Em atenção à Resolução CFN n°788/2024, viemos por meio deste apresentar o Plano Anual de Trabalho das Nutricionistas e das Técnicas em Nutrição do Setor de Abastecimento e Alimentação Escolar (GAAE). A elaboração do plano anual de trabalho foi norteada pela equipe de nutricionistas, dentre elas a responsável técnica (RT) pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelas nutricionistas quadro técnico (QT) frente ao Conselho Regional de Nutrição – 3ª Região. As atividades específicas do cargo e as atividades complementares da equipe técnica são descritas abaixo, de acordo com as atribuições obrigatórias e frente às necessidades locais verificadas ao longo do trabalho do ano de 2024 para cumprimento das legislações vigentes.

| **PLANO ANUAL DE TRABALHO – DIVISÃO DE ABASTECIMENTO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** |
|---|
| **Unidade Gestora: Secretaria Municipal de Educação** |
| **Ano de Execução:** 2025 |
| **OBJETIVO:** Implementar ações que visem o aprimoramento das atribuições das nutricionistas e demais membros da equipe técnica no município de Araraquara, bem como assegurar a permanência das ações consideradas assertivas e essenciais no âmbito escolar visando atender os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar |
| **EQUIPE TÉCNICA:**<br>**Nutricionista (Responsável Técnico):** Fernanda Gonçalves Nascimento (CRN-3 20944)<br>**Nutricionistas (Quadro Técnico):** Ana Cândida Lamante Carrascoza (CRN-3 18406)<br>Ana Lúcia da Silva Amaral (CRN-3 43113)<br>Larissa Dantas P. Franco Tannuri (CRN-3 23412)<br>**Técnicos em Nutrição:** Aline Leite da Silva Cruz (CRN-3 T 11516)<br>Amanda de Melo Benedito (CRN-3 T 123063)<br>Beatris Fossa Coutinho (CRN-3 T 11365)<br>Danielle C. M. M. Faustino (CRN-3 T 106838)<br>Jéssica Letícia Sousa Santos (CRN-3 T 119648)<br>Lenice Tonia Pessoa Nicéas de Moraes (CRN-3 T 122212)<br>Lislei Amanda de Ricci (CRN-3 T 122662)<br>Miriam Rodriguez Vieira (CRN-3 T 111333)<br>Neire de Souza Miranda (CRN-3 T 111276) |
| **Instituições de Ensino atendidas:**<br>CER urbanos: 43 CER rurais: 03<br>EMEFs urbanas: 12 EMEFs rurais: 03<br>CEC: 06 |

EJA: 01
AEE: 01
Filantrópicas: 08

**Público atendido no ano anterior (2024):**
Alunos de creche (conforme legislação, menores de 3 anos):
Alunos da Educação Infantil (conforme legislação, maiores de 3 anos):
Alunos de Educação fundamental:
Educação de Jovens e Adultos:
Atendimento de alunos inseridos na Educação Especial:

| Atividade | Justificativa | Estratégia operacional | Público | Período | Metas |
|---|---|---|---|---|---|
| Conselho de Alimentação Escolar (CAE) | Conforme diretrizes do PNAE, a apresentação e apreciação dos novos cardápios devem ser apresentadas ao CAE – controle social do Programa | Envio dos cardápios do ano letivo 2025 ao CAE e devidas devolutivas técnicas de questionamentos, se houver | CAE | Ao modificar o cardápio em execução | Assegurar suporte técnico ao CAE sempre que for solicitado |
| Avaliação Nutricional do público atendido | Levantamento do diagnóstico nutricional dos escolares atendidos pelo PNAE | Coordenação das ações de avaliação do estado nutricional por meio de levantamentos antropométricos realizadas pelos estagiários do curso de Nutrição das universidades locais em parceria com a Prefeitura de Araraquara | Alunos atendidos pelo PNAE | Ciclos de estágios ao longo do ano | Orientar as famílias e encaminhar para atendimento clínico (Saúde), quando necessário, os alunos que se encontram em quadro de risco nutricional |
| Cálculos dos cardápios do ano de 2025 | Verificação da assertividade do cardápio frente às recomendações | Cálculo dos cardápios por meio de Excel em ferramenta acessível do FNDE (PlanPNAE) | Nutricionistas | Janeiro e Fevereiro | Adequar as porções às recomendações nutricionais calculadas conforme faixas etárias |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | nutricionais exigidas pela Res. n°06/2020/FNDE | | | | |
| Testes de preparações | Teste das preparações que foram inseridas no cardápio anual | Avaliar os modos de preparo, quantitativos e rendimento das receitas na cozinha do próprio Setor de Nutrição<br><br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS: Execução das receitas e registro das condições organolépticas | Técnicas em Nutrição | Janeiro e quando for necessário durante o ano | Adequar os ingredientes e o rendimento para a padronização de preparo |
| Elaboração das Fichas Técnicas | Instrumento de apoio operacional que padroniza a produção de refeições com padrão de quantidade e qualidade | - Elaboração, via sistema word, das fichas técnicas das receitas vigentes no cardápio anual 2025<br>- Montagem de um ebook das fichas e envio para as Unidades<br>- Fiscalização do uso das fichas na rotina das cozinhas | Nutricionistas | Janeiro, Fevereiro e Março | Padronizar o processo de preparo e o produto final ofertado nas Unidades Escolares |
| Elaboração das matrizes de adaptações frente aos novos cardápios para atendimento dos alunos com restrições alimentares conforme o cardápio vigente | Otimizar o trabalho de adaptação de cardápios para as diversas patologias, ideologias e necessidades especiais dos alunos com restrições em cumprimento com a legislação | Elaboração, via sistema word, das matrizes de cardápios conforme as restrições alimentares, ideologias e particularidades atendidas | Nutricionistas | Janeiro | Padronizar o processo de adaptação de cardápios conforme os atestados médicos com os diagnósticos |
| Análise dos atestados médicos enviados pelas | Todos os alunos com restrições alimentares ou outra demanda | Elaboração, via sistema word, das adaptações individuais de cardápios conforme as restrições | Nutricionistas | Permanente | Atender as necessidades dos alunos com particularidades |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Unidades e envio das adaptações | alimentar, devem ter seus laudos médicos enviados à Nutrição para que as adaptações e orientações técnicas sejam repassadas às UE | alimentares, ideologias e particularidades<br><br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>Laudos médicos | | | alimentares, mediante atestado médico ou mediante ideologia da família (devido a crenças ou veganismo, vegetarianismo) |
| Reuniões com familiares de alunos com necessidades individualizadas na alimentação (ex.: seletivos ou com transtornos sem protocolos alimentares) | Avaliação da alimentação em âmbito domiciliar, particularidades de alguns diagnósticos que cursam com dificuldades alimentares para adaptar a alimentação na escola de forma assertiva | Reunião presencial nas Unidades Escolares, com agendamento prévio entre nutricionistas e familiares<br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>- Laudos médicos<br>- Questionários validados<br>- Registro em ata | Familiares de alunos com particularidades na alimentação | Permanente | Adaptar a alimentação escolar aumentando a aceitação dos alunos com particularidades e sempre objetivando a melhora dos hábitos e dos comportamentos disruptivos |
| Visita técnica às cozinhas escolares | Acompanhamento e supervisão das atividades dos manipuladores de alimentos, visando o cumprimento das legislações sanitárias vigentes, protocolos do Setor de Alimentação Escolar e demais orientações do PNAE | - Visitas técnicas do quadro técnico da equipe às Unidades, conforme divisão Unidade/técnica<br>- Orientações para readequação das irregularidades observadas<br>- Orientações repassadas ao gestor da Unidade Escolar sobre as irregularidades observadas<br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>- Aplicação de *check list*<br>- Registro das visitas por meio de relatório | Merendeiras(os) | Permanente | Verificar cumprimento das Boas Práticas de Manipulação, cumprimento do cardápio planejado e a oferta de alimentos aos alunos, atendendo os protocolos internos e as resoluções vigentes |
| Controle de qualidade da alimentação escolar | Ofertar refeição adequada e segura aos alunos | - Visitas técnicas do quadro técnico da equipe às | Merendeiras(os) | Permanente | Garantir a oferta de um alimento seguro e um cardápio adequado |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Unidades, conforme divisão Unidade/técnica<br><br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>- Aplicação de *check list*<br>- Registro das visitas por meio de relatório<br>- Análise dos documentos: *cardápios executados* | | | |
| Avaliação da adequação quantitativa de uso dos gêneros | Utilizar gêneros em quantidades adequadas para o atendimento do público para atender as recomendações nutricionais | - Atividades de verificação de resto-ingestão nas Unidades Escolares<br><br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>Pesagem de gêneros crus;<br>- Avaliação do rendimento<br>- Avaliação de resto ingestão<br>- Registros em planilha de %de desperdício e custos | Merendeiras(os) | Permanente | Garantir a redução do uso desnecessário de gêneros, otimizando o custo da alimentação escolar |
| Aplicação de testes de aceitabilidade | Avaliar adesão e aceitação da alimentação escolar de acordo com o cardápio elaborado, bem como a aceitação de novas preparações e produtos para planejamento de compras de alimentos especiais para 2026 | Testes de aceitabilidade<br><br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>- Escala hedônica<br>- Registro do % de aceitabilidade e arquivo por 5 anos | Alunos atendidos na rede municipal de ensino | Sempre que um novo alimento ou preparação é introduzido. E, a cada 6 meses, de forma aleatória entre as escolas | Atingir, no mínimo, 85% de aceitabilidade da alimentação escolar |
| Formações periódicas continuadas | Capacitar, reciclar e atualizar as orientações | - Palestras presenciais em local disponível para esse fim em | Merendeiras(os) | Maio a Setembro | Capacitar 100% dos merendeiros da |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | dos profissionais responsáveis pela operacionalização do PNAE no município | modalidade periódica e continuada, conforme convocação enviada às Unidades Escolares | | | Alimentação Escolar lotados nas Unidades Escolares |
| Reuniões da equipe técnica do Setor | Atualizar demandas e traçar estratégias de trabalho | - Reuniões presenciais no Setor | Equipe Técnica do Setor | Quinzenal | Alinhamento em equipe para resolutividade de pendências e andamento de estratégias padronizadas |
| Projeto Bi-anual de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), na temática: Sustentabilidade, desperdício e aproveitamento integral dos alimentos | Mediante as visitas técnicas de 2024, verificou-se alto percentual de desperdício, onerando os custos da alimentação, além de faltar o papel de estímulo por parte dos educadores no momento das refeições | - Atividades de EAN com os educadores, gestores e funcionários da limpeza, por material informativo (anos letivos 2025 e 2026)<br>- Atividades de EAN com os alunos (transdisciplinar) (anos letivos 2025 e 2026)<br>- Material informativo e orientativo aos responsáveis, com questionários de comportamento em relação às práticas domiciliares (anos letivos 2025 e 2026)<br>INSTRUMENTOS AVALIATIVOS:<br>Registros das atividades de EAN | Comunidade escolar | Início em 2024 | Conscientizar todos os atores envolvidos, cada qual na sua esfera, sobre a temática; reduzindo o desperdício verificando em números e em mudança de atitudes |
| Projeto de EAN: Manual Fotográfico dos Pratos com os devidos | Orientar de forma visual e em medidas caseiras qual deve ser a porção | - Fotos dos utensílios utilizados nas cozinhas; | Técnicas em Nutrição<br>Merendeiros(as)<br>Gestores | Fevereiro a Dezembro | - Conscientizar as merendeiras de que a adequação de porção tem |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| porcionamentos por faixa etária | das preparações do cardápio por faixa etária para atendimento das recomendações nutricionais, atrelando com o projeto de sustentabilidade e desperdício | - Pesagem das preparações nos pratos e fotos das porções adequadas para cada faixa etária;<br>- Montagem do Manual Fotográfico;<br>- Impressão do Manual como documento de pesquisa e execução para as Unidades para 2026 | | | relação com construção de bons hábitos alimentares, manutenção das sensações de fome e saciedade do aluno, ensino de protagonização do comensal de pedir ou recusar repetição;<br>- Conscientizar sobre a valorização do próprio trabalho que ao não padronizar as porções, o resto será menor, assim como o processo produtivo |
| Acompanhamento dos contratos da /Alimentação Escolar | Fiscalização dos contratos (prazos, quantidade e qualidade) dos gêneros alimentícios licitados | - Controle do saldo<br>- Verificação das notas fiscais e certidões | Fornecedores de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar | Permanente | Cumprir a Lei da Licitação nº 14.133/2021 |
| Compras de gêneros | Compras dos gêneros alimentícios licitados conforme planilhas de execução dos cardápios semanais | - Verificação e adequação das planilhas matrizes por gêneros, mediante os cancelamentos de itens por excedentes nos estoques das Unidades | Fornecedores de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar | Permanente | Utilizar os recursos financeiros de forma correta, comprando os itens necessários para o cumprimento da alimentação proposta |
| Entregas de gêneros | O almoxarifado regulador entrega os gêneros quando solicitados por pedido complementar, | - Recebimento dos pedidos complementares e dos pedidos de alimentos especiais via e-mail; | Almoxarifado x Unidades Escolares | Permanente | Atender a partir de verificação de pedidos vindos das Unidades a demanda conforme |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | com planilhas e solicitações enviados pelo Setor de Abastecimento | - Solicitação das quantidades e envio ao Almoxarifado para organização da logística de entrega (3 dias úteis) | | | necessidade de cumprimento de cardápio |
| Articulação com os agricultores familiares e empreendedores rurais e suas organizações | Conhecer a produção local, no intuito de avaliar a adequação da inserção destes produtos nos cardápios da Alimentação Escolar 2026 | - Conversas com agricultores familiares para conhecer suas produções, condições de oferta e logísticas de entregas nas Unidades Escolares | Agricultores familiares | Ao longo do ano | Otimizar o uso dos recursos financeiros destinados a este propósito otimizando a sustentabilidade, como diretriz do PNAE |

*Observação: As atividades descritas no Plano Anual de Trabalho serão aplicadas conforme a possibilidade de mão de obra do Setor, considerando as urgências dos trabalhos burocráticos, visto que o parâmetro numérico de nutricionistas está em desacordo com a Resolução CFN n°789/2024, em que define Araraquara como uma cidade de grande porte (de 100.001 a 900.000 habitantes):*
*§2º Para os municípios das regiões Sudeste, Sul e Nordeste B (Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte).*
*II-Municípios de porte médio e grande: 1 (um) nutricionista RT + 1 (um) nutricionista QT para cada conjunto de 4 (quatro) escolas rurais/indígenas/quilombolas/conveniadas + 1 (um) QT para cada conjunto de 6 (seis) escolas urbanas.*

*Equipe atual de nutricionistas: 1 RT + 3 QT*
*Equipe necessária conforme legislação: 1 RT + 2QT (escolas rurais: 6 unidades) + 11 QT (escolas urbanas: 43 CER, 12 EMEFs, 06 CECs e 01 EJA) = 1RT + 13QT*