

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Otávio Tassoni Cifuentes

**Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da
alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº
15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul**

Porto Alegre

2024

Otávio Tassoni Cifuentes

Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial à
obtenção do título de bacharel em Nutrição
da Faculdade de Medicina da Universidade
Federal do Rio Grande do Sul.
Orientadora: Ana Luiza Sander Scarparo
Coorientadora: Raquel Canuto

Porto Alegre

2024

CIP - Catalogação na Publicação

Cifuentes, Otávio Tassoni
Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul / Otávio Tassoni Cifuentes. -- 2024.

107 f.

Orientador: Ana Luiza Sander Scarparo.

Coorientador: Raquel Canuto.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS, 2024.

1. Checklist. 2. Alimentação escolar. 3. Cantinas escolares. 4. Legislação. 5. Fiscalização. I. Scarparo, Ana Luiza Sander, orient. II. Canuto, Raquel, coorient. III. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Otávio Tassoni Cifuentes

Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dra. Janaína Guimarães Venzke

UFRGS

Prof^a. Dra. Luciana Dias de Oliveira

UFRGS

Prof^a. Dra. Ana Luiza Sander Scarparo (orientadora)

UFRGS

Prof^a. Dra. Raquel Canuto (coorientadora)

UFRGS

RESUMO

Introdução: A escola caracteriza-se como um espaço relevante para a construção de bons hábitos alimentares, ao promover um ambiente alimentar que favorece a escolha de alimentos saudáveis. No Rio Grande do Sul, a Lei nº 15.216/2018 e o Decreto nº 54.994/2020 regulamentam a promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos em cantinas de escolas públicas e privadas. Entretanto, estudos sinalizam que as cantinas escolares do RS apresentam irregularidades na implementação da legislação e que a vigilância sanitária apresenta dificuldades para realizar a fiscalização dos locais. Com isso, demonstra-se a necessidade de elaboração de uma ferramenta que possa auxiliar na fiscalização da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos em escolas do RS com base na legislação vigente. **Objetivo:** Elaborar e validar uma checklist para avaliar a promoção da alimentação saudável e as condições de funcionamento das escolas e cantinas escolares do RS, conforme a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020, além de auxiliar a Vigilância Sanitária (VISA) na fiscalização das escolas e cantinas escolares. **Metodologia:** Para elaboração da checklist foram utilizados os aplicativos Google sheets® e Google docs®, sendo feita em 4 etapas: (1) Fundamentação teórica; (2) Levantamento de checklists prévias na literatura; (3) Construção da ferramenta; e (4) processo de validação da ferramenta. **Resultados:** A checklist foi organizada, de forma a auxiliar a aplicação pelo fiscal, em 6 blocos, destinados à direção escolar e ao responsável pela cantina escolar. Dessa forma, foram contemplados 57 itens para serem fiscalizados na ferramenta, baseados na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020. Além disso, foram desenvolvidas legendas para auxiliar o entendimento de itens abordados nas legislações, além de haver espaço destinado para preencher os itens que necessitam de adequação. **Conclusão:** A checklist elaborada caracteriza-se como um instrumento importante para a promoção da alimentação saudável e verificação da comercialização de alimentos nas escolas do RS. Essa ferramenta permite que a fiscalização seja feita de forma prática e completa, conforme a legislação, garantindo a adequação do funcionamento das escolas e cantinas escolares.

Palavras-chave: Checklist; Alimentação escolar; Cantinas escolares; Legislação; Fiscalização

ABSTRACT

Introduction: The school is characterized as a relevant space for building good eating habits, by promoting a food environment that favors the choice of healthy foods. In Rio Grande do Sul, Law No. 15,216/2018 and Decree No. 54,994/2020 regulate the promotion of healthy eating and the sale of food in public and private school canteens. However, studies indicate that school canteens in RS present irregularities in the implementation of legislation and that Sanitary surveillance has difficulties in carrying out inspections of the locations. This demonstrates the need to develop a tool that can assist in monitoring the promotion of healthy eating and the commercialization of food in schools in RS based on current legislation. **Objective:** Develop and validate a checklist to evaluate the promotion of healthy eating and the operating conditions of schools and school canteens in RS, by Law No. 15,216/2018 and Decree No. 54,994/2020, in addition to assisting Sanitary Surveillance (VISA) in the supervision of schools and school canteens. **Methodology:** To prepare the checklist, the Google sheets® and Google Docs® applications were used, being done in 4 stages: (1) Theoretical foundation; (2) Survey of previous checklists in the literature; (3) Tool construction; and (4) Tool validation process. **Results:** The checklist was organized, to assist the inspector in applying it, into 6 blocks, intended for the school management and the person responsible for the school canteen. In this way, 57 items were included to be monitored in the tool, based on Law No. 15,216/2018 and Decree No. 54,994/2020. In addition, captions were developed to help the understanding of items covered in the legislation, in addition to having space allocated to fill in the items that require adjustment. **Conclusion:** The checklist developed is characterized as an important instrument for promoting healthy eating and verifying the sale of food in schools in RS. This tool allows inspection to be carried out practically and completely, by legislation, ensuring the adequacy of the functioning of schools and school canteens.

Keywords: Checklist; School feeding; School canteens; Legislation; Inspection

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEAE	Conselho Estadual de Alimentação Escolar
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
IN	Instrução Normativa
LILACS	Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde
MG	Minas Gerais
NO	NÃO OBSERVADO
NA	NÃO SE APLICA
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PAAS	Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
RS	Rio Grande do Sul
SCIELO	Scientific Electronic Library Online

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. JUSTIFICATIVA	11
3. OBJETIVOS	12
3.1. OBJETIVO GERAL.....	12
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
4. MÉTODOS	13
4.1. LEVANTAMENTO DE CHECKLISTS PRÉVIOS.....	13
4.2. CRIAÇÃO DA CHECKLIST	14
4.3. AVALIAÇÃO DA CHECKLIST	14
4.4. ASPECTOS ÉTICOS.....	16
5. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	17
5.1. ESCOLHAS E HÁBITOS ALIMENTARES.....	17
5.2. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	20
5.3. PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR	23
5.4. LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINAS ESCOLARES	27
5.5. FERRAMENTAS PARA AVALIAÇÃO	35
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	37
7. CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
Apêndice A - Carta convite aos especialistas.....	58
Apêndice B - Formulário de avaliação.....	60
Apêndice C- Lista de verificação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos em escolas públicas e privadas do Rio Grande do Sul	92

1. INTRODUÇÃO

Durante a infância e adolescência, os indivíduos estão passando por diversas transformações, interligadas pelo desenvolvimento físico, cognitivo e psicossocial (BRASIL, 2012a), sendo períodos muito importantes para a construção de hábitos que serão adotados no estilo de vida, influenciando na sua saúde (BERTIN *et al.*, 2010; NORRIS *et al.*, 2022). Entre esses hábitos, podemos destacar as preferências alimentares que são adquiridas, principalmente na infância (SANTOS *et al.*, 2016), a partir de suas experiências, observações e educação sobre a temática. Assim, visto que os estudantes passam boa parte do dia nas escolas, esse ambiente apresenta um papel importante na formação desses hábitos alimentares, devido a maior autonomia sobre suas escolhas e um maior contato com diferentes pessoas e alimentos (SIMON *et al.*, 2022). Nesse contexto, o ambiente escolar atua como um espaço importante para a construção da educação alimentar e nutricional, através da promoção de ações que consolidam comportamentos saudáveis pelas crianças (BALESTRIN *et al.*, 2022a).

Portanto, é essencial que a escola garanta ambientes propícios para que a alimentação adequada e saudável seja promovida (SCARPARO *et al.*, 2023). Assim, os alimentos consumidos pelos estudantes podem ser provenientes de cantinas localizadas na escola em que deve ser priorizada a oferta de alimentos nutricionalmente equilibrados para promover a formação de hábitos alimentares saudáveis (FERRO *et al.*, 2019).

Entretanto, estudos apontam que muitas cantinas escolares no Rio Grande do Sul apresentam inconformidades no espaço de comercialização, desde a parte higiênico-sanitária, em que deveriam cumprir as exigências sanitárias mínimas para restaurantes, respeitando as peculiaridades do ambiente escolar (RUWER *et al.*, 2015), além de ainda haver uma notável comercialização de alimentos não saudáveis que influenciam negativamente na saúde dos estudantes (PORTO *et al.*, 2015; WOGNSKI *et al.*, 2019). Corrêa, Schmitz e Vasconcelos (2015) citam que o ambiente que o indivíduo está inserido pode promover ou inibir a adoção de práticas de vida relacionadas à obesidade, dessa forma, os escolares expostos ao comércio de alimentos com baixa qualidade nutricional nas escolas podem acarretar problemas para saúde como sobrepeso, obesidade e comorbidades associadas visto sua prevalência no público infantil nas últimas décadas pelo aumento no consumo de

produtos industrializados, ultraprocessados e bebidas açucaradas pelos escolares (SOUZA *et al.*, 2020).

Assim, visando melhorar a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos nas escolas, a Lei nº 15.216, de 30 de Julho de 2018 foi criada para verificar a promoção da alimentação saudável e regulamentar a venda de produtos dentro do âmbito escolar, tornando proibido comercializar, em cantinas escolares do Rio Grande do Sul, alimentos que colaborem para condições como a hipertensão, diabetes e obesidade, sendo eles: balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, frituras em geral, pipoca industrializada, bebidas alcoólicas, alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de gordura saturada maiores que 10% das calorias totais, alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada e alimentos industrializados com alto teor de sódio. Junto com isso, deverá ser oferecido diariamente pelas cantinas escolares, para o consumo dos escolares, ao menos duas variedades de frutas da estação, em estado *in natura*, podendo esta ser inteira, em pedaços ou em forma de suco (RS, 2018). Porém, apenas com o Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 (RS, 2020), a Lei nº 15.216 de 30 de julho de 2018 foi regulamentada.

Com essa regulamentação, alguns itens foram complementados no Decreto, como referente aos alimentos com a comercialização proibida, onde foram adicionados a proibição as bebidas achocolatadas prontas, bebidas isotônicas e energéticos; chás industrializados prontos para consumo; cervejas e espumantes sem álcool; pipocas que contenham corantes artificiais; e produtos embutidos. Além disso, trata sobre a capacitação em aspectos higiênico-sanitários ser realizada pelo curso de boas práticas para serviços de alimentação (RS, 2020).

Também foi reforçada a priorização no consumo de alimentos *in natura*, assim como a importância de serem colocados em evidência. Em eventos comemorativos, segundo o Decreto, pode haver a comercialização de alimentos regionais que estejam previstos no Plano Político Pedagógico Escolar. Além disso, fica previsto que tanto a Secretaria de Saúde quanto a Secretaria de Educação devem promover ações educativas, além da organização de material elucidativo sobre o conteúdo presente na legislação (RS, 2020).

Desta maneira, as escolas devem proporcionar um espaço com cantinas escolares saudáveis, favorecendo o consumo de alimentos de qualidade e adequados para a saúde dos estudantes, auxiliando na prevenção da obesidade e de doenças relacionadas, como hipertensão arterial, diabetes e câncer (RUWER *et al.*, 2014).

Entretanto, mesmo com esta Lei e decreto em vigor, as cantinas escolares no Rio Grande do Sul apresentam inconformidades e dificuldades na implementação das adequações necessárias. É observada uma falta de clareza sobre quem deve aplicar as mudanças previstas pelas legislações, além da baixa procura por capacitação pelos cantineiros. Esse cenário ainda é corroborado com a dificuldade de fiscalização sobre as cantinas e a baixa preocupação dos familiares sobre a alimentação saudável dos alunos (SCARPARO *et al.*, 2023).

Dessa forma, é possível verificar que as cantinas escolares no Rio Grande do Sul apresentam inadequações, como a comercialização de produtos proibidos pela legislação e decreto, falta de capacitação em boas práticas e riscos sanitários (BALESTRIN *et al.*, 2022a) que acabam por prejudicar a implementação da alimentação saudável nesses locais. Logo, é importante que haja um documento norteador para verificação das escolas e cantinas escolares, facilitando a fiscalização pela vigilância sanitária e que auxilie na adequação do local às legislações, contribuindo para que a alimentação no ambiente escolar esteja dentro das conformidades, favorecendo a promoção de hábitos alimentares saudáveis aos estudantes.

2. JUSTIFICATIVA

Visto o cenário atual em que, mesmo com as legislações atuais no Rio Grande do Sul, o funcionamento das cantinas escolares ainda apresenta irregularidades no seu comércio (BALESTRIN *et al.*, 2022a). Essa realidade se dá pelo fato de haver incompreensão sobre as legislações do RS, assim como falta de adesão por parte dos cantineiros e alunos, seja por questões econômicas, de aceitação ou de busca por aperfeiçoamento nas cantinas escolares (SCARPARO *et al.*, 2023). Dessa maneira, acaba por evidenciar irregularidades nas cantinas das escolas no Rio Grande do Sul.

Dessa forma, passa a ser importante investigar os aspectos referentes aos alimentos que são comercializados no âmbito escolar para verificar se estão de acordo com a legislação. Sendo assim, se torna essencial analisar se as escolas e cantinas escolares apresentam ações relativas à promoção da alimentação saudável, verificar as condições higiênico-sanitárias da cantina, se há capacitação dos responsáveis pela cantina e dos funcionários, se há comercialização de alimentos saudáveis e/ou venda de alimentos proibidos pelas legislações vigentes no Estado, além de investigar a regularização de funcionamento da cantina e avaliação do cumprimento da legislação por elas.

Este estudo poderá servir de base para fiscalização das cantinas escolares no Estado do Rio Grande do Sul pela vigilância sanitária, conforme o artigo nº 13 do Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, auxiliando nas adequações necessárias para promover uma alimentação saudável no âmbito escolar.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Elaborar e validar uma ferramenta (checklist) para avaliar a promoção da alimentação saudável e as condições de funcionamento das escolas e cantinas escolares da rede pública e privada do Estado do Rio Grande do Sul, conforme a Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 e Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar e estudar ferramentas existentes no Brasil e a aplicação de legislações sobre alimentação escolar e em cantinas escolares, para embasamento teórico
- Construir uma ferramenta que contemple os pontos previstos na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto 54.994/2020, permitindo avaliar a promoção da alimentação saudável e comercialização de alimentos nas escolas
- Realizar a validação da ferramenta por especialistas para uso pela comunidade escolar e pelos órgãos de fiscalização do estado

4. MÉTODOS

Este trabalho de conclusão de curso caracteriza-se pelo desenvolvimento de produto, na qual tem a finalidade de gerar uma ferramenta (checklist), baseada nos conhecimentos adquiridos sobre a temática, com o intuito de avaliar a promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul e assim, colaborar com a Vigilância Sanitária na fiscalização da implementação da legislação.

A ferramenta foi elaborada utilizando os aplicativos Planilhas Google® (google sheets®) e Documentos Google (Google docs®), sendo construída através de 3 etapas: Levantamento de checklists prévios na literatura para embasamento na elaboração da ferramenta; construção do instrumento com a caracterização dos itens da checklist; e processo de validação da ferramenta.

4.1. LEVANTAMENTO DE CHECKLISTS PRÉVIOS

Nesta etapa, foi realizada a busca e análise de materiais para identificar e estudar checklists e ferramentas existentes no Brasil e a aplicação de legislações sobre alimentação escolar e em cantinas escolares, de forma a servir de embasamento e auxiliar na validação da criação dessa ferramenta.

As buscas ocorreram nas seguintes bases de dados online: Google, Google acadêmico, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS); Scientific Electronic Library Online (SCIELO), PUBMED, e Periódicos CAPES, analisando tanto artigos quanto literatura cinzenta, utilizando as palavras-chave: “Cantinas Escolares”, “Legislação sobre Cantinas Escolares”, “Alimentação Escolar”, “Cantina escolar saudável” e “Higiene dos alimentos”.

As buscas foram realizadas entre julho e setembro de 2023. Os trabalhos analisados eram a partir do ano de 2010.

Após a busca, realizou-se interpretação das informações que serviram para elaboração de checklist para avaliar as condições de funcionamento das cantinas escolares do Estado do Rio Grande do Sul, conforme a Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 (RS, 2018) e Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 (RS, 2020) do Rio Grande do Sul.

4.2. CRIAÇÃO DA CHECKLIST

A checklist foi desenvolvida conforme os itens presentes na Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 e Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 do Rio Grande do Sul, através dos itens estabelecidos para regularização da alimentação em ambiente escolar e a comercialização de produtos nas cantinas escolares, visando atender as especificações dos documentos para garantir a alimentação saudável e o pleno funcionamento desses estabelecimentos no âmbito escolar. Além disso, os achados principais encontrados no levantamento das checklists prévias, foram revisados e utilizados como base, de layout e formato, para o desenvolvimento da checklist.

A ferramenta foi organizada em blocos para facilitar o entendimento de quem realizará a fiscalização e facilitar o processo de aplicação, visto que os itens a serem aplicados apresentam especificidades na participação, sendo determinados itens destinados exclusivamente a aplicação com a escola/diretoria escolar enquanto outros devem ser aplicados com o responsável pela cantina escolar

Os blocos elaborados foram:

- Ações relativas à promoção da alimentação saudável
- Legislação/Documentos
- Funcionamento da cantina
- Condições higiênico-sanitárias da cantina
- Ações de promoção da alimentação saudável na cantina
- Comercialização dos alimentos

Em cada pergunta presente na ferramenta há espaço para assinalar e/ou escrever observações conforme a necessidade da afirmação. Além disso, foi vista a pertinência de colocar legendas para itens relacionados à alimentação, assim como um espaço para descrição dos itens inadequados na avaliação.

4.3. AVALIAÇÃO DA CHECKLIST

A checklist desenvolvida foi avaliada por um grupo de especialistas através da validação de conteúdo, sendo uma forma importante de analisar todos os itens selecionados para compor o instrumento e verificar a capacidade da ferramenta de atingir seus objetivos (SCARPARO *et al.*, 2018).

Assim, levando em conta critérios acadêmicos, experiência, conhecimento, habilidades e prática sobre o conteúdo abordado (GALDEANO; ROSSI, 2006; MELO et al., 2011), a checklist elaborada foi enviada para 9 especialistas, na área de nutrição e vigilância sanitária, no qual enviou-se o convite (Apêndice A) por e-mail, relatando o motivo da escolha, a relevância dos conceitos envolvidos e da ferramenta elaborada, junto com a descrição e instruções do procedimento para avaliar a validade do conteúdo da checklist. Junto com o convite, foi enviado em anexo o formulário, em formato de documento word, para avaliação dos itens da checklist, além do envio da própria ferramenta e das legislações do Rio Grande do Sul que baseiam a elaboração da checklist (Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020).

Essa validação foi baseada em roteiro estruturado, analisando se os itens que compõem a ferramenta estavam realmente adequados naquilo que foi proposto (SCARPARO *et al.*, 2018), nesse caso, averiguar as condições das cantinas escolares. Com isso, os especialistas interpretaram a estrutura de cada afirmação, levando como critérios a adequação do conteúdo e clareza na formulação, além de verificar a pertinência do item, conforme o objetivo do trabalho. Junto com isso, cada item foi analisado sobre se deveria ser mantido, ajustado ou removido.

No formulário para avaliação, havia colunas com “Sim”, “Não” e “Dúvida (?)”, para serem assinalados conforme a respectiva adequação, clareza e pertinência da afirmação ao objetivo do trabalho. Além disso, havia espaços destinados para os avaliadores escrevessem suas sugestões e/ou dúvidas sobre determinados itens (Apêndice B).

4.4. ASPECTOS ÉTICOS

Os avaliadores foram convidados para participar da avaliação do conteúdo da checklist, pela carta convite, apresentada no Apêndice A. Os convidados que aceitaram e concordaram em participar da etapa de validação da checklist enviaram o formulário preenchido, cujos dados foram utilizados para o aprimoramento da ferramenta. Não foram solicitadas informações pessoais e os dados foram analisados sem a necessidade de identificação dos avaliadores, preservando e mantendo o anonimato dos participantes, seguindo a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

5. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

5.1. ESCOLHAS E HÁBITOS ALIMENTARES

A alimentação saudável apresenta notória importância para a população infantil. Essa alimentação é caracterizada pela oferta de diversos grupos alimentares combinados, como cereais, frutas, integrais e tubérculos (LEÃO *et al.*, 2022). O acesso a uma alimentação saudável condiz a um direito à qual toda população possui, de disponibilidade em quantidade e qualidade adequada, respeitando a cultura alimentar, gênero, etnia e raça (BRASIL, 2014).

Dessa forma, a alimentação saudável é de suma importância (BRASIL, 2014) para garantir que as necessidades fisiológicas sejam atingidas e que assim previna o surgimento de doenças a longo prazo, além de permitir o adequado desenvolvimento infantil (LEÃO *et al.*, 2022).

O consumo alimentar na infância está relacionado diretamente com os adultos e/ou responsáveis, podendo sofrer influência desde o período gestacional, passando pelo aleitamento materno, introdução alimentar, além das influências do ambiente (SIMON *et al.*, 2022). Assim, em um primeiro momento da vida da criança, os pais e familiares são o grupo que a criança apresenta maior contato, causando grande influência sobre o que será consumido. Portanto, o estilo de vida e as preferências dos familiares irão influenciar no padrão de comportamento alimentar e na formação dos hábitos alimentares da criança (LEÃO *et al.*, 2022). Além disso, esse comportamento alimentar também será afetado por alterações biopsicossociais, ou seja, sofre influência de aspectos biológicos, de fatores emocionais, culturais e sociais, além do ambiente familiar e social inserido (LEÃO *et al.*, 2022; SIMON *et al.*, 2022).

As experiências adquiridas ao longo da infância também possuem um papel importante na formação dos gostos e padrões de alimentação do indivíduo (AGUIRRE *et al.*, 2021). Quando a formação dos hábitos alimentares é feita de forma equivocada, devido a influência dos pais, familiares, amigos e/ou colegas na escola (MACÊDO *et al.*, 2020), pode resultar em uma alimentação inadequada que pode ser prolongada por diferentes fases da vida.

Além do papel familiar nos primeiros anos de vida da criança, a partir do momento que ela frequenta o ambiente escolar, suas escolhas alimentares passam a

sofrer novas influências. Com o vínculo na escola, a criança começa a ter um novo ambiente em sua vida, onde passa a ter proximidade com novos alimentos e preparações que irão influenciar a criação dos seus hábitos alimentares (AGUIRRE *et al.*, 2021). É na escola também, em que a criança começa a ter uma maior socialização com seus colegas e professores, em que passa a ter uma maior influência de outros grupos sociais e de estímulos presentes no ambiente escolar, que irão influenciar nas escolhas de alimentação no ambiente escolar e na sua autonomia. (LEÃO *et al.*, 2022; AGUIRRE *et al.*, 2021).

Frequentemente, os hábitos alimentares dos estudantes na escola não condizem com uma alimentação saudável, indo de encontro com uma tendência mundial de modificação dos hábitos alimentares, diminuindo o consumo de alimentos saudáveis e aumentando o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados no cotidiano das pessoas (LEÃO *et al.*, 2022; LACERDA *et al.*, 2020). Esse aumento no consumo se dá, pois, esses alimentos na maioria das vezes são prontos para consumo, favorecendo a praticidade de quem o consome, além de apresentarem em sua composição, altos níveis de açúcares e gorduras, que deixam o alimento hiper palatável e com alta densidade energética, favorecendo a aceitação do público infantil (LACERDA *et al.*, 2020).

Isso resulta em uma mudança no padrão nutricional dos indivíduos, onde o consumo de alimentos menos nutritivos e com alto valor calórico se torna mais comum, influenciando nos hábitos alimentares das crianças (LEÃO *et al.*, 2022) e desse modo, junto com a desaceleração do crescimento em relação aos anos iniciais de vida, pode haver um desequilíbrio entre a quantidade consumida e gasta de energia, o que pode favorecer o acúmulo de gordura e acarretar no surgimento de doenças e outras deficiências nutricionais na infância (LEÃO *et al.*, 2022; SIMON *et al.*, 2022) e, a longo prazo, no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, problemas cardiovasculares, câncer e obesidade (MAIA *et al.*, 2018).

Com isso, é fundamental que a criança receba ao longo de sua infância a educação adequada sobre alimentação saudável e suas escolhas alimentares de forma que as orientações nutricionais apresentadas pelos pais e educadores auxiliem nas suas preferências alimentares no ambiente escolar (SIMON *et al.*, 2022).

Portanto, a escola tem uma grande importância como local para favorecer a construção de valores, hábitos e atitudes dos alunos (SILVA, 2015). É importante que haja uma conexão entre os responsáveis e a comunidade escolar para aperfeiçoar e construir os hábitos alimentares dos alunos (SIMON *et al.*, 2022), de forma que as experiências vivenciadas auxiliem na formação de um ambiente favorável para a prática de hábitos alimentares saudáveis, sendo um direito essencial para todos os alunos, auxiliando tanto no aprendizado quanto no correto desenvolvimento infantil (LEÃO *et al.*, 2022; SILVA, 2015; SIMON *et al.*, 2022), podendo terminar seus padrões alimentares ao longo dos próximos anos (ARAÚJO; FREITAS; LOBO, 2021).

5.2. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A alimentação escolar apresenta uma grande importância para os estudantes (FERREIRA; ALVES; MELLO, 2019), visto que passam grande parte do dia na escola (COELHO *et al.*, 2019) e, muitas vezes, as refeições consumidas no ambiente escolar são as principais ou únicas formas de alimentação no dia (SPERANDIO; MORAIS, 2021). Portanto, a correta ingestão alimentar na escola auxilia os alunos na sua formação, sendo fundamental para o correto desenvolvimento cognitivo e fisiológico, permitindo que seu aprendizado e participação na escola sejam melhores aproveitadas (FERREIRA; ALVES; MELLO, 2019).

Em relação a alimentação ofertada no ambiente escolar, é importante que os alimentos disponíveis respeitem as escolhas alimentares dos alunos, dentro de seu contexto regional e de suas práticas alimentares (PAIVA; FREITAS; SANTOS, 2016). Além disso, o acesso à alimentação no ambiente escolar é um direito de todo estudante da rede pública de ensino, assegurado pela Constituição Federal do Brasil (SPERANDIO; MORAIS, 2021). Quando esses alimentos não são fornecidos pela escola, como é visto principalmente em escolas privadas, nota-se um maior consumo de lanches trazidos de casa, de cantinas escolares ou de estabelecimentos próximos às escolas (MATUK *et al.*, 2011; CARMO *et al.*, 2018).

Dessa forma, a realidade nutricional brasileira também é retratada no ambiente escolar, em que além das deficiências nutricionais e desnutrição, pode ser observado sobrepeso e obesidade em muitos escolares, evidenciando que muito dos alimentos consumidos no ambiente escolar são obesogênicos, ou seja, caracterizados por alimentos ultraprocessados, com alto teor de sódio, de açúcar e gorduras e pobres em fibras, vitaminas e minerais, o que podem acarretar problemas de saúde (MATUK *et al.*, 2011). Isso se dá pois há uma certa omissão das escolas em oferecer e/ou trabalhar o tema de alimentação saudável entre a comunidade escolar, influenciando no que se é consumido (COELHO *et al.*, 2019).

Em relação à organização do que deve ser oferecido e comercializado na alimentação escolar, as legislações têm um papel fundamental para conduzir e especificar os alimentos e refeições destinadas às instituições de ensino. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), faz parte de uma política pública muito importante no Brasil, reconhecida a nível mundial. Ela tem como principal

característica a oferta de alimentação adequada em quantidade e qualidade para os estudantes das escolas públicas de todo o território nacional (LEITÃO *et al.*, 2018).

Através do PNAE é garantida a oferta de uma alimentação saudável, composta de alimentos como frutas e verduras, em detrimento ao consumo de ultraprocessados. Essa oferta deve garantir no mínimo 20% das necessidades nutricionais dos alunos, conforme o tempo que os mesmos passam na escola (SPERANDIO; MORAIS, 2021). Outro ponto importante desse programa é o acompanhamento do nutricionista em todo o processo, sendo o responsável técnico pelo programa. Assim, este profissional fica encarregado de participar desde a aquisição dos alimentos até a distribuição aos alunos, além de realizar o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes (SPERANDIO; MORAIS, 2021; CHAVES *et al.*, 2013).

Além do PNAE, outra ferramenta importante na regulamentação da alimentação consumida no ambiente escolar é a Portaria Interministerial nº 1.010/2006. Essa portaria aborda sobre os alimentos que devem ser ofertados e/ou comercializados em escolas públicas e privadas do Brasil, visando promover uma alimentação saudável. Assim, há uma restrição sobre as vendas e propagandas nos locais de alimentação escolar, assim como o incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras em detrimento de preparações com altos teores de açúcar, sal e gorduras (BRASIL, 2006). Infelizmente, mesmo com essa Portaria, ainda não se tem uma fiscalização sobre o comércio desses alimentos bem estabelecido, principalmente em escolas privadas em que a comercialização de alimentos é maior (CARMO *et al.*, 2018).

No Rio Grande do Sul, atualmente há duas legislações principais vigentes sobre a alimentação escolar, no que diz respeito à comercialização de alimentos no ambiente escolar. A Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018, foi criada para regulamentar a venda de produtos dentro do âmbito escolar, tornando proibido comercializar, em cantinas escolares do Rio Grande do Sul. Porém, apenas com o Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 (RS, 2020), a Lei nº 15.216/2018 foi regulamentada tornando proibido comercializar, em cantinas escolares do Rio Grande do Sul, alimentos que colaborem para condições como a hipertensão, diabetes e obesidade, sendo eles: balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, frituras em geral, pipoca industrializada, bebidas alcoólicas, alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de

gordura saturada maiores que 10% das calorias totais, alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada e alimentos industrializados com alto teor de sódio. Junto com isso, deverá ser oferecido diariamente pelas cantinas escolares, para o consumo dos escolares, ao menos duas variedades de frutas da estação, em estado in natura, podendo esta ser inteira, em pedaços ou em forma de suco (RS, 2018; RS, 2020).

Nesse contexto, CARMO *et al.* (2018) abordam que é observado que os alimentos comprados em cantinas e arredores das escolas apresentam um maior acesso dos alunos a alimentos com alta densidade calórica e com baixo custo. Além disso, em relação à qualidade nutricional, é visto a comercialização de alimentos considerados não saudáveis principalmente em cantinas escolares de escolas privadas no Brasil. Isso explica-se pelo fato de as escolas públicas trabalharem com o PNAE, o que favorece a implementação de legislações voltadas à alimentação adequada e saudável, ao contrário das escolas privadas, onde há uma maior dificuldade de compreender a importância do ambiente escolar para a criação de hábitos alimentares saudáveis, gerando uma resistência na aplicação das leis sobre a alimentação escolar adequada (CARMO *et al.*, 2018).

Mesmo com as regulamentações vigentes tanto a nível nacional como especificamente no Rio Grande do Sul, ainda é possível verificar que muitos alimentos nutricionalmente inadequados são comercializados nas cantinas escolares, relacionados diretamente com a capacitação e entendimento dos proprietários das cantinas que primeiramente acham que alimentos considerados saudáveis não são tão lucrativos para o estabelecimento, e também, pensando em escolas públicas, os cantineiros tem o pensamento que os alimentos saudáveis já são oferecidos na alimentação pelo PNAE, não tendo a obrigação da oferta. Isso acaba por interferir diretamente no consumo de opções saudáveis pelos escolares (WOGNSKI *et al.*, 2019).

Nesse contexto, é fundamental que as escolas tenham consciência de sua importância na promoção de hábitos saudáveis, estimulando tanto a educação alimentar e nutricional como a oferta de alimentos saudáveis. É necessário que as cantinas escolares sejam melhor regulamentadas, passando pelos processos de monitorização, orientação, inspeção e avaliação de maneira a garantir a promoção de uma alimentação adequada e saudável (RODRIGUES *et al.*, 2022).

5.3. PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

A alimentação saudável apresenta aspectos importantes para os indivíduos na sociedade (VASCONCELOS *et al.*, 2018), visto que além de auxiliar na prevenção de doenças, é fundamental para que toda a população garanta uma melhor qualidade de vida (ALVES; CUNHA, 2020). Nesse sentido, podemos compreender a alimentação saudável como a prática alimentar que esteja adequada nos diversos aspectos que fazem parte da nossa vida, como as questões biológicas, culturais, econômicas, emocionais, sociais, de gênero, raça e etnia (SIPIONI *et al.*, 2021; BASTOS; ALVES, 2020; BRASIL, 2014; ALVES; CUNHA, 2020) de forma que atendam às necessidades em quantidade e qualidade, garantindo um adequado desenvolvimento (VASCONCELOS *et al.*, 2018).

Com o intuito de auxiliar na melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde, foi elaborada, em 2013, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Entre suas diretrizes, aborda-se a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), sendo esta definida como:

Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2013a, p.31).

Nesse sentido, a abordagem sobre a PAAS feita pela PNAN evidencia ser um aspecto importante para a promoção da saúde, sendo fundamental que a população participe ativamente dos objetivos da política e das diretrizes elaboradas para implementar ações e estratégias efetivas com o intuito de obter uma alimentação saudável. Dessa forma, a PAAS propõe, por meio de ações de diversos setores da sociedade, a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos. Dentre as estratégias, destaca-se a educação alimentar e nutricional que se soma às estratégias de regulação de alimentos, como melhoria do perfil nutricional dos alimentos, rotulagem e a criação de ambientes promotores de alimentação adequada e saudável, favorecendo a disponibilidade de alimentos saudáveis no ambiente escolar (BRASIL, 2013a).

Pensando no desenvolvimento do cidadão e garantia da alimentação saudável, a escola passa a ser um espaço propício para a promoção da saúde e construção de hábitos saudáveis (URQUÍA; SILVA; NOBRE, 2021; SIONI *et al.*, 2021; RUWER; MAINBOURG, 2014). É na escola que o indivíduo passa a ter uma maior autonomia e diferentes relações que estarão envolvidas com seu aprendizado, de maneira a influenciar e construir formas de trabalhar a saúde, além de promover através da alimentação saudável, hábitos alimentares saudáveis (DONADONI; SILVA DA COSTA; NETTO, 2020).

Essa promoção da alimentação saudável no ambiente escolar deve envolver além da escola os demais agentes que fazem parte da comunidade escolar, ou seja, é necessário apoio familiar e da comunidade para que seja efetivo (ALVES; CUNHA, 2020; VASCONCELOS *et al.*, 2018). Portanto, além das políticas públicas voltadas para a oferta de alimentos saudáveis, por ser um ambiente voltado para atividades educativas, a educação alimentar e nutricional (EAN) pode ser melhor trabalhada para garantir a formação de uma alimentação saudável dos estudantes (URQUÍA; SILVA; NOBRE, 2021; MIYAHIRA *et al.*, 2014). Nesse contexto, as atividades lúdicas apresentam um papel importante na construção da alimentação saudável (ALVES; CUNHA, 2020) ao estimular o raciocínio e o envolvimento dos alunos com a temática, facilitando o aprendizado e consolidando as práticas voltadas a alimentação saudável (ALMEIDA *et al.*, 2021).

Para a realização das práticas educativas e oferta adequada de alimentos relacionados à alimentação saudável, existem atualmente programas e decretos que auxiliam nessa implementação.

Em relação a EAN, desde o ano de 2018, com a publicação da Lei nº 13.666/2018, relacionada a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, garante que a educação alimentar e nutricional faça parte do ensino de maneira transversal (SIONI *et al.*, 2021; BRASIL, 2018a). Outro documento relevante elaborado para a realidade brasileira foi o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). A partir desse documento é possível explorar de maneira clara e objetiva sobre a realização de práticas alimentares adequadas para a população brasileira, sendo possível sua aplicação em diversos locais, inclusive em escolas, visando a promoção da saúde e uma alimentação saudável (BRASIL, 2014; ALVES; CUNHA, 2020).

O PNAE também exerce um papel importante para garantir uma alimentação adequada e de qualidade para os estudantes de escolas públicas no Brasil (BRASIL, 2009a; HENRIQUES *et al.*, 2021). Também pode ser citado a portaria interministerial nº 1.010/2006, que propõe as diretrizes para a alimentação saudável em todas as escolas do território nacional (HENRIQUES *et al.*, 2021). Com isso, as atividades desenvolvidas para promover a alimentação saudável no ambiente escolar devem seguir algumas recomendações, que são apontadas no Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006, indicando determinados eixos a serem trabalhados, como ações de educação alimentar e nutricional, produção de hortas escolares para consumo dos alimentos e realização de atividades com os alunos e estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos, além de incentivar o consumo de alimentos saudáveis, como frutas e verduras, em detrimento a alimentos ricos em sódio, açúcar e gorduras, que devem ter restrições sobre o comércio e sua promoção comercial. (BRASIL, 2006; MIYAHIRA *et al.*, 2014; RUWER; MAINBOURG, 2014).

Em 2015, foi assinado o decreto para o Pacto nacional para alimentação saudável. Esse decreto visa melhorar a oferta, disponibilidade e o consumo de alimentos saudáveis, da mesma forma que auxilia no combate aos agravos causados pela alimentação inadequada, como sobrepeso, obesidade e doenças associadas. Dentre as melhorias estipuladas está a promoção de alimentação saudável no ambiente escolar, através do incentivo a esses hábitos, assim como a regulamentação do comércio e publicidade de alimentos e bebidas comercializados nas escolas públicas e privadas (BRASIL, 2015a).

Recentemente, em dezembro de 2023, foi publicado o Decreto nº 11.821/2023 que trata sobre os objetivos, princípios, eixos estratégicos e as diretrizes que norteiam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Esse documento traz definições de termos importantes para promover a alimentação saudável, assim como descreve a base da alimentação que deve ser ofertada e comercializada em escolas, em detrimento a alimentos que os alunos não devem ser expostos, como ultraprocessados, preparações e bebidas elevadas em calorias, alimentos com alto teor de gordura saturada e sódio ou que contenham gordura trans, açúcar adicionado, ou com adição de edulcorantes, além de referir o cuidado com demais alimentos abordados no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia

Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos do Ministério da Saúde (BRASIL, 2023a).

Deste modo, fica evidente a importância que as políticas públicas têm sobre o desenvolvimento de ações que garantam e promovam a alimentação saudável nas escolas (ALVES; CUNHA, 2020). A escola passa a ser peça fundamental para que os alunos tenham uma maior afinidade com o tema da alimentação saudável e, através das diversas abordagens pedagógicas, sendo realizadas de forma constante e efetiva, possa auxiliar na criação e mudança de hábitos, voltados a promover uma alimentação de qualidade e saudável para os estudantes (ALMEIDA *et al.*, 2021).

5.4. LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINAS ESCOLARES

Devido à maior autonomia que os escolares adquirem no ambiente escolar (SIMON *et al.*, 2022), a escola passa a ter um papel importante na criação de hábitos alimentares saudáveis (BALESTRIN *et al.*, 2022a; SANTOS *et al.*, 2016). Desse modo, a comercialização de alimentos em cantinas escolares também possui responsabilidade nas escolhas alimentares dos estudantes (BRASIL, 2010a).

Com esse propósito, se faz necessário que os alunos, além do conhecimento sobre fazer melhores escolhas alimentares, através da promoção de ações voltada à educação alimentar e nutricional no ambiente escolar (SANTOS *et al.*, 2016), tenham opções de alimentos mais saudáveis comercializados na escola, de forma a garantir o crescimento saudável da criança e evitando a ocorrência de obesidade e outras doenças associadas (FEIJÓ, 2015).

Em relação às cantinas escolares, ao longo dos anos, estudos vêm mostrando que esses estabelecimentos apresentam opções que não são consideradas saudáveis, como frituras, doces e ultraprocessados em geral (BALESTRIN *et al.*, 2022a; AGUIRRE *et al.*, 2021; BALESTRIN, 2021; BRASIL, 2016). Dessa forma, aliada às políticas públicas, muitos Estados brasileiros começaram a estruturar Legislações e Decretos, nas últimas décadas principalmente, que regulamentam a comercialização de alimentos no ambiente escolar (WOGNSKI *et al.*, 2019), favorecendo a disponibilidade de alimentos saudáveis no lugar de opções que possam causar problemas para saúde, como hipertensão, diabetes e obesidade (BALESTRIN *et al.*, 2022a). Assim, atualmente no Brasil há em torno de legislações sobre a comercialização de alimentos e bebidas no âmbito escolar em 22 das 27 unidades federativas (KURIHAYASHI *et al.*, 2022; BALESTRIN, 2021). A maioria dessas legislações aborda a temática das cantinas escolares como forma importante de melhorar a realidade apresentada, sendo através da diminuição da oferta de alimentação inadequada nutricionalmente, pelo controle higiênico sanitário e pelas ações de educação alimentar e nutricional (BALESTRIN, 2021).

Entre os Estados e municípios nota-se estratégias semelhantes sobre a regulamentação das cantinas escolares, como nos municípios de Florianópolis, Porto Alegre, Ribeirão Preto e Rio de Janeiro, assim como nas legislações dos Estados de

Santa Catarina, Paraná, Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul. (GIACOMELLI *et al.*, 2017).

O primeiro Estado a apresentar uma legislação sobre a comercialização de alimentos nas escolas foi em Santa Catarina (GABRIEL *et al.*, 2010; GABRIEL *et al.*, 2009). Em 2001, Florianópolis aprovou a Lei municipal nº 5.853 que marcava a proibição do comércio nas cantinas escolares de uma série de alimentos considerados de baixo valor nutricional, como bebidas alcoólicas; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos e pipocas industrializadas (FLORIANÓPOLIS, 2001). Essa instauração da Lei no município apresentou repercussão nacional, através da mídia, o que levou a ser implementada em todo o Estado catarinense. Assim, no mesmo ano foi criada a Lei Estadual nº 12.061, em 18 de dezembro de 2001, que além de proibir a comercialização dos alimentos já previstos pela Lei municipal de Florianópolis, também obriga essas cantinas a oferecerem duas opções de frutas sazonais diariamente (SANTA CATARINA, 2001). Com isso, foi possível começar a melhorar os hábitos alimentares dos estudantes no Estado de Santa Catarina, promovendo uma alimentação mais saudável, assim como serviu de referência para a implementação de Legislações em diversos municípios e Estados no território nacional (GABRIEL *et al.*, 2010).

A Lei nº15.072/2004 foi a primeira lei em vigência no Estado de Minas Gerais (MG) voltada para a alimentação saudável em escolas. Nesse documento, descreve-se sobre a criação de programas de EAN em escolas públicas e privadas do ensino básico de MG para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis pelos estudantes (MINAS GERAIS, 2004). Em 2009, a Lei nº15.072/2004 teve itens acrescentados através da Lei nº 18.372/2009. Nessa Lei, trata-se sobre os alimentos a serem fornecidos e comercializados nessas escolas, devendo apresentar adequada qualidade nutricional, além de ser proibida a comercialização e fornecimento de alimentos com alto teor de açúcar livre, de calorias, de gordura saturada, de gordura trans e de sal (MINAS GERAIS, 2009).

No ano seguinte à Lei nº 18.372/2009, é elaborada a Resolução 1.511/2010, que também aborda sobre a proibição da comercialização de alimentos com baixo valor nutricional e que contribuam com uma alimentação não saudável. Porém, essa

Resolução é voltada para aplicação em escolas da rede estadual de ensino (MINAS GERAIS, 2010).

No Paraná, as legislações sobre a temática são referentes aos anos de 2004 e 2005. A primeira lei engloba a educação básica de escolas públicas e privadas, seguindo os mesmos pontos trabalhados na Lei nº 12.061/2001 de Santa Catarina (PARANÁ, 2004; WOGNSKI *et al.*, 2019; TORAL, 2018). Já na Lei nº 14.855/2005 é proposto a proibição da comercialização de alimentos com alto teor de gordura, açúcar e sódio. Além disso, há observações sobre alguns alimentos permitidos, como pães, chocolates, água de coco, entre outros (PARANÁ, 2005).

No Estado de São Paulo, inicialmente o município de Ribeirão Preto apresentou uma resolução no ano de 2002 com a proibição de determinados alimentos nas escolas municipais (RIBEIRÃO PRETO, 2002). Posteriormente, a nível estadual em 2005, foi proposta uma portaria estadual para especificar o funcionamento das cantinas escolares no estado (SÃO PAULO, 2005).

Também em 2005, no Estado do Rio de Janeiro, foi lançada a Lei nº 4.508/2005 que trata sobre a proibição em escolas públicas e privadas de alimentos que acarretem obesidade no público infantil (RIO DE JANEIRO, 2005). Além disso, também reforçam que não deve ser realizada nenhum tipo de publicidade de alimentos no ambiente escolar, porém, não trazem o tema da educação alimentar e nutricional na escola, pensando em possíveis melhores escolhas alimentares para substituir os alimentos proibidos (RIO DE JANEIRO, 2005). Em 2013, a Lei nº 6590/2013 instituiu que estabelecimentos dentro das escolas divulgassem informações referentes a presença e a discriminação de quantidades nas tabelas nutricionais referentes aos alimentos comercializados no local sobre as calorias, presença de glúten; concentração de carboidratos, incluindo lactose; concentração de triglicerídeos, colesterol, sais minerais e fibras (RIO DE JANEIRO, 2013). Posteriormente, em 2016, a Lei nº 7394 acrescentou a lista de informações que os produtos devem apresentar um informativo sobre alta concentração de sódio quando apresentar uma proporção de 400mg de sódio para cada 100g ou 100 mL de alimento (RIO DE JANEIRO, 2016).

No ano de 2006, o Ministério da Saúde, em conjunto com o Ministério da Educação, publicou a Portaria Interministerial nº 1.010 que caracteriza as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas no Brasil,

desde a educação até o ensino médio (BRASIL, 2006). Essa portaria foi um marco importante o desenvolvimento de ações que auxiliem na criação de hábitos alimentares saudáveis pelos escolares, através de ações de EAN e também pela oferta de alimentos mais saudáveis, tanto no refeitório quanto nas cantinas escolares (SANTOS *et al.*, 2016), servindo de referência para a elaboração de legislações dos Estados sobre a alimentação escolar.

No Rio Grande do Sul, primeiramente em 2007, na cidade de Porto Alegre, foi criada a Lei 10.167/2007, que tratou sobre a proibição da comercialização de alimentos que tenham em sua composição química, nutrientes comprovadamente nocivos e produtos cujos componentes podem causar dependência física ou mental, mesmo por uso indevido. Junto com isso, a legislação trata sobre a exposição dos alimentos, em que as opções de alimentos saudáveis devem ficar em evidência na cantina (PORTO ALEGRE, 2007; TORAL, 2018).

Já em 2008, a Lei nº 13.027 incorporou esses itens citados pela Lei municipal de Porto Alegre, passando a entrar em vigor em todo o Rio Grande do Sul. Além disso, também passa a ser necessário que as cantinas tenham cuidado tanto sobre a qualidade nutricional do estabelecimento quanto da parte higiênico sanitária. Outro fator importante é tratado sobre a exposição da qualidade nutricional de alimentos, trazendo informativos sobre a temática no local (RS, 2008).

Posteriormente, em 2018 foi estabelecida a Lei 15.216/2018 que trata sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas do RS. Além disso, fala sobre a proibição do comércio de produtos que acarretem problemas para a saúde, como diabetes, hipertensão e obesidade (RS, 2018). Entretanto, o conteúdo abordado pela Lei só passou a ter efetividade no ano de 2020, com a criação do Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, em que regulamenta a Lei nº 15.216 (RS, 2020).

Com o Decreto, houve a adição de alguns itens que complementam o conteúdo abordado na legislação de 2018. Assim, foram adicionados novos alimentos à lista de alimentos proibidos de serem comercializados, a necessidade de capacitação em aspectos higiênico-sanitários através de curso de boas práticas para serviços de alimentação pelo responsável da cantina escolar, a necessidade da Secretaria de Saúde e Secretaria de Educação em promover ações educativas e sobre o conteúdo presente na legislação. Além disso, foi reforçado com o decreto a necessidade de evidenciar e priorizar o consumo de alimentos in natura (RS, 2020).

No Estado do Mato Grosso, a Lei de nº 8.681/2007 foi a primeira no Estado a tratar sobre a alimentação, abordando sobre alguns alimentos que não devem ser fornecidos e comercializados e ressaltando que as cantinas escolares devem oferecer ao menos duas frutas sazonais aos alunos (MATO GROSSO, 2007). No ano seguinte surge uma nova Lei no estado, nº 8.944/2008 que ajusta pontos sobre a Lei de 2007 (MATO GROSSO, 2008).

No Espírito Santo, em 2010 surge a Portaria 038-R que estabelece as normas para as cantinas escolares da rede estadual de ensino tenham um correto funcionamento (ESPÍRITO SANTO, 2010). Nessa Portaria é indicado que as cantinas devem seguir os padrões estabelecidos no Projeto Cantina Saudável, determinando os alimentos possíveis de serem comercializados e os proibidos (ESPÍRITO SANTO, 2010).

No Rio Grande do Norte, a Lei nº 9.434/2010 descreve sobre o comércio de gêneros alimentícios, por particulares, no interior das escolas estaduais do Rio Grande do Norte, indicando as condições do local e alguns alimentos e produtos que são proibidos de serem comercializados, como bebida alcoólica, tabaco, produto químico-farmacêutico, alimento industrializado com teor elevado de gorduras saturadas, trans e sal e alimento que contenham nutrientes comprovadamente prejudiciais à saúde (RIO GRANDE DO NORTE, 2010).

No Mato Grosso do Sul, primeiramente foi implementada no município de Campo Grande, a Lei nº 4.992/2011 que trata da proibição da comercialização de produtos que podem causar riscos à saúde ou afetar a segurança alimentar dos consumidores. Ainda de acordo com a lei, as cantinas devem ter para o consumo de pelo menos uma fruta da estação, além da obrigatoriedade da escola em trabalhar a EAN (CAMPO GRANDE, 2011). Dois anos depois, o Estado do Mato Grosso do Sul instituiu a Lei nº 4.320/2013 que vem de encontro com o conteúdo abordado na lei municipal de Campo Grande. (MATO GROSSO DO SUL, 2013).

Também em 2011, a Secretaria de Estado de Educação de Goiás publicou a Portaria GAB/SEDUC Nº 3405 tratando sobre a proibição do comércio de qualquer tipo de mercadoria dentro das dependências permanentes à Secretaria de Estado de Educação por servidores ou por terceiros (GOIÁS,2015).

No Ceará, em 2012 surge a lei nº15.025 que dispõe sobre a instituição do programa cantina saudável na rede pública do Estado, visando garantir a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar (CEARÁ, 2012).

Roraima também apresenta legislação sobre a alimentação, porém apenas sobre as Unidades Educacionais Públicas que atendam a Educação básica. Nessa Resolução do Conselho Estadual de Alimentação Escolar (CEAE) é mostrado os alimentos com comercialização proibida, como bebidas com qualquer quantidade de teor alcoólico, balas, pirulitos, gomas de mascar e chocolates, refrigerantes e sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos e pipocas industrializada. Também aborda-se sobre a qualidade dos alimentos fornecidos que devem seguir os padrões de qualidade alimentar e nutricional visando garantir a saúde dos alunos (RORAIMA, 2012).

Em 2013, no Distrito Federal, foi implementada a Lei nº 5.146/2013 (DISTRITO FEDERAL, 2013a), que estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Ainda em 2013 foi publicada a Lei nº 5.232/2013, que disciplina a atividade econômica das cantinas comerciais escolares da rede pública de ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2013b).

A Lei nº 5.146/2013 foi regulamentada pelo Decreto nº 36.900/2015 estabelecendo as diretrizes que visem garantir a promoção da nutrição e saúde nas escolas. Assim, foi estipulado que as escolas trabalhem conteúdos relacionados a ações de EAN, além de proibir a venda de alimentos não saudáveis, como doces, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos artificiais, salgados industrializados e frituras em geral (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Em 2014, no Estado do Maranhão, a Portaria nº 703/2014 foi desenvolvida com a função de estabelecer os critérios sobre a transferência de recursos financeiros destinados às escolas constituintes do PNAE. Além disso, o documento discorre sobre as exigências e proibições referentes aos alimentos ofertados na escola, assim como evidencia que a elaboração dos cardápios é de responsabilidade do nutricionista da escola (MARANHÃO, 2014). Cinco anos após o lançamento da Portaria, entra em vigor a Lei nº 11.196/2019 que dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultraprocessados e açucarados nas escolas públicas e particulares no âmbito do Estado do Maranhão (MARANHÃO, 2019).

Na Paraíba, foi sancionada a Lei nº 10.431/2015, que proíbe somente a venda de bebidas com baixo teor nutricional, como refrigerantes (PARAÍBA, 2015).

No Acre, não há uma lei específica sobre as cantinas e os alimentos nelas comercializados. Em 2016, surge a Lei nº 3.134 que aborda temas que devem ser trabalhados na escola, assim como proíbe cartazes que estimulem o consumo de alimentos com alto teor calórico e com poucos nutrientes, como balas, chicletes, biscoitos recheados, salgadinhos industrializados, refrigerantes e outras bebidas artificiais (ACRE, 2016).

No Amazonas, a Lei nº 4.352/2016 trata sobre a proibição da venda, aquisição e distribuição de produtos vinculados à obesidade infantil nas cantinas presentes em escolas públicas e privadas do Estado do Amazonas. Além dessa proibição, as cantinas devem oferecer pelo menos uma variedade de fruta por dia aos alunos e expor materiais sobre temas que promovam a alimentação saudável (AMAZONAS, 2016).

Na Bahia, a única legislação em vigor refere-se à regulamentação da publicidade infantil de alimentos no Estado. Nessa Lei fica proibida a mídia voltada para o público infantil a respeito de alimentos e bebidas pobres em nutrientes e com alto teor de açúcar, gorduras saturadas ou sódio (BAHIA, 2016).

O Estado de Rondônia possui uma Portaria, do ano de 2016, a respeito da venda, comercialização e permanência de ambulantes, proibindo sua circulação em até 200 metros das escolas públicas da rede estadual de ensino (RONDÔNIA, 2016).

No Estado de Sergipe, a Lei nº 8178-A/2016 proíbe o comércio de alimentos que aumentem o risco de obesidade infantil em cantinas presentes nas escolas do Estado sergipano. Na lei há a especificação desses alimentos proibidos, assim como evidencia a proibição de propaganda dos mesmos. Além disso, há a recomendação de alimentos que podem ser comercializados, respeitando a qualidade nutricional e saúde dos alunos (SERGIPE, 2016).

Em 2018, o Estado do Piauí publicou uma Instrução Normativa (IN) GSE/ADM nº 005 sobre a regulação e funcionamento de cantinas escolares particulares instaladas em escolas estaduais. Nesse documento especifica-se que os gêneros alimentícios comercializados por essas cantinas devem estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica (BRASIL, 2013b), e da Resolução nº

26/2013, sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE (BRASIL, 2009a). Além disso, a IN lista os tipos de alimentos que apresentam sua venda proibida, como alimentos com alto teor de açúcar, gorduras e sal e açúcar, além de alimentos considerados calorias vazias (PIAUI, 2018).

As legislações e regulamentos citados tem o intuito de auxiliar na mudança dos produtos presentes nas escolas, visando promover uma alimentação mais adequada que favoreça a criação de hábitos alimentares saudáveis pelos estudantes (BALESTRIN *et al.*, 2022a; WOGNSKI *et al.*, 2019).

Entretanto, mesmo com a regulamentação dessa comercialização em diferentes níveis, estudos ainda mostram irregularidades nas cantinas escolares, em que ainda há o comércio de alimentos com baixo valor nutricional, considerados proibidos por muitas legislações (BALESTRIN *et al.*, 2022a; WOGNSKI *et al.*, 2019). Dessa forma, as cantinas escolares permanecem comercializando alimentos ultraprocessados em abundância e, ainda, na sua maioria, não oferecem opções à base de frutas, verduras e legumes (BALESTRIN, 2021; BALESTRIN *et al.*, 2022a).

Essas inadequações apresentadas no comércio dos alimentos nas cantinas escolares se dão por vários fatores, como a falta de clareza, objetividade e coerência sobre os alimentos vetados e permitidos (BALESTRIN *et al.*, 2022), além da baixa aceitação dos alunos, a adesão da comunidade escolar ainda ser baixa e o menor retorno financeiro (GAETANI; RIBEIRO, 2015) que também está relacionado a capacitação e entendimento sobre alimentação saudável, em que a linguagem técnica pode dificultar o entendimento (BALESTRIN, 2021). Tanto no Rio Grande do Sul como em outros Estados brasileiros, as legislações sobre a comercialização de alimentos e cantinas saudáveis não estão sendo efetivamente cumpridas, visto que os critérios utilizados não estão sendo exercidos pelas escolas e responsáveis (BALESTRIN *et al.*, 2022a). Outro ponto que afeta o cumprimento das legislações é pela falta de capacitação a respeito das legislações vigentes que regulamentam a comercialização da alimentação na escola, o que acaba por dificultar a implementação da Lei e não sendo adotada de maneira adequada (SANTOS; FAGUNDES; GABRIEL, 2018). No Rio Grande do Sul, fica evidenciado por estudos que apenas o fato de haver legislações específicas para o comércio de alimentos nas escolas não é suficiente para a comercialização adequada de alimentos, sendo necessário que se tenha uma maior fiscalização sobre essas cantinas (AGUIRRE *et al.*, 2021).

5.5. FERRAMENTAS PARA AVALIAÇÃO

A avaliação da ferramenta através de sua validação é um processo importante para que o instrumento tenha confiabilidade para ser utilizado (SCOARIS; BENEVIDES-PEREIRA; SANTIN FILHO, 2009).

A validação do instrumento permite que as questões propostas sejam mensuradas de forma adequada, garantindo a análise precisa (SCARPARO; MARQUES; PINO, 2018).

Alexandre e Coluci (2011) referem que a validação serve para analisar se a ferramenta mede aquilo que foi proposto com exatidão. Dessa maneira, uma ferramenta pode ser avaliada conforme a validação do conteúdo, de um critério ou da sua validade.

A validação de conteúdo é um método muito utilizado na avaliação de ferramentas, sendo fundamental para o desenvolvimento e adaptação de um instrumento que estuda os conceitos de um determinado assunto a ser mensurado (ALEXANDRE; COLUCI, 2011). Esse tipo de validação, consiste na análise de forma subjetiva de todos os itens utilizados na elaboração do instrumento, com a finalidade de interpretar se está conseguindo representar com clareza e relevância aquilo que foi proposto (SCARPARO; MARQUES; PINO, 2018).

Dessa forma, vários autores afirmam que a avaliação de uma ferramenta através da validação de conteúdo consiste em duas etapas principais. Primeiramente deve-se elaborar o instrumento e depois é necessária a análise dessa elaboração, sendo realizada por especialistas (SCARPARO; MARQUES; PINO, 2018).

Para isso, especialistas relacionados com a área de estudo que a ferramenta mede são convidados a realizar essa análise (SCARPARO; MARQUES; PINO, 2018; ALEXANDRE; COLUCI, 2011). Estes devem ser selecionados conforme sua experiência e qualificação na área específica do estudo. A quantidade de especialistas varia, porém entre as orientações, recomenda-se que o número usado seja de cinco a dez profissionais que participem da avaliação. Dessa forma, é necessário realizar instruções específicas sobre como os avaliadores devem preencher o questionário de avaliação, analisando cada item sobre sua importância, pertinência e clareza, além de proporem exclusões e/ou inclusões de itens que julguem necessários (ALEXANDRE; COLUCI, 2011).

Em relação às cantinas escolares, alguns estudos já conseguiram avaliar a funcionalidade de uma ferramenta através da validação de conteúdo. Balestrin *et al.* (2022b) propuseram o desenvolvimento de um aplicativo com o intuito de coletar dados, analisar, avaliar e monitorar cantinas escolares saudáveis. Através de especialistas como nutricionistas e desenvolvedores de sistemas, foi possível avaliar sua usabilidade e propor melhorias para que o aplicativo móvel possa ser aplicado de fato nas escolas. Com as alterações argumentadas pelos avaliadores será possível deixar o funcionamento do instrumento melhor ajustado, auxiliando no monitoramento, identificação de alimentos e controle higiênico sanitário das cantinas escolares (BALESTRIN *et al.*, 2022b).

Outro estudo também propôs a validação da ferramenta, através da validação de conteúdo para ser aplicada em trabalho nas cantinas escolares. Rodrigues (2019) apresentaram a elaboração de um selo de Certificação com o intuito de instruir e estimular a adoção de ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na comercialização de alimentos nas cantinas escolares do Brasil. Para isso, foi elaborado um questionário para que os especialistas pudessem analisar a relevância geral, além da viabilidade de aplicação do instrumento apresentado. A avaliação apresentou resultados satisfatórios, com consenso entre os especialistas em vários itens, além de sugestões para aprimorar itens. Dessa forma, com essa análise é esperado que o selo auxilie na promoção de ações que garantam uma alimentação adequada e saudável nas cantinas escolares (RODRIGUES, 2019).

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado do trabalho constitui-se na ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul. A checklist completa é apresentada no Apêndice C e possui a seguinte estrutura:

- Título da checklist
- Motivo da inspeção
- Dados de identificação da escola
- Checklist equipe diretiva da escola (direção)
 - Bloco 1: Ações relativas à promoção da alimentação saudável
 - Bloco 2- Legislação/Documentos
- Dados de identificação da cantina escolar
- Checklist cantinas
 - Bloco 1 - Funcionamento da cantina
 - Bloco 2 - Condições higiênico-sanitárias da cantina
 - Bloco 3 - Ações de promoção da alimentação saudável na cantina
 - Bloco 4- Comercialização dos alimentos
- Diagnóstico das condições da cantina
- Legenda sobre itens presentes na ferramenta
- Referências

Com relação ao processo de avaliação da versão inicial da checklist, dos 9 avaliadores contatados, 8 responderam ao convite informando que aceitavam e concordavam em participar da avaliação. Entretanto, apenas 6 enviaram o formulário preenchido e 1 convidado respondeu a mensagem eletrônica, colocando no conteúdo do e-mail algumas observações, justificando a não participação no estudo.

O avaliador que justificou a sua não participação, atua na vigilância sanitária do município de Porto Alegre. Como observação, o avaliador referiu que considera que a ferramenta criada é muito extensa para aplicação na prática da vigilância, além de que, devido ao quadro funcional reduzido (6 Agentes de Fiscalização e 2 técnicos) para atendimento de toda a demanda envolvendo comércio e indústrias de alimentos no município, o foco da VISA de Porto Alegre é na análise das questões sanitárias, ou seja, voltadas para a oferta de alimentos que não causem danos imediatos à saúde

do consumidor. Dessa forma, embora não fosse o objetivo principal desse trabalho e da etapa de validação do conteúdo da ferramenta, constatou-se que atualmente a VISA não possui conhecimento e condições funcionais para avaliar a alimentação saudável de modo que, possivelmente, a parte da legislação voltada para a alimentação saudável não será analisada e fiscalizada nas vistorias.

No estudo de Scarparo *et al.* (2023) foram realizadas entrevistas com os formuladores e executores da Lei 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020. Observa-se como resultado das entrevistas, a dificuldade da VISA em fiscalizar as escolas públicas e privadas devido à baixa quantidade de fiscais disponíveis em relação ao grande número de comércio de alimentos que devem ser fiscalizados. Diante desses dados, recomenda-se que trabalhos futuros tenham como objetivo o estudo e a construção de documentos/checklists voltados especificamente para a primeira parte da ferramenta, sobre às questões da promoção da alimentação saudável, em função da complexidade do tema e que foi abordado tanto pelos profissionais que avaliaram a ferramenta quanto pela justificativa apresentada pelo avaliador, que pode evidenciar a falta de capacidade, tanto de número de fiscais quanto de conhecimento e equipe destinada para a avaliação plena destes itens.

Cabe referir que neste trabalho o foco foi em contemplar, na elaboração da checklist, todos os itens presentes na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul. Sendo assim, futuros trabalhos poderiam aprofundar outros itens, além dos abordados pelas legislações vigentes para que seja possível avaliar especificamente as ações relacionados à promoção da alimentação saudável, que poderão não estar focados prioritariamente na utilização pelos fiscalizadores, no caso os fiscais da vigilância sanitária, de maneira que outros órgãos de controle, assim como os próprios gestores possam fazer um diagnóstico com relação a alimentação no ambiente escolar.

A Lei nº 15.216/2018 e o Decreto nº 54.994/2020 apresentam um papel importante para a regularização da alimentação saudável nas escolas do RS. Também foi visto no trabalho de Scarparo *et al.* (2023), que essas legislações estão de acordo com outros regulamentos voltados para a alimentação saudável em escolas brasileiras. Assim, as documentações vigentes no RS apresentam uma notória relevância para a promoção da alimentação saudável pelas cantinas escolares, visto

a importância do espaço escolar para o ensino e sua influência na formação de hábitos alimentares saudáveis.

Após a leitura atenta e análise das sugestões feitas pelos avaliadores, a checklist foi revisada e ajustada até obter sua versão oficial. Cabe referir que na análise das sugestões foi levado em consideração o conteúdo da legislação, bem como o objetivo principal do trabalho e a avaliação dos demais avaliadores.

De acordo com Giacomelli (2014), o uso de roteiros padronizados para verificação apresenta grande importância para garantir uma padronização mínima da fiscalização. Assim, o estudo relata que a lista de verificação caracteriza-se por ser um instrumento prático e efetivo, além de apresentar um baixo custo. Ainda, aborda-se que a validação de instrumentos voltados para a alimentação escolar é necessária para garantir a qualidade e a aceitação da alimentação saudável nas escolas.

Ao todo foram elaborados 57 itens na checklist, divididos em duas partes, destinados a fiscalização da escola e da cantina escolar. A checklist apresenta opções de “SIM”, “NÃO”, “NÃO SE APLICA (NA)” e “NÃO OBSERVADO (NO)” para serem assinaladas conforme a realidade referente a cada item analisado na fiscalização. Além disso, a ferramenta conta com espaço para ser escrito observações e também espaço para citação, caso a pergunta deva ser quantificada. Cada parte da ferramenta foi separada em blocos conforme os itens necessários de avaliação conforme a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020 e demais itens que complementam as informações necessárias pela legislação, promovendo uma abordagem completa sobre o funcionamento da escola e cantina escolar.

A primeira parte da ferramenta refere-se aos itens de identificação da escola em que será fiscalizada, devendo informar primeiramente sobre o motivo da inspeção e sobre os dados relativos à escola e sua alimentação.

Posteriormente, a lista de verificação é de fato iniciada, com itens destinados à participação da diretoria escolar, sendo divididos em dois blocos, relacionados à promoção da alimentação saudável e sobre as legislações e documentações necessárias.

No primeiro bloco da checklist voltada para a direção escolar, é abordada às ações de promoção da alimentação saudável na escola, avaliando sua existência, os agentes que a promovem e participam, além dos materiais utilizados e temas que são trabalhados.

Segundo os autores Ruwer e Mainbourg (2014) a alimentação saudável é fundamental para a promoção de saúde da população e, nesse sentido, a escola passa a ser um ambiente importante para temática ser desenvolvida, tanto através de ações de EAN quanto pela fiscalização dos alimentos comercializados no local, de forma a prevenir doenças crônicas e estimular a criação de hábitos alimentares saudáveis.

No segundo bloco da checklist voltada para a direção escolar, a análise é voltada para as legislações e documentações pertinentes. Assim, é analisado primeiramente o conhecimento sobre a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020 e, em seguida, se os editais e contratos com a cantina estão de acordo com as respectivas legislações do Rio Grande do Sul.

Na segunda parte da Lista de Verificação estão presentes os itens voltados à fiscalização das cantinas escolares. Primeiramente há o espaço destinado para preenchimento dos dados de identificação da cantina e o serviço prestado nela.

A lista de verificação voltada para as cantinas escolares é dividida em 4 blocos. No primeiro bloco é analisado o funcionamento da cantina, pela verificação do alvará sanitário de funcionamento e pela verificação do conhecimento do entrevistado sobre a Lei 15.216/2018 e decreto Nº 54994/2020.

O estudo de Balestrin *et al.* (2022a) descreve o conteúdo também presente na legislação do RS, em que a cantina deve ser administrada por pessoas devidamente capacitadas em aspectos higiênico-sanitários. Também aborda-se que a falta de capacitação pode afetar negativamente a qualidade dos alimentos ofertados, aumentando a propensão de riscos à saúde dos seus consumidores. Nesse sentido, no segundo bloco da ferramenta, são verificadas as condições higiênico-sanitárias da cantina escolar, averiguando se o administrador e/ou responsável da cantina, possuem capacitação através de Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e se os demais funcionários tiveram algum curso de capacitação na cantina. Além disso, verifica-se a presença, atualização e disponibilidade de documentos como o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, sendo possível averiguar as condições em que a cantina escolar apresenta para seu funcionamento.

No terceiro bloco, é analisada se há o desenvolvimento de ações incentivando a promoção de alimentação saudável pelas cantinas. O trabalho realizado por Braz *et*

al. (2021) refere que as cantinas escolares podem ser uma estratégia importante para promover uma alimentação saudável. Dessa forma, refere-se que a oferta de alimentos com boa qualidade nutricional em detrimento de alimentos com alto teor de sódio, gordura e açúcar possam auxiliar na formação dos alunos e garantir a promoção da saúde, através de uma alimentação mais adequada.

Braz *et al.* (2021) também referem que há diversas razões que as cantinas utilizam para definir os alimentos que serão comercializados, sendo influenciadas pelas preferências dos alunos, valor dos produtos, estrutura da cantina e compreensão das legislações vigentes sobre as cantinas escolares. Nesse contexto, o quarto bloco da ferramenta aborda a comercialização de alimentos na cantina escolar, tendo como itens a comercialização de alimentos saudáveis, a verificação da comercialização de algum alimento e/ou bebida proibida de acordo com a Lei nº 15.216, de 30 de Julho de 2018 e Decreto nº 54.994, de 17 de Janeiro de 2020, a adição de açúcares em preparações, a oferta de alimentos típicos em eventos comemorativos, a validade e controle dos produtos produzidos na cantina e publicidade de produtos comercializados, abordando de forma clara e objetiva sobre os alimentos permitidos e proibidos.

Após os itens a serem fiscalizados na checklist, a ferramenta possui um espaço para realização do diagnóstico das condições da cantina escolar, conforme o que foi assinalado na vistoria. Assim, deve ser descrito, se houver, o item inadequado; a descrição da inadequação; a correção necessária; o responsável pela adequação e o prazo para ser feita essa correção.

Abaixo do espaço para correção, também é indicado que o fiscal deve ressaltar para o entrevistado que as infrações decorrentes da não observância da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020, presentes na checklist, sujeitarão o infrator às penalidades previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Balestrin *et al.* (2022a) retratam que muitas legislações que regulamentam a comercialização de alimentos nas escolas apresentam dificuldade para abordar de forma clara e objetiva sobre os alimentos permitidos e proibidos, além da dificuldade de explicar sobre o que caracteriza um alimento saudável, o que acarreta dificuldade de adesão das legislações.

Scarparo *et al.* (2023) referem através dos resultados de seu estudo, os desafios na fiscalização das legislações sobre alimentação saudável e

comercialização de alimentos nas escolas do RS, em que também observa-se dificuldade na compreensão sobre os produtos proibidos, por sua definição e termos técnicos, reforçando que os fiscais sanitários também apresentam dificuldades para identificar corretamente esses alimentos nas fiscalizações, evidenciando a necessidade de orientações para a averiguação do local. Nesse sentido, a ferramenta conta com espaço para legendas, de forma a facilitar o entendimento de itens abordados na checklist, visto que foram retirados termos presentes nas legislações que podem não ser de entendimento da população geral. Com isso, pode-se facilitar tanto a compreensão do fiscal sobre os itens, assim como facilitar o direcionamento da abordagem com os responsáveis da escola e da cantina.

Os itens explicados na legenda são: Alimentos com alto teor de sódio, Alimentos com compostos químicos prejudiciais à saúde, Alimentos embutidos, Alimentos *in natura*, Alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de gordura saturada maiores que 10% das calorias totais, Alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada, Bebidas isotônicas, Bebida Láctea, Corantes artificiais, Energéticos, Refrescos e Sucos de fruta.

Outros estudos conseguiram analisar, através também da elaboração de uma lista de verificação, as adequações referentes aos alimentos comercializados em escolas no RS. Vieira (2014) aplicou uma lista de verificação, adequada a legislação vigente no Estado no período do estudo (Lei 13.027/2008), constatando que mesmo anos após a legislação estar em vigor, as escolas apresentavam inadequações, como funcionamento irregular e oferta de alimentos menos saudáveis. Além disso, Balestrin *et al.* (2022a) também elaboraram uma checklist, como forma de analisar a Legislação envolvendo a comercialização de alimentos em cantinas escolares no RS, com base em oito artigos orientativos da Lei nº 15.216/2018. Foi verificada com a ferramenta um nível elevado de inconformidades sobre a legislação, apresentando problemas higiênico-sanitários, oferta de alimentos proibidos e baixa capacitação de funcionários.

Portanto, com a ferramenta elaborada neste trabalho, será possível obter a avaliação da promoção da alimentação saudável nas escolas do RS. Dessa forma, haverá a análise completa das cantinas escolares, verificando os riscos presentes no local e trabalhando na sua eliminação, de forma a garantir a regularização e fiscalização da legislação pela Vigilância Sanitária.

7. CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Lista de Verificação produzida caracteriza-se como uma ferramenta importante para garantir a alimentação saudável no ambiente escolar do Rio Grande do Sul. Através dos itens elaborados com base na Lei 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 é possível analisar o funcionamento das escolas públicas e privadas do RS, sobre as competências relacionadas tanto a equipe diretiva da escola quanto a cantina escolar.

Através da Checklist, a vigilância sanitária poderá aprimorar o processo de verificação das legislações vigentes no Rio Grande do Sul nas escolas. Dessa forma, a ferramenta, além de ser um instrumento prático, pois organiza os itens necessários de serem vistoriados conforme a Lei 15.216/2018 e o Decreto nº 54.994/2020, irá permitir o aprimoramento do conhecimento sobre os itens presentes na legislação tanto pelos fiscalizadores quanto também estimulará a aprendizagem das legislações pela direção escolar e os responsáveis das cantinas escolares, pela aplicação efetiva da Lei, trabalhando para que a escola e cantina escolar estejam adequadas para o seu funcionamento.

É válido ressaltar que a ferramenta elaborada considerou todos os artigos presentes na Lei 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020, de forma a garantir que seu uso seja feito de maneira oficial pelos órgãos responsáveis pela fiscalização em escolas. Além disso, também foram utilizados itens que complementam os artigos presentes nas legislações, como o item relacionado a presença de Fichas Técnicas sobre as preparações feitas na própria cantina e os itens sobre o conhecimento dos responsáveis pela cantina e direção escolar sobre as legislações vigentes. Esses itens, mesmo não sendo obrigatórios da legislação, ajudam o fiscal a compreender o funcionamento da escola e da cantina, assim como sua relação com demais itens que complementam cada bloco analisado.

Portanto, a checklist criada pode ser considerada um instrumento de fácil aplicação que pode ser utilizada por seus aplicadores em escolas, além de didaticamente servir para ampliar o conhecimento sobre as legislações vigentes sobre alimentação saudável e comercialização de alimentos nas escolas do Rio Grande do Sul pelos avaliadores e locais avaliados. Dessa forma, pode-se concluir que os objetivos do trabalho foram exitosos pois a ferramenta permite que seja avaliada nas

escolas do RS, a promoção da alimentação saudável, assim como as condições de funcionamento e comercialização de alimentos nas cantinas escolares conforme as legislações vigentes.

Como limitação, a ferramenta pode apresentar dificuldades na sua aplicação pelo fato de a vigilância sanitária apresentar uma maior ênfase na abordagem relacionada a questões sanitárias, ou seja, voltadas para análise da oferta de alimentos que não causem danos imediatos à saúde do consumidor, desconsiderando a abordagem necessária relacionada à promoção da alimentação saudável. Além disso, o baixo número de agentes da vigilância sanitária em exercício pode afetar a aplicação completa da ferramenta, devido ao grande número de estabelecimentos que precisam ser analisados pelos mesmos. Logo, futuros trabalhos devem desenvolver outros itens, além dos abordados pelas legislações vigentes para que seja possível avaliar especificamente as ações relacionados à promoção da alimentação saudável, não sendo focados prioritariamente para os fiscais da vigilância sanitária, de maneira que outros órgãos de controle possam fazer um diagnóstico com relação a alimentação no ambiente escolar.

Outro ponto a ser abordado em futuros trabalhos são os testes da aplicabilidade da ferramenta em escolas tanto públicas quanto privadas do Estado do Rio Grande do Sul. A partir da aplicação prática da checklist será possível analisar pontos que possam ser aprimorados e assim, fazer ajustes para garantir o seu correto funcionamento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACRE (Estado). Lei Nº 3.134, de 01 de junho de 2016. Institui a Campanha Saber Comer é Saber Viver, nas escolas da rede pública e privada do Estado. Diário Oficial do Estado. Rio Branco, AC, 02 de junho de 2016.

AGUIRRE, Taane de Oliveira; *et al.* ALIMENTOS VENDIDOS EM ESCOLAS E NO SEU ENTORNO: uma análise do acesso e da qualidade dos alimentos no ambiente escolar. Saúde (Santa Maria), v. 47, p. 1-13. 2021. Universidade Federal de Santa Maria. <http://dx.doi.org/10.5902/2236583443841>.

ALEXANDRE, Neusa Maria Costa; COLUCI, Marina Zambon Orpinelli. Validade de conteúdo nos processos de construção e adaptação de instrumentos de medidas. Ciência & Saúde Coletiva, [S.L.], v. 16, n. 7, p. 3061-3068, jul. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232011000800006>.

ALMEIDA, A. F.; *et al.* EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA: aplicação de estratégias em incentivo a alimentação saudável. Revista Conexão Uepg, v. 17, p. 1-12, dez. 2021. Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). <http://dx.doi.org/10.5212/rev.conexao.v.17.19608.82>.

ALVES, Gabriela Manhães; CUNHA, Teresa Claudina de Oliveira. A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA O DESENVOLVIMENTO HUMANO. Humanas & Sociais Aplicadas, v. 10, n. 27, p. 46-62, fev. 2020. Institutos Superiores de Ensino do Censa. <http://dx.doi.org/10.25242/8876102720201966>.

AMAZONAS (Estado). Lei nº 4.352, de 05 de julho de 2016. Dispõe sobre a proibição de comercialização, aquisição e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Amazonas. Diário oficial do Estado. Manaus, AM, 05 de julho de 2016.

ARAÚJO, Neurani Rodrigues; FREITAS, Francisca Marta Nascimento de Oliveira; LOBO, Rosimar Honorato. Formação de hábitos alimentares na primeira infância: benefícios da alimentação saudável. Research, Society And Development, v. 10, n. 15, p. 1-9, nov. 2021. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i15.22901>.

BAHIA (Estado). Lei nº 13.582, de 14 de setembro de 2016. Regulamenta a publicidade infantil de alimentos no Estado da Bahia. Diário Oficial do Estado. Salvador, BA, 19 de setembro de 2016.

BALESTRIN, Mariana; *et al.* Cantinas escolares saudáveis no Rio Grande do Sul, Brasil: diagnóstico e adequação à legislação. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 17, n. 1, p. 1-15, abr. 2022a.

BALESTRIN, Mariana; *et al.* Cantinas Survey: proposição e avaliação de um aplicativo para análise do risco sanitário e dos alimentos comercializados em cantinas escolares. Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde, v. 16, n. 3, p. 704-718, set. 2022b.

BALESTRIN, Mariana. EFEITO DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NA IMPLEMENTAÇÃO DE CANTINAS ESCOLARES SAUDÁVEIS: UM ESTUDO CONTROLADO RANDOMIZADO. 2021. 196 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Saúde da Criança e do Adolescente da Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2021.

BASTOS, Sílvia Helena Valente; ALVES, Gilcean Silva. PRÁTICAS EDUCATIVAS E A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: experiências no ensino integrado no ifpb. *Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica*, v. 2, n. 19, p. 1-22, set. 2020. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN). <http://dx.doi.org/10.15628/rbept.2020.10306>.

BERTIN, R. L. *et al.* Estado nutricional, hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. *Revista paulista de pediatria: órgão oficial da Sociedade de Pediatria de São Paulo*, v. 28, n. 3, p. 303–308, 2010.

BRASIL. Resolução nº 44, de 25 de novembro de 1977. Estabelece as condições gerais de elaboração, classificação, apresentação, designação, composição e fatores essenciais de qualidade dos corantes empregados na produção de alimentos (e bebidas). *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 25 de novembro de 1977.

BRASIL. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Alimentares. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 27 de outubro de 1997.

BRASIL. Decreto nº 4.074, de 04 de janeiro de 2002. Regulamenta a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, que dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. *Diário Oficial da União Brasília, DF, 04 de janeiro de 2002*.

BRASIL. Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. *Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003*.

BRASIL. Instrução Normativa Nº 16, de 23 de agosto de 2005. Regulamento Técnico de identidade e qualidade de bebida láctea. *Diário Oficial da União. Brasília, DF, 24 de agosto de 2005*.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. *Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2006*.

BRASIL. Ministério da Saúde (org.). AÇÕES DO GOVERNO BRASILEIRO SOBRE AS GORDURAS TRANS: nota técnica. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL, Presidência da República, Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009a.

BRASIL. Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 04 de junho de 2009b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010a. 56 p.

BRASIL. Resolução nº 18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 27 de abril de 2010b.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Cadernos de Atenção Básica, n. 33, Brasília, 2012a.

BRASIL. Resolução nº 53, de 02 de outubro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL- Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de Resíduos para Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal. Brasília, DF, 02 de outubro de 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013a.

BRASIL. Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 17 de agosto de 2013b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira, 2. ed. Brasília, 2014. 156 p.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015. Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável. 2015a.

BRASIL. Informe Técnico N. 68, de 3 de setembro de 2015. Classificação dos corantes caramelos II, III e IV e dos demais corantes autorizados para uso em alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 03 de setembro de 2015b.

BRASIL. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2015. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, 2016. E-book.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 de março de 2017.

BRASIL, Presidência da República, Secretaria Geral. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2018a.

BRASIL. ANVISA. Limites Máximos de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal: documento de base para discussão regulatória. Brasil: Anvisa, 2018b. 135 p.

BRASIL. Resolução nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 de dezembro de 2019.

BRASIL. Instrução Normativa - In nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 09 de outubro de 2020a.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União Brasília, DF, 09 de outubro de 2020b.

BRASIL. Portaria Mapa Nº 123, de 13 de maio de 2021. Estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 14 de maio de 2021.

BRASIL. Instrução Normativa nº 160, de 01 de julho de 2022. Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 06 de julho de 2022a.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 719, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 06 de julho de 2022b.

BRASIL. Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023. Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 12 de dezembro de 2023a.

BRASIL. Resolução nº 778, de março de 2023. Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de março de 2023b.

BRASIL. Instrução Normativa nº 211, de 01 de março de 2023. Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 de março de 2023c.

BRAZ, Naiane Gomes; *et al.* Relato de experiência de um protocolo de implementação de cantinas escolares saudáveis. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 9, n. 3, p. 169-178, ago. 2021. <http://dx.doi.org/10.22239/2317-269x.01410>.

CAMPO GRANDE (Município). Lei nº 4.992, de 30 de setembro de 2011. Define normas para a comercialização de alimentos nas cantinas comerciais da Rede Pública e Instituições Privadas de Educação Básica de Campo Grande-MS e dá outras providências. Diário Oficial do Município. Campo Grande, MS, 06 de outubro de 2011.

CARMO, Ariene Silva do; *et al.* The food environment of Brazilian public and private schools. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, n. 12, p. 1-11, nov. 2018. FapUNIFESP (SciELO).

CEARÁ (Estado). Lei nº 15.025, de 19 de julho de 2012. Institui o Programa Estadual Cantina Saudável nos Estabelecimentos de Ensino da Rede Pública do Estado do Ceará. Diário Oficial do Estado. Fortaleza, CE, 24 de julho de 2012.

CHAVES, Lorena Gonçalves; *et al.* Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, p. 917-926, abr. 2013. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-81232013000400003>.

COELHO, Renata Fonseca *et al.* CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DO MUNICÍPIO DE DIAMANTINA-MG. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, São Paulo, v. 13, n. 82, p. 1005-1010, dez. 2019.

CORRÊA, E. N.; SCHMITZ, B. DE A. S.; VASCONCELOS, F. DE A. G. DE. Aspects of the built environment associated with obesity in children and adolescents: A narrative review. *Revista de Nutrição*, v. 28, n. 3, p. 327–340, 2015.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 36.900, de 23 de novembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Estado. Brasília, DF, 24 de novembro de 2015.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Estado. Brasília, DF, 21 de agosto de 2013a.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 5.232, de 05 de dezembro de 2013. Disciplina a atividade econômica das cantinas comerciais escolares na rede pública de ensino do

Distrito Federal e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Brasília, DF, 06 de dezembro de 2013b.

DONADONI, Pamella; SILVA DA COSTA, Jéssica Almeida Silva da; NETTO, Michele Pereira. Nutrindo o saber: relato de experiência em práticas de educação alimentar e nutricional com pré-escolares. Revista de Aps, v. 22, n. 1, p. 203-214, 16 jun. 2020. Universidade Federal de Juiz de Fora.

DOS SANTOS GAETANI, R.; CISOTO RIBEIRO, L. Produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto. Revista brasileira em promoção da saúde, v. 28, n. 4, p. 587–595, 2015.

ESPÍRITO SANTO (Estado). Portaria nº 038-R, de 07 de abril de 2010. Estabelece normas para o funcionamento das cantinas escolares dos estabelecimentos da rede estadual de ensino. Diário Oficial do Estado. Vitória, ES, 07 de abril de 2010.

FEIJÓ, Rosemeri Carvalho. PERFIL E CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CANTINAS ESCOLARES DE PELOTAS/RS. 2015. 133 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2015.

FERREIRA, Helen Gonçalves Romeiro; ALVES, Rodrigo Gomes; MELLO, Silvia Conceição Reis Pereira. O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): alimentação e aprendizagem. Revista da Seção Judiciária do Rio de Janeiro, v. 22, n. 44, p. 90-113, abr. 2019. Centro Cultural Justiça Federal. <http://dx.doi.org/10.30749/2177-8337.v2n44p90-113>.

FERRO, É. L. B. S. *et al.* Cantina escolar e sua influência no estado nutricional. Brazilian Journal of Development, v. 5, n. 10, p. 19723–19738, 2019.

FLORIANÓPOLIS (Município). Lei nº 5.853, de 04 de junho de 2001. Dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais localizadas no município de Florianópolis. Diário Oficial do Município. Florianópolis, SC, 04 de junho de 2001.

GABRIEL, Cristine Garcia *et al.* First Law regulating school canteens in Brazil: evaluation after seven years of implementation. Alan, Florianópolis, v. 59, n. 2, p. 128-138, Jun. 2009.

GABRIEL, Cristine Garcia; *et al.* Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da lei de regulamentação. Revista de Nutrição, v. 23, n. 2, p. 191-199, abr. 2010. FapUNIFESP (SciELO).

GAETANI, Raquel dos Santos; RIBEIRO, Luciana Cisoto. Produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto. Revista Brasileira em Promoção da Saúde, v. 28, n. 4, p. 587-595, 30 dez. 2015. Fundação Edson Queiroz. <http://dx.doi.org/10.5020/18061230.2015.p587>.

GALDEANO, L. E.; ROSSI, L. A. Validação de conteúdo diagnóstico: critérios para seleção de expertos. Revista Ciência, Cuidado e Saúde Maringá, v. 5, n. 1, p. 60-66, 2006.

GIACOMELLI, Simone de Castro; *et al.* Comércio informal e formal de alimentos no âmbito escolar de um município da região central do Rio Grande do Sul. *Brazilian Journal Of Food Technology*, v. 20, n. 1, p. 1-9, ago. 2017. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1981-6723.13616>.

GIACOMELLI, Simone de Castro. Avaliação e promoção das boas práticas em cantinas escolares. 2014. 212 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2014.

GOIÁS. Portaria nº 1.606, de 10 de junho de 2015. Dispõe sobre o comércio alimentício nas escolas. Goiânia, GO, 2015.

HENRIQUES, Patrícia; *et al.* Ambiente alimentar do entorno de escolas públicas e privadas: oportunidade ou desafio para alimentação saudável?. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 26, n. 8, p. 3135-3145, ago. 2021. FapUNIFESP (SciELO).

IAMANAKA, Beatriz; *et al.* Micotoxinas em Alimentos. *Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica*, Recife, vol. 7, p.138-161, 2010.

INCA. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Ambiente, trabalho e câncer: aspectos epidemiológicos, toxicológicos e regulatórios. Rio de Janeiro, INCA 2021.

KURIHAYASHI, Aline Yukari; *et al.* Food commercialization in schools: analysis of the regulatory process in brazil. *Revista de Nutrição*, São Paulo, v. 35, p. 1-18, set. 2022. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865202235e210094>.

LACERDA, Arabele Teixeira de; *et al.* PARTICIPATION OF ULTRA-PROCESSED FOODS IN BRAZILIAN SCHOOL CHILDREN'S DIET AND ASSOCIATED FACTORS. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 38, n. 1, p. 1-8, maio, 2020. FapUNIFESP (SciELO).

LEÃO, Jéssica Ingrid da Silva *et al.* Formação de hábitos alimentares na primeira infância. *Research, Society And Development*, [S.L.], v. 11, n. 7, p. 1-9, 1 jun. 2022. *Research, Society and Development*. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i7.30438>.

LEITÃO, Ana Letícia Espolador; BERNARDINO, Renata Venturim. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): experiência de aquisição de produtos de agricultores familiares para alimentação escolar em Vila Velha - ES, *Revista Geograficas*, 2018.

MACÊDO, Cícero Cruz; LEONE, *et al.* Evaluation of growth and nutritional condition of children in Public Schools in Florianópolis, Santa Catarina, Brazil. *Journal Of Human Growth And Development*, v. 30, n. 1, p. 40-48, mar. 2020. Faculdade de Filosofia e Ciências. <http://dx.doi.org/10.7322/jhgd.v30.9960>.

MAIA, Emanuella Gomes; *et al.* Padrões alimentares, características sociodemográficas e comportamentais entre adolescentes brasileiros. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, v. 21, n. 1, p. 1-13, 2018. FapUNIFESP (SciELO).

MAPA. Perigos químicos nos alimentos- como as boas práticas agrícolas podem contribuir para a segurança dos alimentos. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2006. 14 p.

MARANHÃO (Estado). Portaria nº 703, de 16 de junho de 2014. Estabelece os critérios de execução e as formas de transferência de recursos financeiros destinados às Escolas Estaduais para garantir a aquisição exclusiva de gêneros alimentícios do PNAE. Diário Oficial do Estado. São Luís, MA, 16 de junho de 2014.

MARANHÃO (Estado). Lei nº 11.196, de 19 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultraprocessados e açucarados nas escolas públicas e particulares no âmbito do Estado do Maranhão. Diário Oficial do Estado. São Luís, MA, 19 de dezembro de 2019.

MATO GROSSO (Estado). Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. Disciplina a alimentação oferecida nas unidades escolares, públicas e privadas, que atendam a educação infantil e básica do Estado de Mato Grosso. Diário Oficial do Estado. Mato Grosso, MT, 13 de julho de 2007.

MATO GROSSO (Estado). Lei nº 8.944, de 29 de julho de 2008. Altera a redação do Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. Diário Oficial do Estado. Mato Grosso, MT, 29 de julho de 2008.

MATO GROSSO DO SUL (Estado). Lei nº 4.320, de 26 de fevereiro de 2013. Proíbe a comercialização, confecção e distribuição de produtos que colaborem para acarretar riscos à saúde ou à segurança alimentar, dos consumidores, em cantinas e similares instalados em escolas públicas situadas no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Campo Grande, MS, 27 de fevereiro de 2013.

MATUK, Tatiana Tenorio; *et al.* Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. Revista Paulista de Pediatria, v. 29, n. 2, p. 157-163, jun. 2011. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s010305822011000200005>.

MELO, R. P. *et al.* Critérios de seleção de experts para estudos de validação de fenômenos de enfermagem. Revista Rene, v.12, n.2, p. 424-431, 2011.

MINAS GERAIS (Estado). Lei nº 15.072, de 05 de abril de 2004. Dispõe sobre a promoção da EAN nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Diário Oficial do Estado. Belo Horizonte, MG, 05 de abril de 2004.

MINAS GERAIS (Estado). Lei nº 18.372, de 04 de setembro de 2009. Acrescenta dispositivo à Lei nº 15.072, de 5 de abril de 2004, que dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Diário Oficial do Estado. Belo Horizonte, MG, 04 de setembro de 2009.

MINAS GERAIS (Estado). Resolução SEE N° 1511, de 26 de fevereiro de 2010. Orienta a aplicação da Lei nº 18.372/2009 no âmbito das escolas do sistema

estadual de ensino. Diário Oficial do Estado. Belo Horizonte, MG, 26 de fevereiro de 2010.

MIYAHIRA, Roberta Fontanive; *et al.* O ambiente escolar como espaço para o desenvolvimento de ações de promoção da alimentação saudável. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 2, n. 4, p. 96-101, nov. 2014.
<http://dx.doi.org/10.3395/vd.v2i4.470>.

NORRIS, S. A. *et al.* Nutrition in adolescent growth and development. *Lancet*, v. 399, n. 10320, p. 172–184, 2022.

PAIVA, Janaína Braga de; FREITAS, Maria do Carmo Soares de; SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 21, n. 8, p. 2507-2516, ago. 2016. FapUNIFESP (SciELO).

PARAÍBA (Estado). Lei nº 10.431, de 20 de janeiro de 2015. Proíbe cantinas e lanchonetes instaladas em escolas públicas e privadas de educação infantil, fundamental e média, de venderem bebidas com baixo teor nutricional, como os refrigerantes. Diário Oficial do Estado. João Pessoa, PB, 21 de janeiro de 2015.

PARANÁ (Estado). Lei nº 14.423, de 02 de junho de 2004. Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. Diário Oficial do Estado. Curitiba, PR, 02 de junho de 2004.

PARANÁ (Estado). Lei nº 14.855, de 19 de outubro de 2005. Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Diário Oficial do Estado. Curitiba, PR, 19 de outubro de 2005.

PIAUI (Estado). Instrução Normativa Gse/Adm nº 005, de 14 de março de 2018. Dispõe sobre a regulamentação e o funcionamento das cantinas particulares instaladas em espaço de Escola Estadual. Diário Oficial do Estado. Teresina, PI, 14 de março de 2018.

PORTO ALEGRE (Município). Lei nº 10.167 de 24 de janeiro de 2007. Estabelece, no Município de Porto Alegre, normas para o controle da comercialização de produtos alimentícios e de bebidas nos bares e nas cantinas das escolas públicas e privadas e dá outras providências. Diário Oficial do Município. Porto Alegre, RS, 24 de janeiro de 2007.

PORTO, E. B. S. *et al.* School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating. *Revista de Nutrição*, v. 28, n. 1, p. 29–41, 2015.

RIBEIRÃO PRETO (Município). Resolução nº 16, de 29 de julho de 2002. Proíbe o consumo de alimentos açucarados e guloseimas, classificados como calorias vazias (por não apresentarem nutrientes necessários ao crescimento do aluno), lanches gordurosos, salgados fritos e petiscos que contenham alta concentração de energia

e sódio no interior das Unidades Educacionais pertencentes à Rede Municipal de Ensino de Ribeirão Preto. Diário Oficial do Município. Ribeirão Preto, SP, 29 de julho de 2002.

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei nº 4.508, de 11 de janeiro de 2005. Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado. Rio de Janeiro, RJ, 01 de dezembro de 2005.

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei nº 6.590, de 18 de novembro de 2013. Obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Diário Oficial do Estado. Rio de Janeiro, RJ, 19 de novembro de 2013.

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei nº 7.394, de 14 de julho de 2016. Altera a Lei nº 6.590, de 18 de novembro de 2013, que obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona - referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Diário Oficial do Estado. Rio de Janeiro, RJ, 15 de julho de 2016.

RIO GRANDE DO NORTE (Estado). Lei nº 9.434, de 27 de dezembro de 2010. Dispõe sobre o comércio de gêneros alimentícios, por particulares, no interior das escolas estaduais do Rio Grande do Norte e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Natal, RN, 28 de dezembro de 2010.

RS. Estado do Rio Grande do Sul. Lei nº 13.027, de 16 de agosto de 2008. Dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Porto Alegre, RS, 18 de agosto de 2008.

RS. Estado do Rio Grande do Sul. Assembleia Legislativa. Gabinete de Consultoria Legislativa. Lei nº 15.216/2018. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul. Publicada no Diário Oficial do Estado n.º 145, de 31 de julho de 2018.

RS. Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Casa Civil. Decreto nº 54.994/2020. Regulamenta a Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul. Palácio Piratini, em Porto Alegre, 17 de janeiro de 2020.

RODRIGUES, Angelina Cruz; *et al.* Healthy Canteen Certification Seal: a proposal for the promotion of appropriate and healthy diets in school canteens. *Revista de Nutrição*, v. 35, n. 1, p. 1-12, jun. 2022. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865202235e210243>.

RODRIGUES, Angelina Cruz. ELABORAÇÃO DE UMA CERTIFICAÇÃO PARA CANTINAS ESCOLARES COM VISTAS À PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NAS ESCOLAS BRASILEIRAS: certificação para cantinas escolares com vistas à promoção da alimentação adequada. 2019. 136 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências da Nutrição, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2019.

RONDÔNIA (Estado). Portaria Seduc nº 1.538, de 29 de abril de 2016. Dispõe sobre a proibição de venda, comercialização e permanência de ambulantes intramuros das escolas públicas da rede estadual de ensino. *Diário Oficial do Estado*. Porto Velho, RO, 4 de maio de 2016.

RORAIMA (Estado). Resolução CEAE nº 1, de 30 de julho de 2012. Dispõe sobre os serviços de lanches nas Unidades Educacionais Públicas que atendam a Educação básica localizadas no Estado, que deverão obedecer a padrões de qualidade alimentar e nutricional, indispensáveis à saúde dos alunos. *Diário Oficial do Estado*. Boa Vista, RR, 01 de agosto de 2012.

RUWER, C. M.; MAINBOURG, E. M. T. Condições higiênico-sanitárias de cantinas escolares da rede privada, antes e depois do licenciamento sanitário. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 3, n. 2, p.85-93, 2015.

RUWER, C. M.; MAINBOURG, E. M. T. Promoção da alimentação saudável em escolas particulares. *Vigilância Sanitária em Debate*, v. 3, n. 1, p.67-74, 2014.

SANTA CATARINA (Estado). Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. *Diário Oficial do Estado*. Florianópolis, SC, 20 de dezembro de 2001.

SANTOS R.D *et al.* Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular, 2013.

SANTOS, Lízia Correia Silva *et al.* ADEQUAÇÃO DE LANCHONETES À PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010/2006 EM ESCOLAS PARTICULARES DE SALVADOR –BA. *Centro Universitário Estácio da Bahia, Bahia*, v. 1, n. 1, p. 1-11, jan. 2016.

SANTOS, Mariane Ferreira dos; FAGUNDES, Anhressa Araújo; GABRIEL, Cristine Garcia. CARACTERIZAÇÃO DAS CANTINAS COMERCIAIS DE ESCOLAS ESTADUAIS NO MUNICÍPIO DE ARACAJU, SERGIPE. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v. 41, n. 3, p. 580-594, maio 2018. Secretaria da Saúde do Estado da Bahia. <http://dx.doi.org/10.22278/2318-2660.2017.v41.n3.a2452>.

SÃO PAULO (Estado). Portaria conjunta Cogsp/Cei/Dse nº 1, de 23 de março de 2005. Dispõe sobre as normas para funcionamento de cantinas escolares. Diário Oficial do Estado. São Paulo, SP, 23 de março de 2005.

SCARPARO, Ana Luiza Sander *et al.* Análise da implementação dos dispositivos legais sobre a promoção da alimentação saudável e a comercialização de alimentos em escolas públicas e privadas: um estudo de caso do Estado do Rio Grande do Sul. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, Brasília, v. 4, n. 1, p. 45-69, jul. 2023.

SCARPARO, Ana Luiza Sander; MARQUES, Tania Beatriz Iwaszko; PINO, Jose Cláudio del. CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DE QUESTIONÁRIO PARA IDENTIFICAÇÃO DE CRENÇAS SOBRE O ENSINO DA TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR. *Revista Caderno Pedagógico*, Lajeado, v. 14, n. 2, p. 177-194, set. 2018.

SCOARIS, Raquel Carmen de Oliveira; BENEVIDES-PEREIRA, Ana Maria Teresa; SANTIN FILHO, Ourides. Elaboração e validação de um instrumento de avaliação de atitudes frente ao uso de história da ciência no ensino de ciências x. *Revista Electrónica de Enseñanza de Las Ciencias*, Maringá, v. 8, n. 3, p. 901-922, jan. 2009.

SERGIPE (Estado). Lei nº 8178-A, de 21 de dezembro de 2016. Proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade infantil em cantinas e similares, instalados em escolas públicas e privadas situadas em todo o Estado de Sergipe. Diário Oficial do Estado. Aracaju, SE, 15 de fevereiro de 2017.

SILVA, Gardenia Salazar Rodrigues da; GONÇALVES, Lígia do Socorro Souza; ALBUQUERQUE, Severino Vilar de. Implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar no sistema público de ensino do Estado do Maranhão. *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, v. 17, n. 4, p. 2723-2740, dez. 2022. <http://dx.doi.org/10.21723/riaee.v17i4.17453>.

SILVA, Graciete de Souza; CARDARELLI, Haïssa Roberta. Estudo Prospectivo sobre Bebidas Isotônicas. *Cadernos de Prospecção*, v. 12, n. 4, p. 865-877, 28 dez. 2019. Universidade Federal da Bahia.

SILVA, Karla Renata Foschi da. O PAPEL DA ESCOLA NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NA EDUCAÇÃO INFANTIL. 2015. 31 f. Tese (Doutorado) - Curso de Especialização em Ensino de Ciências, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2015.

SILVEIRA, Bruna Maria. INFORMAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA GORDURA TRANS EM RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS. 2011. 157 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

SIMON, Larissa Maria; *et al.* Comportamento e hábitos alimentares na infância: uma revisão sobre o papel dos pais e da escola. *Revista Perspectiva*, v. 46, n. 173, p.

119-130, maio 2022. Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões.

SIPIONI, Marcelo Eliseu; *et al.* Percepções de professores da educação básica sobre alimentação saudável e educação alimentar e nutricional na escola. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN*, v. 12, n. 2, p. 21-41, jul. 2021. <http://dx.doi.org/10.47320/rasbran.2021.2063>.

Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (org.). *Diretrizes nacionais de saúde cardiovascular*. São Paulo: Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo, 2021. 54 p.

SOUZA, L. M. O. DE *et al.* Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares de 7 a 10 anos e seus determinantes associados. *Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 8, n. 2, p. 29-37, 2020.

SPERANDIO, Naiara; MORAIS, Dayane de Castro. Alimentação escolar no contexto de pandemia. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 28, n. 1, p. 1-11, mar. 2021. Universidade Estadual de Campinas. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v28i00.8661396>.

TORAL, Natacha; D, Shirley Silva; Perfil de la alimentación ofrecida en las cantinas escolares y sus reglamentaciones en Brasil. *Revista Chilena de Nutrición*, v. 45, n. 4, p. 393-399, dez. 2018. SciELO Agencia Nacional de Investigacion y Desarrollo (ANID). <http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182018000500393>.

URQUÍA, Yazareni José Mercadante; SILVA, Ana Carolina Souza; NOBRE, Luciana Neri. Validação de uma tecnologia educacional para promoção da alimentação saudável na escola. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, v. 71, n. 4, p. 270-280, dez. 2021. Sociedad Latinoamericana de Nutricion.

VASCONCELOS, Celia Maria Ribeiro de; *et al.* Intervenções educativas na promoção da alimentação saudável em escolares. *Revista de Enfermagem Ufpe On Line*, v. 12, n. 10, p. 2803-2815, 7 out. 2018. *Revista de Enfermagem, UFPE Online*. <http://dx.doi.org/10.5205/1981-8963-v12i10a237682p2803-2815-2018>.

VIEIRA, Bethania Rodrigues. **COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS DE ITAQUI – RS: ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO**. 2014. 31 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Pampa, Itaqui, 2014.

WOGNSKI, A. C. P. *et al.* Comercialização de alimentos em cantinas no âmbito escolar. *Brazilian journal of food technology*, v. 22, 2019.

Apêndice A - Carta convite aos especialistas

Prezado(a) _____,

Sou Otávio Tassoni Cifuentes, acadêmico de nutrição da UFRGS e estou realizando o trabalho de conclusão de curso, intitulado: “Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul”, sob orientação da Profª Dra. Ana Luiza Scarparo e coorientação da Profª Dra. Raquel Canuto.

O objetivo da construção dessa ferramenta foi colaborar com a Vigilância Sanitária na fiscalização da implementação da legislação - Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 e Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 - nas escolas da rede pública e privada do Estado do Rio Grande do Sul.

As afirmações/itens presentes na lista de verificação (checklist) foram criadas a partir do conteúdo presente na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020, além de outras observações pertinentes conforme vistos em estudos similares ao tema e outras legislações vigentes. Os documentos dos quais as afirmações/itens foram pensadas estão referenciados no trabalho de conclusão de curso.

A fim de qualificar a ferramenta elaborada (checklist) neste trabalho, em função de sua trajetória acadêmica e/ou experiência profissional e/ou participação no Grupo de Trabalho da construção do Decreto nº 54.994/2020, gostaríamos de contar com sua colaboração na análise do conteúdo das afirmações/itens da lista de verificação.

Para tanto, estruturamos um documento (formulário em anexo) com o objetivo de auxiliar e sistematizar sua avaliação. Os dados preenchidos por você neste formulário serão utilizados no aprimoramento da ferramenta e não é necessária a sua identificação (preenchimento do nome no formulário).

Em anexo, junto com o formulário de avaliação da checklist, estamos disponibilizando a ferramenta elaborada e a Lei nº 15.216/2018 e o Decreto nº 54.994/2020 para consulta.

Se possível, em razão da apresentação do trabalho de conclusão de curso, contamos com seu retorno em, no máximo, 30 dias.

Sem mais para o momento antecipadamente agradecemos por sua atenção e pela presteza em contribuir com o desenvolvimento da pesquisa.

Aguardamos confirmação de recebimento da mensagem, bem como o aceite do convite.

Atenciosamente,

Otávio Tassoni Cifuentes - Acadêmico de Nutrição /UFRGS

Ana Luiza Scarparo (Orientadora- Docente UFRGS) e Raquel Canuto (Coorientadora- Docente UFRGS)

Apêndice B - Formulário de avaliação

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO (FERRAMENTA ELABORADA NA PESQUISA)

Pesquisa: Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul

Prezado(a) avaliador(a),

Este formulário destina-se à avaliação da ferramenta (lista de verificação - *checklist*) que foi elaborada como parte do trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição - UFRGS), intitulado: “Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul”.

O objetivo da construção dessa ferramenta foi colaborar com a Vigilância Sanitária na fiscalização da implementação da legislação - Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 e Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020 - nas escolas da rede pública e privada do Estado do Rio Grande do Sul.

As afirmações presentes na lista de verificação (*checklist*) foram criadas a partir do conteúdo presente na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020, além de outras observações pertinentes conforme vistos em estudos similares ao tema e outras legislações vigentes. Os documentos dos quais as afirmações foram pensadas estão referenciados no trabalho de conclusão de curso.

A ferramenta elaborada no trabalho é dividida em uma parte destinada à escola, com dados gerais do local e perguntas específicas referentes à Lei nº 15.216/2018 e o Decreto nº 54.994/2020, pertinentes à escola. Na outra parte da ferramenta, as perguntas são destinadas à cantina escolar, também com dados gerais da cantina primeiramente e, posteriormente, sobre sua adequação à Lei nº 15.216/2018 e ao Decreto nº 54.994/2020. Cabe registrar que o avaliador da vigilância sanitária encontrará como resposta para cada item a ser avaliado: “Sim”; “Não”; “Não se

Adequa (NA)”; e “não observado (NO)”. Além disso, haverá um espaço para realizar observações e descrição de itens, caso seja necessário.

Como etapa da construção e validação desta ferramenta, gostaria de convidá-lo para participar da avaliação do conteúdo, por meio do preenchimento deste documento. Dessa forma, peço que cada afirmação/item seja analisada para averiguar sua adequação e clareza, conforme o objetivo do trabalho, assim como se ela deve ser mantida, ajustada ou removida. Para isso, há colunas com “Sim”, “Não” e “Dúvida (?)”, para serem assinalados conforme a respectiva adequação, clareza e pertinência da afirmação ao objetivo do trabalho. Caso seja assinalado a coluna de dúvida sobre a afirmação, essa deve ser descrita na linha destinada. Da mesma forma, toda a afirmação possui um espaço para sugestões, que pode ser usado para sugerir pontos que podem ser modificados.

A seguir apresenta-se a primeira parte da lista de verificação, no qual serão preenchidos os dados de identificação da escola:

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E
DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS
DO RIO GRANDE DO SUL**

Checklist – Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020

Data da aplicação: ____/____/____

Motivo da inspeção:

- () primeira visita para verificação da implementação da legislação e orientações
 () visita de retorno para verificação de pendências na implementação da legislação
 () verificação ou apuração de denúncia

Outro: _____

Dados de identificação da escola:

(Informações a serem coletadas com a direção da escola)

Rede de ensino: () Escola particular/privada () Escola Municipal () Escola Estadual

Modalidade(s) de ensino: () Educação Infantil () Ensino Fundamental () Ensino Médio

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Nome da Escola: _____

Município: _____

Endereço : _____ **Nº:** _____ **Complemento:** _____

Bairro: _____ **CEP:** _____

Telefone: _____ **E-mail:** _____

Diretor(a): _____

Alimentação na escola:

Há alimentação produzida e ofertada na escola?

- () sim, na cozinha da escola () sim, pela cantina/bar () não

Quais alunos consomem a alimentação produzida e ofertada pela escola?

- () todos () alunos do turno integral () outro: _____

Há comercialização de alimentos na escola?

- () não () sim, cantina/bar () sim, venda por alunos ou professores

- () sim, pela associação de pais e mestres () outro: _____

É permitido aos estudantes trazerem alimentos de casa? () sim () não

Há nutricionista? () sim, vinculado à escola () sim, vinculado ao município/estado

- () sim, vinculado à cantina () não

Se sim, nome e CRN-2: _____

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
Motivo da inspeção: <input type="checkbox"/> primeira visita para verificação da implementação da legislação e orientações <input type="checkbox"/> visita de retorno para verificação de pendências na implementação da legislação <input type="checkbox"/> verificação ou apuração de denúncia Outro: _____									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
Dados de identificação da escola: Rede de ensino: <input type="checkbox"/> Escola particular/privada <input type="checkbox"/> Escola Municipal <input type="checkbox"/> Escola Estadual Modalidade(s) de ensino: <input type="checkbox"/> Educação Infantil <input type="checkbox"/> Ensino Fundamental <input type="checkbox"/> Ensino Médio Razão Social: _____ CNPJ: _____ Nome da Escola: _____ Município: _____ Endereço : _____ Nº: _____ Complemento: _____ Bairro: _____ CEP: _____ Telefone: _____ Email: _____ Diretor(a): _____									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Dados de identificação da escola									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
<p>Alimentação na escola:</p> <p>Há alimentação produzida e ofertada na escola? <input type="checkbox"/> sim, na cozinha da escola <input type="checkbox"/> sim, pela cantina/bar <input type="checkbox"/> não</p> <p>Quais alunos consomem a alimentação produzida e ofertada pela escola? <input type="checkbox"/> todos <input type="checkbox"/> alunos do turno integral <input type="checkbox"/> outro: _____</p> <p>Há comercialização de alimentos na escola? <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> sim, cantina/bar <input type="checkbox"/> sim, venda por alunos ou professores <input type="checkbox"/> sim, pela associação de pais e mestres <input type="checkbox"/> outro: _____</p> <p>É permitido aos estudantes trazerem alimentos de casa? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não</p> <p>Há nutricionista? <input type="checkbox"/> sim, vinculado à escola <input type="checkbox"/> sim, vinculado ao município/estado <input type="checkbox"/> sim, vinculado à cantina <input type="checkbox"/> não Se sim, nome e CRN-2: _____</p>									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
1. Na escola, há ações incentivando a alimentação saudável?									
1.1. Se sim, quais:									
1.2. Há documentos comprobatórios (relatórios/fotos)?									
1.2.1. Quais?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
2. As ações relativas à promoção da alimentação saudável envolvem:									
-Alunos									
-Família (pais e responsáveis)									
-Professores									
-Funcionários da escola									
-Proprietários e funcionários de cantinas escolares									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)

BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
3. A escola realiza campanhas e ações educativas, com abordagem pedagógica transversal, sobre os temas abaixo relacionados:									
I - Alimentação e cultura									
II - Refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções									
III - Alimentação e mídia									
IV - Hábitos e estilos de vida saudáveis									
V - Frutas e hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;									
VI - Fome e segurança alimentar									
VII - Dados científicos sobre os malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada pela Lei nº 15.216/2018 e pelo Decreto nº 54.994/2020.									
3.1 Há documentos comprobatórios (relatórios/fotos)?									
3.2 Quais?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)

BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
4. Houve alguma ação educativa ou a escola recebeu algum material elucidativo sobre o conteúdo do Decreto nº 54.994/2020, incluindo orientações sobre hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, pela Secretaria da Saúde e a Secretaria da Educação?									
4.1 Se sim, quais:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
5. Há previsão no Plano Político Pedagógico Escolar, para nos casos de datas e de eventos comemorativos, os alimentos comercializados na escola serem adaptados, quando possível, ao Decreto, sendo excepcionalizada a oferta de alimentos típicos da comemoração e os que fazem parte da cultura regional?									
5.1 Há documentos comprobatórios (relatórios/fotos)?									
5.2 Quais?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Bloco 2- Legislação/Documentos									
6. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
6.1. Possui conhecimento sobre a Lei nº 15.216/2018? (Observação: pode perguntar ou verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação do checklist)									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Bloco 2- Legislação/Documentos									
6. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
6.2. Possui conhecimento sobre o Decreto nº 54.994/2020? (Observação: pode perguntar ou verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação do checklist)									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Bloco 2- Legislação/Documentos									
7. Contratos com cantina									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
7.1. Nas licitações, a minuta de contrato que integra o Edital para a prestação dos serviços de cantinas escolares e similares está de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020? (solicitar o documento)									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Bloco 2- Legislação/Documentos									
7. Contratos com cantina									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
7.2. O contrato entre a escola e a cantina escolar, quando for o caso, contém cláusulas observantes da Lei nº 15.216/2018? (solicitar o documento)									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Checklist equipe diretiva da escola (direção)									
Bloco 2- Legislação/Documentos									
7. Contratos com cantina									
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
7.3. Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar contém cláusulas especificando itens comercializáveis (com observância do disposto na Lei e no Decreto)? (solicitar o documento)									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

A seguir apresenta-se a segunda parte da lista de verificação, no qual serão preenchidos os dados de identificação da cantina escolar:

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E
DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS
DO RIO GRANDE DO SUL**

Checklist – Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020

Data da aplicação: ____/____/____

Dados de identificação da cantina (bar ou lanchonete escolar)

(Informações a serem coletadas com o proprietário/responsável pela cantina)

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Nome Fantasia: _____

Administração: () terceirizada () própria escola

Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento: _____

Responsável técnico: () sim () não

Há nutricionista responsável técnico pela alimentação ofertada e produzida na cantina?

() sim () não

Se sim, nome e CRN-2: _____

Tipo de serviço:

() produção de alimentos (lanches) () produção de preparações (refeição)

() revenda de alimentos

Funcionários:

Função/cargo	Quantitativo

CHECKLIST CANTINAS										
Bloco 1 - Funcionamento da cantina										
1. Regularização de funcionamento										
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
1.1. Apresenta alvará sanitário/licença sanitária?										
1.2. Se sim, o alvará está dentro da validade?										
Sugestão:										

CHECKLIST CANTINAS										
Bloco 1 - Funcionamento da cantina										
2. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020										
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
2.1. Possui conhecimento sobre a Lei 15.216/2018? (Observação: verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação do checklist)										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS										
Bloco 1 - Funcionamento da cantina										
2. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020										
Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
2.2. Possui conhecimento sobre o Decreto Nº 54.994/2020? (Observação: verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação do checklist)										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS**Bloco 2 - Condições higiênico-sanitárias da cantina****3. Condições Higiênico-sanitárias**

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
3.1. A cantina escolar é administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos higiênico-sanitários relevantes para o exercício do comércio de alimentos de acordo com os regulamentos técnicos específicos da Vigilância Sanitária									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS**Bloco 2 - Condições higiênico-sanitárias da cantina****3. Condições Higiênico-sanitárias**

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
3.2. Apresenta Manual de Boas Práticas?									
3.3. Se sim, o Manual de Boas Práticas está atualizado?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS**Bloco 2 - Condições higiênico-sanitárias da cantina****4. Capacitação dos funcionários**

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
4.1. Foi realizado algum curso de capacitação para os funcionários?									
4.2. Se sim, qual(is) assunto(s)?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 3 - ações de promoção da alimentação saudável na cantina

5. Ações relativas à promoção da alimentação saudável

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
5.1. Há ações na cantina incentivando a alimentação saudável?									
5.2. Se sim, quais:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

6. Comercialização de alimentos saudáveis

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
6.1. Apresenta comercialização de alimentos <i>in natura</i> ?									
6.2. Se sim, quais:									
6.3. Se não, qual o motivo:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

6. Comercialização de alimentos saudáveis

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
6.4. Há a comercialização de pelo menos duas variedades de frutas da estação, em estado <i>in natura</i> , podendo esta ser inteira, em pedaços ou em forma de suco?									
6.5. Se sim, quais:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

6. Comercialização de alimentos saudáveis

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
6.6. Há prioridade na comercialização de alimentos <i>"in natura"</i> , produzidos regionalmente, e de alimentos preparados de forma artesanal, sem processamento e aditivos químicos prejudiciais à saúde?										
6.7. Se sim, quais:										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

6. Comercialização de alimentos saudáveis

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
6.8. Os lanches mais saudáveis são expostos na frente dos menos saudáveis?										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

6. Comercialização de alimentos saudáveis

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
6.9. Há algum alimento orgânico comercializado?										
6.10. Se sim, quais:										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS**Bloco 4- Comercialização dos alimentos****6. Comercialização de alimentos saudáveis**

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
6.11. Há algum alimentos específico para alunos com necessidades especiais/específicas (por exemplo, sem açúcar para diabéticos, sem glúten para celíacos)										
6.12 Se sim, quais:										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

7. Comercialização de algum alimento e/ou bebida proibida de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			
	Pergunta	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
7. Há a comercialização de algum alimento e/ou bebida proibida de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020? * legendas com a definição no final da checklist										
Balas										
Pirulitos										
Gomas de mascar										
Biscoitos recheados										
Refrigerantes										
Sucos artificiais										
Refrescos										
Chás industrializados prontos para consumo										
Bebidas achocolatadas prontas										
Bebidas isotônicas*										
Energéticos*										
Salgadinhos industrializados										
Frituras em geral										
Pipoca industrializada ou que contenham corante artificial*										
Bebidas alcoólicas, cervejas e espumantes sem álcool										
Produtos embutidos*										
Alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de gordura saturada maiores que 10% das calorias totais*										
Alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada*										
Alimentos industrializados com alto teor de sódio*										
Alimentos com compostos químicos prejudiciais à saúde *										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

8. Eventos comemorativos

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
8.1. Nos casos de datas e de eventos comemorativos previstos no Plano Político Pedagógico Escolar, os alimentos comercializados na cantina são adaptados, quando possível, ao Decreto, sendo excepcionalizada a oferta de alimentos típicos da comemoração e os que fazem parte da cultura regional.									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

9. Adição de açúcares

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
9.1 Há a opção de adição de açúcar para sucos de frutas, bebidas lácteas e demais preparações cuja adição seja opcional, oferecidos ao consumidor conforme sua preferência, com adição ou não do ingrediente?									
9.2. Se sim, em quais preparações?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

10. Alimentos produzidos na cantina

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
10.1 Os alimentos e as bebidas produzidas na ausência do cliente, prontos para a oferta ao consumidor, contêm data de validade?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

10. Alimentos produzidos na cantina

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
10.2 Há Ficha Técnica para os produtos produzidos na própria escola?									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

11. Publicidade de produtos

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
11.1. Há presença de publicidade de produtos proibidos (pela Lei/Decreto) no ambiente escolar?									
11.2. Se sim, quais:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

CHECKLIST CANTINAS

Bloco 4- Comercialização dos alimentos

11. Publicidade de produtos

Afirmações	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência		
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover
Pergunta									
11.3. Há presença de publicidade de produtos saudáveis? (estímulo ao consumo de alimentos "in natura", com alto valor nutricional, colocando-os em evidência, com destaque visual)									
11.4 Se sim, quais:									
Sugestão:									
Dúvida (?):									

Legenda sobre itens presentes na ferramenta
Legenda sobre itens presentes na ferramenta

Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover	
Alimentos com alto teor de sódio										
<ul style="list-style-type: none"> Alimentos sólidos ou semissólidos: Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento. Indica alimentos com alto teor de sódio. Alimentos líquidos: Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento. 										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

Checklist Cantinas

Legenda sobre itens presentes na ferramenta

Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover	
Alimentos embutidos										
Os alimentos embutidos são caracterizados como produtos cárneos produzidos com carne ou órgãos comestíveis, condimentados, defumados, curados ou não, cozidos ou não e dessecados ou não. Esses produtos apresentam um envoltório com a tripa, bexiga ou outra membrana do animal. Esse envoltório deve estar limpo e deve ser lavado imediatamente antes de seu uso. Também é permitido o uso de envoltório artificial, previamente aprovado pelos órgãos reguladores de saúde. Exemplos de alimentos embutidos: linguiça, morcela, mortadela, salsicha, salame e peperoni.										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

Checklist Cantinas

Legenda sobre itens presentes na ferramenta

Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover	
Alimentos <i>in natura</i>										
Alimentos <i>in natura</i> são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

- | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos sólidos ou semissólidos com alto teor: Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento. • Alimentos líquidos com alto teor: Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento. | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Sugestão:

Dúvida (?):

Checklist Cantinas										
Legenda sobre itens presentes na ferramenta										
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover	
Alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada										
Gordura vegetal hidrogenada (definição): São geralmente conhecidos como gorduras trans, são caracterizados como ácidos graxos insaturados que contém ao menos uma ligação dupla trans. Essas gorduras são formadas durante a hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos, do tratamento térmico ou da isomerização alcalina de óleos e gorduras; usados com a finalidade de produzir gorduras semissólidas. Essas gorduras são utilizadas na formulação de margarinas, de algumas gorduras para cozinhar e diversos alimentos processados. As gorduras trans são usadas pela indústria com a finalidade de aumentar o tempo de prateleira de produtos, além de influenciar na maleabilidade, estabilidade da gordura durante a fritura e aumentar a solidez do produto.										
Efeito negativo à saúde: Apresenta maior risco sobre o sistema cardiovascular, aumentando o risco relativo à doença coronariana, e risco de morte cardíaca súbita. Além disso, pode estar relacionada com o aumento do diabetes e da mortalidade total.										
Alimentos fontes: Podem estar presentes em biscoitos, bolachas, chocolates, macarrão instantâneo, margarina, sorvete e em frituras.										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

Checklist Cantinas											
Legenda sobre itens presentes na ferramenta											
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar	
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover		
Bebidas isotônicas											
Bebidas isotônicas são definidas, segundo a ANVISA, como suplementos formulados para repor perdas hídricas e eletrolíticas de atletas, fazendo parte da classe de repositores hidroeletrólíticos. Seu uso é recomendado para repor essas perdas em decorrência de treinos e/ou competições.											
Sugestão:											
Dúvida (?):											

Checklist Cantinas											
Legenda sobre itens presentes na ferramenta											
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar	
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover		
Corantes artificiais											
Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.											
Corante artificial - é o corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais.											
Principais corantes artificiais usados: Amarelo crepúsculo, amarantho, azorrubina, tartrazina, ponceau 4r, eritrosina, vermelho 40, azul patente V, azul indigotina, azul brilhante, verde rápido.											
Sugestão:											
Dúvida (?):											

Checklist Cantinas											
Legenda sobre itens presentes na ferramenta											
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar	
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover		
Energéticos											
Bebidas energéticas são definidas como compostos líquidos pronto para consumo, onde devem constar, na lista de ingredientes, as quantidades de cafeína, taurina, inositol e glucoronolactona presentes na porção do produto.											
Sugestão:											
Dúvida (?):											

Checklist Cantinas											
Legenda sobre itens presentes na ferramenta											
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar	
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover		
Refrescos											
Refresco é a bebida pronta para o consumo, não fermentada e não alcoólica, obtida a partir do ingrediente vegetal diluído em água.											
O refresco pode ser feito através de um preparado líquido, onde o produto é concentrado, em que o ingrediente vegetal diluído em água apresenta as características padrões de identidade e qualidade do refresco, conforme presente na portaria MAPA nº 123/2021.											
O refresco também pode ser feito através de preparado sólido, sendo o produto à base de ingrediente à base de ingrediente vegetal ou artificial, em forma de pó, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água.											
Sugestão:											
Dúvida (?):											

Checklist Cantinas										
Legenda	Adequação do conteúdo			Clareza na formulação			Pertinência			Não me sinto apto para avaliar
	Sim	Não	?	Sim	Não	?	Manter	Ajustar	Remover	
Sucos de fruta										
Suco de fruta é caracterizado como a bebida não fermentada, não concentrada (exceto em alguns casos específicos) e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.										
No suco de fruta não deve ser adicionado aromas e corantes artificiais, assim como não é permitido que se contenham substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.										
É permitida a adição de açúcares, a quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.										
O suco pode ser denominado desidratado, sendo o suco em estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral. Caso seja parcialmente desidratado, deverá ser reconhecido como suco concentrado.										
O suco pode ser considerado reconstituído, sendo caracterizado pela diluição do suco concentrado ou desidratado até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.										
Sugestão:										
Dúvida (?):										

Apêndice C- Lista de verificação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos em escolas públicas e privadas do Rio Grande do Sul

LISTA DE VERIFICAÇÃO DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DO RIO GRANDE DO SUL

Checklist – Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020

Data da aplicação: ____/____/____

Motivo da inspeção:

- () primeira visita da Vigilância Sanitária para verificação da implementação da legislação e orientações
- () visita de retorno da Vigilância Sanitária para verificação de pendências na implementação da legislação
- () verificação ou apuração de denúncia
- () investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos
- Outro: _____

Dados de identificação da escola:

(informações a serem coletadas com a direção da escola)

Rede de ensino: () Escola particular/privada () Escola Municipal () Escola Estadual () Escola conveniada

Modalidade(s) de ensino: () Educação Infantil () Ensino Fundamental () Ensino Médio

() Educação de Jovens e Adultos () Educação escolar Quilombola () Educação escolar indígena

Localização: () zona urbana () zona rural

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Nome da Escola: _____

Município: _____

Endereço : _____ **Nº:** _____ **Complemento:** _____

Bairro: _____ **CEP:** _____

Telefone: _____ **E-mail:** _____

Diretor(a): _____

Alimentação na escola:

Há oferta de alimentação na escola?

() sim () não

Onde é produzida a alimentação ofertada na escola?

produzida na cozinha da escola produzida na cozinha da cantina
 produzida / transportada por empresa terceirizada (fora da escola) não se aplica

Quais alunos consomem a alimentação ofertada pela escola?

alunos do turno da manhã alunos do turno da tarde

Há comercialização de alimentos na escola?

sim, cantina/bar sim, venda por alunos ou professores não

sim, pela associação de pais e mestres outro: _____

É permitido aos estudantes trazerem alimentos de casa? sim não

Há nutricionista? sim, vinculado à escola sim, vinculado ao município/estado

sim, vinculado à cantina não

Se sim, nome e CRN-2: _____

Checklist equipe diretiva da escola (direção)					
BLOCO 1 - Ações relativas à promoção da alimentação saudável					
Pergunta	Sim	Não	NA	NO	Observação
1. Na escola, há ações incentivando a alimentação saudável?					
1.1. Se sim, quais:					
1.2. Há documentos comprobatórios (relatórios/fotos/Plano Político Pedagógico)?					
1.2.1. Quais?					
2. As ações relativas à promoção da alimentação saudável envolvem:					
-Alunos					
-Família (pais e responsáveis)					
-Professores					
-Funcionários da escola					
-Proprietários e funcionários de cantinas escolares					
3. A escola realiza campanhas e ações educativas, com abordagem pedagógica transversal, sobre os temas abaixo relacionados:					
I - Alimentação e cultura					
II - Refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções					
III - Alimentação e mídia					
IV - Hábitos e estilos de vida saudáveis					
V - Frutas e hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;					
VI - Fome e segurança alimentar					
VII - Dados científicos sobre os malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada pela Lei nº 15.216/2018 e pelo Decreto nº 54.994/2020.					
3.1 Há documentos comprobatórios/registros (relatórios/fotos/Plano Político Pedagógico/planos de aula/diário de classe)?					
3.2 Quais?					
4. Houve alguma ação educativa ou a escola recebeu algum material elucidativo sobre o conteúdo do Decreto nº 54.994/2020, incluindo orientações sobre hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, pela Secretaria da Saúde e a Secretaria da Educação?					
4.1 Se sim, quais:					
4.2 Se sim, quando:					
5. No Plano Político Pedagógico Escolar é previsto que nos casos de datas e de eventos comemorativos, os alimentos comercializados na escola sejam adaptados,					

quando possível, ao Decreto nº 54.994/2020, sendo excepcionalizada a oferta de alimentos típicos da comemoração e os que fazem parte da cultura regional? (observação: solicitar o documento)					
Bloco 2- Legislação/Documentos					
6. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020					
6.1. Possui conhecimento sobre a Lei nº 15.216/2018? (Observação: pode perguntar ou verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação da checklist)					
6.2. Possui conhecimento sobre o Decreto nº 54.994/2020, que regulamenta a Lei nº 15.216/2018? (Observação: pode perguntar ou verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação da checklist)					
7. Editais e contratos com cantina					
7.1. Nas licitações, a minuta de contrato que integra o Edital para a prestação dos serviços de cantinas escolares e similares está de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020? (solicitar o documento)					
7.2. O contrato entre a escola e a cantina escolar contém cláusulas observantes da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020? (solicitar o documento)					
7.3. Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar contém cláusulas especificando itens comercializáveis (com observância do disposto na Lei e no Decreto)? (solicitar o documento)					

Dados de identificação da cantina (bar ou lanchonete escolar)

(informações a serem coletadas com o proprietário/responsável pela cantina)

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Nome Fantasia: _____

Administração: () terceirizada () própria escola

Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento: _____

Responsável técnico: () sim () não

Há nutricionista responsável técnico pela alimentação ofertada e produzida na cantina?

() sim () não

Se sim, nome e CRN-2: _____

Tipo de serviço:

() produção lanches () apenas distribuição de lanches

() produção de refeições (almoço e jantar) () apenas distribuição de refeições (almoço e jantar)

() revenda de alimentos

Funcionários:

Função/cargo	Quantitativo

CHECKLIST CANTINAS					
Bloco 1 - Funcionamento da cantina					
1. Regularização de funcionamento					
Pergunta	Sim	Não	NA	NO	Observação
1.1. Apresenta alvará sanitário/licença sanitária?					
1.2. Se sim, o alvará está dentro da validade?					
2. Conhecimento da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020					
2.1 Possui conhecimento sobre a Lei 15.216/2018? (Observação: verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação da checklist)					
2.2 Possui conhecimento sobre o Decreto N° 54.994/2020, que regulamenta a Lei nº 15.216/2018?? (Observação: verificar se o entrevistado realmente tem conhecimento da Lei ao longo da aplicação da checklist)					

CHECKLIST CANTINAS					
Bloco 2 - Condições higiênico-sanitárias da cantina					
3. Condições Higiênico-sanitárias					
Pergunta	Sim	Não	NA	NO	Observação
3.1.A cantina escolar é administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos higiênico-sanitários relevantes para o exercício do comércio de alimentos de acordo com os regulamentos técnicos específicos da Vigilância Sanitária, por meio do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (solicitar certificado/comprovante)					
3.2. O responsável pelas atividades da cantina escolar foi submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de no mínimo 12 horas, abordando pelo menos, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. (solicitar certificado/comprovante)					
3.3. Apresenta Manual de Boas Práticas?					
3.4. Se, sim, o Manual de Boas Práticas está atualizado?					
3.5. Se sim, o Manual de Boas Práticas é específico da cantina (personalizado)?					
3.6. Se sim, o Manual está disponível com fácil acesso aos colaboradores?					
3.7. O local possui os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) obrigatórios?					
3.8. Se sim, os POPs estão atualizados?					
4. Capacitação dos funcionários					
4.1. Foi realizado algum curso de capacitação para os funcionários? (solicitar certificado/comprovante/fotos)					
4.2. Se sim, qual(is) assunto(s)?					

4.3. A formação foi realizada pelo Responsável pela Manipulação devidamente capacitado?					

CHECKLIST CANTINAS					
Bloco 3 - Ações de promoção da alimentação saudável na cantina					
5. Ações relativas à promoção da alimentação saudável					
Pergunta	Sim	Não	NA	NO	Observação
5.1. Há ações na cantina incentivando a alimentação saudável?					
5.2. Se sim, quais:					

CHECKLIST CANTINAS					
Bloco 4- Comercialização dos alimentos					
6. Comercialização de alimentos saudáveis					
Pergunta	Sim	Não	NA	NO	Observação
6.1. Apresenta comercialização de alimentos <i>in natura</i> ?					
6.2. Se sim, quais:					
6.3. Se não, qual o motivo:					
6.4. Há a comercialização de pelo menos duas variedades de frutas da estação, em estado <i>in natura</i> , podendo esta ser inteira, em pedaços ou em forma de suco?					
6.5. Se sim, quais:					
6.6. Há prioridade na comercialização de alimentos " <i>in natura</i> ", produzidos regionalmente, e de alimentos preparados de forma artesanal, sem processamento e aditivos químicos prejudiciais à saúde?					
6.7. Se sim, quais:					
6.8. Os lanches mais saudáveis (com predomínio de alimentos <i>in natura</i>) são expostos na frente (com mais evidência) dos menos saudáveis?					
6.9. Há algum alimento orgânico comercializado?					
6.10. Se sim, quais:					
6.11. Há alguns alimentos específicos para alunos com necessidades especiais/específicas (por exemplo, sem açúcar para diabéticos, sem glúten para celíacos, sem lactose)					
6.12 Se sim, quais:					
7. Comercialização de algum alimento e/ou bebida proibida de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020					
7.1 Há a comercialização de algum alimento e/ou bebida proibida de acordo com a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020?					
* legendas com a definição no final da checklist					
Alimento	Sim	Não	NA	NO	Observação
Balas					

Pirulitos					
Gomas de mascar					
Biscoitos recheados					
Refrigerantes					
Sucos artificiais					
Refrescos*					
Chás industrializados prontos para consumo					
Bebidas achocolatadas prontas					
Bebidas isotônicas*					
Energéticos*					
Salgadinhos industrializados					
Frituras em geral					
Pipoca industrializada ou que contenham corante artificial*					
Bebidas alcoólicas, cervejas e espumantes sem álcool					
Produtos embutidos*					
Alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de gordura saturada maiores que 10% das calorias totais*					
Alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada*					
Alimentos industrializados com alto teor de sódio*					
Alimentos com compostos químicos prejudiciais à saúde *					
8. Eventos comemorativos					
8.1. Nos casos de datas e de eventos comemorativos previstos no Plano Político Pedagógico Escolar, os alimentos comercializados na cantina são adaptados, quando possível, ao Decreto nº 54.994/2020, sendo excepcionalizada a oferta de alimentos típicos da comemoração e os que fazem parte da cultura regional.					
9. Adição de açúcares					
9.1. Na oferta de sucos de frutas, bebidas lácteas* e demais preparações líquidas, é oferecida ao consumidor a possibilidade de adição opcional de açúcar conforme sua preferência? * legenda com a definição no final da checklist					
9.2. Se sim, em quais preparações?					
10. Alimentos produzidos na cantina					
10.1 Os alimentos e as bebidas produzidas e embaladas na ausência do cliente, prontos para a oferta ao consumidor, contêm data de validade?					
10.2 Há Ficha Técnica para os alimentos e preparações produzidas na própria cantina? (solicitar o documento)					

10.3 Há Ficha Técnica dos alimentos e preparações produzidos por terceiros e revendidos pela cantina? (solicitar o documento)					
11. Publicidade de produtos					
11.1. Há presença de publicidade de produtos proibidos (pela Lei/Decreto) no ambiente escolar? (inicialmente, tentar avaliar sem perguntar)					
11.2. Se sim, quais:					
11.3. Há presença de publicidade de produtos saudáveis? (estímulo ao consumo de alimentos " <i>in natura</i> ", com alto valor nutricional, colocando-os em evidência, com destaque visual) (inicialmente, tentar avaliar sem perguntar)					
11.4 Se sim, quais:					

Diagnóstico das condições da cantina			
Itens com inadequação – plano de ação corretiva			
Item inadequado	Correção(ões) necessária(s)	Responsável pela adequação	Prazo para adequação

Informar (escola e proprietário da cantina):
As infrações decorrentes da não observância da Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020 sujeitarão o infrator às penalidades previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Legenda sobre itens presentes na ferramenta

Alimentos com alto teor de sódio

- Alimentos sólidos ou semissólidos com alto teor de sódio possuem quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento (BRASIL, 2020a).
- Alimentos líquidos com alto teor de sódio possuem quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento (BRASIL, 2020a).
- Conforme a legislação vigente, a nova rotulagem frontal dos alimentos, obriga os produtos que possuírem essas quantidades a apresentar a lupa “alto em sódio” (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).
- A quantidade de sódio presente no alimento pode ser avaliada pela leitura de rótulo do produto ou da tabela presente na ficha técnica da preparação.

Alimentos com compostos químicos prejudiciais à saúde

- **Produtos químicos prejudiciais à saúde:** são aquelas substâncias químicas, como os aditivos e vários contaminantes como os agrotóxicos, resíduos de medicamentos veterinários, metais pesados, micotoxinas, entre outros, que excedem aos limites máximos aceitáveis determinados através da ingestão diária aceitável (IDA) (MAPA, 2006).
- **Aditivos em alimentos:** É caracterizado como todo ingrediente que é intencionalmente adicionado aos alimentos, sem o objetivo de nutrir, mas sim com a finalidade de alterar as características, sejam físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento (BRASIL, 2023b).
Na instrução normativa nº 211/2023 contém a lista de aditivos alimentares autorizados para uso em alimentos, assim como suas respectivas funções (BRASIL, 2023c).
- **Agrotóxicos:** São produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos substâncias usadas para alterar a composição da fauna ou da flora (BRASIL, 2002), ou seja, no controle do crescimento da vegetação e no combate de organismos indesejáveis, como insetos, larvas, fungos e carrapatos (INCA, 2021).
Entre os ingredientes ativos de agrotóxicos mais usados no Brasil podemos citar o Glifosato, Cipermetrina, óleo mineral, Enxofre, 2,4-D ácido, Atrazina, Metamidofós, Acefato, Carbendazim (INCA, 2021).
- **Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos:** Os medicamentos veterinários são destinados para o tratamento, controle e prevenção de doenças, além da promoção do crescimento de animais produtores de alimentos. Esses medicamentos podem gerar resíduos, mesmo com a

aplicação de boas práticas veterinárias, nos alimentos de origem animal, como carne, leite e ovos, acarretando riscos à saúde humana através de efeitos agudos e crônicos.

Para garantir que esses resíduos não causem efeitos adversos à saúde são estabelecidos limites máximos permitidos desses medicamentos em alimentos ao serem comercializados (BRASIL, 2018b). Esses limites estão disponíveis na Resolução nº 53/2012 (BRASIL, 2012b).

- Metais pesados: Os metais que apresentam limites máximos tolerados em alimentos são: Arsênio total, Cádmio, Chumbo, Cobre, Cromo, Mercúrio total, Estanho (BRASIL, 2022a).
- Micotoxinas: As micotoxinas são metabólitos tóxicos produzidos por algumas espécies de fungos filamentosos e podem contaminar os alimentos destinados ao consumo humano e animal (IAMANAKA *et al.*, 2010). As micotoxinas que apresentam limites máximos tolerados em alimentos são Aflatoxina M1, Aflatoxinas B1+B2+G1+G2, Desoxinivalenol (DON), Fumonisin (B1 + B2), Ocratoxina A, Patulina, Zearalenona (BRASIL, 2022a).
- Outros contaminantes em alimentos: Benzo(a)pireno, Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB) (BRASIL, 2022a).
- Os limites máximos tolerados de metais, micotoxinas e outros contaminantes em alimentos podem ser achados na Instrução normativa nº 160/2022 (BRASIL, 2022a).
- Ingestão diária aceitável: quantidade máxima do aditivo alimentar ou substância que ingerida diariamente durante toda a vida do indivíduo não oferece risco aparente ou apreciável à saúde, expressa pela quantidade da substância por quilograma de peso corpóreo (BRASIL, 2023b).
- Limite máximo: concentração máxima do aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia permitida no ou sobre o alimento e em matérias-primas utilizadas em sua composição, expressa em miligrama por quilograma de alimento (mg/Kg) (BRASIL, 2023b).

Alimentos embutidos

- Os alimentos embutidos são caracterizados como produtos cárneos produzidos com carne ou órgãos comestíveis, condimentados, defumados, curados ou não, cozidos ou não e dessecados ou não. Esses produtos apresentam um envoltório com a tripa, bexiga ou outra membrana do animal. Esse envoltório deve estar limpo e deve ser lavado imediatamente antes de seu uso. Também é permitido o uso de envoltório artificial, previamente aprovado pelos órgãos reguladores de saúde.
- Exemplos de alimentos embutidos: linguiça, morcela, mortadela, salsicha, salame e peperoni (BRASIL, 2017).

Alimentos *in natura*

- Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza (BRASIL, 2014)

Alimentos industrializados com percentual de calorias provenientes de gordura saturada maiores que 10% das calorias totais

- Gorduras saturadas: As gorduras saturadas são caracterizadas por não apresentar ligações duplas em suas cadeias carbônicas (SOCIEDADE DE CARDIOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2021). Essas gorduras podem ser classificadas em gorduras saturadas de cadeia média (entre 8 e 12 átomos de carbono na cadeia) e cadeia longa (acima de 14 átomos de carbono). As gorduras saturadas de cadeia longa encontram-se no estado sólido em temperatura ambiente (SANTOS *et al.*, 2013).
- Principais fontes: Ácido palmítico, presente nas carnes e no óleo de palma; ácido esteárico, encontrado no cacau; ácido mirístico, contido no leite e no coco, e em baixa quantidade, o ácido láurico, também presente no coco.
- Alimentos sólidos ou semissólidos com alto teor de gordura saturada possuem quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento (BRASIL, 2020a).
- Alimentos líquidos com alto teor de gordura saturada possuem quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento (BRASIL, 2020a).
- Conforme a legislação vigente, a nova rotulagem frontal dos alimentos, obriga os produtos que possuírem essas quantidades a apresentar a lupa “alto em gordura saturada” (BRASIL, 2020a); (BRASIL, 2020b)
- O consumo de ácidos graxos saturados além do recomendado está relacionado com alteração no perfil lipídico, com aumento da pressão arterial, DM2, obesidade, inflamação (Santos *et al.*, 2013) e efeitos deletérios na saúde cardiovascular (SOCIEDADE DE CARDIOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2021).

Sugestão de como analisar a porcentagem das calorias proveniente de gordura saturada:

1. Observar a tabela nutricional no rótulo do alimento industrializado comercializado.
2. Verificar a quantidade total de calorias do produto comercializado que equivale a 100% das calorias total
3. Verificar a quantidade de gordura saturada presente no produto, fazendo a conversão de gramas para caloria.
4. Para a conversão considerar que 1g de gordura equivale a 9 kcal (BRASIL, 2003).
5. A partir disso, realizar regra de 3 referente a quantidade total de kcal do produto e a quantidade referente de gordura saturada para analisar se a porcentagem de gordura saturada é maior que 10%.

Alimentos preparados com a utilização de gordura vegetal hidrogenada

- Gordura vegetal hidrogenada: São geralmente conhecidos como gorduras trans, são caracterizados como ácidos graxos insaturados que contêm ao menos uma ligação dupla trans (BRASIL, 2008). Essas gorduras são formadas durante a hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos, do tratamento térmico ou da isomerização alcalina de óleos e gorduras (BRASIL, 2019); usados com a finalidade de produzir gorduras semissólidas. Essas gorduras são utilizadas na formulação de margarinas, de algumas gorduras para cozinhar e diversos alimentos processados.
- Alimentos fontes: Podem estar presentes em biscoitos, bolachas, chocolates, macarrão instantâneo, margarina, sorvete e em frituras (SOCIEDADE DE CARDIOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2021).
- Denominações específicas para gordura vegetal hidrogenada: Gordura de soja parcialmente hidrogenada, Gordura hidrogenada, Gordura hidrogenada de soja, Gordura parcialmente hidrogenada, Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, Gordura vegetal hidrogenada, Gordura vegetal parcialmente hidrogenada, Gordura Trans, Hidrogenada, Margarina vegetal hidrogenada, Óleo de milho hidrogenado, Óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, Óleo vegetal hidrogenado, Óleo vegetal líquido e hidrogenado, Óleo vegetal parcialmente hidrogenado.(SILVEIRA, 2011)
- Efeito negativo à saúde: Apresenta maior risco sobre o sistema cardiovascular, aumentando o risco relativo à doença coronariana, e risco de morte cardíaca súbita. Além disso, pode estar relacionada com o aumento do diabetes e da mortalidade total (SANTOS et al, 2013).

Bebidas isotônicas

- Bebidas isotônicas são definidas, segundo a ANVISA, como suplementos formulados para repor perdas hídricas e eletrolíticas de atletas, fazendo parte da classe de repositores hidroeletrólíticos. Seu uso é recomendado para repor essas perdas em decorrência de treinos e/ou competições (BRASIL, 2010b; SILVA; CARDARELLI, 2019).

Bebida Láctea

- Bebida Láctea é definida como o produto lácteo feito a partir da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea da bebida deve ser composta de no mínimo 51% da massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. (BRASIL, 2005a)

Corantes artificiais

- O corante é caracterizado como a substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento (BRASIL, 1997).
- O corante artificial é classificado como o corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais (BRASIL, 1977).
- Principais corantes artificiais usados: Tartrazina, laca de Al; Amarelo de quinoleína; Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al; Azorrubina; Amaranto, bordeaux S, laca de Al; Ponceau 4R, laca de Al; Eritrosina, laca de Al; Vermelho 2G; Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al; Azul patente V, laca de Al; Indigotina, carmim de índigo, laca de Al; Azul brilhante FCF, laca de Al; Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al; Negro brilhante BN, negro PN; Marrom HT; Litol rubina BK (BRASIL, 2015b)

Energéticos

- Bebidas energéticas são definidas como compostos líquidos pronto para consumo, onde apresentam ao menos um dos ingredientes cafeína, taurina, inositol e/ou glucoronolactona na sua composição (BRASIL, 2022b).

Refrescos

- Refresco é a bebida pronta para o consumo, não fermentada e não alcoólica, obtida a partir do ingrediente vegetal diluído em água (BRASIL, 2021).
- O refresco pode ser feito através de um preparado líquido, onde o produto é concentrado, em que o ingrediente vegetal diluído em água apresenta as características padrões de identidade e qualidade do refresco, conforme presente na portaria MAPA nº 123/2021.
- O refresco também pode ser feito através de preparado sólido, sendo o produto à base de ingrediente à base de ingrediente vegetal ou artificial, em forma de

pó, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água (BRASIL, 2021).

- Alimentos líquidos que possuem quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento são considerados com alto teor de açúcar adicionado.
- Conforme a legislação vigente, a nova rotulagem frontal dos alimentos, obriga os produtos que possuírem essas quantidades a apresentar a lupa “alto em açúcar adicionado” (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Sucos de fruta

- Suco de fruta é caracterizado como a bebida não fermentada, não concentrada (exceto em alguns casos específicos) e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.
- No suco de fruta não deve ser adicionado aromas e corantes artificiais, assim como não é permitido que se contenham substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica (BRASIL, 2009b).
- É permitida a adição de açúcares, a quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.
- O suco pode ser denominado desidratado, sendo o suco em estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral. Caso seja parcialmente desidratado, deverá ser reconhecido como suco concentrado (BRASIL, 2009b).
- O suco pode ser considerado reconstituído, sendo caracterizado pela diluição do suco concentrado ou desidratado até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído (BRASIL, 2009b).