



**III CONEDU**

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

## **QUALIDADE E ACEITAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR NA ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO BÁSICO E EJA JOÃO PINTO DA SILVA EM BARRA DE SÃO MIGUEL-PB.**

Maria Milena de Brito Dias<sup>1</sup>; Mércia Roseane da Silva Pinto<sup>2</sup>; Patrícia de Lima Martins<sup>3</sup>.

1. Bióloga: milenabrito88@hotmail.com
2. Orientadora. Bióloga: plimamartins@yahoo.com.br

### **RESUMO**

A merenda escolar é uma oportunidade única de o aluno ter um espaço para começar a valorizar o que ele come e por que ele come. Desta maneira o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atua buscando promover a saúde e a alimentação adequada e saudável nas escolas públicas a partir de uma abordagem baseada nos direitos humanos. Seu objetivo é o de contribuir com o crescimento e o desenvolvimento nutricional. Por tanto este trabalho consiste numa análise do cardápio da Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva (EMJPS), na cidade de Barra de São Miguel-PB, buscando nos alunos informações para melhoria e aceitação na alimentação escolar. O presente trabalho foi desenvolvido em duas etapas: a análise do cardápio e a coleta de dados através de questionários, para saber da aceitação dos alimentos por partes dos alunos. De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que o cardápio é reformulado todos os anos, sempre caminhando no sentido da substituição de itens industrializados e contemplando os grupos básicos de nutrientes. Os alunos tem uma boa aceitação e relatam que a merenda é importante, possui valor nutricional, apenas faltam habilidades e conhecimentos culinários da parte dos profissionais responsáveis pela elaboração da refeição.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar, aceitação, qualidade.

### **ABSTRACT**

The school lunch is a unique opportunity for the student to have a space to begin to value what he eats and what he eats. In this way the National School Feeding Programme (PNAE) acts seeking to promote health and to adequate and healthy food in public schools from an approach based on human rights. Your goal is to contribute to the growth and nutritional development. Therefore this study is an analysis of the menu of the School of Basic Education and EJA João Pinto da Silva (EMJPS) in the city of Barra de São Miguel-PB, seeking information on students to improve and acceptance in school meals. This study was conducted in two stages: the analysis of the menu and the collection of data through questionnaires to know the acceptance of food in parts of the students. According to the results, it is concluded that the menu is reformulated every year, when moving towards replacing industrial products and contemplating the basic groups of nutrients. Students have a good acceptance and report that lunch is important, has nutritional value, just lacking skills and culinary expertise of the professionals responsible for the preparation of the meal.

**Keywords:** School feeding, acceptance, quality.

### **Introdução**



# III CONEDU

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

A merenda escolar tem que garantir a alimentação correta durante o período em que os alunos se encontrem na escola, para algumas crianças a merenda escolar é o único alimento do dia, e muitas das vezes a mesma não atende às necessidades nutricionais básicas. Segundo Bezerra (2009), A merenda escolar é uma atividade essencial na escola, um importante complemento com função tríplice, onde ajuda na recuperação da deficiência alimentar dos alunos, determina a frequência do mesmo no âmbito escolar e contribui para o melhor aprendizado.

Para suprir as necessidades nutricionais dos alunos foi elaborado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar, este programa é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

A Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva (EMJPS) vêm assegurando seus educandos o fornecimento de uma alimentação mais rica, sadia, nutritiva e de qualidade, colaborando, assim para a formação nutricional dos alunos de acordo com suas necessidades. Sabendo que uma boa alimentação é essencial para uma boa saúde e bem-estar dos alunos. De acordo com Accioly (2009), a alimentação escolar pode contribuir decisivamente para a melhoria das condições nutricionais da criança e jovens, diminuindo deficiências nutricionais e outros agravantes relacionados ao consumo alimentar inadequado.

O cardápio da escola é elaborado por profissionais da Nutrição, a nutricionista tem papel fundamental no planejamento do cardápio da alimentação escolar, avaliando a qualidade dos gêneros a serem utilizados, além de coordenar o diagnóstico e o monitoramento do perfil nutricional dos estudantes.

A escola tem que cumprir o seu papel de oferecer educação para a vida, esse processo de educação tem que inserir também os pais, para ter um reforço e da continuidade do trabalho em casa, é exatamente para deixar a merenda o mais próximo possível da realidade e necessidade dos alunos. A merenda escolar é uma oportunidade única de o aluno ter um espaço para começar a valorizar o que come e por que ela come. Não adianta nada ter um prato colorido e com os alimentos adequados, se não trabalhar o que a criança tem em casa, pode ser bonito e nutritivo, mas ela recusa.



Por tanto o presente trabalho consiste numa análise do cardápio da EMJPS, buscando nos alunos informações para melhoria e aceitação na alimentação escolar, o mesmo foi desenvolvido com objetivo de contribuir com o crescimento e o desenvolvimento nutricional.

### **Metodologia**

O referente trabalho foi desenvolvido através de uma metodologia descritiva. Para Gil, (2010) a pesquisa descritiva, procura descrever as características de determinadas população, fenômeno ou estabelecimento de relações entre variáveis, uma característica marcante está na utilização de técnicas de coleta de dados.

Para realização do trabalho foi utilizado o cardápio da Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva (EMJPS), (figura1) na cidade de Barra de São Miguel-PB (figura2). Também foi feita a coleta de dados na mesma através de aplicação de questionários contendo perguntas objetivas e subjetivas, com o propósito de saber a aceitação e qualidade da merenda. Os questionários foram aplicados nas 23 turmas da escola, dividido em fundamental I, II e EJA, foram escolhidos aleatoriamente dois alunos de cada turma, para responder o questionário, totalizando 46 amostras.

A EMJPS foi fundada em 24 de outubro de 1983. O âmbito escolar atende hoje, aproximadamente 570 alunos, funciona nos três turnos, conta com cerca de 80 funcionários. A supracitada tem na direção o Sr. Miguel Arcanjo Costa dos Santos e como diretora adjunta Sr<sup>a</sup> Apoliana dos Santos Canejo. A referida conta com o programa em tempo integral, que propicia aos alunos diversas atividades recreativas.

**Figura1:** Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva (EMJPS). Barra de São Miguel-PB. 2016.

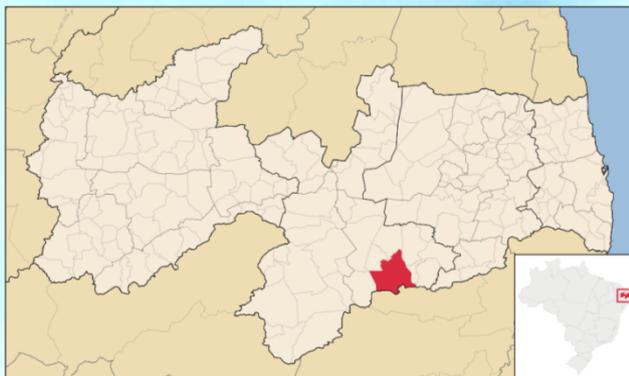


**Fonte:** Autoras. 2016.

A escola localiza-se em Barra de São Miguel-PB, cidade na microrregião do Cariri Oriental e se estende por 595,2 Km<sup>2</sup>. Segundo dados do IBGE (2010) o município apresenta 5611 habitantes, sendo dividido em 42% da zona urbana (2.364) e 58% da zona rural (3.247). Possui como municípios limítrofes: São Domingos do Cariri, Santa Cruz do Capibaribe e Riacho de Santo Antônio, Caraúbas e Taquaritinga do Norte.



**Figura2:** Localização de Barra de São Miguel-PB em destaque no mapa do Estado. 2016.



**Fonte:** <http://www.cidades-brasil.com.br/municipio-barra-de-sao-miguel.html>

É de extrema importância analisar o cardápio da escola para saber se é de acordo com as necessidades dos alunos, a alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos que devem estar de acordo com as necessidades alimentares especiais. Devido o mesmo inserir o conjunto de ações inter setoriais que têm como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para promoção da saúde

Os dados obtidos foram analisados através da estatística descritiva, sendo representados por gráficos, utilizando para este propósito o programa Microsoft Excel 2010.

### **Resultados e Discussão**

Os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular naqueles economicamente emergentes como o Brasil, a frequência da obesidade e o diabetes vêm aumentando gradativamente. Essas doenças estão relacionadas ao consumo excessivo de calorias e a oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação, devido os relatos supracitados percebe-se a importância de um bom cardápio escolar, para as crianças começarem a ingerir o que elas necessitam, e não o que elas querem.

A escola deve ser o alvo dessa reeducação, pois segundo estudos realizados por Accioly (2009), a escola é um importante espaço para implementação e incorporações de valores, atitudes e ações que visem o estabelecimento de hábitos saudáveis de alimentação.

A elaboração de um cardápio alimentar (Tabela 1) é direcionado de acordo com os parâmetros sugeridos pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar, o mesmo é



# III CONEDU

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

elaborado pela nutricionista, uma profissional de extrema importância para dar suporte técnico para gastar melhor o dinheiro público, com uma nutrição saudável e alimentos balanceados de acordo com as necessidades das crianças.

A tarefa de garantir a qualidade da alimentação deve ser coletiva, dela participam não só a nutricionista, mas também o conselho alimentar escolar (CAE), os merendeiros, a direção da escola, os professores, alunos, os pais, enfim, todos que fazem parte da comunidade escolar.

**Tabela 1:** Cardápio alimentar da Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva. 2016.

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	MACARRÃO + MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA	CANJA DE GALINHA	ARROZ REFOGADO COM CENOURA + FRANGO GUISADO	PÃO + CARNE MOÍDA + SOJA + SUCO	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO
Tarde	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO	CUSCUZ + CARNE MOÍDA/ SOJA AO MOLHO + SUCO	CANJA DE GALINHA	PÃO + CARNE MOÍDA + SOJA + SUCO	CUSCUZ + LEITE + OVO
Noite	SOPA DE FEIJÃO + CHARQUE + BATATA DOCE	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO GUISADO	CUSCUZ + CARNE MOÍDA/ SOJA AO MOLHO + SUCO	PÃO + CARNE MOÍDA + SOJA + SUCO	MACARRÃO + MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA

**Fonte:** Secretaria Municipal de Educação do município de Barra de São Miguel – PB. 2016.

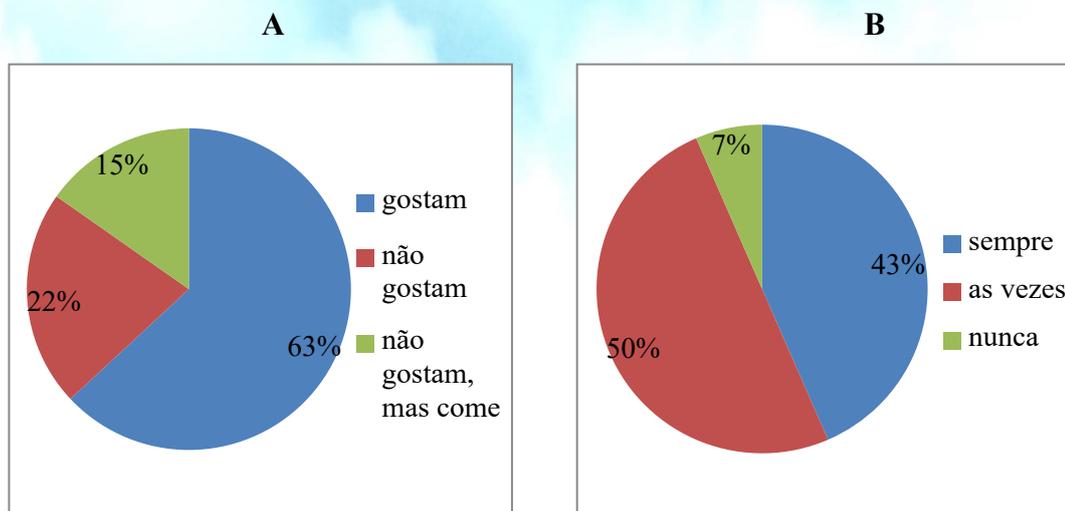
Com base nos dados supracitados, ao analisar o cardápio da EMJPS, nota-se que é variado e possui alimentos ricos em proteínas, vitaminas, carboidratos, porém apresenta uma pequena quantidade de fruta, uma vez que as frutas são ricas em vitaminas, devem estar presente diariamente nas refeições. A única fruta utilizada no cardápio é a banana, os sucos são de frutas, porém em forma de polpa, esta perde um pouco seu valor nutricional.

Os alunos foram questionados se gostam da merenda escolar (**Gráfico 1. A**), 63% (29) afirmaram que gostam, 22% (10) afirmaram não gostar e 15% (7) dizem que não gostam mais



comem. Os mesmos também foram questionados se comem a merenda escolar (**Gráfico1. B**) 43% (20) relatam que sempre, 50% (23) às vezes e 7% (3) relatam que nunca comem.

**Gráfico1.** Distribuição das respostas dos alunos quando questionados se gostam (A) e alunos que comem (B) a merenda escolar oferecida na EMJPS em Barra de São Miguel-PB. 2016.

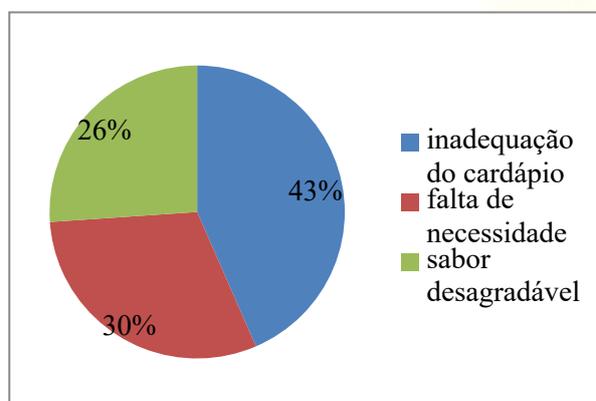


Fonte: Autoras. 2016

A alimentação saudável é essencial para manutenção e desenvolvimento, hábitos alimentares inadequados acarretam problemas de saúde, é necessário que os alunos comam o que é servido na escola, está alimentação variada, faz o organismo receber diversos nutrientes, onde servirá de apoio para uma alimentação sadia e para seu melhor rendimento escolar.

Quando os alunos foram questionados sobre o motivo da não aceitação da merenda escolar (**Gráfico2**), 44% (19) relatam que o cardápio é inadequado, 30% (7), julga que falta necessidades, e 26% (6) o sabor é desagradável.

**Gráfico2.** Motivos da não aceitação da merenda escolar na EMJPS em Barra de São Miguel-PB. 2016.



Fonte: Autoras. 2016.



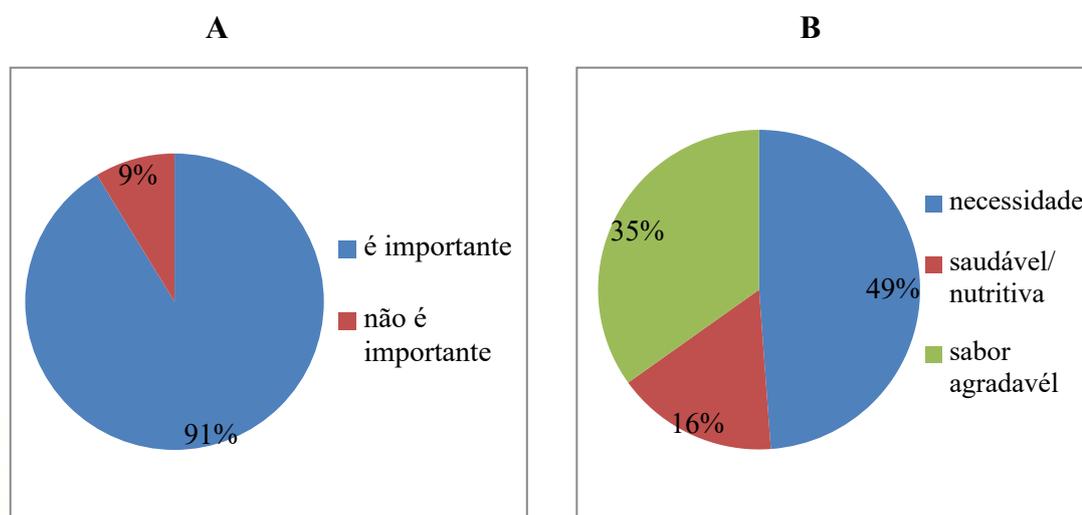
**III CONEDU**

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

O motivo da não aceitação por parte de alguns alunos consiste em maus hábitos educacionais, percebe-se ainda que algumas crianças incluem em suas refeições, alimentos que querem, em vez de alimentos que necessitem. Quando questionados sobre alimentos que eles gostariam que fosse servido na escola, os alunos relataram que queriam pizza, lasanha, biscoito recheado, refrigerante, sanduíche, miojo, coxinhas, mousse, macarronada com queijo, entre outros alimentos que são verdadeiras bombas calóricas. Segundo Muniz; Carvalho (2007), alguns alunos demonstram limitar a alimentação escolar a uma merenda, um lanche, não a uma refeição.

Ao questionar os alunos sobre a importância da merenda escolar (**Gráfico3. A**), 91% (42) diz que é importante, e 9% (4) diz que a merenda não é importante. Sobre o motivo da importância da merenda escolar (**Gráfico3. B**), 49% (21) julgam que é importante devido na hora do intervalo já estarem com fome, 16% (7) julgam se saudável e nutritiva, e 35% (15) relatam que o sabor é agradável.

**Gráfico3.** Representação das respostas dos alunos sobre a importância da merenda escolar (A) e o motivo da importância na alimentação servida (B) na EMJPS em Barra de São Miguel-PB. 2016.



**Fonte:** Autoras. 2016.

Sobre a importância da merenda escolar, os alunos relatam que é importante principalmente para os alunos da zona rural, por sair cedo de casa, a refeição na escolar passar a ser fundamental. Essa afirmativa se concretiza no (**gráfico3. B**), para 49% a merenda escolar é importante porque na hora do intervalo está com fome, algumas crianças chegam à escola sem ter atendido sua necessidade alimentar básica em suas casas, então a merenda passar a ser o único alimento rico em vitaminas, proteínas e carboidratos que elas têm acesso,



**III CONEDU**

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

se essa criança não for bem atendida na escola, seu rendimento escolar será menor. Uma alimentação saudável na escola aumenta a capacidade de aprendizagem do aluno.

Ao observar os resultados dos gráficos, pode-se afirmar que a merenda escolar da EMJPS possui valor nutricional, apenas falta habilidades culinárias, diagnosticando assim, que com o maior domínio de técnicas e conhecimento culinários a escola poderá servir uma comida mais saborosa e com maior valor nutricional.

As habilidades culinárias não significam apenas o domínio de técnicas, mas também o planejamento no preparo das refeições, definição prévia do que irão servir para os alunos comerem ao longo da semana, as habilidades, que também inclui a organização da despensa da instituição, após o recebimento dos alimentos, é importante observar as condições de armazenamento, o local deverá ser seco, limpo e ventilado, considerando as condições dos alimentos, perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis.

### **Conclusão**

A merenda escolar deve ser bem planejada haja vista muitos alunos fazerem refeições na própria escola e não terem o suporte alimentar em suas casas. Então a escola tem que suprir os valores nutricionais que o mesmo necessita, levando em consideração que se o aluno ingerir o essencial para seu bem-estar, ele vai ter um melhor rendimento escolar.

No âmbito escolar da EMJPS apresenta um refeitório amplo, onde os alunos se alimentam bem sentados, tem oportunidades de professores comentarem com os alunos a importância de uma dieta saudável e equilibrada pelo consumo de alimentos variados, com pratos coloridos com legumes e verduras.

O cardápio escolar apresenta alimentos variados, pode-se concluir que a merenda contempla os grupos básicos de nutrientes, a escola tem um ótimo cardápio, bem elaborado, visando trabalhar mais com produtos naturais, mas percebe-se a falta de habilidades culinárias, visando que se os funcionários recebessem uma devida capacitação, aos alunos teria uma alimentação com maior valor nutricional. As habilidades não significam apenas dominar as técnicas, e sim saber planejar, organizar e preparar os alimentos.

### **Referência**

ACCIOLY, E. **A escola como promotora da alimentação saudável.** Ciências em tela. Rio de Janeiro. Vol.2. N. 2. 2009.



**III CONEDU**

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

BEZERRA. J. A. B. **Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar.** Revista Brasileira de Educação. Vol. 14. No. 40. Rio de Janeiro-RJ. 2009.

FLÁVIO. E. F; BARCELOS.M. de F. P; ANDRELISA. L. de L. **Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras-Mg.** Ciência e Agrotecnologia. Vol. 28. No.4. Lavra- MG. 2014.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisas.** 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2010. Município de Barra de São Miguel. **Cidade-Brasil.** Disponível em: <http://www.cidade-brasil.com.br/municipio-barra-de-sao-miguel.htm>. Acesso 03/05/2016.

Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília-DF. 2º ed. 2014.

MUNIZ,V.M; CARVALHO, A. T de. **O programa nacional de alimentação escolar em município do estado da Paraíba: um estudo sob o olhar dos beneficiários do programa.** Revista de Nutrição. Campinas-SP. Vol. 20. No. 3. 2007.

## Apêndice

### Questionário

- 1- Você gosta da merenda oferecida na escola?  
( ) Gosta      ( ) Não gosta      ( ) Não gosta, mas come.
- 2- Você come a merenda oferecida pela escola?  
( ) Sempre      ( ) As vezes      ( ) Nunca
- 3- Motivo da não aceitação da merenda escolar:  
( ) Inadequação do cardápio;      ( ) falta necessidade;      ( ) sabor desagradável;
- 4- A merenda na escola é importante para você?  
( ) É importante      ( ) Não é importante;
- 5- Por que a alimentação na escola é importante?  
( ) Necessidade;      ( ) Saudável/ nutritiva;      ( ) Sabor agradável;

### **Análise da nutricionista *Layana Canejo Pinto* - CRN – PB 17535 / P**

No momento em que nós nutricionistas elaboramos o cardápio escolar, é necessário pensar que antes de qualquer coisa precisamos conhecer o público alvo, e tentar descobrir de diversas maneiras como é a alimentação dessas crianças e jovens fora da escola, será que a única refeição de boa parte deles é apenas a que oferecemos na merenda? Pensando nisso, partimos do ponto inicial, e nos perguntamos: o que oferecer para que eles recebam todos os nutrientes necessários? Isso é entender que cada alimento que colocamos naquele cardápio pode ser o único que vai fornecer energia aquelas crianças que por vezes não tem o que se alimentar em casa, e percebemos que quando trabalhamos com uma escola pública nos deparamos com realidades que pensamos não existir, é importante o



# III CONEDU

CONGRESSO NACIONAL DE  
E D U C A Ç Ã O

bom senso e criatividade em elaborar todas as refeições para que os alunos possam receber o máximo que puderem de nutrientes e assim, desempenharem suas atividades escolares.

Sabendo disso ao avaliar o cardápio alimentar da Escola Municipal de Ensino Básico e EJA João Pinto da Silva, percebo que o mesmo está bem distribuído de acordo com os recursos disponíveis e cumprindo todas as regras do programa nacional de alimentação escolar PNAE. É importante destacar que cada profissional avalia de forma diferente, moldando a realidade da escola, portanto me atrevi em fazer algumas observações que achei cabível tanto em vista que esse relatório faz parte de uma observação externa.

Segue o cardápio modificado, com as observações e justificativas da escolha em destaque.

## CARDÁPIO MODIFICADO COM AS SUGESTÕES

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Manhã	<b>CUSCUZ</b> + <b>CARNE MOÍDA/ SOJA AO MOLHO</b> + <b>SUCO</b>	<b>RISOTO DE GALINHA</b>	ARROZ REFOGADO COM CENOURA + FRANGO GUISADO	PÃO + CARNE MOÍDA + SOJA + SUCO	<b>CUSCUZ</b> + <b>LEITE</b> + <b>OVO</b>
Tarde	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO	<b>MACARRÃO</b> + <b>MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA</b>	<b>SUCO ENRIQUECIDO</b> <b>COM LEITE</b> + <b>BISCOITO</b>	<b>ARROZ PRIMAVERA</b>	<b>VITAMINA DE BANANA</b> + <b>BISCOITO</b>
Noite	SOPA DE FEIJÃO + CHARQUE + BATATA DOCE	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO GUISADO	CUSCUZ + CARNE MOÍDA/ SOJA AO MOLHO + SUCO	<b>MACARRÃO</b> + <b>MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA</b>	<b>CANJA DE GALINHA</b>



### **Observações sobre o cardápio modificado:**

- É importante que a primeira refeição do dia, principalmente na segunda-feira, tenha um aporte calórico suficiente para que aquelas crianças que passaram o final de semana sem se alimentar direito consigam produzir energia para desempenhar suas atividades diárias. O cuscuz é um alimento calórico que vai fornecer muita energia no início da semana, e rico nutricionalmente o que vai fazer com que eles desempenhem melhor suas atividades, bem como as vitaminas presentes no suco.

Espera-se, claro, que esse suco seja feito de polpa de fruta ou se possível da própria fruta.

- A canja na terça de manhã poderia ser substituída pelo risoto de galinha, o risoto leva os mesmos ingredientes da canja e se tornaria uma opção mais leve para o dia devido ao calor e com menos caldo que a canja, o risoto é uma ótima opção.

- O suco enriquecido é uma ótima opção para o lanche na quarta-feira, é saboroso e nutritivo.

- O arroz primavera na quinta é uma ótima opção, além de prático. Percebi também a falta de mais verduras no cardápio, os ingredientes do arroz primavera são pelo menos 3 tipos de verduras que estejam disponíveis na escola, com o frango assado, todas partidos em cubinhos e misturados ao arroz. É uma opção, bem nutritiva e gostosa. Também pra variar um pouco e não ficar só no pão.

- O cuscuz na sexta de manhã vai ajudar a fornecer uma refeição nutritiva e um aporte energético calórico para o final de semana.

As preparações estão ótimas, só a dinâmica das refeições que poderiam variar.