



CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

"Vereador Rubens Xavier de Lima"

Estado de São Paulo

Requerido obtemperado
pelo vereador Raimundo
Firmino
09/04/19

REQUERIMENTO N° 41/ 2019.

Requeiro a Mesa, satisfeitas as formalidades regimentais seja o presente encaminhado ao **Setor da Secretaria da Educação** para que o mesmo envie a está Casa de Leis, a devida **EXPLICAÇÃO** referente a **não distribuição do hortifrutí nas escolas municipais.**

JUSTIFICATIVA:

Justifica-se o presente requerimento tendo em vista o caráter público do serviço prestado, e, portanto inserido dentro do dever de fiscalização deste Vereador.

Informo que a correta alimentação dos alunos esta assegurada pela **RESOLUÇÃO N° 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013** (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO -FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - CONSELHO DELIBERATIVO), o qual em sua Seção II – Da Oferta da Alimentação nas Escolas, em seu artigo 14 descreve e deixa clara a obrigatoriedade para com alguns alimentos, que são necessários e indispensáveis para uma alimentação saudável dos alunos. (Segue anexo da Resolução).

O presente Requerimento tem como fundamento legal o artigo 152, inciso V, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Ibiúna que prevê a possibilidade de solicitação de informações a entidades públicas e particulares.

Assim, no exercício de minha função fiscalizadora, pretendo obter as informações acima.

SALA DAS SESSÕES, VEREADOR RAIMUNDO DE ALMEIDA LIMA, EM 08 DE ABRIL DE 2019.

Rozi da Farm
VEREADORA PTB
ANTONIO REGINALDO FIRMINO
VEREADOR

Elisângela Soares
VEREADORA

Rua Maurício Barbosa Tavares Elias, 314 – 18150-000 – Ibiúna – SP. - Fone/Fax: (15) 3241-1266
www.ibiuna.sp.leg.br e-mail: fale@ibiuna.sp.leg.br
Vereador/PP – Naldo - (15) 99744-4463

Câmara Municipal da Estância
Turística de Ibiúna
Recebido em, 09/04/19
Sexta-Feira, 12/04/19

~~Arinaldo Moreira Junior
Vereador
(Lino Junior PSB)~~

II – promovam a formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar;

III – articulem as políticas municipais, estaduais, distritais e federais no campo da alimentação escolar;

IV – dinamizem o currículo das escolas, tendo por eixo temático a alimentação e nutrição;

V – promovam metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico;

VI – favoreçam os hábitos alimentares regionais e culturais saudáveis;

VII – estimulem e promovam a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade;

VIII – estimulem o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da alimentação escolar; e

IX – utilizem o alimento como ferramenta pedagógica nas atividades de EAN.

§2º As ações de educação alimentar e nutricional deverão ser planejadas, executadas, avaliadas e documentadas, considerando a faixa etária, as etapas e as modalidades de ensino.

Seção II Da Oferta da Alimentação nas Escolas

Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§1º Como disposto na Lei nº 11.947/2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável.

§2º Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Resolução, de modo a suprir:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

~~Amélia Ferreira Júnior
Vereador
(Lino Júnior PSB)~~

Rozinha
Rozi da Farmácia
Vereadora PTB

Art. 16 Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo:

- I – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- III – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- IV – 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
- V – 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio **per capita**, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- VI – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio **per capita**, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e
- VII – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio **per capita**, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Parágrafo único. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

Art. 17 A EEx. aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

§1º A EEx. será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE.

§2º O teste de aceitabilidade não será aplicado na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche).

§3º Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

§4º O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

§5º Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.

§6º O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.

CAPÍTULO VI


Rozi da Farmácia
Vereadora PTB



IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os alunos matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§3º Cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar.

§4º A porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

§5º Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§6º Os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§7º Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

§8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

§9º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que:

I – as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas **in natura**; e

II – a composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§10 Os cardápios deverão ser apresentados ao CAE para conhecimento.

Art. 15 As instituições de AEE deverão atender às necessidades nutricionais dos alunos, ofertando, no mínimo, uma refeição, conforme suas especificidades.


Rozi da Farmácia
Vereadora PTB