

ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CONTEXTO DO PNAE: RISCO SANITÁRIO, ACEITABILIDADE E NECESSIDADES NUTRICIONAIS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL NO SUDOESTE DO PARANÁ

**AGUIAR, D. V.^[1]; ZANELLA A. F.^[1]; CRUZ, N. S.^[1]; PEIXOTO, R. Y.^[1]; ROSSI, C. E.^[3];
BORSA, M. P.^[4]**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como finalidade garantir uma alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de cada faixa etária e assegurar a segurança alimentar e nutricional (SAN) no ambiente escolar. O estudo objetivou analisar o risco sanitário, a adesão ao cardápio, a aceitabilidade e determinar as necessidades nutricionais dos escolares da educação infantil e fundamental de uma escola. As ações foram realizadas em uma instituição escolar pública integral, situada em Realeza-PR, em outubro de 2024. Na primeira etapa das atividades, aplicou-se uma lista de verificação higiênico-sanitária, adaptada para unidades de produção de refeições escolares, disponível no aplicativo Manual de boas práticas do CECANE. O índice de atendimento efetivo, também chamado de adesão, foi avaliado contabilizando-se quantas das crianças presentes no dia da avaliação se serviram da alimentação escolar. O índice de aceitabilidade foi avaliado pelo método de resto-ingestão e pela escala hedônica. Na segunda etapa das atividades, foram elaboradas as fichas técnicas, cálculos de per capita para inserção na planilha do PlanPNAE, considerando necessidades nutricionais da educação infantil e fundamental juntos. Para as preparações cozidas, efetuou-se a pesagem dos pratos de ambos os públicos e em seguida, os valores de nutrientes por 100 gramas, obtidos na Tabela de Composição de Alimentos (TBCA) foram inseridos na planilha, possibilitando o ajuste dos nutrientes com a quantidade consumida e a análise diferenciada das necessidades dos dois grupos referente aos valores recomendados. Durante o primeiro momento das atividades, a instituição escolar foi classificada como “situação de risco baixo sanitário”, com 88,8% de adequação na lista de verificação. O índice de atendimento efetivo resultou em 81,41%, considerado alto com participação de 162 alunos. Em relação ao índice de aceitabilidade pelo resto-ingestão foi de 83,26%, ficando abaixo do esperado de $\leq 90\%$. Já a escala hedônica alcançou 85,19%, considerada aceita por estar acima de $\geq 85\%$. Na segunda etapa, foi determinada as necessidades nutricionais dos alunos. Em relação às preparações cruas, verificou-se que, tanto na educação infantil quanto no ensino fundamental, a energia (354,64 kcal); proteínas (21 gramas); carboidratos apenas na educação infantil (49 gramas) apresentou-se em excesso; lipídios (8 gramas) adequado apenas para ensino fundamental. Nas preparações cozidas dos pré-escolares, observou-se excesso de energia (313 kcal), proteínas (21 gramas) e lipídios (12 gramas), enquanto carboidratos (26 gramas) apresentaram-se abaixo do recomendado. No ensino fundamental, identificou-se excesso de energia (707,80 kcal), proteínas (41 gramas), carboidratos (74 gramas) e lipídios (23 gramas). Os resultados mostraram que os alunos aderiram e aceitaram a alimentação escolar, segundo o índice de atendimento efetivo e a escala hedônica. Conforme o Manual de Planejamento de Cardápios, a quantidade de alimentos deve atender às necessidades energéticas e nutricionais, evitando tanto excessos

quanto restrições. A avaliação do cardápio escolar demonstrou alta adesão e aceitabilidade, refletindo a preferência dos alunos e o atendimento efetivo. Contudo, evidenciaram-se excessos de nutrientes, como energia, proteínas e carboidratos, em algumas preparações. Assim, ajustes na elaboração dos cardápios são essenciais para adequar a oferta às recomendações do PNAE.

Palavras-chave: Segurança alimentar; adesão ao cardápio; diagnóstico alimentar.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Origem: Ensino

Instituição Financiadora/Agradecimentos: À Profª. Drª Camila Elizandra Rossi e a Mayara Pryscila Borsa, Nutricionista RT do PNAE pela orientação ao longo da elaboração deste resumo e das atividades práticas desenvolvidas.

[1] Daniela Velozo de Aguiar. Universidade Federal da Fronteira Sul- UFFS, *Campus Realeza*. danielavelozo92@gmail.com.

[1] Aline Fernanda Zanella. Universidade Federal da Fronteira Sul- UFFS, *Campus Realeza*. aline.zanella@estudante.uffs.edu.br.

[1] Noan da Cruz Silva. Universidade Federal da Fronteira Sul- UFFS, *Campus Realeza*. noandacruz@gmail.com.

[1] Raquel Yukie Peixoto. Universidade Federal da Fronteira Sul- UFFS, *Campus Realeza*. raquelyukie36@gmail.com.

[3] Camila Elizandra Rossi. Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul- UFFS, *Campus Realeza*. camilarossi@uffs.edu.br.

[4] Mayara Pryscila Borsa. Nutricionista (CRN8 9802) RT pelo PNAE de Realeza - PR. mayara.borsa@hotmail.com.