

Julho25| Questionamentos de Nutricionistas sobre PNAE

1. **Estou sendo questionada sobre a autorização dos ovos de Páscoa na escola pública ensino fundamental. Porém, essa oferta será no período de irem embora, não haverá consumo dentro do horário das refeições. Desta forma posso autorizar?**

Resposta: Como nutricionista você possui autonomia para decidir sobre esta autorização ou não, considerando os seguintes aspectos técnicos para sua justificativa:

- Cardápio praticado ao longo do mês;
- NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE (https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2020/Nota%20Tecnica_nutrio_PNAE.pdf)
- Legislação do FNDE/PNAE;
- Fonte de recurso a ser utilizado

2. **Através de uma sessão na câmara uma vereadora em questão apresentou um projeto de lei no qual me senti extremamente ofendida, levando em consideração todo trabalho realizado nos últimos 3 anos no cargo de nutricionista. O projeto de lei, que foi aprovado por unanimidade entre os vereadores. Gostaria de saber se ela tem diante da lei o poder de derrubar leis, resoluções, notas técnicas com este projeto de lei que desrespeita a saúde da criança. Gostaria de uma orientação o mais breve possível.**

Resposta: Orientamos que a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 determina em seu Art. 22:

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Orientamos que, pelo Princípio da Legalidade, o poder público está totalmente subordinado à previsão legal, visto que, os agentes da administração pública devem atuar sempre conforme a lei, ou seja, ao administrador público só é dado fazer aquilo que a lei autorize, de forma prévia e expressa. Além disso, destacamos que o parágrafo 1º do Art. 69 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 deixa claro que as legislações provenientes das entidades executoras sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa. Portanto, entendemos que, independentemente da fonte do recurso financeiro, a legislação referente ao PNAE deverá ser obedecida integralmente.

Ressaltamos que, neste contexto, o nutricionista tem autonomia na elaboração de cardápios aos alunos da rede pública de ensino básico, estabelecida pela Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CFN nº 788/2024, cumprindo os regramentos destas mesmas normativas, bem como das suas regulamentações: Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Ainda, do ponto de vista nutricional, ressaltamos que todas as exigências de composição nutricional dos cardápios do PNAE fazem parte de um amplo contexto com vistas à promoção da saúde e prevenção de doenças e para subsidiar sua argumentação técnica junto aos gestores, indicamos as seguintes referências, além de todo o bojo de normativas referente à execução do PNAE:

- a) Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde, 2004 (Organização Mundial da Saúde – OMS), visando a implementação de ações que promovam uma alimentação saudável e equilibrada e a melhoria da oferta de produtos alimentícios;
 - b) Diretriz: Ingestão de açúcares por adultos e crianças, 2015 (Organização Pan Americana da Saúde – OPAS / Organização Mundial da Saúde – OMS), que tem como “objetivo formular recomendações sobre a ingestão de açúcares livres a fim de reduzir o risco de contração de doenças não transmissíveis em adultos e crianças, com foco especial na prevenção e no controle do aumento nocivo de peso e das cáries dentárias”;
 - c) Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014 (Ministério da Saúde), que apresenta “um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde [...] da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro”;
 - d) Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde, 2016 (Organização Pan Americana da Saúde – OPAS), sendo um “instrumento para classificar alimentos e bebidas que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres...”;
 - e) Educação Alimentar e Nutricional Articulação de Saberes, 2018 (Ministério da Educação – MEC/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE), visando a promoção e “a articulação entre a Nutrição e a Educação, saberes essenciais no processo de execução do PNAE”;
 - f) Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, 2019 (Ministério da Saúde – MS), que “traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover a saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial”.
- 3. Gostaria de saber mais sobre a nova lei de licitação. Qual é a responsabilidade da nutricionista dentro dessa lei e se é obrigatório.**

Resposta: As legislações referentes às licitações são taxativas em determinar que a gestão e fiscalização de contratos sejam realizados, principalmente, por técnicos conhecedores do objeto, seja quanto a compras ou serviços prestados por terceiros. Dessa forma, quando a licitação se tratar de algo relacionado à nutrição (por exemplo, equipamentos, utensílios, alimentos, suplementos alimentares, uniformes, etc.) é extremamente importante e, por este motivo, a administração pública provavelmente vai solicitar que o nutricionista seja fiscal ou gestor de contrato ou que faça o termo de referência ou o estudo técnico preliminar dos itens necessários à licitação.

Refletimos que para assumir o gerenciamento ou a fiscalização dos contratos administrativos é muito importante, no mínimo, capacitação sobre licitações e contratos, e esta capacitação deve ser realizada pela administração pública. Sendo assim, orientamos que converse com o gestor do seu município ou seu superior hierárquico e solicite um curso sobre a nova lei de licitação e contratos para que você possa entender melhor como executar a tarefa que está sendo direcionada a você.

Na alimentação escolar, esclarecemos que participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à **parte técnica** (especificações, quantitativos, entre outros) é uma das atividades obrigatórias do nutricionista vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), conforme determina a Resolução CFN nº 788/2024.

Diante do exposto, as ações técnicas relacionadas às compras e contratações são de responsabilidade do nutricionista, que deverá estabelecer: quantidades per capita dos alimentos; quantidades e características dos alimentos conforme normativas vigentes; materiais para boas práticas de limpeza e higiene; equipamentos e utensílios; uniformes e equipamentos de proteção individual e orientações em construções e reformas de estruturas de cozinhas, despensas, refeitórios escolares e depósitos de armazenagem de alimentos e insumos.

Conforme detalha Aguiar (2022), os nutricionistas deverão definir e observar procedimentos que são de sua responsabilidade no planejamento das licitações para alimentos e insumos, considerando que é o servidor que iniciará o processo de compras, nos termos das leis de licitação:

Considerando a Lei Federal nº 14133/2021:

- Descrição do termo de referência, dos aspectos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º da referida lei;
- Especificação dos alimentos e insumos, dando preferência ao catálogo eletrônico de padronização;

- Observação quanto a qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;
- Indicar a necessidade de parcelamento de entrega considerando que o atendimento com as refeições aos alunos é contínuo durante o ano letivo;
- Descrição dos endereços das escolas ou do depósito central para entrega dos produtos;
- Descrição das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso, tendo o cuidado de orientar merendeiras/cozinheiras/cantineiras e direção das escolas quando a entrega for descentralizada (ponto a ponto/de escola em escola);
- As condições de guarda e armazenamento de forma que não seja permitida a deterioração do material;
- Especificação da garantia contratual exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso, e mesmo não sendo de responsabilidade dos nutricionistas, estes deverão ter conhecimento a quem cabe essa definição.

Referência:

AGUIAR, J.A. Planejamento das contratações e a participação do nutricionista no PAE.

In: AGUIAR, J.A.; CALIL, R. M.(org.). Gestão Administrativa, técnica e operacional na alimentação escolar. Embu das Artes: Alexa Cultural, 2022. p. 233-386.

- 4. Gostaria de tirar dúvida com relação a oferta de lanche para passeio. Iniciei no município final do ano passado e era fornecido pão com carne ao molho, para passeio de meio período ou período integral, sendo que a carne era preparada no dia anterior ao passeio. Neste ano, por conta do risco, não estamos fornecendo pão com carne, sendo que temos disponível fruta e biscoito individual para oferta. Estou trabalhando com itens estimados por outra nutricionista, por isso sem muitas opções e avaliando para inserir novos itens de acordo com o permitido pela legislação. Há alguma orientação específica com relação a oferta de lanches? Qual a orientação para passeios que ocorrem o dia todo?**

Resposta: Realmente os riscos microbiológicos para lanches a base de carne são imensos, ainda mais preparados no dia anterior. Ressalta-se ainda, que a qualidade sensorial do lanche, certamente fica comprometida.

O texto que segue é somente uma sugestão, não podendo ser considerado como uma orientação. Cada município tem realidades específicas, e por isso, esses diversos aspectos regionais precisam ser considerados pelos Nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar local para adaptações necessárias.

Para garantir que a alimentação dos alunos nas excursões esteja em conformidade ao estabelecido na Resolução FNDE 06/2020, serão necessárias diversas providências, como:

- Recursos financeiros suficientes para a aquisição:
Da quantidade de alimentos em proporção adequada à necessidade dos alunos, considerando o tempo que permanecerão em viagem, e ainda em qualidade alinhada à Resolução FNDE 06/2020;
- De recipientes térmicos em proporção adequada aos lanches transportados nas excursões;
- De proteção para os lanches para composição dos kits aos alunos;
- b. Cuidados referentes à sustentabilidade, já que serão utilizadas embalagens individuais;
- c. Orientação à direção das escolas quanto a importância de seguir as indicações do Nutricionista;
- d. Orientação aos manipuladores de alimentos para a organização dos kits considerando as boas práticas na manipulação, e ainda, em proporção adequada ao tempo de permanência dos alunos em viagem, de preferência de forma prática ou ainda, com o envio de fotografias quanto a forma de organizar os alimentos/kits;
- e. Orientação aos responsáveis pela excursão quanto:
 - A organização nos veículos de transporte dos recipientes que acondicionarão os kits de lanches, mantendo-os devidamente tampados e distantes do calor;
 - A importância da higienização das mãos dos alunos antes de lanchar;
 - À distribuição dos alimentos em kits aos alunos na proporção indicada pelo Nutricionista;
 - Cuidados no descarte dos resíduos, visando a sustentabilidade;
 - Outras providências que sejam pertinentes.

Assim, seguem sugestões de outros cuidados:

1. O transporte dos alimentos requer condições visando a segurança sanitária até o consumo, sendo imprescindível a garantia da qualidade geral dos lanches, evitando possíveis contaminações:
 - a. Enviar aos responsáveis das escolas, orientação para que os alunos possam, preferencialmente higienização das mãos com água e sabão antes da alimentação, ou, então, a utilização de álcool gel;
 - b. Orientar a:
 - A organização dos lanches em kits dispostos em embalagens individuais para os alimentos sempre que possível, prevenindo contaminação cruzada, facilitando ainda, a distribuição dos lanches aos alunos durante a excursão;
 - A organização dos kits dos lanches em recipientes herméticos, mantendo os alimentos protegidos contra possíveis contaminação. Fazer testes para avaliar quanto tempo os lanches permanecem em temperatura segura no recipiente providenciado;
 - A utilização de bolsas térmicas com gelo, como opção aos recipientes herméticos, mas, apenas para o caso de os alimentos serem consumidos em curto espaço de tempo. Fazer testes para avaliar quanto tempo os lanches permanecem em temperatura segura no recipiente providenciado;
 - A separação dos alimentos crus e prontos para consumo, para evitar a contaminação cruzada;

- A limpeza das embalagens após o uso, certificando que estejam limpos e higienizados antes de colocar os alimentos dentro deles;
 - A rotular os lanches com os nomes dos alimentos, a data e horário de preparação para garantir que todos saibam o que estão consumindo e que possam verificar a frescura dos alimentos;
 - A manter as embalagens distantes de fontes de calor e de contaminantes, evitando que as embalagens sofram danos e comprometam os alimentos;
 - O descarte correto dos resíduos, tendo disponíveis, sacos de lixo durante a viagem, de forma que possam ser descartados corretamente após o término da alimentação/excursão.
2. Há no mercado opções de lanches que sejam saudáveis e que possam ficar em temperatura ambiente durante uma excursão, contudo, seus preços geralmente maiores que os praticados no Programa de Alimentação Escolar:
- a. Mix castanhas como: nozes, amêndoas, passas e outros frutos secos;
 - b. Frutas frescas que possam ser lavadas e sanitizadas antes do consumo e embaladas para transporte como: maçã e uva;
 - c. Barra de frutas secas como de goiaba com passas, banana, por exemplo;
 - d. Barras de granola a partir de produtores familiares rurais, podendo inclusive ser sem açúcar adicionado;
 - e. Bolachas ou biscoitos preparados a partir de produtores familiares rurais, podendo inclusive, ser integral;
 - f. Chips de banana, batata doce, batata a partir de produtores familiares rurais;
 - g. Pães com recheio de queijo que possam permanecer nos recipientes térmicos no período que garanta a sua segurança sanitária, embalados individualmente, favorecendo a organização nos kits aos alunos. Lembrar de fazer testes para avaliar quanto tempo os lanches permanecem em temperatura segura no recipiente providenciado (ver Resolução RDC 216/2004 e Portaria CVS/SP 05/20213, esta, válida somente para o estado de São Paulo);
 - h. Suco integral em embalagem com 200 ml, com sabores diferenciados, transportados em condições adequadas à natureza da bebida;
 - i. Leite UHT integral em embalagem com 200 ml;
 - j. Água mineral em frasco com tampa rosqueável, em proporção adequada o período de permanência do aluno em excursão, que facilitará a hidratação do aluno, e ainda que ela possa fechar a garrafa quando quiser, evitando desperdício.

Provavelmente serão necessárias justificativas para atendimento de tais pedidos:

- a. Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos alinhadas à Resolução FNDE 06/2020;
- b. Praticidade e conveniência já que os alunos estarão em viagem, requerendo alimentos seguros dos ponto de vista sanitário, fáceis de preparar, transportar e consumir em trânsito;
- c. Versatilidade, diante da variedade de opções permitindo atender às necessidades dos alunos, seus hábitos e restrições alimentares, garantindo que todos possam se alimentar;

- d. Custo-benefício em comparação com opções de alimentação rápida ou lanches comprados prontos, utilizando melhor o tempo disponível para a atividade objetivo da viagem;
 - e. Sustentabilidade, pela escolha de alimentos *in natura* e frescos, com redução de desperdícios, favorecendo pela opção por embalagens reutilizáveis.
5. **Em face da dificuldade enfrentada na execução do PNAE, venho por meio deste solicitar orientação com relação a uma situação específica e que tem sido recorrente dentro do programa de alimentação escolar. Trata-se do seguinte caso: Uma mãe procurou a instituição de educação infantil onde seu filho de 3 anos está matriculado para solicitar levar a mamadeira com açúcar para o filho em diversos momentos do dia. Enquanto nutricionista Responsável Técnica do Programa de Alimentação Escolar, agendei com essa mãe, juntamente com a direção escolar, para entender a questão e dar as orientações necessárias. A mãe explicou que seu filho, em sua casa, não come nada além de leite de vaca UHT com açúcar e miolo de pão francês. Que até mesmo a água ele não faz a ingestão adequada. Que inclusive na casa de parentes (avó, tios), quando saem, não ingere alimentos, às vezes nem esse leite que ela oferece, nem água, só se alimenta destes em sua casa. Relatou que quando coloca o prato com os alimentos perto da criança ele recusa. Questionada se havia buscado outros profissionais para investigar o caso, a mãe relata acompanhar com médico gastroenterologista, sendo que a criança foi diagnosticada com refluxo (não tem nenhum laudo no CMEI), e que está aguardando consulta com nutricionista na rede pública e está acompanhando com pediatra, e segundo a mãe, foi esta quem a orientou a acionar a justiça para solicitar levar esta mamadeira com açúcar já pronta de sua casa para a escola. Ressalto que não recebi nenhum laudo médico. Questionei se já havia levado a algum psicólogo e a mãe negou e demonstrou (impressão minha) achar desnecessário. Foi explicado para a mãe que pela legislação não podemos oferecer açúcar para os menores de 3 anos e que não adquirimos pão francês por ser ultraprocessado. Expliquei também o risco sanitário que eu teria que assumir ao receber essa mamadeira. A criança já está no CMEI em tempo integral há 5 meses e não aceita nenhum alimento, segundo relatos da mãe e da diretora. Afirmaram que também não demonstra sinais de fome. Não aceita nem mesmo o leite de vaca que é oferecido sem açúcar no CMEI, nem o miolo do pão caseiro, que é produzido no CMEI, também sem açúcar conforme as exigências da legislação que rege o PNAE. Enfatizei a importância desse atendimento multiprofissional pela saúde, para investigar melhor a causa dessa seletividade extrema. A criança está em Eutrofia. Segundo a mãe, está sendo suplementada de micronutrientes pelo gastroenterologista. No entanto, a mãe saiu decidida a buscar a justiça. Solicito orientação sobre como proceder nesse caso e em outros que têm surgido, com relação à seletividade, onde não há laudo diagnóstico, e que parece, às vezes, ser reflexo de hábitos alimentares inadequados da própria família, e que muitas vezes, querem exigir a manutenção destes mesmos hábitos dentro do ambiente escolar. E ainda, como dar conta de tantos casos específicos (seletividade, TEA, alergias e intolerâncias alimentares), uma vez que não temos quadro técnico suficiente para atender à demanda? Não vou entrar no mérito de estrutura física**

e de recursos humanos para a produção dessa alimentação específica de forma segura. São muitas as dificuldades enfrentadas. Mas no que me cabe, o que mais eu devo fazer? Ressalto aqui que, agora, estou sozinha, apenas uma nutricionista, para o atendimento de mais de 5000 alunos, incluindo duas aldeias e dois distritos. A situação é angustiante. Preocupada com a segurança alimentar e nutricional das crianças atendidas pelo PNAE, aguardo as orientações e antecipo agradecimentos.

Resposta: Compartilhamos da sua justa preocupação e angústia, tanto que o CRN-3 tem inserido esta temática nos eventos mensais “O nutricionista na Alimentação Escolar - PNAE” que acredito que você tem participado quando possível.

Assim, orientamos a consultar o material produzido nestes encontros com as dúvidas enviadas pelos nutricionistas, disponível em <https://www.crn3.org.br/arquivos/gt-alimentacao-escolar-respostas-do-1o-ao-4o-encontro-2024-versao-finalpdf.pdf> a partir da página 7 que traz as perguntas e respostas sobre seletividade alimentar.

Além disso, orientamos que sua conduta de conversar com a família em conjunto com a direção escolar para explicar sobre a legislação do PNAE foi correta e, caso ainda não tenha feito, orientamos que, havendo discordâncias com questões técnicas, operacionais, ou outras que venham a interferir na qualidade técnica do trabalho na área da alimentação e nutrição ou inconsistências com a legislação vigente, elabore um posicionamento formal. Ou seja, se não há atendimento à legislação ou se houver a impossibilidade no cumprimento de alguma atividade técnica característica do Nutricionista em prol da saúde da coletividade envolvida na prestação de serviço, entre outras circunstâncias que afetem o desempenho dentro do campo de atuação, o nutricionista poderá respaldar-se com emissão de Parecer/Relatório Técnico.

Como o relatório técnico profissional é uma das atribuições obrigatórias do Nutricionista pela Resolução CFN 600/2018 (<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>), recomenda-se que o posicionamento técnico deve integralizar: a não conformidade e/ou necessidades observadas no local, citação da legislação de referência/do embasamento, contextualização técnica, sugestão para solucionar a questão. Necessário datar, assinar e carimbar, apresentando cópia ao superior hierárquico para ciência e/ou providências, mediante protocolo ou outro método que aponte o recebimento. Importante, também, manter uma cópia para arquivo no setor de trabalho e respaldo profissional.

- 6. Recebi essa semana a nova resolução quanto à parâmetros numéricos de nutricionistas para atuação na alimentação escolar e fiquei com algumas dúvidas. O artigo 13 da referida resolução, fala da não emissão da ART, mas somente quando não houver atendimento do art 3, que é sobre ter um nutricionista ligado à EEx como pessoa física? Em relação aos parâmetros numéricos estabelecidos, o não cumprimento dele não acarreta a não emissão de RT? Quanto ao artigo 10, este diz que as EEx deverão alcançar**

os parâmetros mínimos gradativamente, com determinações imediatas, média e longo prazo. Entretanto, não fica claro como isso será fiscalizado e o que acontecerá com a prefeitura que não cumprir. Existe algum tipo de penalização para o local que não acatar?

Em atenção às dúvidas enviadas, orientamos:

O artigo 13 da referida resolução, fala da não emissão da ART, mas somente quando não houver atendimento do art 3, que é sobre ter um nutricionista ligado à EEx como pessoa física? Em relação aos parâmetros numéricos estabelecidos, o não cumprimento dele não acarreta a não emissão de RT?

Resposta: O artigo 13 da Resolução CFN 789 diz que as EEx estarão sujeitas ao cadastro no CRN da respectiva jurisdição e deverão apresentar Nutricionista – RT pelo PNAE, bem como o seu QT. Assim, acredito que na sua pergunta você esteja se referindo ao Art.14, que diz:

Art. 14. A Anotação da Responsabilidade Técnica (ART) e a Declaração de Quadro Técnico (DQT) pelo PNAE poderá ser cancelada pelo CRN a qualquer momento, quando se verificar o não atendimento aos critérios contidos no artigo 3º, §1º desta Resolução, sendo informado oficialmente por escrito ao (à) nutricionista e à Entidade Executora.

O Art. 3º determina que poderá ser responsável técnico (RT) do PNAE o (a) nutricionista habilitado e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e que for ligado diretamente à entidade executora como pessoa física. Além de estar vinculado ao Sistema de Cadastro do FNDE, mediante apresentação da Anotação da Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo CRN da jurisdição.

§1º Sem prejuízo ao disposto no artigo 11 desta Resolução, o CRN da respectiva jurisdição, a requerimento do (a) nutricionista interessado (a), concederá a ART pelo PNAE, de acordo com a análise dos seguintes critérios:

- I- Existência de quadro técnico de nutricionistas, adequado, quando couber.
- II- Prova de vínculo vigente com a Entidade Executora (EEx).
- III- Distribuição da carga horária técnica semanal e jornada diária compatível com o serviço e com as suas atribuições.
- IV- Dimensionamento para o Quadro Técnico (QT) de acordo com os parâmetros numéricos mínimos estabelecidos.
- V- Compatibilidade do tempo despendido para acesso aos locais de trabalho.
- VI- Regularidade cadastral e financeira perante o CRN.

Sendo assim, conforme o Art.3º §1º, inciso IV, se a entidade executora não cumprir os parâmetros numéricos estabelecidos, a ART não será emitida.

7. **Quanto ao artigo 10, este diz que as EEx deverão alcançar os parâmetros mínimos gradativamente, com determinações imediatas, média e longo prazo. Entretanto, não fica claro como isso será fiscalizado e o que acontecerá com a prefeitura que não cumprir. Existe algum tipo de penalização para o local que não acatar?**

Resposta: O artigo 11 explica como será a fiscalização:

Art. 11. Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares de nutricionista, as condições de trabalho existentes, o acompanhamento desta Resolução, expedindo relatórios mediante a apresentação e documentos relativos à operacionalização do PNAE, remetendo ao gestor responsável, ao FNDE e aos órgãos de controle se necessário.

Art. 3º Poderá ser responsável técnico (RT) do PNAE o (a) nutricionista habilitado e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e que for ligado diretamente à entidade executora como pessoa física. Além de estar vinculado ao Sistema de Cadastro do FNDE, mediante apresentação da Anotação da Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo CRN da jurisdição.

§1º Sem prejuízo ao disposto no artigo 11 desta Resolução, o CRN da respectiva jurisdição, a requerimento do (a) nutricionista interessado (a), concederá a ART pelo PNAE, de acordo com a análise dos seguintes critérios:

- I- Existência de quadro técnico de nutricionistas, adequado, quando couber.
- II- Assim, sem QT adequado, a ART não é emitida, sem ART para apresentar ao FNDE, há o corte de verba para a entidade executora.

8. **Sou RT de um município, com a nova gestão 2025 chegaram os novos colaboradores, dentre estes a nova encarregada da Cozinha Piloto. Já chegou querendo fazer mudanças no cardápio, pelo que eu entendi ela vai fazer sem a minha autorização. Já disse a ela que os cardápios e de responsabilidade no nutricionista. Até que ponto ela pode intervir nos cardápios, posso fazer algo se sim o que? Como procedo, pois daqui uns dias ela irá fazer os cardápios do jeito dela e enviar as escolas. Como procedo?**

Resposta: Conforme o Art. 17 da Resolução FNDE 06/2020, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Portanto, não cabe à encarregada da cozinha piloto interferir nos cardápios.

Orientamos que, havendo discordâncias com questões técnicas, operacionais, ou outras que venham a interferir na qualidade técnica do trabalho na área da alimentação e nutrição ou inconsistências com a legislação vigente, elabore um posicionamento formal. Ou seja, se não há atendimento à legislação ou se houver a impossibilidade no cumprimento de alguma atividade técnica característica do Nutricionista em prol da saúde da coletividade envolvida na

prestação de serviço, entre outras circunstâncias que afetem o desempenho dentro do campo de atuação, o nutricionista poderá respaldar-se com emissão de Parecer/Relatório Técnico. Como o relatório técnico profissional é uma das atribuições obrigatórias do Nutricionista pela Resolução CFN 600/2018 (<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>), recomenda-se que o posicionamento técnico deve integralizar: a não conformidade e/ou necessidades observadas no local, citação da legislação de referência/do embasamento, contextualização técnica, sugestão para solucionar a questão. Necessário datar, assinar e carimbar, apresentando cópia ao superior hierárquico para ciência e/ou providências, mediante protocolo ou outro método que aponte o recebimento. Importante, também, manter uma cópia para arquivo no setor de trabalho e respaldo profissional.

Realize reuniões com o seu superior hierárquico e com a nova encarregada da cozinha piloto e os posicione sobre esta questão.

9. **Sou nutricionista e recebi um contato de uma ONG. Fiz um trabalho de consultoria para eles participarem de um chamamento de licitação. Eles ganharam a licitação para fazer a gestão de uma escola pública em Cajamar / SP. Eles precisam de um nutricionista por 2 horas diárias com um total de 10 horas semanais. Segundo eles, foi essa a recomendação passada. Entendo que a Prefeitura tem seus nutricionistas e que esses farão uma supervisão mensalmente. A previsão é de 360 alunos mais o corpo docente. Acredito que esse número não será logo no início. Será um aumento gradual até chegar nesse total. Minha dúvida é: Essa carga horária de 2 horas diárias está correta? Preciso saber por que vou elaborar uma proposta de prestação de serviços para eles.**

Resposta: Estipular apenas 10 horas semanais para esse serviço não atende ao dimensionamento correto para a realidade da Alimentação Escolar. É viável seguir a Resolução CFN 789/2024, art. 7º, I, 'a', garantindo pelo menos 30 horas semanais para a correta execução da Alimentação Escolar.

Com a manutenção de carga horária reduzida e a obrigatoriedade de executar as atividades técnicas, o nutricionista muito provavelmente trabalhará além do período definido, fato injusto. Poderá ainda, comprometer a qualidade do serviço prestado à população, especialmente aos alunos, e a conformidade com as normativas estabelecidas pelo CFN e FNDE. Mesmo com a fiscalização mensal pelos nutricionistas da prefeitura, não há como ter assertividade na prestação de serviço por apenas 10 horas semanais. Cabe ressaltar que o PNAE tem como objetivo único "atendimento aos alunos", não sendo considerado qualquer outro público. Na Resolução CFN nº 600/2018 e Resolução 789/2024 também há menção apenas quanto aos alunos. Não há condicionamento quanto aos funcionários.

Sugerimos, portanto, que antes de elaborar a proposta de prestação de serviços, é importante detalhar as responsabilidades do nutricionista no contrato para garantir que a carga horária permita o cumprimento adequado das exigências da alimentação escolar. Se necessário,

sugerir um ajuste para ampliar a atuação conforme a demanda da escola, alinhada ao cumprimento legal e oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras aos alunos.

10. Quantas horas é o mínimo para um nutricionista servidor público da alimentação escolar cumprir como responsável técnico?

Resposta: A Resolução CFN 789/2024, que dispõe sobre a responsabilidade técnica e formação do quadro técnico, assim como estabelece as diretrizes sobre parâmetros numéricos mínimos para atuação em Alimentação e Nutrição no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos estados, no Distrito Federal e nos municípios, disponível em <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=789> determina em seu Art. 8º que para o cumprimento adequado das atribuições, a instrução é de que nutricionista cumpra uma carga horária mínima de 30 horas semanais.

11. Gostaria de esclarecer algumas dúvidas sobre as rotinas de trabalho de um RT na Merenda Escolar. Estou atuando há 11 anos nesta Prefeitura, sozinha e tentando pôr em prática as normas vigentes. Tenho muita dificuldade e não tenho cooperação para dar andamento nestes projetos, e ainda por cima uma escriturária que está como chefe de setor que por muitas vezes não me informa sobre os ocorridos, não compartilha procedimentos e ainda orienta gestores de escola sobre itens relacionados a merenda sem me consultar. Tenho dificuldades com o transporte para fazer as supervisões escolares, para dar seguimento em projetos alimentar e nenhum apoio da Secretaria de Educação. Só citam o nutricionista em meio à problemas para responder, e mesmo assim é correto? Qual o procedimento a ser realizado perante à tantas cobranças como RT? Nas legislações vigentes diz que o RT é responsável por desenvolver as atribuições técnicas de acordo com as normas vigentes, se ao que parece qualquer pessoa pode atuar como. Antes que ocorra alguma divergência, gostaria de uma orientação.

Resposta: Orientamos que, havendo discordâncias com questões técnicas, operacionais, ou outras que venham a interferir na qualidade técnica do trabalho na área da alimentação e nutrição ou inconsistências com a legislação vigente, elabore um posicionamento formal. Ou seja, se não há atendimento à legislação ou se houver a impossibilidade no cumprimento de alguma atividade técnica característica do Nutricionista em prol da saúde da coletividade envolvida na prestação de serviço, entre outras circunstâncias que afetem o desempenho dentro do campo de atuação, o nutricionista poderá respaldar-se com emissão de Parecer/Relatório Técnico.

Como o relatório técnico profissional é uma das atribuições obrigatórias do Nutricionista pela Resolução CFN 600/2018 (<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>), recomenda-se que o posicionamento técnico deve integralizar: a não conformidade e/ou necessidades observadas no local, citação da legislação de referência/do embasamento,



contextualização técnica, sugestão para solucionar a questão. Necessário datar, assinar e carimbar, apresentando cópia ao superior hierárquico para ciência e/ou providências, mediante protocolo ou outro método que aponte o recebimento. Importante, também, manter uma cópia para arquivo no setor de trabalho e respaldo profissional.