

Prefeito Municipal

NORMATIVA ORIENTATIVA Nº 001/2025

NORMATIVA ORIENTATIVA Nº 01/CAE/JUÍNA/MT/2025

CONSIDERANDO a Lei nº 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CONSIDERANDO a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CONSIDERANDO a PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006 Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

CONSIDERANDO a Nota Técnica nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE – Aleitamento materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE;

CONSIDERANDO a Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE- Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação

CONSIDERANDO o 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.

CONSIDERANDO que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma das Diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE

CONSIDERANDO que a Secretaria Municipal de Educação tem a finalidade de fomentar e implementar a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no âmbito escolar;

CONSIDERANDO, o artigo 19, inciso III e parágrafo único da Lei nº 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar;

O Conselho de Alimentação Escolar/CAE do município de Juína, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer que a Secretaria Municipal de Educação de Juína cumpra e faça cumprir as diretrizes traçadas nesta normativa orientativa para implantar e implementar nas unidades da Rede Municipal de Ensino as diretrizes sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na Rede Municipal de Ensino de Juína/MT.

Art. 2º - A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem por principal objetivo a promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, sendo importante na prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais, como obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Parágrafo único: A Unidade Escolar constitui espaço privilegiado para o desenvolvimento de práticas alimentares e de vida saudáveis e o Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, é um instrumento pedagógico que possibilita a integração do tema alimentação a outros projetos e ações desenvolvidos no ambiente escolar, além de ofertar uma alimentação adequada e saudável aos estudantes.

Art. 3º - Estabelecer a metodologias participativas, problematizadoras, lúdicas e colaborativas para a execução das ações sobre a Educação Alimentar e Nutricional na escola, potencializando a reflexão, o diálogo e a integração entre os participantes.

Art. 3º- Definir os atores sociais responsáveis pela formação de hábitos alimentares saudáveis e nutritivos nas Unidades Escolares:

1. Gestores Escolares (Diretor, Coordenador);
2. Professores;
3. Técnicos em Alimentação Escolar,
4. Nutricionistas;
5. Membros do CAE;
6. Pais/mães dos alunos.

Art. 4º- Determinar que aos atores sociais, cabe a promoção de ações que visem a alimentação adequada e saudável, o compartilhamento de saberes, a construção contínua de parcerias e ações permanentes de fortalecimento da participação de todos.

Art. 5º - Definir as responsabilidades para implementação de ações para Educação Alimentar e Nutricional/EAN nas Unidades Escolares:

1. Gestão Escolar
 1. Auxiliar na formação de professores quanto à alimentação e nutrição;
 2. Manter diálogo permanente com a coordenação de alimentação escolar de maneira a ampliar e potencializar as possibilidades de ações de EAN;
 3. Durante a elaboração do PPP, integrar as ações de EAN para que estas sejam realizadas ao longo do ano letivo;
 4. Buscar parcerias livres de conflitos de interesses, apoiar e supervisionar a implantação de hortas escolares como espaços pedagógicos;
 5. Desenvolver ações de inserção da prática pedagógica de transversalidade no ambiente escolar, utilizando a EAN como tema transversal;
 6. Reconhecer a participação da merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, valorizando os seus saberes e possibilitando o compartilhamento desses saberes na escola.
 7. Incentivar a participação das merendeiras em cursos de capacitação e formação permanente.
 8. Incluir a temática da agricultura familiar no PPP e a participação do agricultor em atividades de EAN;
 9. Propiciar e incentivar a formação de grupos de discussão e de oficinas práticas criativas voltadas para a família que utilizem abordagens dialógicas e promovam debates e reflexões sobre práticas saudáveis de vida;
 10. Incentivar a visita da família às dependências da escola para conhecer a alimentação escolar, a cozinha, o refeitório e a merendeira da escola, promovendo a integração com a comunidade escolar.
 11. Envolver e apoiar a participação da família em atividades de EAN e no caso em que os pais dos alunos são agricultores familiares e fornecedores da alimentação escolar, envolvê-los em atividades que permitam o compartilhamento de saberes.

2. Professores:

1. Usar e valorizar a cozinha e o refeitório escolar como ambientes de aprendizagem;
2. Contribuir com a formação crítica dos alunos quanto a informações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais e redes sociais;
3. Incluir temáticas de alimentação e nutrição em suas aulas e demais atividades pedagógicas em articulação com o currículo, utilizando como referência o Guia Alimentar, conforme exemplos abaixo:

Matemática – contas, frações, proporções, peso e demais medidas utilizando alimentos e receitas culinárias, economia doméstica (custos com alimentação), visitas guiadas a feiras, mercados, hortas e demais locais de produção agrícola;

História – contar a história dos alimentos, as ligações da alimentação com a cultura, ressaltar a importância dos povos originários, resgatar e articular a história do Brasil com as histórias familiares e da comunidade, histórico e importância das políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil;

Geografia – sustentabilidade, meio ambiente, sistemas de produção de alimentos sustentáveis, regionalidade, alimentos regionais, patrimônio cultural, biodiversidade, plantas alimentícias não convencionais, transição nutricional, fome, desigualdades, segurança alimentar e nutricional, produção local de alimentos, origem dos alimentos que consumimos, desperdício de alimentos, descarte de lixo doméstico, uso exacerbado de embalagens alimentícias, resíduos da produção industrial, diário alimentar dos alunos como ferramenta para gerar o debate entre cultura e ingestão alimentar, relação entre economia e alimentação (fome, insegurança alimentar, produção de alimentos etc.);

Ciências/Biologia – nível de processamento dos alimentos, impacto do consumo de ultraprocessados na saúde, rotulagem nutricional frontal, impacto do consumo de alimentos com excesso de sódio, açúcar e/ou gordura, alimentação como fonte energética, importância das vitaminas e minerais, diferença entre os macronutrientes, o uso da água na produção de alimentos; caminho percorrido pelo alimento: do campo à mesa da escola; digestão e absorção dos alimentos; análises microbiológicas dos alimentos;

Língua Portuguesa – escrever receitas, fazer listas de compra, abordar músicas e textos literários que falam de alimentação, construção dos estilos textuais abordando a temática da alimentação, a história alimentar dos alunos e de suas famílias, livros de literaturas de cordel, poesias, quadrinhos que abordem a questão cultural e alimentar e verificar o padrão alimentar na época e região, concurso de escrita de textos ou livros;

Química – impactos dos agrotóxicos, produtos químicos e ingredientes artificiais utilizados pela indústria para a saúde humana, animal e do meio ambiente, nível de processamento dos alimentos, composição molecular dos alimentos, análise bioquímica dos alimentos, experiências utilizando alimentos como a representação da ação de Maillard, da ação química e física do escurecimento enzimático e fermentação;

Educação Física – incentivo e associação da prática de esportes e atividades físicas às práticas alimentares saudáveis, tendo como base o Guia de Atividade Física para a População Brasileira (áudio book e vídeo);

Artes – explorar as cores, tipos, texturas e formas dos alimentos nas produções de arte, reconhecer a culinária como prática de criação e de expressão da arte, realizar pesquisa em artes plásticas, música, literatura de temas sobre alimentação, hábitos, cultura alimentar, criação de peças de teatro, de músicas, poesias e murais informativos sobre práticas saudáveis de vida, elaboração criativa do informativo do cardápio da alimentação escolar, sarau com exposição dos trabalhos dos alunos sobre alimentação saudável.

4. Desenvolver projetos que articulem as atividades pedagógicas das diferentes áreas de conhecimento escolar e/ou disciplinas tendo EAN como tema transversal articulador de saberes.
5. Reconhecer a participação da merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, envolvendo-a nas atividades pedagógicas.
6. Incluir a temática da agricultura familiar no projeto político pedagógico e a participação do agricultor em atividades de EAN.
7. Elaborar oficinas práticas formativas para a família dos estudantes com a temática da alimentação adequada e saudável.

Propor atividades que mobilizem e envolvam a família dos estudantes, como entrevistas e produção textual para conhecer os hábitos familiares, receitas de família etc.

3. Técnicos em Alimentação Escolar:

1. Reconhecer-se como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa;
2. Buscar a aproximação e o diálogo com as nutricionistas e/ou a equipe da alimentação escolar a fim de fortalecer a EAN e melhorar a adesão e a qualidade da alimentação escolar servida nas unidades escolares;
3. Participar de cursos de capacitação e formação continuada;
4. Participar da elaboração do PPP e das atividades de EAN.

4. Nutricionistas:

1. Realizar atividades formativas (cursos, palestras, oficinas) com a equipe de gestores escolares, coordenadores pedagógicos e professores;
2. Realizar atividades formativas (cursos, palestras, oficinas) com as técnicas em Alimentação Escolar para que se reconheçam como educadoras e possam promover a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.
3. Reconhecer a merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, envolvendo-a nas atividades de EAN.
4. Buscar a aproximação e o diálogo com as merendeiras a fim de fortalecer a EAN e melhorar a adesão e a qualidade da alimentação escolar servida nas escolas, reconhecendo a importância do seu saber quanto às práticas alimentares dos alunos e suas preferências alimentares e seu valor dentro do PNAE.
5. Criar mecanismos de aproximação e diálogo com os agricultores familiares e os demais membros da comunidade escolar, com a valorização e a promoção da troca de saberes.
6. Organizar visitas guiadas dos estudantes às propriedades dos agricultores e a outros espaços como feiras livres.
7. Criar oficinas práticas formativas para os pais e família dos estudantes com a temática da alimentação adequada e saudável.
8. Incentivar a visita da família às dependências da escola para conhecer a alimentação escolar, a cozinha, o refeitório e a merendeira da escola, promovendo a integração entre a comunidade escolar.

9. Fortalecer o papel de articuladores e mediadores dos membros do CAE quanto às demandas educacionais, especialmente no que diz respeito à EAN, junto aos nutricionistas do PNAE.

5. Membros do CAE

1. Orientar, fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar e acompanhar e a fiscalizar o cumprimento das diretrizes da alimentação escolar.

2. contribuir para o fortalecimento das ações de EAN nas unidades escolares;

3. Reconhecer e valorizar o seu papel na articulação e mediação quanto às demandas educacionais, especialmente no que diz respeito à EAN, junto aos gestores das escolas e nutricionistas do PNAE.

4. Buscar e participar das capacitações, fortalecendo suas funções normativa, consultiva, mobilizadora e fiscalizadora das diretrizes da alimentação escolar, em especial da EAN.

5. Incentivar a participação de agricultores, técnicas em Alimentação Escolar e pais de alunos como membros do CAE.

Art. 6º - Determinar que todo alimento consumido no âmbito do escolar esteja de acordo com os critérios definidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE e Educação Alimentar Nutricional/EAN.

Art. 7º- Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico/RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

Art. 8º- Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Parágrafo único: Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

Art.9º- Determinar que nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, sob a gestão da Secretaria Municipal de Educação/SMEC, os pais ou responsáveis legais poderão fornecer lanches para seus filhos, desde que atendam aos preceitos legais da PNAE e do EAN, com destaque para:

I - Sejam lanches saudáveis e nutritivos, conforme orientações do PNAE;

II - Não sejam alimentos preparados ou industrializados que contenham aditivos, corantes ou conservantes artificiais;

III - Sejam embalados de forma segura e higiênica.

Art. 10- Fica proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, bem como nos lanches que os estudantes da Educação Infantil e do Ensino Fundamental levam de casa para o espaço escolar.

Art. 11- Fica proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Art. 12- Estabelecer que a Secretaria Municipal de Educação poderá expedir normas complementares para a entrega e consumo de lanches enviados pelos pais ou responsáveis.-

Art. 13 - Esta normativa orientativa entra em vigor na data de sua publicação.

Juína, 02 de abril de 2025

Thaila Daniella dos Santos Hellwich

Presidente do CAE/Juína/MT

Decreto nº 237/2022

Membros do CAE/Juína/MT

LEGISLAÇÃO

LEI N.º 2.159/2025.

LEI N.º 2.159/2025.

Autoriza o Poder Executivo Municipal a alienar mediante dação em pagamento o imóvel que menciona, com base no art. 76, I, a, da Lei Federal n.º 14.133/21, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JUÍNA-MT, Faço saber que, a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica o Poder Executivo autorizado a receber, por meio de dação em pagamento, de Evandro Rodrigues da Silva, o imóvel assim caracterizado:

IMÓVEL: Uma edificação em alvenaria situada na Avenida Gabriel Muller, Área Remanescente, Módulo 02, Juína/MT, com 122,52 metros quadrados construídos, anexa ao DAES (Departamento de Água e Esgoto), que será utilizada integralmente como depósito e apoio às atividades do órgão.

Art. 2.º Em contrapartida, o Município de Juína-MT alienará, mediante dação em pagamento, a Evandro Rodrigues da Silva o seguinte imóvel:

IMÓVEL: Uma área de 286 metros quadrados, matriculada sob o n.º 27.542 no Cartório de Registro de Imóveis de Juína/MT, localizada no Residencial Jardim das Flores, conforme matrícula e croqui anexos.