

QUALIDADE NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DAS CANTINAS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE PORTO ALEGRE.

Fernanda Franz Wilhelm

Introdução: Estudos epidemiológicos passaram a demonstrar uma estreita relação entre dieta atual e o crescimento das taxas de obesidade no Brasil, especialmente entre crianças e adolescentes. Atualmente observa-se um consumo exagerado de alimentos ricos em açúcar simples, sódio, gordura saturada e pobre em fibras e micronutrientes. As escolas, ao ofertarem alimentos hipercalóricos nas cantinas, contribuem para a formação deste quadro. **Objetivo:** Avaliar a qualidade nutricional dos lanches ofertados nas cantinas das escolas públicas de Porto Alegre e sua adequação a legislação vigente, **Metodologia:** Foram avaliadas as cantinas de 26 escolas estaduais de Porto Alegre através de observações do pesquisador e da realização de entrevista com os responsáveis pelas cantinas através de questionário, no qual constavam questões sobre alimentos ofertados e consumidos e características da cantina e do seu responsável. Foi analisada também a adequação a legislação vigente, a Lei estadual N°. 13.027/RS, quanto a aspectos nutricionais e higiênicos sanitários. **Resultados:** Os lanches mais ofertados foram chocolates/guloseimas (100%), refrigerante e bolacha recheada (96,2%) e os mais consumidos salgado assado (80,8%), refrigerante (53,8%) e cachorro-quente (50%), alimentos ricos em gorduras e/ou açúcares simples e pobres em fibras e micronutrientes. Todos os estabelecimentos estavam em desacordo com a legislação, sendo que 96,2% não ofertavam alimentos saudáveis de forma mais evidente, nem contavam com painéis informativos e 61,5% não possuíam alvará sanitário. Quanto às medidas básicas de higiene, em 69,2% não havia uso de uniformes, 73,2% dos manipuladores utilizavam adornos e somente 50% dos ambientes se encontravam limpos. **Conclusão:** Os alimentos ofertados nas cantinas e aqueles consumidos pelos alunos não eram saudáveis e as cantinas não estavam cumprindo as medidas de higiene e de promoção da alimentação saudável, devendo este tema ser trabalhado melhor no projeto pedagógico da escola e os cantineiros capacitados não somente sobre medidas de higiene, mas no conceito e na forma de promoção de lanches mais nutritivos.