

Resumo dos Projetos de Alimentação e Nutrição Escolar em Jundiá

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes
Diretoria de Alimentação e Nutrição

PROJETO SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

O SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR é desenvolvido pela Prefeitura do Município de Jundiá/Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes com o objetivo principal de garantir a segurança e a qualidade da Alimentação Escolar. Está baseado na legislação de alimentos definida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Consiste em padronizar as ações da área de Alimentação Escolar e eliminar as situações de risco, às quais os alimentos estão expostos durante todo o processo de fornecimento da alimentação, envolvendo toda a equipe escolar, do zelador ao diretor da escola, além de visar a certificação de qualidade total para esta área. Todas as ações desenvolvidas baseiam-se no método de análise de perigos em pontos críticos de controle (HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points), sendo elas pré-preparo e preparo dos alimentos, receituário padrão, controle higiênico-sanitário, uso de uniforme, higiene e saúde dos profissionais envolvidos, rotina de limpeza, controle de troca de filtro e limpeza de caixa d'água, controle de desinsetização e desratização, recebimento de matéria-prima, estocagem dos gêneros, coleta de amostras, controle de temperatura. O Projeto teve início em 2002, atingindo sua totalidade no primeiro semestre de 2003. É desenvolvido nas Escolas Municipais, Estaduais, Sesi(s) e Entidades Assistenciais que possuem merendeiras/auxiliares de serviços educacionais. É coordenado pelas Nutricionistas, Assessoria de Alimentação e Nutrição e Consultoria especializada na Área de Gestão de Qualidade.

As etapas do “SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” aconteceram da seguinte forma:

1. Foi realizado um levantamento diagnóstico de cada Unidade Escolar, quando foram avaliadas as condições físicas do local, dos equipamentos, dos utensílios e dos procedimentos técnicos.
2. Capacitação técnica para as merendeiras/auxiliares de serviços educacionais, diretores, nutricionistas, assessoria e funcionários do almoxarifado para orientação sobre as técnicas operacionais e o controle higiênico-sanitário.
3. Implantação do projeto na cozinha de cada Unidade Escolar e no Almoxarifado Central, juntamente com a elaboração e envio de um documento de apoio aos profissionais, onde constam, de forma detalhada, os procedimentos adotados, padronizando todas as ações desenvolvidas no serviço de alimentação.
4. Elaboração de um receituário padrão, com todas as receitas testadas previamente, que foi enviado para as Unidades Escolares.
5. Visitas permanentes, por meio das quais as ações realizadas são avaliadas constantemente por toda a equipe.
6. Capacitação “in loco” aos profissionais da área, no próprio local de trabalho, com temas específicos, favorecendo estratégias para a otimização do tempo, do trabalho realizado e da consolidação das orientações oferecidas.

O resultado do Projeto foi a padronização de todas as condutas adotadas nas Unidades Escolares com relação ao serviço de alimentação, otimização do trabalho executado e das técnicas operacionais para o pré-preparo e preparo dos alimentos, racionalização dos custos do programa e maior credibilidade e confiabilidade do trabalho realizado pela Merenda Escolar.

PROJETO SISTEMA INFORMATIZADO DE ALIMENTAÇÃO

E NUTRIÇÃO ESCOLAR

“Criativo é o homem, simplificador é a máquina”

A Prefeitura do Município de Jundiá, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, desenvolveu o SISTEMA INFORMATIZADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR. O Sistema está “on-line”, permitindo a integração das Escolas, Almoxarifado Central da Merenda e Paço Municipal. Este sistema auxilia na elaboração dos cardápios balanceados, apura os custos per capita e totais, controla os estoques e o número de refeições servidas e realiza a expedição de gêneros e materiais. Todos os produtos enviados para as escolas são lançados pelo Almoxarifado Central, via Sistema, no subalmoxarifado de cada escola. Com os dados de controle de estoque ele calcula a quantidade correta de gêneros alimentícios a serem enviados às Unidades Escolares. Nas Escolas, as merendeiras/auxiliares de serviços educacionais fazem a baixa diária dos gêneros alimentícios no computador e, no final do mês, estes profissionais fazem o fechamento mensal, deixando registrados no Sistema os gêneros que estão no almoxarifado físico da Unidade. A direção da escola também participa deste fechamento, sendo que, todos os envolvidos com o Sistema possuem uma senha pessoal e intransferível para acessá-lo. Estão informatizados também o consumo de material de limpeza e as solicitações de gás.

O projeto foi criado no ano de 1999, pois havia a necessidade de sistematizar as informações na Diretoria de Alimentação e Nutrição, trabalho este desenvolvido em conjunto com a Companhia de Informática de Jundiá. Foram estabelecidas as prioridades e a adequação das demandas como: Informatização dos dados, aquisição de máquinas para as Unidades Escolares, posteriormente capacitação de merendeiras para utilização do sistema e a adesão gradativa das escolas, ocorrendo assim uma socialização diária entre a Unidade Escolar, o Almoxarifado Central da Merenda e a Diretoria de Alimentação e Nutrição dos dados inseridos no sistema, quanto à quantidade consumida de cada produto, número de refeições servidas e o saldo do produto de cada Unidade Escolar.

O objetivo principal foi atingido, mais agilização de todo o processo de entrega, controle de dados de estoque, envio e recebimento de produtos alimentícios, de limpeza, equipamentos e utensílios, controle da data de vencimento e lote, permitindo que haja redução do custo per capita, melhor aproveitamento dos gêneros alimentícios, evitando desperdício, além da racionalização do trabalho.

PROJETO CAPACITAÇÃO CONTINUADA DE MERENDEIRAS/AUXILIARES DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS

A CAPACITAÇÃO CONTINUADA DE MERENDEIRAS/AUXILIARES DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS vem sendo desenvolvida desde 1993, com o objetivo de oferecer condições aos profissionais da área de alimentação escolar para refletirem sobre a prática diária e melhorarem sua atuação profissional, dando oportunidade para conhecerem, discutirem, refletirem e utilizarem os temas abordados nos encontros em sua rotina de trabalho, fazendo uso dos procedimentos técnicos corretos, otimizando o tempo, trabalhando com segurança e procurando relacionar-se da melhor forma possível no ambiente de trabalho. A capacitação de Merendeiras/Auxiliares de Serviços Educacionais acontece mensalmente e é realizada no período da tarde, compondo a jornada de trabalho, onde são trabalhados diversos temas como:

- **Técnicas:** Metas específicas objetivando formar e orientar os profissionais da área de alimentação escolar para que possam compreender e aplicar de modo pontual os procedimentos utilizados no recebimento, armazenamento, preparo e distribuição das refeições.
- **de Informática:** Prepara todos os profissionais para o SISTEMA INFORMATIZADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, que envolve a baixa de alimentos e insumos, materiais de limpeza, solicitações de gás e lançamento do número de alunos e refeições servidas.
- **de Relações Humanas:** A meta principal é fazer com que os profissionais reflitam sobre sua prática diária, criando novas estratégias para melhorar as relações interpessoais. Tem por objetivo trabalhar o relacionamento humano, as posturas diárias, tornando o ambiente de trabalho mais agradável e favorecendo o envolvimento de todos os trabalhadores em educação, para melhor atender à criança.
- **de Matemática:** Trabalha cálculos matemáticos referentes à relação entre o número de alunos a serem servidos e a quantidade a ser

preparada, orientando também quanto à pesagem adequada dos alimentos e quantidade correta para a elaboração das receitas.

- **de Ergonomia:** Trabalha com situações que possam ocasionar problemas de saúde para o profissional da área. Todos são orientados quanto aos cuidados necessários para evitar acidentes de trabalho, descuidos e más posturas que poderão acarretar ônus para a saúde do trabalhador.

- **de Reeducação Alimentar:** Aborda a educação nutricional com o objetivo de fazer com que os profissionais se conscientizem sobre a importância de possuir bons hábitos alimentares para uma vida mais saudável, e a partir daí possam a se tornar agentes multiplicadores junto à clientela estudantil.

- **de Gestão da Qualidade da Alimentação Escolar:** Tem como papel, informar e orientar quanto às ações normatizadas desenvolvidas nas cozinhas das Unidades Escolares que foram padronizadas e que estão voltadas para a qualidade total.

- **Proposta Pedagógica:** Tem por objetivo fazer com que os trabalhadores da área conheçam, compreendam e reflitam sobre a proposta Pedagógica Construtivista, para melhor interação e participação dos projetos educativos das Unidades Escolares.

- **In loco:** São orientações oferecidas aos profissionais da área de Alimentação Escolar, no próprio local de trabalho com temas específicos. Este momento é muito importante, pois cria a oportunidade por meio de atendimento individual, de elaborar novas estratégias para otimização do tempo, do trabalho realizado e para a consolidação das orientações oferecidas.

Anualmente é elaborado cronograma para capacitação e selecionados os temas mais pertinentes a serem trabalhados, considerando as maiores dificuldades e os pontos mais vulneráveis de todo o processo, ocorrendo assim as contratações dos capacitadores renomados para ministrar os temas escolhidos.

O objetivo principal do projeto é que as capacitações ofereçam aos profissionais subsídios para que os objetivos do Programa de Alimentação Escolar de Jundiaí sejam alcançados.

O resultado do Projeto é a otimização do tempo, aperfeiçoamento profissional, envolvimento das merendeiras/auxiliares educacionais, conscientização sobre a importância dos bons hábitos alimentares, tornando estes profissionais agentes multiplicadores junto à clientela infantil que participa dos projetos desenvolvidos: Projeto *Self-Service*, Projeto Horta Escolar, Programa Saúde no Prato e Projeto Vale Verde.

SELF-SERVICE

“Todo indivíduo ao longo de sua vida, passa por momentos onde o processo de escolha torna-se muitas vezes decisivo para seu destino.

O self-service exercita o direito de escolha da criança, iniciando seu processo

de formação para a cidadania.”

O sistema self-service vem sendo desenvolvido desde 1993 no Sistema Municipal de Ensino de Jundiaí pela Prefeitura do Município de Jundiaí/Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes com a finalidade de proporcionar às crianças momentos que possam desenvolver habilidades e exercitar autonomia, uma vez que ao praticarem o auto-serviço no momento das refeições, nas quantidades e variedades que preferirem, os alunos exercitam desde cedo o direito a cidadania, nas escolhas de suas próprias refeições.

Diretores, professores, educadores, merendeiras e auxiliares de serviços estimulam os alunos, incentivando-os, na liberdade de opção, criando hábitos alimentares e comportamentais frente à mesa. Isto posto, evidencia a preocupação do município voltada para oferta de uma alimentação que segue rígidos padrões de qualidade, bem como balanceada, nutritiva e saborosa, fornecendo aos alunos um cardápio previamente elaborado, focando, além das necessidades nutricionais dos alunos, uma redução do desperdício alimentar.

A criança deverá ser iniciado no sistema self-service com um ano e meio, levando em consideração as habilidades de cada criança e sempre com um acompanhamento e orientação dos educadores e demais funcionários das Unidades Escolares. O projeto também procura prevenir deficiências nutricionais e oferecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada para diferentes faixas etárias, fornecendo os nutrientes mínimos necessários para o desenvolvimento da criança.

É na Educação Infantil (4 meses a 3 anos e 11 meses) se concretiza uma série de conquistas relativas ao deslocamento no espaço e no controle do próprio corpo. Este sistema vem favorecer estas conquistas, a utilização e manipulação dos talheres e a postura à mesa.

O self-service é desenvolvido em todas as escolas municipais de 0 a 3 anos, de 4 a 6 anos e do 1º ao 8º ano, envolvendo cerca de 31.000 alunos e 114 Unidades Escolares.

Na prática, o sistema self-service acontece com uma mesa de apoio, com os utensílios distribuídos de forma seqüenciada (pratos, talheres e alimentos), e as crianças se servem com o auxílio e intervenção dos profissionais da Unidade Escolar, principalmente do professor.

Estes funcionários orientam as crianças quanto à quantidade colocada no prato (evitando o desperdício), para que possam apreciar o alimento e desfrutem de novos paladares.

PROJETO HORTA ESCOLAR

A Prefeitura do Município de Jundiaí, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, desenvolve um projeto, nas Unidades Escolares, voltado para as questões ambientais e de alimentação, o Projeto Horta Escolar. Com ele as crianças aprendem a cultivar hortaliças e tudo o que é colhido nas hortas é utilizado para complementação da alimentação escolar. O projeto é desenvolvido nas Unidades Escolares Municipais de Educação Infantil (de 0 a 3 e de 4 a 6 anos), Ensino Fundamental (de 1º ao 8º ano), Educação de Jovens e Adultos e algumas Entidades Assistenciais.

No decorrer dos últimos anos de fornecimento de Merenda Escolar aos alunos do Sistema de Ensino do Município de Jundiaí, verificou-se a necessidade da introdução de uma alimentação mais natural a fim de complementar com melhor qualidade as necessidades nutricionais diárias dos alunos.

Diante desta constatação, concluímos que o desenvolvimento de uma horta, onde os alunos pudessem ser parte integrante no processo de sua construção e manutenção, traria resultados favoráveis na aceitabilidade deste tipo de alimentação. Após definir a área para a instalação da horta nas Unidades Escolares, são construídos canteiros com dimensões de 1,00m de largura e comprimentos variáveis, não devendo, entretanto, ultrapassar a 3,00m, com espaços entre os canteiros de 0,50m para facilitar o manejo.

A Prefeitura do Município de Jundiaí, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes fornece às Unidades Escolares todos os insumos. A adubação consiste exclusivamente em utilizar húmus de minhoca, esterco de frango e calcário. Baseado na filosofia de agricultura orgânica (sem utilização de produtos químicos), visa a melhoria da qualidade de vida, proporcionando alimentos naturais e saudáveis e, ao mesmo tempo, menor agressão à natureza humana e ambiental.

No Projeto "Horta Escolar" as crianças semeiam desde os primeiros anos de vida (0-3 anos), estendendo-se por todo período escolar. Participam do projeto cento e duas Unidades Escolares e duas Entidades Assistenciais, atingindo um número aproximado de 30.000 alunos.

A Prefeitura do Município de Jundiaí, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, realiza anualmente, no mês de julho, o SEMINÁRIO DO PROJETO HORTA ESCOLAR, que acontece no Complexo Argos. Neste grande evento, aberto também à comunidade, as escolas socializam seus trabalhos por meio de oficinas e coreografias e trazem uma receita preparada junto às crianças para degustação. A aceitabilidade das hortaliças semeadas pelas crianças nas Unidades Escolares é de 90%.

O Projeto "Horta Escolar" é mais um projeto desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, desde 1996. Inserido na proposta pedagógica, consubstanciada no construtivismo, proporciona às crianças a oportunidade de conhecer o cultivo de diversas hortaliças e sua utilização na culinária, uma vez que são elas que plantam, cuidam, colhem e preparam o alimento. Os objetivos do "Projeto Horta Escolar" estão voltados para às questões

nutricionais e pedagógicas, aborda alimentação alternativa, ressaltando a qualidade e a importância de uma dieta mais equilibrada e natural. Proporciona reeducando nutricionalmente, reformulando hábitos alimentares, além de abordar assuntos referentes à reciclagem, aproveitamento, habilidades, ecossistema, meio rural e urbano, tudo visando contribuir para a formação da cidadania e alargamento da base cultural. Para que todo este trabalho seja realizado é necessário que, mais do que informações e conceitos, a escola se proponha a trabalhar com atitudes, com formação de valores, com o ensino e aprendizagem de habilidades e procedimentos, permitindo aos alunos uma atuação mais efetiva no bem-estar de sua saúde, utilizando os saberes adquiridos na escola em situações não escolares, partindo de informações e confrontações que possam ser socializadas. Entendendo a escola como espaço público e local onde a criança dará seqüência a seu processo de socialização, é fundamental o seu papel na formação da identidade de cidadão dos alunos. O que a escola faz, diz e valoriza representa para as crianças um exemplo daquilo que a sociedade quer e aprova. Educar para a cidadania pressupõe formar para a autonomia, para o reconhecimento dos deveres e também para o conhecimento e exigência dos direitos, tanto para si quanto para os demais.

PROJETO VALE VERDE

O Projeto Vale Verde é fruto da parceria do Município com o Governo do Estado, por meio da Prefeitura do Município de Jundiá/Diretoria Municipal de Educação, Cultura e Esportes e do Centro Tecnológico Paula Souza e pretende estabelecer uma relação da cultura do homem do campo com a nossa criança urbanizada, além disto proporciona o abastecimento da área de alimentação escolar, por meio de hortaliças sem uso de agrotóxicos.

O Projeto nasceu da necessidade de se oferecer uma alimentação mais natural e saudável aos alunos atendidos pela Prefeitura do Município de Jundiá/Diretoria de Alimentação e Nutrição, que distribui cerca de 80.000 refeições/dia nas Escolas Municipais, Estaduais, Sesi(s) e Entidades Assistenciais, além de buscar, na área pedagógica, o resgate da prática do homem do campo.

O Projeto Vale Verde possibilita a melhoria da qualidade de vida pela ingestão de produtos naturais, o correto uso do solo, integrado numa perspectiva de controle do meio ambiente, aponta para o uso de novas tecnologias e permite a execução amplificada de novas performances do plantio, cultivo e colheita de hortaliças, segundo uma linha de agricultura orgânica e estabelece, na área pedagógica, uma interatividade entre o urbano e o rural. A filosofia do Projeto está voltada para uma linha de agricultura orgânica, isenta da utilização de agrotóxicos, o que proporciona a produção de alimentos mais saudáveis e ao mesmo tempo, menor agressão à natureza humana e ambiental.

O Projeto teve início em setembro de 1997, quando foram traçadas metas que deveriam ser atingidas a curto, médio e longo prazo. A primeira meta era de desenvolver a horta para abastecer o consumo de hortaliças das EMEBs (0 a 3 anos), em seguida aumentar esta área para abastecer o consumo de hortaliças para as demais unidades escolares do município. Atualmente possuímos dois hectares de área cultivada.

O Vale Verde atende por mês, a Merenda Escolar, com uma produção de 6000 pés de alface, 4000 pés de chicória, 1500 maços de couve, 1800 maços de cheiro verde e 3000 kg de cenoura e para as EMEB's de (0 a 3 anos) são produzidos anualmente 400 kg de abobrinha, 400 pés de acelga, 300 maços de agrião, 1400 maços de almeirão, 750 kg de batata doce, 900 kg de berinjela, 400 kg de beterraba, 150 maços de brócolis, 60 unidades de couve-flor, 1200 maços de ervilha torta, 350 unidades de repolho, 900 maços de rúcula, 100 kg de vagem, 300 kg de tomate, 300 unidades de couve chinesa e 200 maços de rabanete.

O planejamento do cardápio das Escolas atendidas pela Prefeitura do Município de Jundiá é realizado anualmente e a partir dele é desenvolvido o cronograma de produção e entrega de hortaliças nas Unidades Escolares.

Os cardápios são montados com o objetivo de atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os cardápios são elaborados por nutricionistas, que visam atender 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos de EMEB(s), Escolas Estaduais, Sesi(s) e Entidades Assistenciais e 80% das necessidades das crianças das EMEB(s) de 0 a 3 anos.

O projeto Vale Verde recebe diariamente visitas dos alunos do Sistema Municipal de Ensino, que desenvolvem o Projeto Horta Escolar nas suas unidades, monitorados pela coordenadora pedagógica, onde participam de atividades relacionadas com a horta.

Recebemos anualmente a visita de 12.550 alunos, sendo do Sistema Municipal e de outros Municípios.

O Projeto tem conseguido, ao longo dos seus sete anos de existência, estimular a participação de todos os trabalhadores em educação e começa a se constituir numa referência para a iniciativa privada, uma vez que algumas indústrias de nossa cidade já começam a utilizar áreas ociosas na implantação de projetos desta natureza, além de outras Secretarias do Município que também investem nesta área.

PROGRAMA SAÚDE NO PRATO

O PROGRAMA SAÚDE NO PRATO é desenvolvido pela Prefeitura do Município de Jundiaí/Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes com o intuito de oferecer ferramentas ao Sistema Municipal de Ensino para desenvolver um programa de Educação Nutricional, utilizando agentes multiplicadores promotores da saúde. Este Programa teve início no ano de 2000 e conta com quarenta e duas unidades escolares participantes, atendendo crianças de Educação Infantil (faixa etária de 0 a 6 anos) e Ensino Fundamental (faixa etária de 7 a 14 anos). Envolve toda a comunidade escolar e é coordenado pelas Nutricionistas, Assessoria de Alimentação e Nutrição e Assessoria Pedagógica. Nas escolas, o Programa é desenvolvido pelas Merendeiras e Auxiliares de Serviços Gerais, com o apoio do Diretor, Professores e demais funcionários da Unidade Escolar. Estes profissionais trabalham diretamente com os alunos, desenvolvendo ações cujo conteúdo deve estar sempre voltado à Educação Alimentar, novas perspectivas alimentares e, intrinsecamente, conceitos de saúde e higiene. O objetivo do Programa é fazer com que nossas crianças recebam e incorporem informações voltadas à Educação Nutricional, novas perspectivas alimentares, conceitos de saúde e higiene e hábitos alimentares saudáveis.

As etapas do “PROGRAMA SAÚDE NO PRATO” são realizadas da seguinte forma:

1. Adesão espontânea para participação, sendo que, sempre que ela for maior que a demanda, serão contempladas as Unidades Escolares por ordem de adesão.
2. Apresentação do Programa à Diretora, Merendeiras, Auxiliares de Serviços Gerais e Coordenador Pedagógico da Unidade Escolar, com entrega de texto de apoio.
3. Capacitação Específica para os profissionais envolvidos.
4. Entrega do Projeto Pedagógico da Unidade Escolar para análise das Nutricionistas e Assessoria Pedagógica. As escolas definem os conteúdos mais apropriados para desenvolver na Unidade Escolar.
5. Início do Programa com a apresentação de Peça Teatral às crianças.
6. Acompanhamento freqüente de todos os envolvidos.
7. A avaliação constante e definida pela Unidade Escolar.
8. Socialização de experiências no Seminário do Programa, que é realizado sempre no segundo semestre do ano letivo.