidade com o contido nesta Portaria.

**Art. 2º** - A gestão da Alimentação Escolar seguirá para os devidos fins, o entendimento de que todo alimento oferecido no ambiente escolar durante o período letivo, independentemente de sua origem, se configura como alimentação escolar, conforme o disposto na Lei Federal nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, e na Resolução nº 06 de maio de 2020, do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE).

**Art. 3º** - Fica proibido o fornecimento aos alunos de todo e qualquer alimento adquirido externamente, ainda que adquirido pelos mesmos, dado o risco de contaminação bem como a preservação de igualdade entre os alunos dentro do ambiente escolar, salvo casos de

alunos que necessitem de alimentação especial, com indicação e receita do Médico ou de Nutricionista com justificativa, devidamente datada, assinada e carimbada, nos termos do Decreto Municipal nº 3.287, de 01 de dezembro de 2017.

§ 1º - Os pais ou responsáveis do aluno que precise de alimentação adaptada ou apresentem restrição alimentar devem receber o protocolo de Restrição Alimentar fornecido pela secretaria da Unidade Escolar e trazê-lo, no prazo de 30 dias, preenchido e carimbado por profissional de saúde.

§ 2º - Caso a Secretaria de Educação não consiga atender a demanda imediatamente fica permitida, após avaliação da nutricionista, a entrada no ambiente escolar de itens que atendam à restrição/condição, sendo necessário a autorização do Departamento de Alimentação Escolar - DAE.

Art. 4º - Fica permitida durante o período de adaptação (30 dias) a utilização de mamadeiras e bicos trazidos pelos pais/responsáveis de alunos matriculados nos CEIM's que apresentam resistência ao consumo de leite/fórmulas com o uso dos itens citados fornecidos pela SME.

**Parágrafo único** - Durante o período citado, monitoras e professoras devem realizar o trabalho de adaptação para que todos os alunos façam uso das mamadeiras e bicos fornecidos pela SME.

Art. 5º - Para casos de alunos com Transtorno do Espectro Autista (TEA) que apresentam seletividade alimentar é necessário laudo médico e imediata comunicação à nutricionista responsável pela unidade.

**Parágrafo único** - Os alunos que atendam à condição citada no *caput*, serão avaliados de forma individual pelo nutricionista responsável da Unidade Escolar, para a devida adaptação do cardápio, alinhando as necessidades do aluno, respeitadas as possibilidades e restrições no ambiente escolar.

Art. 6º - Todos os cardápios serão elaborados pelas nutricionistas que compõem o DAE e segmentados conforme modalidade escolar.

**Art. 7º** - As preparações que compõem os cardápios constituem ferramenta importante de educação alimentar e nutricional, portanto, serão elaboradas com base nas normas, resoluções e orientações do FNDE, Ministério da Saúde e Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP).

**Art. 8º** - O cardápio deve ser seguido, com exceção de eventuais alterações a serem comunicadas previamente às nutricionistas do DAE.

**Parágrafo único** - As alterações citadas no *caput*, incluem problemas na entrega de alimentos, maturação de frutas ou legumes, ausência de funcionários, que devem ser comunicadas ao DAE.

**Art. 9º** - Não é permitida a entrada de qualquer utensílio para uso da cozinha que não o disponibilizado pela SME, via Centro de Distribuição.

**Parágrafo único** - Estão ressalvadas da proibição os utensílios e/ou equipamentos adquiridos via Programa Dinheiro Direto na Escola (PDDE), sendo necessária a comunicação e avaliação da nutricionista responsável pela Unidade.

**Art. 10** - Os ajustes das quantidades de pães serão realizados pela nutricionista responsável pela unidade escolar.

**Parágrafo único** - Toda alteração deve ser comunicada previamente até às 17h das quartas-feiras, respeitando o prazo para que o fornecedor consiga atender a demanda a partir do início da semana seguinte.

**Art. 11** - O almoço ou jantar, na modalidade EJA, oferecido no ambiente escolar, respeitará o cardápio do dia.

**§ 1º** - Nos CEIM's fica vedado o consumo, pelos funcionários, da refeição servida como jantar.

**§ 2º** - Fica vedada a utilização dos espaços da cozinha/lactário para produção de refeições que não estejam no cardápio ou de preparações com as sobras de alimentos.

§ 3º - As frutas destinadas aos funcionários respeitarão os critérios abaixo especificados:

I – CEIM’s: a oferta é limitada a uma fruta após o almoço;

II - Escolas: oferta conforme frequência e tipo especificados em cardápio que devem ser as mesmas distribuídas para os alunos.

III - Caso a quantidade de frutas não seja suficiente para atender a todos, a prioridade será o aluno.

IV - Fica vedada a disponibilização de frutas para funcionários fora do horário de almoço ou à vontade em salas de professores, reuniões, descanso, apoio ou qualquer ambiente fora o destinado a refeições dos mesmos.

§ 4º - Diante da demanda de trabalho das cozinheiras, caso necessário, funcionários poderão utilizar o micro-ondas disponível de uso comum para aquecer a refeição.

**Art. 12** - É permitida a entrada de alimentos trazidos por funcionários da Unidade Escolar, desde que sejam armazenados em local destinado para tal, não sendo permitido sua exposição aos alunos, devendo o consumo ser realizado em local apropriado (sala de professores, apoio, descanso).

**Parágrafo único** - Fica vedada a entrada, o armazenamento e a refrigeração de alimentos e demais itens na cozinha e no lactário da Unidade Escolar, que não os utilizados para a alimentação dos alunos.

**Art. 13** - Nas unidades escolares que tiverem pia no local destinado para refeição dos funcionários, a lavagem da louça fica a cargo dos próprios funcionários que a utilizarem.

**Parágrafo único** - Nas unidades que não possuem pia para a devida higienização da louça, a mesma deverá ser levada pelo funcionário até o balcão da cozinha para que seja lavada pelas funcionárias da cozinha.

**Art. 14** – Fica caracterizado como “restos alimentícios” os alimentos que forem levados para fora da cozinha, em travessas, pratos ou quaisquer outras formas de transposição que deixem os alimentos expostos.

**Parágrafo único** - Os restos alimentícios devem ser, obrigatoriamente, descartados no lixo.

**Art. 15** – Fica caracterizado como sobras, todos os alimentos que não forem levados para fora da cozinha, estando em panelas e travessas, e que não tenham sido expostos à contaminantes.

**Parágrafo único** - As sobras, se forem devidamente armazenadas, poderão ser reaproveitadas na refeição seguinte dos funcionários, excluindo-se o HTPC.

**Art. 16** - Não é permitido a qualquer funcionário levar para casa qualquer alimento destinado à alimentação escolar ou fazer doações de restos ou sobras de alimentos preparados no ambiente escolar.

**Art. 17** - Os alimentos disponíveis para consumo dos funcionários, além do almoço, são: café, leite, chá, pão e margarina.

**Parágrafo único** - Não é permitido o uso da cozinha e/ou dos funcionários que a compõem para preparação de qualquer refeição, seja com alimentos fornecidos pela SME, seja os trazidos por funcionários, fora do disposto nesta normativa, salvo em reuniões que são autorizadas previamente pelas nutricionistas.

**Art. 18** - Os objetos pessoais das funcionárias da cozinha e do lactário devem ser armazenados em local apropriado, de preferência em armário individual com chave.

**Parágrafo único** - Fica vedada a utilização do espaço da cozinha, do estoque e do lactário para este fim.

**Art. 19** - Fica vedado o armazenamento de medicamentos de alunos e funcionários em qualquer espaço que componham a cozinha e o lactário, incluindo geladeira, a fim de evitar contaminação física e cruzada.

**§ 1º** - Estão excluídas da proibição os medicamentos que devem ser diluídos em fórmulas, leite ou preparações alimentares, com uso respaldado em receita médica, sendo necessário o acondicionamento em recipiente identificado com nome do aluno e turma;

§ 2º - Fica sob responsabilidade da gestão escolar orientar o funcionário sobre o preparo e administração dos medicamentos citados neste artigo;

§ 3º - Caso necessário a refrigeração dos medicamentos citados no *caput* deste artigo deve-se utilizar a geladeira de funcionários.

**Art. 20** - O fornecimento de alimentos para os alunos em datas comemorativas, como Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças e Aniversário da escola deve ser realizado de forma exclusiva via SME e entregue pelo Centro de Distribuição respeitando a idade e restrições preconizadas pela Resolução 06/2020 do FNDE.

**Parágrafo único** – O mesmo critério será aplicado ao se tratar de lembrancinhas entregues aos alunos no ambiente escolar.

**Art. 21** - Em datas comemorativas, o cardápio elaborado pelo DAE poderá incluir preparações típicas à data.

**Art. 22** - Todas as preparações especiais ou fora do cardápio padrão seguirão as recomendações dispostas pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), pela Resolução 06/2020 e pelas Notas Técnicas do FNDE que abrangem o tema, tanto em relação a adição de açúcar/sal quanto à idade do aluno.

§ 1º - As restrições e recomendações sobre as preparações que poderão compor o cardápio abrangidas por este item serão determinadas, com base na legislação, pela nutricionista responsável da Unidade Escolar.

§ 2º - As restrições dispostas no *caput* deste artigo, independem da origem do recurso utilizado para aquisição dos itens.

**Art. 23** - O preparo de alimentos relacionados às atividades pedagógicas poderá ser realizado, desde que comunicado previamente ao DAE e esteja de acordo com as recomendações que orientam esta normativa.

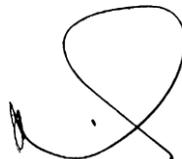
**Art. 24** - É proibida a comercialização ou doação de alimentos entre fornecedores e funcionários dentro da Unidade Escolar, ressalvadas as doações destinadas ao Centro de Distribuição.

**Art. 25** - Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes, dentre eles:

- I – Nutricionistas;
- II – Gestão Escolar;
- III – Manutenção
- IV – Fornecedores.

**Parágrafo único** - Todos os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene, fazendo o uso de rede ou gorro para proteção dos cabelos.

**Art. 26** – Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.



**João Batista da Silva**

- Prefeito Municipal -