

## **MERENDA ESCOLAR E SETOR DE NUTRIÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE/RS**

Sandra dos Reis Pinho\*

Este texto tem por objetivo refletir sobre a importância da merenda escolar e a nova visão que as pessoas estão adquirindo em relação a este tema.

A merenda se constitui um elemento importante, hoje, no que se refere à escolarização de alunos de classes populares. Embora tenhamos clareza que ela não deva se constituir o objetivo maior de busca da escola, não há de se negar que o desemprego e os baixos salários dos trabalhadores acabaram por colocá-la em evidência na escola pública.

Para um maior entendimento, faremos um breve relato do histórico da merenda escolar no município de Porto Alegre, desde 1957 até a presente data.

No município de Porto Alegre, a merenda iniciou em 1957 com a distribuição de leite aos alunos, evoluindo gradualmente para sopão e merendão. O "merendão" era composto por Carreteiro ou arroz com feijão ou massa com guisadinho. Até então, a merenda era servida em canequinhas e o talher usado era a colher.

\* Coordenadora da Seção de Assistência (SMED).

Em 1985\*\*, teve início a merenda-refeição servida em pratos, utilizando-se ainda a colher. Nesta época, existiam 30 escolas e o Setor de Nutrição contava somente com duas nutricionistas e quatro professoras.

Em 1987, as cozinhas sofreram reformulações na área física e nos equipamentos. As cozinhas transformaram-se em semi-industriais, diversificando-se o cardápio e, em algumas escolas, Centros Integrados de Educação Municipal (CIEMs), foram introduzidos os "bandejeões" na distribuição da merenda. Observa-se que, neste período, o aluno era servido pelas merendeiras que, de certa maneira, procuravam dimensionar o tamanho da fome de cada criança e também suas preferências. A escola restringe a demanda das classes trabalhadoras ao estômago, à alimentação. Assim, a cozinha e o refeitório encontram-se dissociados do papel da escola, de uma função pedagógica no processo de construção das aprendizagens sociais.

Em 1989\*\*\*, iniciou-se nas escolas uma discussão sobre o texto "Um Olhar sobre o Comer na Escola e seus Aspectos Pedagógicos", onde foi contemplada a discussão sobre o uso adequado de talheres, garfo e faca, bem como a forma como era distribuída a refeição (pratos servidos pelos funcionários da nutrição entregues aos alunos nos guichês). Dando continuidade ao trabalho de educação alimentar e socialização no refeitório, introduzimos o uso do garfo e faca, proporcionando maior autonomia à criança.

Entre 1985 e 1989, Porto Alegre esteve sob a administração do PDT (Nota do Organizador).

Em 1989, iniciou-se o primeiro mandato da Administração Popular, do PT e aliados, reeleitos para o período de 1993 a 1997 (Nota do Organizador).

As discussões foram evoluindo para uma maior e melhor qualificação no atendimento ao aluno, considerando sua realidade, chegando-se à introdução do *buffet* como forma de distribuição da merenda. A implantação do *self-service* para as crianças surgiu como instrumento no processo educativo para que elas tivessem noção do que comer e quanto comer — dosar a quantidade de comida com a fome. Os espaços da cozinha e refeitório começam a ser redimensionados com a introdução das oficinas de culinária, galeria refeitório, avaliação nutricional, programas de saúde bucal, educação nutricional e outros, respeitando-se as diferenças de cada escola.

Convém salientar a distinção entre comida e alimento na sociedade brasileira sugerida por Da Matta, onde, segundo o autor, "alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer". Assim, o resgate da dimensão pedagógica passa pela transformação do alimento em comida, ou seja, pelo resgate do sentido do prazer.

Quanto aos profissionais envolvidos, verificou-se que houve uma mudança na qualificação e formação profissional, pois observou-se que, para poder mudar a dinâmica da merenda, tínhamos, em primeiro lugar, que preparar as pessoas envolvidas neste processo, antes mesmo de chegar à criança.

O processo alimentar tem uma série de implicações emocionais e psicológicas. As experiências alimentares no começo de vida têm importantes implicações na formação dos traços da personalidade, na vida adulta. Assim sendo, a equipe de nutrição tem um papel fundamental. É com este senso de profissionalismo que desenvolvemos diversas atividades pedagógicas relacionadas com a alimentação. Através da alimentação também educamos.

O Setor de Nutrição atualmente atende a 75 escolas (regulares, especiais e infantis) e conta com 13 nutricionistas, uma professora e um estagiário. O atendimento caracteriza-se pelos aspectos técnicos e pedagógicos, acreditando que o acompanhamento do aluno durante a refeição é essencial para sua educação e seu aprendizado em relação aos hábitos alimentares.

O Setor de Nutrição precisou mudar. Seu trabalho não mais poderia ser isolado. Na escola cidadã que está sendo construída, a nutrição deve fazer parte do currículo e, portanto, estar em sintonia com o projeto político-pedagógico da escola. Além de atender à parte das necessidades nutricionais do aluno, desenvolve também uma ação pedagógica. Assim, trabalha integrada na formação de cidadãos, participando e comprometendo-se nas ações da escola. Para isso, busca o melhor atendimento do aluno através da valorização e qualificação dos profissionais de nutrição, tornando o momento das refeições muito mais do que distribuição ou repasse de gêneros alimentícios. É um momento raro e rico, que pode ser aproveitado de maneiras muito produtivas e úteis dentro do contexto da escola. O comer entre as pessoas não é só abastecer o corpo, mas, principalmente, enriquecer relações.

Este setor conta com dez assessoras nutricionistas que trabalham tanto no setor como nas escolas; estagiários de nível superior que auxiliam nos trabalhos internos; um assistente administrativo, auxiliar de serviços gerais; uma professora responsável por todos os dados estatísticos; um profissional de nutrição e demais trabalhadores que exercem suas funções no depósito.

Também compõem o Setor de Nutrição os técnicos de nutrição das escolas, que realizam trabalhos de educação alimentar e

acompanham a distribuição da refeição, desenvolvendo o controle e prestação de contas dos gêneros alimentícios, considerando a qualidade e quantidade consumidas. Faz parte do trabalho do técnico a avaliação constante da aceitabilidade do cardápio por parte dos alunos. Mensalmente, estes técnicos mantêm contato, através de reuniões, com as assessoras do Setor de Nutrição centralizado, trocando informações que venham contribuir para a melhoria do seu trabalho como um todo.

Os cardápios são elaborados, em nível central, por nutricionistas do setor e técnicos de nutrição, oferecendo refeições equilibradas e balanceadas nutricionalmente, suprimindo parte de suas necessidades diárias, e são encaminhados às escolas. Na confecção dos cardápios são observados os seguintes critérios: faixa etária da clientela; necessidades calóricas e protéicas; período de safra dos alimentos; variedade dos alimentos oferecidos; hábitos alimentares e custo.

Nas escolas regulares, são oferecidas duas refeições ao dia, compostas por um lanche (derivados lácteos e um cereal: biscoito, pão, bolo, cuca ou outra preparação) e por almoço e/ou jantar (um tipo de carne, uma leguminosa, um cereal, verduras e frutas). Nas escolas especiais, são oferecidas quatro refeições, ocorrendo o mesmo nas escolas infantis, onde o berçário apresenta-se como uma exceção, sendo aí oferecidas cinco refeições.

Quando da introdução de novos produtos, estes são previamente degustados, e a aprovação pelos alunos é o que determinará a possibilidade de aquisição.

As compras realizadas pela chefia do Setor de Nutrição processam-se da seguinte forma:

Em Aberto, Brasília, ano 15, n.67, jul./set. 1995

—Gêneros perecíveis: elabora-se uma listagem dos gêneros que serão utilizados, mensalmente, observando-se safra do produto, hábitos alimentares e necessidades nutricionais. Esta planilha consta de hortaliças, frutas, ovos, carnes, pães e margarina; é distribuída às assessoras para cálculo das quantidades necessárias a cada escola da rede municipal de ensino, conforme o cardápio do mês.

—Gêneros não-perecíveis: a partir da avaliação do saldo em estoque no depósito e dos mapas de prestação de contas apresentados pelas escolas, considerando o número de refeições servidas e *o per capita*, é calculado a quantidade de gêneros a serem adquiridos.

Todo o trabalho de assessoria está voltado para que os objetivos do Setor de Nutrição sejam alcançados. Da elaboração do cardápio à prestação de contas das refeições servidas, da análise do cardápio do mês anterior à projeção para o mês seguinte, tudo é cuidadosamente estudado.

Mas, para que isto ocorra, é necessário uma assessoria qualificada. Isto se dá através de visitas periódicas às escolas e de seminários, encontros, palestras, cursos, muitos dos quais desenvolvidos pelos próprios profissionais do setor. Dentro desta perspectiva, os técnicos e os estagiários ao ingressarem no Setor de Nutrição são orientados não só em relação ao seu trabalho específico, mas também no que se refere ao funcionamento das escolas e aos objetivos do trabalho em geral.

São realizadas reuniões sistemáticas dentro do setor, bem como com o restante da SMED, visando expressar os objetivos da secretaria como um todo.

151

Desta forma, o Setor de Nutrição mantém-se integrado com os demais setores, a fim de viabilizar seu trabalho. Essa inter-relação precisa ser entendida como fundamental para que o trabalho do setor possa se dar de forma qualificada. Nesta perspectiva, não só o trabalho com a Comissão Municipal de Compras é de vital importância para o setor, mas também com a Assessoria de Planejamento (gerenciador de compras), com os Núcleos de Ações Institucionais (assessoria que participa diretamente das escolas, discutindo as questões institucionais) e com o Setor de Prédios Escolares, onde se discute desde o projeto arquitetônico até os pedidos de manutenção dos equipamentos.

É permanente o incentivo para a integração da equipe da cozinha com o todo da escola, através da participação em reuniões gerais e em conselhos escolares, assim como a realização de trabalhos de educação alimentar. É realizado um trabalho de observação e avaliação dos procedimentos, como cardápio realizado, adaptação de cardápio quando necessário, higiene dos funcionários da cozinha, despensa, refeitório e equipamentos em geral, controle e organização dos gêneros perecíveis e não-perecíveis, orientação de condutas quanto ao aproveitamento de gêneros e armazenamento dos mesmos, cuidados no recebimento com relação à data de validade e à qualidade. É feito acompanhamento do pré-preparo e preparo da merenda, observando a distribuição da mesma e aceitação pelos alunos, controle e avaliação do resto/ingesta.

Além de participar sistematicamente de reuniões com a direção, com a técnica em nutrição e funcionários da cozinha, o profissional nutricionista também participa da ministração de palestras a pais, alunos e professores, a pedido da escola.

A preocupação com a formação dos profissionais do Setor de Nutrição é permanente. Para tanto, são realizados, anualmente, encontros cujos objetivos vão além da qualificação técnica específica exigida para o cargo, considerando-se também o estabelecimento de relações que venham a tornar o trabalho mais prazeroso.

Como podemos ver por tudo o que está descrito neste texto, a preocupação maior do setor é o *aluno*. Trabalhamos sempre com o objetivo claro de melhor atendê-lo, e, para isto, além de buscarmos sempre o aprimoramento em nível técnico, também procuramos cada vez mais ficar bem próximos a nossa clientela. Foi em uma pesquisa realizada com eles que pudemos verificar e atender aos seus pedidos. Os profissionais do setor procuram sempre ampliar seus conhecimentos através de trocas de informações e busca de novos objetivos. Um dos objetivos a ser atingido é o projeto de cozinha centralizada com construção de depósito em prédio próprio. Outro objetivo é a ampliação do quadro de profissionais que atuam no setor e na rede municipal de ensino, para aprimorar a qualidade dos serviços prestados, podendo dar um atendimento mais individualizado a cada escola.