

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é assegurada pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, enquanto direito básico do estudante e que pode contribuir para o seu crescimento, desenvolvimento, rendimento escolar, formação de hábitos alimentares saudáveis e segurança básica. Considerando que os alunos do Programa de Educação Integral (ProEi) do Colégio Estadual Pedro Calmon realizam três das principais refeições diárias na escola, é importante que a mesma ofereça um cardápio que atenda às necessidades nutricionais desses estudantes, em consonância com o valor disponibilizado pelo Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, correspondente a R\$ 0,36 por aluno (para os Ensinos Fundamental e Médio) e R\$1,07, para o turno integral. Diante da inexistência de um sistema que padronize cada refeição, considerando os valores repassados por aluno, se faz necessária a presente pesquisa que visa a elaboração de uma planilha detalhada dos custos para cada refeição, além de permitir, a partir desses dados, a definição de estimativas da quantidade necessária da alimentação a ser produzida no CEPC, evitando assim sobras.

OBJETIVOS

Investigar o custo do almoço por aluno ofertado no ProEi do Colégio Estadual Pedro Calmon, e através dos resultados obtidos, propor um cardápio com base no custo da alimentação por indivíduo, sensibilizando os alunos quanto ao custo das suas refeições e a respeito de como os valores repassados pelo PNAE são investidos na Unidade Escolar.

METODOLOGIA

Após revisão bibliográfica, a turma foi dividida em grupos para realização das atividades. Para coleta de dados foram criados planos de observação de campo, que incluem as planilhas de medição/financeira e os questionários online de satisfação (avaliação de preferência) para os alunos do ProEi. No momento da observação do trabalho de preparação dos alimentos, foram ouvidas as dificuldades e aspirações das merendeiras, visando a escuta dos principais sujeitos envolvidos no processo de produção. De posse das medições, foram realizadas reuniões para analisar os resultados físico-financeiros e propor mudanças nos cardápios, sobretudo no sentido de evitar desperdícios, de criar uma planilha de planejamento adequado para aquisição dos alimentos e sobras e avaliar se o valor transferido pelo PNAE é suficiente para compor o cardápio a ser proposto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

- Foram verificados altos índices de desperdício dos alimentos (preparação e consumo).
- Entre a primeira e segunda medições, já pode ser observada uma economia considerável na produção do almoço, conforme destacada na planilha abaixo:

	CARDÁPIO	PESO	VALOR	ALUNOS	VALOR POR	QUANT	DESPER	%	SOBRA	%	VALOR
	COLEGIO PEDRO CALMON	TOTAL	TOTAL	ATEND	REFEIÇÃO	KG/P/ALU	DICIO	DESP	PESO	SOBRA	KILO
1	FEIJÃO DE TROPEIRO, ARROZ E SALADA 1	55,16	412,40	125	3,30	0,441	5,316	10%	12,825	23%	7,48
2	MACARRAO COM CARNE MOIDA, FRITA, ARROZ E SALADA	68,23	574,68	156	3,68	0,437	1,291	2%	2,827	4%	8,42
3	FEIJÃO DE TROPEIRO, ARROZ E SALADA 2	58,26	519,77	150	3,47	0,388	4,445	8%	7,563	13%	8,92
4	FRANGO COZIDO, ARROZ, FAROFA DE CENOURA E SALADA	99,91	511,76	140	3,66	0,714	7,058	7%	19,513	20%	5,12
5	ESTROGONOFE, ARROZ, MACARRÃO E SALADA	78,46	569,11	138	4,12	0,569	2,658	3%	13,518	17%	7,25
	MÉDIA PRIMEIRA MEDIÇÃO	72,01	517,54	142	3,65	0,510	4,154	6%	11,25	15%	7,44
6	FRANGO COZIDO, MACARRÃO E SALADA	60,17	357,61	133	2,69	0,452	2,684	4%	10,367	17%	5,94
7	ARROZ, CARNE FRITA E FAROFA CENOURA	61,75	652,58	127	5,14	0,486	1,550	3%	0,785	1%	10,57
8	ESTROGONOFE COM ARROZ E SALADA	55,14	303,14	160	1,89	0,345	1,213	2%	9,133	17%	5,50
9	FEIJÃO TROPEIRO ARROZ E SALADA	48,18	376,00	134	2,81	0,360	1,163	2%	1,683	3%	7,80
	MÉDIA SEGUNDA MEDIÇÃO	56,31	422,33	139	3,13	0,411	1,653	3%	5,49	10%	7,45
	DIFERENÇA EM %	-22%	-18%	-2%	-14%	-19%	-60%	-51%	-51%	-38%	0%

- Ainda assim, o preço das refeições por aluno ultrapassa os valores repassados pelo PNAE, considerando o custo médio da refeição na 2ª medição e os 200 dias letivos em que seriam distribuídos os almoços.

CONCLUSÕES

A realização de campanha de sensibilização com os alunos sobre a temática da fome, resultou na diminuição considerável do desperdício de alimentos, o que pode ser verificado na tabela acima. O conhecimento das merendeiras sobre a planilha de medições e custos, também já resultou em resultados positivos no que tange aos índices de sobra das refeições. Contudo, entende-se a necessidade de continuidade dessa pesquisa para otimização dos resultados, apesar do entendimento atual que o valor estipulado pelo PNAE, para alimentação escolar, é insuficiente para fornecer uma refeição saudável e de qualidade. Outrossim, fica clara a importância da construção de novos cardápios que considerem as necessidades nutricionais dos alunos, os recursos disponíveis e a possibilidade de ampliação da aquisição de produtos da Agricultura Familiar local.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 16, de 7 de dezembro de 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/31-consultas?download=11568:reolucao-n16-de-7-de-dezembro-de-2017>>. Acesso em: 9 ago. 2019.

MEC/FNDE. Sobre o PNAE: O que é? Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>. Acesso em: 1 ago. 2019.