



INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC Nº 001

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS PARA AQUISIÇÃO, ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, DISTRIBUIÇÃO E PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTABELECENDO ROTINAS NO ÂMBITO DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE CONCEIÇÃO DA BARRA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Versão: 01

Data de aprovação: 20 de dezembro de 2012

Ato de aprovação: Decreto nº 4.432/12

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Educação – Setor Municipal de Alimentação Escolar e todas as unidades escolares.

CAPÍTULO I

DOS OBJETIVOS

Art. 1º Disciplinar e regulamentar os procedimentos da Secretaria Municipal de Educação quanto à aquisição, elaboração de cardápio, distribuição e prestação de contas do Programa de Alimentação Escolar.

Art. 2º Controlar a aplicação de recursos públicos, assim como oferecer ao educando um cardápio nutritivo e sadio, contribuindo para um melhor rendimento escolar do alunado.

CAPÍTULO II

DA ABRANGÊNCIA



Art. 3º Os efeitos deste ato abrange todas as unidades educacionais da rede pública municipal e demais instituições que gerenciem recursos públicos transferidos pela fazenda municipal para o fornecimento de alimentação escolar.

CAPÍTULO III

DOS CONCEITOS

Art. 4º Para fins desta Instrução Normativa considera-se:

I – cardápio: é definido como uma lista de preparações que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõe todas as refeições de um dia ou período determinado;

II – refeição: grupo de alimentos consumidos em determinado horário, que pela sua constituição, forma de preparo e tipo, constitui um momento característico do dia alimentar. A qualidade da refeição é definida como satisfatória quando as escolhas dos alimentos pertencem aos grupos de alimentos básicos (carnes, ovos e laticínios; cereais, massas e grãos; e, vegetais e frutas);

III – nutricionista: é um profissional de saúde com formação generalista, humanista e crítica, capacitado para atuar visando à segurança alimentar e atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Sua atuação contribui para a melhoria de qualidade de vida e deve ser pautado em princípios éticos, com reflexões sobre a realidade econômica, política, social e cultural do país;

IV – Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: gerenciado pelo FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos;

V – alimentação escolar: todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente da sua origem, durante o período letivo.

CAPÍTULO IV



DA BASE LEGAL E REGULAMENTAR

Art. 5º A presente Instrução Normativa integra o conjunto de ações, de responsabilidade do Chefe do Poder Executivo Municipal, no sentido da implementação do Sistema de Controle Interno do Município, sobre o qual dispõe a Constituição Federal quanto à obrigatoriedade legal dos Entes Públicos e encontra fundamentos específicos nos dispositivos contidos na:

I – Lei Federal Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

II – Lei Federal Nº 11.497 de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre a Alimentação Escolar;

III – Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009, que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

IV – Resolução/CD/FNDE Nº 25, de 04 de julho de 2012, que altera a redação dos artigos 21 e 24 da Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CAPÍTULO V

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 6º Compete a Secretaria Municipal de Educação - SEMED, Setor de Alimentação Escolar:

I – planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades inerentes e relacionadas à alimentação escolar nas escolas municipais;

II – com base nos cardápios e requisições das escolas, planejar compras de alimentos, por período determinado, observando as quantidades necessárias ao atendimento às escolas e condições de armazenamento e de fornecimento dos alimentos;

III – manter pasta própria, personalizada, onde deverão ser arquivados cardápios, relatórios de visitas, relatório de ocorrências, advertências e demais documentos



relacionados ao programa de alimentação escolar na unidade, separadamente por unidade de ensino.

IV – acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas, fazendo o controle na conferência dos produtos recebidos com as notas fiscais ou requisições;

V – efetuar visitas regulares, sem prévio aviso, as unidades escolares através de cronograma predeterminado aprovado pelo gestor da área;

VI – informar ao Secretário Municipal de Educação, as irregularidades ou ocorrências relevantes que envolvam a gestão do Programa de Alimentação Escolar nas diversas unidades do Município;

Art. 7º É de responsabilidade da Direção Escolar:

I – planejar o consumo dos gêneros alimentícios de acordo com o cardápio estabelecido pelo profissional nutricionista;

II – emitir e enviar cronograma mensal (com datas específicas) ao depósito central da SEMED, com a relação de produtos a serem entregues semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, de acordo com as necessidades da unidade;

III – acompanhar a execução dos trabalhos dos Profissionais de Apoio em Nutrição Escolar (merendeira (o) quanto ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos para que estejam em condições higiênico-sanitárias adequadas;

IV – assegurar que os Profissionais de Apoio em Nutrição Escolar sigam as normas de procedimentos de trabalho organizados e padronizados por nutricionistas da COAE/SME.

Art. 8º Compete ao Conselho Municipal da Alimentação Escolar – CAE:

I – acompanhar e fiscalizar o cumprimento dos princípios e diretrizes do PNAE;

II – acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos federais transferidos na conta do PNAE destinados à alimentação escolar;

III – zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como à aceitabilidade dos cardápios;

IV – receber o Relatório Anual de Gestão do PNAE e emitir parecer;



V – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento do PNAE, sempre que solicitado;

VI – realizar reunião específica para avaliação da execução do PNAE em todo o município, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;

VII – comunicar à SEMED a ocorrência de qualquer irregularidade identificada em relação à execução do PNAE;

VIII – comunicar qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria Geral da União – CGU, a Controladoria Geral Municipal, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle.

Art. 8º Compete aos profissionais de Nutrição:

I – elaborar relatório trimestral qualitativo e quantitativo acerca da alimentação escolar servida nas unidades escolares, incluindo possíveis ocorrências que devam ser de conhecimento da Secretaria de Educação;

II – efetuar visitas técnicas regulares às unidades escolares através de cronograma elaborado em articulação com o setor de transportes da SEMED.

Art. 9º Compete ao Setor de Compras, Licitações e Contratos, alinhar o processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar as diretrizes expressas nesta Instrução Normativa.

CAPÍTULO VI

DOS PROCEDIMENTOS

Art. 10 A Secretaria Municipal de Educação, seguindo o que dispõe as Instruções Normativas do Sistema de Compras, fará a requisição dos gêneros alimentícios necessários para oferecer Alimentação Escolar aos alunos das escolas municipais.

Art. 11 Os produtos classificados como chocolates sob a forma de tabletes, de barras, de ovos, bombons, balas, pirulitos, chicletes, refrigerantes e outros alimentos que sejam caracterizados como “guloseimas” não deverão constar no cardápio de Alimentação Escolar, assim como os produtos com teor alcoólico.



Art. 12 Após a realização dos procedimentos administrativos executados pela Secretaria Municipal de Educação, a Coordenadoria de Compras providenciara a aquisição, concretizado o processo de aquisição, a Unidade de Compras, através da Unidade de Licitações e Contratos enviara uma via do contrato para a Secretaria de Educação que ficara responsável pelo recebimento e conferencia dos mesmos, atentando para a qualidade dos produtos adquiridos e seu prazo de validade.

Art. 13 A elaboração de cardápio do Programa de Alimentação Escolar, fica a cargo de nutricionista, do quadro de funcionários da Secretaria Municipal de Educação, com o acompanhamento do CAE – Conselho de Alimentação Escolar, o qual deverá ser planejado, de modo a atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Instrução Normativa e levará em conta ainda os seguintes parâmetros:

I – quando oferecida uma refeição, no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

II – por refeição oferecida, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas localizadas em áreas remanescentes de quilombos;

III – quando ofertadas duas ou mais refeições, no mínimo 30% (trinta pro cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

IV – quando em período integral, no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em áreas remanescentes de quilombos.

Parágrafo único – em qualquer das hipóteses, o profissional ao elaborar o cardápio deverá preservar os hábitos alimentares e a vocação agrícola ou pesqueira da comunidade respectiva.

Art. 14 Os cardápios deverão ser programados para suprirem as necessidades nutritivas diárias dos alunos de creches, pré-escola, ensino fundamental.



Art. 15 Sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo devera passar por testes de aceitabilidade do alunado.

Art. 16 Após o cardápio ter sido elaborado e aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar, ficara a cargo da Secretaria Municipal de Educação, a sua aplicação, devendo ser distribuído a todas as Escolas Municipais e fiscalizado seu cumprimento, não sendo permitida à substituição de produtos sem a previa autorização do profissional nutricionista responsável pela sua elaboração.

Art. 17 Na preparação dos alimentos o servidor responsável devera utilizar-se de utensílios e materiais descartáveis evitando ao máximo o contato direto com as mãos, de forma evitar contaminação alimentar.

Art. 18 Para alimentos armazenados sob refrigeração, retirar a quantidade necessária a ser preparada, dividindo em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura conforme descrição a seguir:

I – pré-preparo de carnes: resfriada → congelada → descongelada → limpar / cortar / picar e moer → temperar → preparar;

II – pré-preparo de cereais e grãos: retirar as impurezas → lavar em água corrente o numero de vezes necessário a remover a sujeira → deixar escorrer a água excedente → preparar;

III – pré-preparo de frutas e vegetais: verduras / frutas e legumes crus → legumes que seguem para cocção → escolher e retirar partes não aproveitáveis → lavar individualmente em recipiente destinado para esse fim e previamente higienizada → colocar em solução clorada por 15 minutos → enxaguar em água corrente → cortar / picar quando necessário → preparar.

Art. 19 Ao receber os produtos que comporão a Alimentação Escolar, os responsáveis pelo recebimento deverão observar o correto armazenamento dos mesmos, não deixando exposta a umidade, não entrar com caixas de madeira no depósito, utilizar-se preferencialmente de caixas plásticas, observar a data de validade dos produtos, utilizando os de fabricação mais antiga primeiro, primeiro que entra primeiro que sai, observadas as normas da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.



Art. 20 Os alimentos armazenados e que não seja possível manter o rotulo de fabrica, deverão ser identificados com etiquetas e acondicionados em embalagens descartáveis ou em vasilhas previamente higienizadas.

Art. 21 Os alimentos que necessitam ser mantidos em baixas temperaturas e não estiver disponível um resfriador para cada tipo de produto, os mesmos deverão ser acondicionados da seguinte forma:

I – prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo;

II – prateleiras medianas: os alimentos semi-prontos e pré-preparados;

III – prateleiras inferiores: os alimentos crus e outros.

Art. 22 Podem se acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados, não e permitida a permanência de caixa de papelão em resfriadores ou similares.

Art. 23 As portas dos resfriadores ou similares deverão ser abertas o mínimo possível de vezes, devendo o responsável programar o que vai ser necessário retirar do mesmo para preparar o cardápio.

Art. 24 Não e permitido congelamento de alimentos destinados a refrigeração, nem tão pouco re-congelar alimentos crus que já foram descongelados, esses só poderão ser congelados novamente apos sofrerem o processo de cozimento.

Art. 25 Os alimentos que necessitam de conservação em temperaturas baixa deverão seguir as regras expostas no Anexo I – Regras para Conservação em Temperaturas Baixas – desta Instrução Normativa.

Art. 26 Na distribuição das refeições os profissionais envolvidos deverão estar preparados para não deixar o alimento estragar, devem atentar para a temperatura e o tempo que os mesmo ficarão expostos, conforme Anexo II – Temperatura e Tempo de Exposição dos Alimentos – desta Instrução Normativa.

Art. 27 A merendeira ou outro profissional designado pela Secretaria Municipal de Educação, com o devido treinamento, ficara responsável pelo recebimento,



conservação, controle de estoque, preparo, pontualidade nas refeições, higiene, organização e outros cuidados pertinentes ao Programa de Alimentação Escolar.

Art. 28 Caso o profissional responsável pelo preparo dos alimentos detectar qualquer irregularidade no mesmo, devera comunicar seu superior imediatamente, para que providencias sejam tomadas.

Art. 29 O Profissional Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional da Classe, devera planejar, organizar dirigir e avaliar o Programa de Alimentação e Nutrição.

Art. 30 Em caso de descumprimento da presente Instrução Normativa o/a Nutricionista devera notificar a Secretaria de Educação para que providencias sejam tomadas.

Art. 31 Fica sobre a responsabilidade do(a) nutricionista a realização de reuniões, palestras, debates e elaboração de manuais a serem utilizados pelos profissionais envolvidos no programa de Alimentação Escolar, visando alcançar o objetivo maior que e o aprendizado do educando e boa aplicação dos recursos públicos.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 32 A inobservância desta Instrução Normativa constitui omissão de dever funcional e será punida na forma prevista em lei;

Art. 33 Aplica-se, no que couber, aos instrumentos regulamentados por esta Instrução Normativa as demais legislações pertinentes;

Art. 34 Compõem esta Instrução Normativa:

I – regras para Conservação em Temperaturas Baixas - Anexo I;

II – temperatura e Tempo de Exposição dos Alimentos - Anexo II;

III – fluxograma do processo de “controle da Alimentação Escolar” – Anexo III;

IV – tabela de “valores de referência de energia, macro e micronutrientes” – Anexo IV.



Art. 35 Em caso de dúvidas e/ou omissões expressas ou que advenham do conteúdo desta Instrução Normativa, estas deverão ser solucionadas junto a Unidade Central do sistema de Educação e Unidade Central do Sistema de Controle Interno.

Art. 36 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conceição da Barra, Estado do Espírito Santo – ES, aos vinte dias do mês de dezembro do ano de dois mil e doze.

Adélia Augusta de Mattos Pereira Marchiori
Secretária Municipal de Educação

Clemente José Herzog
Responsável Setorial – Sistema de Educação
Portaria nº 152/2012 – Matrícula nº 9949

Paumina Saith Castro
Coordenadora do Setor Municipal de Alimentação Escolar
Matrícula nº 257

Claudia Regina Vieira da Cunha
Controladora Geral Municipal
Matrícula nº 402

Homologado na forma definida no art. 13, IX da IN-SCI nº 001/2012, através do Decreto Municipal nº 4.432 de 20 de dezembro do ano de dois mil e doze.

Jorge Duffles Andrade Donati
Prefeito



Anexo I

Regras para Conservação em Temperaturas Baixas

TIPO DE ARMAZENAMENTO	TEMPERATURA
Sub congelamento	-15°C
Sub resfriamento	0° C a 10°C ou de acordo com as informações do rótulo
Carnes	Até 4°C
Sobremesas prontas	Até 6°C
Frios e laticínios	8°C
Vegetais	Até 10°C



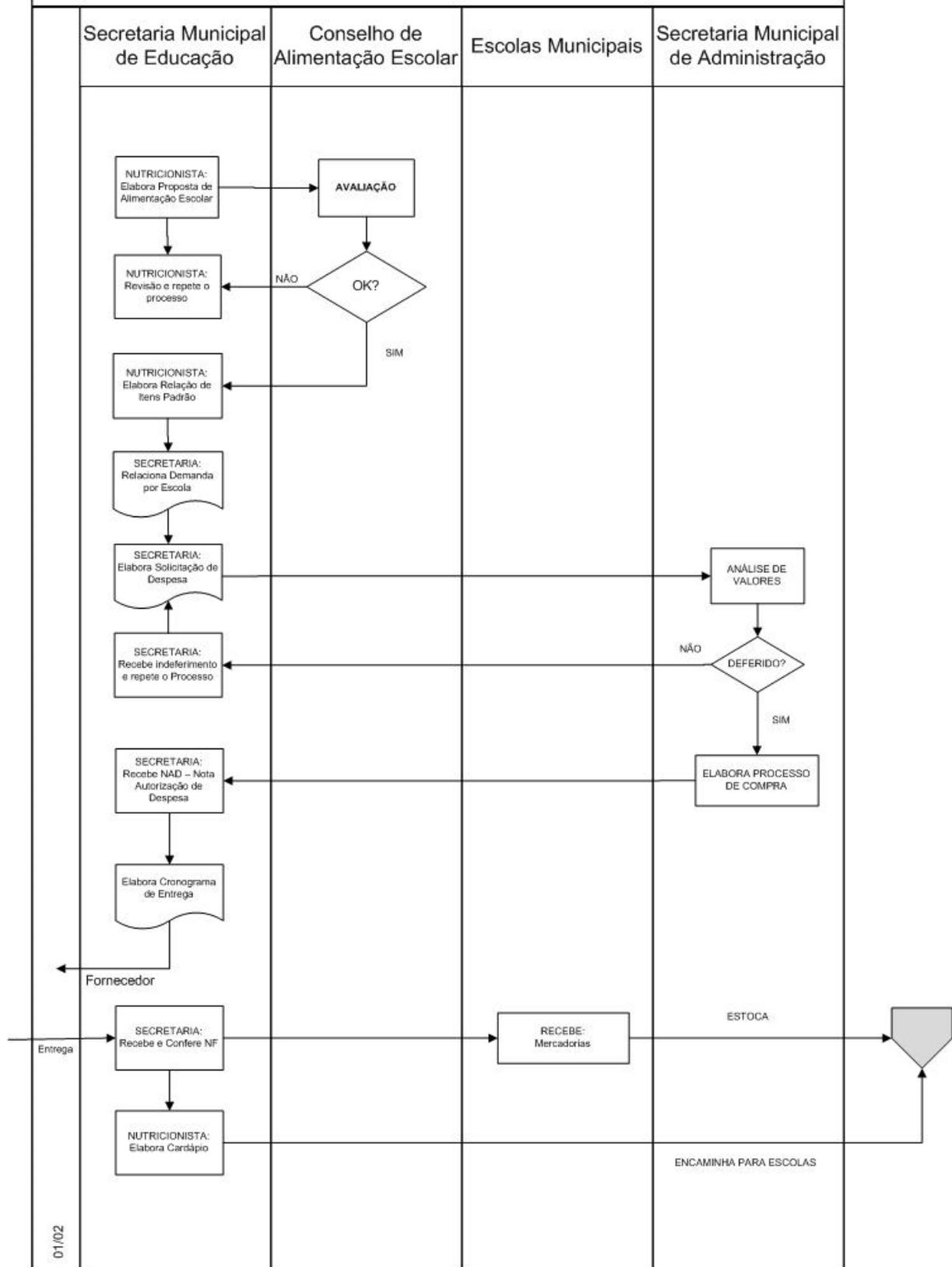
Anexo II

Temperatura e Tempo de Exposição dos Alimentos

TIPO	CONSERVAÇÃO
Alimentos quentes	<ul style="list-style-type: none">• 65°C servir em até 12 horas• 60°C servir em até 6 horas• abaixo de 60º consumir no máximo em até 3 horas
Alimentos frios	<ul style="list-style-type: none">• abaixo de 60°C servir em até 4 horas• entre 10°C e 21°C servir em até 2 horas

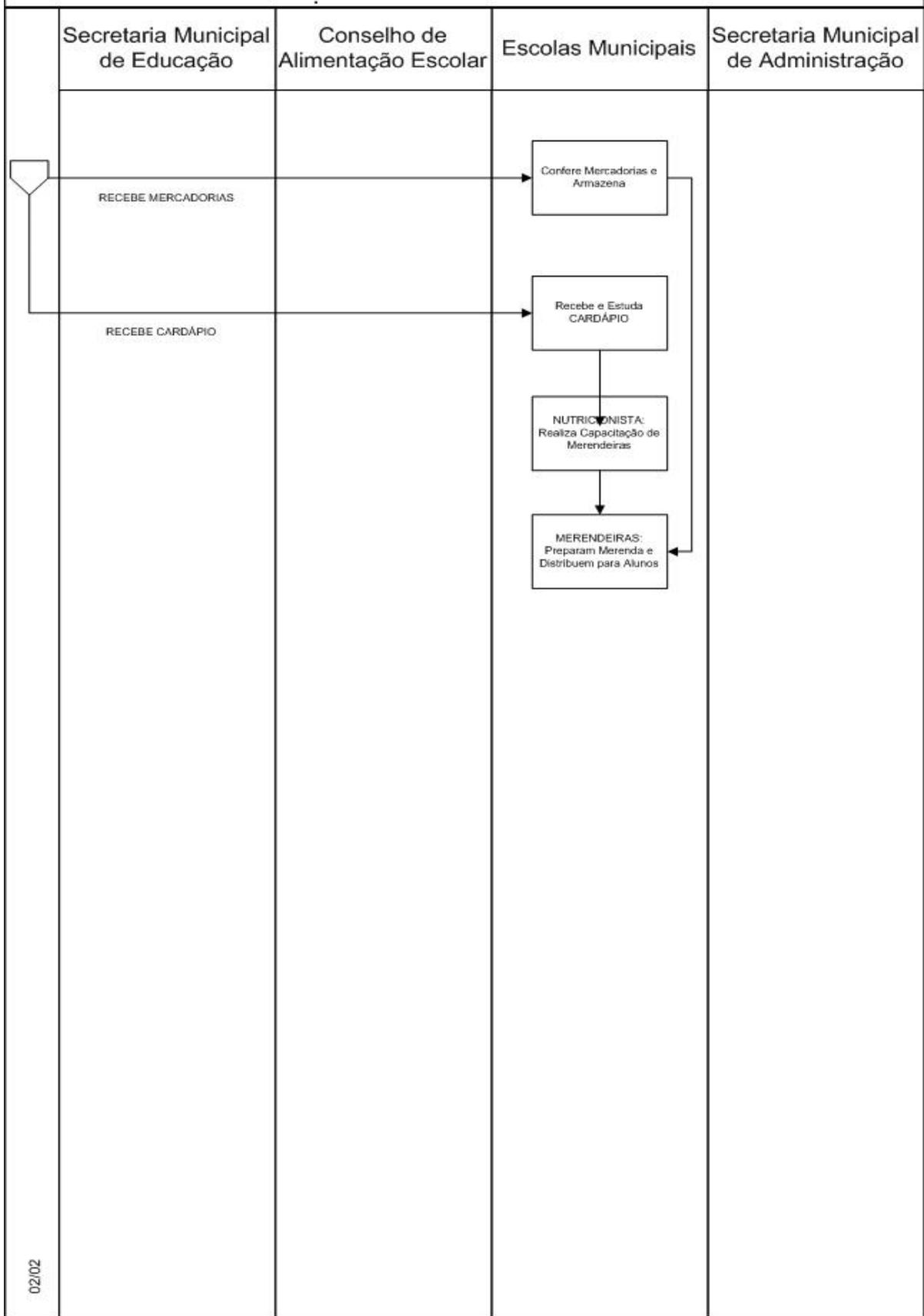


IN SEC 01/2012 – FLUXO CONTROLE DA MERENDA ESCOLAR ANEXO III





IN SEC 01/2012 – FLUXO CONTROLE DA MERENDA ESCOLAR ANEXO III





20% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (.g)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6
Pré-escola	4 – 5	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0
Ensino Fundamental	6 – 10	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
	11 – 15	435	70,7	13,6	10,9	6,1	140	12	260	2,1	63	1,8
Ensino Médio	16 – 18	500	81,3	15,3	12,5	6,4	160	14	260	2,6	77	2,0
EJA	19 – 30	450	73,1	14,0	11,3	6,3	160	17	200	2,6	71	1,9
	31 – 60	435	70,7	13,6	10,9	6,7	160	17	220	2,1	74	1,9

40% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (.g)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 – 5	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
Ensino Fundamental	6 – 10	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
	11 – 15	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
Ensino Médio	16 – 18	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
EJA	19 – 30	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 – 60	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9



70% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (..g)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	450	73,1	14,0	11,3	-	350	35	189	7,7	54	2,1
	1 – 3 anos	700	114,9	21,9	17,5	13,3	210	12	350	4,9	56	2,1
Pré-escola	4 – 5 anos	950	154,4	29,7	23,8	17,5	280	19	560	7,0	91	3,5
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	1000	162,5	31,2	25,0	18,7	350	26	735	6,3	131	4,7
	11 – 15 anos	1500	243,8	46,9	37,5	21,1	490	42	910	7,5	222	6,3
Ensino Médio	16 – 18 anos	1700	276,30	50,0	42,5	22,4	560	49	910	9,1	271	7,0
EJA	19 – 30 anos	1600	260,0	52,0	40,0	22,1	560	61	700	9,1	250	6,8
	19 – 30 anos	1500	243,8	46,9	37,5	20,0	560	61	770	7,5	259	6,8

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001, Carboidrato, Proteínas e Lipídios – Organização Mundial de Saúde (OMS) 2003, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997 – 2000 – 2001. Adaptada. B27 apud Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009.