



GUIA

DA ALIMENTAÇÃO

ESCOLAR

DO SESC

Como implantar a alimentação
saudável nas cantinas escolares

VOLUME 2

Sesc | Serviço Social do Comércio

Serviço Social do Comércio
Departamento Nacional

Guia da Alimentação Escolar do Sesc

Volume 2

**Como implantar
a alimentação saudável
nas cantinas escolares**

Rio de Janeiro
Sesc | Serviço Social do Comércio
Departamento Nacional
2019

Sesc | Serviço Social do Comércio

Presidência do Conselho Nacional
José Roberto Tadros

DEPARTAMENTO NACIONAL

Direção-Geral
Carlos Artexes Simões

Diretoria de Programas Sociais
Lucia Regina Senra da Silva Prado

Diretoria de Desenvolvimento Institucional
Luiza de Faria Saraiva

CONTEÚDO

Gerência de Saúde e Alimentação
Gerência de Formação e Pesquisa
Gerência de Educação

Consultoria

Juliana Paludo Vallandro
Nutricionista (CRN-2 5439)

PRODUÇÃO EDITORIAL

Assessoria de Comunicação

Projeto gráfico e diagramação
Outpaper Design e Inovação

Edição

Gustavo Barbosa (Conceito Comunicação
Integrada Ltda.)

©Sesc Departamento Nacional, 2019

Telefone: (21) 2136-5555

www.sesc.com.br

Todos os direitos reservados e protegidos pela
Lei n. 9.610 de 19/2/1998.

Distribuição gratuita.

Reprodução e venda proibidas.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Bibliotecária: Renata de Souza Nogueira CRB-7/5853

Sesc. Departamento Nacional.

Como implantar a alimentação saudável nas cantinas escolares /
Sesc, Departamento Nacional. – Rio de Janeiro : Sesc, Departamento
Nacional, 2019.

36 p. : il. ; 20 cm. – (Guia da alimentação escolar do Sesc, v. 2)

ISBN: 978-85-8254-075-6

1. Alimentação. 2. Alimentação adequada. 3. Alimentação saudável.
4. Alimentação escolar. 5. Crianças - Nutrição. 6. Merenda escolar. I.
Título. II. Série.

CDD 371.716



Sumário

Apresentação **6**

Introdução **7**

Cap 1. Do planejamento
à prática **9**

Cap 2. *Checklist* da
cantina segura **13**

Cap 3. *Checklist* da
cantina saudável **23**

Cap 4. Plano de ação para
os itens não conformes **31**

Lista de abreviaturas

°C – Graus Celsius

Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

AvanSesc – Avaliação Nutricional dos Alunos das Escolas Sesc

BPF – Boas Práticas de Fabricação

BPM – Boas Práticas de Manipulação

cm – Centímetro

DTNs – Doenças Transmitidas por Alimentos

g – Grama

HDL – *Low Density Lipoproteins*
(Lipoproteínas de Baixa Densidade)

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

LDL – *High Density Lipoproteins*
(Lipoproteínas de Alta Densidade)

ml – Mililitro

N. A. – Não se aplica

OMS – Organização Mundial da Saúde

PeNSE – Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados

PPM – Partes por milhão

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor

Sesc – Serviço Social do Comércio

WHO – *World Health Organization*



Apresentação

O Serviço Social do Comércio (Sesc) vem desenvolvendo diversas ações de promoção da alimentação adequada e saudável por meio de publicações, materiais e atividades educativas, de forma integrada e intersetorial.

Alinhando-se a essas ações, e com o objetivo de melhorar a alimentação e a qualidade de vida das crianças, foi vislumbrada a necessidade de elaborar e implantar o *Guia da Alimentação Escolar do Sesc*.

O material, de cunho orientador, tem o objetivo principal de fornecer embasamento teórico e prático para contribuir com os cantineiros para que os alimentos produzidos e servidos nas escolas do Sesc sejam plenamente saudáveis, uma referência de qualidade na área de alimentação escolar em nosso país.

Este volume, depois do embasamento teórico apresentado no volume 1, tem o objetivo de apresentar as condições necessárias para a implantação e a operacionalização de uma cantina saudável no dia a dia das escolas.

E o volume 3 vai tratar de situações especiais de alimentação e aspectos regionais.

Desejamos a você uma boa leitura e esperamos que este material seja bastante útil para o desenvolvimento de suas atividades!

Introdução

Comer é mais do que jogar lenha na fogueira ou abastecer um carro. Comer é mais do que escolher um alimento e dar para uma criança. Comer e dar de comer reflete nossa atitude e relacionamento com nós mesmos, com os outros e com as nossas histórias. Comer tem relação com autorrespeito, nossa conexão com nossos corpos e compromisso com a vida
(SATTER, 2007, p. S142-S153)

Por muito tempo, a desnutrição infantil ocupou lugar de destaque nas estatísticas relacionadas às condições de vida das crianças brasileiras. No entanto, nos últimos anos, vem se observando uma crescente redução da desnutrição e um aumento do sobrepeso e da obesidade na população.

Atribui-se essa modificação no cenário nutricional brasileiro a diversos fatores, tais como: a crescente oferta de alimentos industrializados, ricos em gorduras, açúcares e sal; aumento no consumo de alimentos de alto valor calórico; e sedentarismo. Associada a estes fatores, ocorre uma redução do consumo dos alimentos saudáveis, como cereais, legumes, frutas e verduras. O resultado é um marcante aumento da obesidade e das doenças associadas a ela, como diabetes, pressão alta e doenças do coração (SBP, 2012).

Citaremos alguns dados que nos mostram o tamanho do problema:

- 📌 O excesso de peso na infância aumentou, em todo o mundo, de 32 milhões em 2000 para 42 milhões no ano de 2013 (WHO, 2014).
- 📌 Em 2025, o número de crianças com sobrepeso e obesidade no mundo poderá chegar a 75 milhões, caso nada seja feito.
(<http://www.abeso.org.br/atitude-saudavel/mapa-obesidade>).
- 📌 No Brasil, a obesidade vem crescendo cada vez mais. Quando analisamos por região, observamos um predomínio do excesso de peso das regiões Sul e Sudeste, em comparação com as demais.

No que se refere especificamente aos escolares, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2015 pelo IBGE, encontrou uma frequência de excesso de peso de 23,7%, o que equivale a três milhões de crianças acima do peso nas escolas. Outro dado da pesquisa é a maior prevalência de excesso de peso entre os escolares da rede privada.

Apesar da reconhecida importância da alimentação saudável nas primeiras fases da vida, as práticas alimentares das crianças brasileiras estão muito aquém das recomendações de uma alimentação adequada. Observem estes dados:

- 🍷 Apenas 12,7% das crianças brasileiras de 6 a 59 meses consomem verduras na forma de folhas; 21,8% consomem legumes e 44,6% consomem frutas diariamente.
- 🍷 Em contrapartida, observa-se um elevado consumo de refrigerantes (40,5%), alimentos fritos (39,9%), salgadinhos (39,4%) e doces (37,8%), na frequência entre 1 a 3 vezes na semana (Bortolini, Gubert, Santos, 2012).

Gera preocupação o fato de que os primeiros aprendizados, ocorridos na infância e na adolescência, tendem a permanecer durante toda a vida, influenciando nossa maneira de pensar e agir (IBGE, 2016). Ou seja, os hábitos alimentares adquiridos na infância costumam perdurar na vida adulta, com todas as suas consequências positivas ou negativas.

Com o intuito de contribuir para a melhoria deste cenário desfavorável que atinge a nutrição infantil, e ciente de que a promoção da alimentação saudável envolve mais que a escolha de alimentos adequados, o Sesc vem realizando, desde 2011, o projeto de Avaliação Nutricional dos Alunos das Escolas Sesc (AvanSesc), que consiste em um monitoramento regular, para conhecer e acompanhar a evolução do perfil nutricional dos alunos matriculados em suas escolas.

Alinhado às estratégias de enfrentamento à obesidade infantil que o Sesc já vem realizando, este Guia é um instrumento para que todos(as) os cantineiros(as) possam transformar seus estabelecimentos em locais de promoção da alimentação saudável. Que ele possa ser amplamente utilizado por profissionais de saúde, educação e assistência social, entre outros, como uma ferramenta de educação alimentar e nutricional para a valorização da alimentação saudável em todos os contextos e ciclos da vida.

1 Do planejamento à prática

Para implantarmos, de fato,
a alimentação saudável
em nossas cantinas, é necessário um
conjunto de ações articuladas
entre si.



Por isso, o pessoal
que preparou este Guia
criou um roteiro de dez passos
para nos orientar nesta missão
de introduzir e manter a alimentação
saudável na cantina escolar.

Roteiro de dez passos?
Interessante!
Vamos nessa?



DEZ PASSOS PARA UMA CANTINA CAMPEÃ

Passo nº 1

Rever o *layout* da sua cantina, deixando o ambiente mais colorido e aconchegante. Retirar *banners* de alimentos não saudáveis. Exibir as opções saudáveis de lanches e refeições, de forma que fiquem logisticamente acessíveis e visualmente atrativas para as crianças.

Passo nº 2

Revisar a qualidade nutricional dos cardápios e as alternativas de lanches fornecidas pelo estabelecimento, fazendo as adequações necessárias.

Passo nº 3

Estimular nos cardápios a oferta de alimentos típicos da região, disponíveis na época do ano.

Passo nº 4

Visitar seus atuais fornecedores, verificando se cumprem os requisitos de segurança alimentar e se oferecem produtos de qualidade nutricional adequada.

Passo nº 5

Criar um grupo de fornecedores que atendam à variedade e à diversidade de matérias-primas necessárias para o atendimento das crianças.

Passo nº 6

Capacitar a equipe para preparações culinárias mais saudáveis, com a menor quantidade possível de sal, açúcar e gorduras de má qualidade, priorizando alimentos *in natura* e minimamente processados.

**Passo
nº 7**

Descartar a oferta de alimentos ultraprocessados, como: refrigerantes, sucos industrializados, bolachas recheadas, salgadinhos tipo *chips*, salgados congelados fritos, balas, pirulitos, chicletes e bolos prontos com recheios e cremes.

**Passo
nº 8**

Conscientizar sua equipe sobre a importância de uma alimentação saudável para a promoção da saúde e a prevenção de doenças.

**Passo
nº 9**

Em todas as etapas, cumprir as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos. Um alimento saudável também precisa ser um alimento seguro.

**Passo
nº 10**

Implementar uma política de preços que estimule a aquisição dos alimentos saudáveis.

2 *Ckecklist da* cantina segura



Olá, cantineiro,
não se assuste com a quantidade
e o tamanho das tabelas
apresentadas a seguir.

É fácil preenchê-las,
e são muito úteis.



Você vai ver
que elas são
fundamentais para
a implantação
da qualidade
em seu
estabelecimento.

Estas ferramentas de planejamento foram elaboradas especialmente para você.

Usando os *checklists* e os planos de ação de forma correta, você conseguirá identificar os pontos que necessitam de melhoria, pensar nas soluções junto com a sua equipe e propor ações para corrigir os possíveis erros. Os resultados vão compensar esse esforço inicial de planejamento. Vai valer a pena!

Como verificar a implantação da cantina saudável

1. IDENTIFICAÇÃO DA CANTINA

1.1 Nome fantasia:

1.2 Tem Alvará/Licença Sanitária?

☐ Sim

☐ Não

1.3 Endereço (Rua/Avenida/Cidade/Estado):

1.4 Número de funcionários:

1.5 Número de manipuladores de alimentos:

1.6 Tem funcionário ou responsável com curso de capacitação em BPM/BPF?

☐ Sim

☐ Não

1.7 Tem ciência/conhecimento da RDC nº 216/2004?

☐ Sim

☐ Não

1.8 Caso sim, como soube?

1.9 Tem nutricionista responsável?

☐ Sim

☐ Não

1.10 Sua cantina é de gestão do Sesc ou terceirizada?

☐ Sesc

☐ Terceirizada

2. ESTRUTURA FÍSICA

- | | | | | |
|-----|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 2.1 | Fluxo organizado de atividades. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.2 | Estrutura física compatível com todas as operações. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.3 | Piso e paredes de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.4 | Aberturas de superfície lisa, de fácil higienização, com telas milimetradas para evitar entrada de vetores. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.5 | Área interna da cantina livre de objetos em desuso e da presença de animais. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.6 | Luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.7 | Instalações elétricas embutidas ou protegidas, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.8 | Ventilação e circulação de ar capazes de garantir a qualidade dos alimentos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 2.9 | Banheiros suficientes e em adequado estado de conservação. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |

N. A. = Não se aplica

2.10 Banheiros com pias e abastecidos de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido, papel-toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

2.11 Lixeiras com tampa e acionadas sem o contato das mãos. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 Operações de higienização das instalações realizadas com frequência, que garantam a manutenção das condições higiênico-sanitárias. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

3.2 Utilização de produtos de limpeza regularizados pelo Ministério da Saúde. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

4.1 Ambiente livre de vetores e pragas. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.2 Registros da manutenção do controle de vetores e pragas em dia. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

5. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

5.1 Utilização de água potável para manipulação dos alimentos. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.2 Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição que evitem sua contaminação. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.3 Reservatório de água com tampa e higienizado em intervalos máximos de seis meses. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

6. MANEJO DE RESÍDUOS

6.1 Lixeiras no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificadas, íntegras e em número suficiente. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

6.2 Lixo frequentemente coletado, estocado em local fechado e isolado das áreas de processamento e armazenamento, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

7. MANIPULADORES

- | | | | | |
|-----|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 7.1 | Controles de saúde dos manipuladores realizados de acordo com legislação específica e mantidos registrados. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.2 | Manipuladores não apresentam lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.3 | Uniforme de trabalho limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos, jaleco com mangas, calças comprimidas, calçados fechados), exclusivo à atividade de manipulação de alimentos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.4 | Manipuladores com boa apresentação, adequada higiene corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados e cabelos protegidos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.5 | Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.6 | Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservado para esse fim. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 7.7 | Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |

N. A. = Não se aplica

8. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

8.1 Temperatura dos alimentos, que necessitem de condições especiais de conservação, monitorada nas etapas de recepção e de armazenamento. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

8.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados em local limpo e organizados em prateleiras e/ou estrados de forma a garantir proteção contra contaminantes. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

9. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

9.1 Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características (fumaça, espuma, aroma e sabor). ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

9.2 Alimentos preparados conservados a quente submetidos à temperatura superior a 60 °C, no máximo por 6 horas. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

9.3 Produto após resfriamento conservado a temperatura inferior a 5 °C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18 °C. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

9.4 Manipuladores com boa apresentação, adequada higiene corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados e cabelos protegidos. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

9.5 Frutas e vegetais adequadamente higienizados com solução clorada. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

10. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

- | | | | | |
|------|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 10.1 | Área de exposição do alimento preparado organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 10.2 | Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da lavagem das mãos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 10.3 | Controle da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 10.4 | Utensílios utilizados, como pratos, copos e talheres, devidamente higienizados e armazenados em local protegido. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 10.5 | Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro e cartões não manipulam alimentos. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |

N. A. = Não se aplica

11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- 11.1 Serviços de alimentação dispõem de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.
- ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

3 *Checklist da cantina saudável*

Lembra-se daqueles dez passos
para a cantina saudável?
O *checklist* que você acabou de ver
se referia ao passo número 9.

Agora, vamos ver os passos
para que a cantina seja
bem saudável.

Então, o próximo *checklist*
irá conferir se estamos
realizando corretamente os
passos de 1 a 10.

Vamos preencher?
Garanto que vale a pena!



Como verificar a implantação da cantina saudável

1. IDENTIFICAÇÃO DA CANTINA

1.1 Nome fantasia:

1.2 Endereço (Rua/Avenida/Cidade/Estado):

1.3 Número de funcionários:

1.4 Número de crianças atendidas:

1.5 Tem nutricionista responsável?

☐ Sim

☐ Não

1.6 Sua cantina é de gestão do Sesc ou terceirizada?

☐ Sesc

☐ Terceirizada

2. LAYOUT INTERNO E EXTERNO

- 2.1 Possui qualquer tipo de propaganda e/ou estímulo ao consumo de alimentos não saudáveis na parte interna da cantina? ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.
- 2.2 Possui qualquer tipo de propaganda e/ou estímulo ao consumo de alimentos não saudáveis na parte externa ou no entorno do estabelecimento? ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.
- 2.3 Estrutura física adequada à necessidade das crianças. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.
- 2.4 Opções de alimentos saudáveis organizadas e dispostas de modo a garantir sua adequada visualização por parte das crianças. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.
- 2.5 Opções de alimentos saudáveis acessíveis ao manuseio das crianças. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

3. CARDÁPIOS

- | | | | | |
|-----|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 3.1 | Existe um jogo de cardápios vigente. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.2 | Os cardápios são elaborados por nutricionista. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.3 | Os cardápios são periodicamente revisados. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.4 | Os cardápios oferecem opções para crianças com necessidades de alimentação especial. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.5 | A qualidade nutricional dos cardápios atende aos requisitos de uma alimentação saudável, ou seja, não possui frituras, excesso de doces, nem sódio em quantidade aumentada. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.6 | Os cardápios ofertam frutas e vegetais em frequência e quantidades suficientes, ou seja, diariamente e em todas as refeições. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.7 | Os cardápios dispõem de alimentos típicos da região e da culinária regional. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |
| 3.8 | Os cardápios atendem às variações de clima e sazonalidade. | ☐ Sim | ☐ Não | ☐ N. A. |

N. A. = Não se aplica

4. FORNECEDORES

4.1 Existe um grupo de fornecedores definido. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.2 Os fornecedores são periodicamente visitados. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.3 Os fornecedores atendem às exigências de segurança alimentar. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.4 Todos os fornecedores possuem alvará de saúde. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.5 Os fornecedores são em número e variedade suficientes para atender à demanda de um cardápio saudável. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

4.6 Existem fornecedores de alimentos como refrigerantes, sucos industrializados, balas, chicletes, pirulitos, bolacha recheada, *waffer* e salgadinhos tipo *chips*. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

5. EQUIPE

5.1 Existe um receituário definido. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.2 As receitas disponíveis utilizam ingredientes ricos em fibras, pobres em sal, gordura e açúcar. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.3 As receitas disponíveis contêm alimentos como frutas e vegetais em sua lista de ingredientes. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.4 A equipe é capacitada sobre alimentação saudável. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.5 A equipe da cozinha conhece as opções de substituições saudáveis para o açúcar e para o sal. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

5.6 A equipe da cozinha está ciente dos prejuízos de uma alimentação inadequada na infância. ☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

6. QUALIDADE NUTRICIONAL DOS PRODUTOS OFERECIDOS

6.1 A cantina oferece alguma opção de alimentos como refrigerantes, sucos industrializados, bolachas recheadas, salgadinhos tipo *chips*, salgados congelados fritos, balas, pirulitos, chicletes e bolos prontos com recheios e cremes.

☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

6.2 A cantina conta com a oferta de alimentos *in natura* para as crianças.

☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

6.3 A cantina possui uma política de preços diferenciada para os produtos saudáveis.

☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

6.4 A cantina oferece produtos nutricionais de qualidade para crianças com alguma necessidade de alimentação especial.

☐ Sim ☐ Não ☐ N. A.

N. A. = Não se aplica

4 Plano de ação para os itens não conformes

Ao preencher os *checklists*, você percebeu que alguns detalhes precisam ser melhorados para que sua cantina seja mais segura e saudável ?

Aqui, você tem uma ótima ferramenta para aprimorar esses detalhes.



Para os itens que não estão adequados, sugerimos que você avalie cada detalhe com sua equipe, montando um plano de ação, conforme modelo abaixo:

[illegible]



Olhe este exemplo,
para preencher
seu plano de ação!

Aqui, você verá um exemplo de plano de ação preenchido, para solucionar um item que não está em conformidade com os requisitos de uma cantina segura e saudável.

As soluções precisam ser simples e práticas, indicando o problema que foi observado, as maneiras de resolvê-lo, as pessoas responsáveis em cada ação, o tempo e o local da ação.

O quê?	Como?	Quem?	Quando?	Onde?
Desperdício de alimentos na cantina	Realizar um treinamento sobre aproveitamento integral dos alimentos e sustentabilidade.	Nutricionista	Setembro	Cantina
	Rever o processo de aquisição de gêneros alimentícios.	Técnico de nutrição	Setembro	Cantina
	Pesquisar a aceitação das preparações junto às crianças.	Auxiliar de cozinha e cozinheiro	Setembro	Cantina
	Fazer cartazes educativos para conscientizar as crianças sobre os prejuízos do desperdício.	Equipe da cantina	Setembro	Cantina

Fique ligado!

- 👉 Um dos maiores desafios é levar os objetivos previstos no planejamento para o lado prático.
- 👉 Para que os planos de ação saiam do papel, você deve monitorar toda a sua execução.
- 👉 Crie um cronograma de envio de relatórios e agende reuniões quinzenais ou semanais para que os responsáveis de cada setor apresentem seus resultados.
- 👉 Anote tudo o que não saiu conforme o planejado, identifique eventuais entraves e suas causas e apresente soluções para os problemas.

PRÓXIMO VOLUME

Volume 3: Situações especiais de alimentação e aspectos regionais.



www.sesc.com.br