

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS
ESCOLA NORMAL SUPERIOR
CURSO DE LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

DYAGNI BRAHMACARI RIBEIRO SOARES

**A MERENDA ESCOLAR ANTES E DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19:
VIVÊNCIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE
MANAUS**

MANAUS – AMAZONAS

2021

DYAGNI BRAHMACARI RIBEIRO SOARES

**A MERENDA ESCOLAR ANTES E DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19:
VIVÊNCIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE
MANAUS**

Trabalho de Conclusão do Curso de Licenciatura em Pedagogia da Universidade do Estado do Amazonas – UEA, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Licenciado em Pedagogia.

Orientadora: Prof.^a Dra. Cleusa Suzana Oliveira de Araujo.

MANAUS – AMAZONAS

2021

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Sistema Integrado de Bibliotecas da Universidade do Estado do Amazonas.

S676m Soares, Dyagni Brahmacari Ribeiro
A merenda escolar antes e durante a pandemia da COVID-19 : vivência de promoção de saúde em uma escola municipal de Manaus / Dyagni Brahmacari Ribeiro Soares. Manaus : [s.n], 2021.
45 f.: color.; 29 cm.

TCC - Graduação em Pedagogia - Licenciatura - Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, 2021.
Inclui bibliografia
Orientador: Araujo, Cleusa Suzana Oliveira de

1. Merenda escolar. 2. Escola Promotora em Saúde. 3. Higiene. I. Araujo, Cleusa Suzana Oliveira de (Orient.). II. Universidade do Estado do Amazonas. III. A merenda escolar antes e durante a pandemia da COVID-19

Elaborado por Jeane Macelino Galves - CRB-11/463

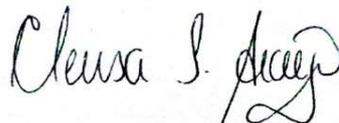
DYAGNI BRAHMACARI RIBEIRO SOARES

**A Merenda Escolar Antes e Durante a Pandemia da Covid-19: Vivência de
Promoção de Saúde em uma Escola Municipal de Manaus**

Trabalho de Conclusão de Curso julgado adequado para obtenção de título de
Licenciado em Pedagogia pela Universidade do Estado do Amazonas.

Aprovado em: 21/07/2021

Banca Examinadora



Orientador (a)



Membro 1



Membro 2

*Dedico esta monografia á Jeová Deus,
por me permitir uma segunda
oportunidade de viver e seguir em
frente.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Jeová, que me permitiu vencer uma doença e perceber que existem pessoas enviadas por ele para nos ajudar.

A minha família, em especial minha avó que me alfabetizou. Minha mãe, minha esposa e minha filha que no momento mais difícil não me abandonaram. Finalmente, meu pai que acreditou em mim pagando o vestibular para ingressar neste curso.

Aos meus queridos professores da Universidade que me ensinaram e motivaram a acreditar em mim. Forçando a cada dia o meu limite e, principalmente, aos que telefonaram para mim enquanto estive afastado por motivos de saúde.

Aos meus colegas da faculdade e aos poucos amigos que consegui fazer nesses anos de convivência.

É com felicidade que agradeço a todas essas pessoas do fundo do meu coração.

Obrigado!

“Ensino porque busco, porque indaguei, porque indago e me indago. Pesquiso para constatar, constatando, intervenho, intervindo educo e me educo. Pesquiso para conhecer o que ainda não conheço e comunicar ou anunciar a novidade.”

(Paulo Freire, 2011, p. 30 e 31.)

RESUMO

A MERENDA ESCOLAR ANTES E DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: VIVÊNCIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE MANAUS

O presente estudo partiu da observação realizada em escolas de tempo integral do Ensino Fundamental da Rede Estadual de Educação, da cidade de Manaus, durante três semestres da Universidade, corresponde aos estágios I, II e III. Tem como objetivo principal pesquisar sobre as normas de manipulação da merenda escolar e a relação com a Promoção em Saúde (PS). Dividiu-se o trabalho em três etapas: primeiramente no referencial teórico foi realizado um breve histórico sobre a merenda escolar trazendo informações sobre responsáveis, gestores e executores de suas normas com algumas cartilhas, documentos norteadores e, a Escola Promotora de Saúde fará parte do estudo. A Escola Promotora de Saúde trouxe uma nova ótica para a questão da saúde escolar, pois são envolvidos vários aspectos como o desenvolvimento infantil, as condições ambientais, a convivência da família e sociedade, as habilidades quanto conhecimento e segurança. Segundo, a metodologia do estudo de caso partirá das observações e da entrevista realizada no ambiente escolar. Terceiramente, os resultados, no qual foram analisados e discutidos com as técnicas colocadas pelos órgãos responsáveis pelas normatizações das práticas e leis obrigatórias definidas pelos órgãos brasileiros. Percebeu-se que existem normas e regras, mas que há deficiência em aplicá-las e fiscalizá-las. Quanto à experiência na Escola de estudo observou-se que há muito a ser feito em relação ao treinamento das pessoas envolvidas na merenda escolar, pois é por meio delas que pode inserir ou manter uma Escola Promotora de Saúde (EPS), portanto, este estudo foi relevante para poder observar o trabalho de pessoas importantes no contexto educacional, como as merendeiras, mas que acabam sendo esquecidas por muitos dentro e fora da escola. Esperamos que esta pesquisa possa contribuir para novas discussões dentro e fora da academia, levando a todos os pensamentos de reflexão, indagação e mudança no que diz respeito à alimentação saudável no ambiente educacional.

Palavra – Chave: Merenda escolar, Escola Promotora em Saúde, Higiene.

ABSTRACT

SCHOOL MEALS BEFORE AND DURING THE COVID-19 PANDEMIC: HEALTH PROMOTION EXPERIENCE IN A MUNICIPAL SCHOOL IN MANAUS

The present study started from the observation carried out in full-time elementary schools of the State Education Network, in the city of Manaus, during three semesters of the University, corresponding to stages I, II and III. Its main objective is to research the rules for manipulating school meals and the relationship with Health Promotion (HP). The work was divided into three stages: firstly, in the theoretical framework, a brief history of school meals was carried out, bringing information about those responsible, managers and enforcers of its standards with some booklets, guiding documents and, the Health Promoting School will be part of the study. The Health Promoting School brought a new perspective to the issue of school health, as several aspects are involved, such as child development, environmental conditions, the coexistence of family and society, skills such as knowledge and security. Second, the case study methodology will be based on observations and interviews carried out in the school environment. Thirdly, the results, in which they were analyzed and discussed with the techniques put forward by the bodies responsible for standardizing practices and mandatory laws defined by Brazilian bodies. It was noticed that there are norms and rules, but that there is a deficiency in applying and supervising them. As for the experience in the School of Study, it was observed that there is much to be done in relation to the training of people involved in school lunches, as it is through them that you can insert or maintain a Health Promoting School (EPS), therefore, this study it was relevant to be able to observe the work of important people in the educational context, such as lunch ladies, but who end up being forgotten by many inside and outside the school. We hope that this research can contribute to new discussions inside and outside the academy, leading to all thoughts of reflection, inquiry and change regarding healthy eating in the educational environment.

Keyword: School lunch, Health Promoting School, hygiene.

LISTA DE SIGLAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)
Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)
Conselhos de Alimentação Escolar (CAE)
Controladoria Geral da União (CGU)
Educação Alimentar e Nutricional (EAN)
Entidades Executoras (EEx)
Equipamentos de Proteção Individual (EPI)
Escola Promotora da Saúde (EPS)
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)
Programa da Merenda Escolar (PME)
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE)
Promoção de Saúde (PS)
Sistema Único de Saúde (SUS)
Tribunal de Contas da União (TCU)
Unidade Básica de Saúde (UBS)
Unidade Executora (UEx)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO I	13
1.1. Uma breve história sobre a merenda escolar	13
1.2. Programa Nacional de Alimentação Escolar	14
1.3. Órgãos gestores / Áreas gestoras e suas funções	15
1.4. Órgãos responsáveis pelas normatizações de higiene e COVID-19	16
1.4.1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)	16
1.4.2. Algumas das normas que regem a higienização e manipulação da merenda escolar	17
1.5. Pandemia do SARS-COV-2	21
1.6. Escola promotora de saúde	22
CAPÍTULO II	27
2.1. Tipo de pesquisa	27
2.2. Ambiente de estudo	27
2.3. Critérios para a seleção de sujeitos	28
2.4. Técnicas empregadas para coleta de dados	29
CAPÍTULO III	30
3.1. Dados coletados durante a observação	30
3.2. Análise e discussão dos dados	31
CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	39
APÊNDICE	43
ANEXO	45

INTRODUÇÃO

O assunto abordado é considerando um assunto de extrema importância, pois abrange a saúde de todos os envolvidos no contexto educacional, principalmente aqueles que não estão muito visíveis, como os (as) merendeiros (as). A problemática surgiu a partir de observação realizada em uma escola de tempo integral, situada na cidade de Manaus. Notou-se que as merendeiras não usavam os equipamentos de proteção individual (EPI) e os utensílios onde a merenda era servida não estavam higienizados adequadamente. A escola é do 1º ciclo, atendendo as turmas do 1º ao 5º ano.

Algumas doenças respiratórias, como a Covid-19, se disseminam facilmente em ambientes com pouca higienização. Para termos uma vida saudável precisamos nos alimentar bem e termos bons hábitos de higiene tanto individual quanto coletivo. É necessário termos uma cozinha limpa e organizada, com pessoas treinadas e comprometidas com o cumprimento das regras e normas colocadas pelos órgãos responsáveis em manter a população sadia (Portal da Educação, 2021). Conforme Pelicioni e Torres *apud* Iervolino (2000, p.54), “a informação é essencial, mas isolada da promoção de aprendizagem adequada não leva as pessoas a adotarem estilos de vida saudáveis ou modificar condutas que levam à doença.” Logo, por esses e outros motivos falar sobre as normas da Escola Promotora da Saúde (EPS) é muito importante. As observações foram feitas durante o estágio I, II e III, notando as práticas de higiene constatou-se que as cozinheiras não cumpriam as normas técnicas: não utilizavam os instrumentos corretos para a manipulação da merenda, não desinfetaram a louça com sabão ou detergente, não estavam devidamente fardadas entre outros problemas estruturais (paredes com mofo, chão sujo e etc.).

Pretende-se com esta pesquisa contribuir para o aprofundamento teórico do tema para que sua execução seja aplicada de forma responsável e consciente, para assim tornar a merenda escolar mais segura para todos que usufruem dela. Tem como objetivo geral estabelecer relações entre as normas de higiene e manipulação da merenda escolar antes e durante a pandemia, numa perspectiva de Promoção de Saúde (PS). Sendo assim, definiram-se os seguintes objetivos específicos: conhecer as normas que regem a higienização

e manipulação da merenda escolar e quais alterações em decorrência da pandemia da Covid-19; associar os elementos que caracterizam uma Escola Promotora de Saúde com a forma que a escola pesquisada trabalha as normas de higiene e manipulação dos alimentos da merenda; comparar a execução da merenda e as normas obrigatórias para a produção da mesma antes e durante a pandemia da Covid-19.

Portanto, este Trabalho de Conclusão de Curso pretende contribuir com informações teóricas e práticas para a formação do pedagogo, pois durante o período acadêmico não foi aprofundado sobre ingerir alimentos saudáveis, regionais e outros. Tão pouco, sobre as boas práticas e cuidados que deveriam ter durante o processo de recebimento dos alimentos, de cocção da merenda escolar e não detectamos por parte dos docentes tanta importância sobre a merenda escolar.

CAPÍTULO I

Observemos este capítulo pelas duas óticas, conforme Paulo Freire, (2011, p. 40):

Somente podemos criticar uma prática fazendo uma reflexão crítica da mesma, quanto mais rigorosa e concreta é a prática de reflexão crítica de pensamento, mais me afasto da curiosidade ingênua, sendo assim torno minha curiosidade mais próxima da curiosidade epistemológica.

Com este olhar será utilizado o referencial teórico sobre a Merenda Escolar, o contexto antes e durante a Pandemia e o de Escola Promotora de Saúde, observando a relação com o tema e verificando as possibilidades de abordar a temática no ambiente educacional.

1.1 UMA BREVE HISTÓRIA SOBRE A MERENDA ESCOLAR

Segundo Menezes, (2001) o Programa da Merenda Escolar (PME) teve sua distribuição iniciada no Brasil em 1954 e ganhou abrangência nacional na gestão do Ministro Cândido Mota Filho. Tendo o programa como objetivo de proporcionar uma refeição que suprisse pelo menos uma parte das necessidades nutricionais diárias dos alunos que frequentavam a rede pública e filantrópica de ensino. No ano de 1993 o PME era centralizado em Brasília e por motivos de denúncias por causa de superfaturamentos iniciou-se o processo de descentralização da merenda escolar, que teve suas responsabilidades transferidas para os níveis Estaduais e Municipais, sendo assim os Estados e Municípios adquiriram autonomia para definir cardápios, as compras de produtos, alimentos e licitações de processos para contratação e instalação de toda a parte estrutural afim de que seja proporcionada uma merenda escolar de qualidade. Atualmente, o programa tem como nome de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), seus gestores o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE).

1.2 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável por oferecer alimentação escolar, ações de educação nutricional e alimentar a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O repasse monetário é feito pelo Governo Federal para os estados, municípios e escolas federais, sendo este efetuado em 10 parcelas mensais para a cobertura dos 200 dias letivos conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

De acordo com o Governo Federal o PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), pela controladoria Geral da União (CGU), Pelo Ministério Público e pelo Tribunal de Contas da União (TCU) (BRASIL, 2021).

Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

Creches: R\$1,07

Pré-escola: R\$ 0,53

Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,64

Ensino fundamental e médio: R\$ 0,36

Educação de Jovens e Adultos: R\$0,32

Ensino Integral: R\$1,07

Programa de Fomento Às Escolas de Ensino Médio de Tempo Integral:
R\$ 2,00

Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no
contra turno: R\$ 0,53

(BRASIL, PNAE, 2021).

Referente ao cardápio da merenda escolar os dados contidos na Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009, artigo 12, informa que os cardápios das merendas escolares devem ser elaborados por um nutricionista técnico, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando os hábitos alimentares, as referências nutricionais, a cultura e a tradição alimentar local se pautando na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Além desse avanço, existe o projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE) que foi elaborado em 2004, aplicado em 2005, 2007 e 2008 e, foi

retomado o seu projeto em 2012 pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento (FNDE). (BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2012)

1.3 ÓRGÃOS GESTORES/ ÀREAS GESTORAS E SUAS FUNÇÕES

Conforme o site do Governo Federal/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), observando pelo ponto de vista operacional são participantes do PNAE (BRASIL, 2021):

Governo Federal, por meio do FNDE – Responsável pela definição das regras do programa. É aqui que se inicia o processo de financiamento e execução da alimentação escolar.

Entidades Executoras (EEx) – Secretarias de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as escolas federais, que se responsabilizam pelo desenvolvimento de todas as condições para que o PNAE seja executado de acordo com o que a legislação determina.

Unidade Executora (UEX) - Sociedade civil com personalidade jurídica de direito privado, vinculado à escola, sem fins lucrativos, que pode ser instituída por iniciativa da escola, da comunidade ou de ambas. As Unidades Executoras podem ser chamadas de “Caixas Escolar”, “Associação de Pais e Mestres”, “Círculo de Pais e Mestres” ou “Unidade Executora”. Representam a comunidade educativa.

Conselho de Alimentação Escolar - Responsável pelo controle do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, às condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas das EXX e emissão do Parecer Conclusivo.

Tribunal de Contas da União e Ministério da Transparência, Fiscalização e Controladoria Geral da União – Órgãos de Fiscalização do Governo Federal.

Ministério Público Federal- Em parceria com o FNDE, recebe e investiga as denúncias de má gestão do programa.

Secretarias de Saúde e da agricultura dos Estados do Distrito Federal e dos Municípios – Responsáveis pela inspeção sanitária, por atestar a qualidade

dos produtos utilizados na alimentação ofertada e por articular a produção da agricultura familiar com o PNAE.

Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas – Fiscalizam a atuação desses profissionais (BRASIL, 2004 e 2005).

1.4 ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS PELAS NORMATIZAÇÕES DE HIGIENE E COVID-19

Abordaremos aqui sobre os principais reguladores da merenda escolar no Brasil: a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Associação Brasileira de Normas Técnicas e as cartilhas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

1.4.1 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS

O Brasil possui órgãos responsáveis por criar normas e fiscalizar os restaurantes e cozinhas por todo o país, um deles é a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), a ABNT tem como Missão:

Prover a sociedade brasileira de conhecimento sistematizado, por meio de documentos normativos e avaliação de conformidade, que permita a produção, a comercialização e o uso de bens e serviços de forma competitiva e sustentável nos mercados interno e externo, contribuindo para o desenvolvimento científico e tecnológico, proteção do meio ambiente, defesa do consumidor e para inovação. (Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2021).

A ABNT, por exemplo, utiliza de normas para controlar a qualidade e serviços, tendo como visão responder com eficiência às demandas da sociedade e do mercado, comprometida com o desenvolvimento, sendo ele de forma sustentável, tendo em vista as dimensões econômica, social e ambiental, sendo assim observa-se abaixo uma de suas premissas:

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) é o Foro Nacional de Normalização. As Normas Brasileiras, cujo conteúdo é de

responsabilidade dos Comitês Brasileiros (ABNT/CB), dos Organismos de Normalização Setorial (ABNT/ONS) e das Comissões de Estudo Especiais (ABNT/CEE), são elaboradas por Comissões de Estudo (CE), formadas pelas partes interessadas no tema objeto da normalização. (ABNT NBR BRASILEIRA ICS ISBN 978-85-07- Número de referência 21 páginas 15635).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que está vinculada ao Ministério da saúde tem a finalidade de promover a proteção da saúde da população, intervindo no uso inadequado de substâncias, produtos cosméticos, alimentícios e etc. Conforme descrito no site do Governo Federal a ANVISA:

Tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados. (BRASIL, ANVISA, 2021)

Observando o texto acima a ANVISA tem como missão promover proteção à saúde, sendo assim ela é o órgão responsável por liberar o imunizante (vacina) à população do Brasil, por meio do Sistema único de Saúde (SUS).

1.4.2 ALGUMAS DAS NORMAS QUE REGEM A HIGIENIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

Primeiro citaremos a cartilha criada pela ANVISA (Figura1) a cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Figura 1- Cartilha da ANVISA



Fonte: www.anvisa.com.br

A cartilha é dividida em capítulos e temas, a mesma explica um pouco sobre as doenças transmitidas por alimentos, contaminações, multiplicação dos microrganismos nos alimentos, local de trabalho, manipulação do lixo, Higiene das mãos, cuidados com a manipulação dos alimentos e supervisão do preparo. Como a cartilha foi produzida baseada na Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004 serão citados algumas das definições citadas na resolução acima, sendo eles:

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.(Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004).

(BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020, p. 20).

O próximo documento que será brevemente citado é o Ofício Circular SEI n° 1088/2020/ME criado pelo Ministério da Economia e Secretaria Especial de Previdência e Trabalho, o ofício começa com orientações aos trabalhadores e empregadores referentes à Pandemia da Covid-19, segundo o texto diversas medidas são necessárias para promover o achatamento da curva de contágio

sendo um esforço conjunto para minimizar os impactos sociais e econômicos até que o estado de calamidade cesse.

Especificamente em relação às exigências de Segurança e Saúde no Trabalho, destaca-se que as medidas adotadas não significam qualquer supressão ou autorização para o descumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde no Trabalho, sendo imperativo que trabalhadores e empregadores mantenham o foco na prevenção evitando a ocorrência de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. (BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020).

Como podemos observar o documento enfatiza que as novas medidas devem ser adotadas e destaca o cumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde no Trabalho e salienta também que as orientações podem sofrer mudanças conforme forem os avanços em relação ao conhecimento e controle da pandemia, abaixo teremos algumas das práticas de boa Higiene e Conduta citadas no texto que mais se aproximam do dia a dia na escola, sendo elas:

- Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho. O protocolo deve incluir o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;
 - Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
 - Limpar e desinfetar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;
 - Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
 - Orientar todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo coronavírus (COVID-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
- (BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020).

Observamos acima algumas das boas práticas relacionadas aos prestadores de serviço, sendo a cozinha e as merendeiras nosso objeto de estudo, serão citadas abaixo as medidas dirigidas para que possam ser cumpridas as “Práticas Quanto às Refeições”, sendo elas:

- Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos;
 - Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;
 - Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;
 - Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;
 - Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento;
- (BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020).

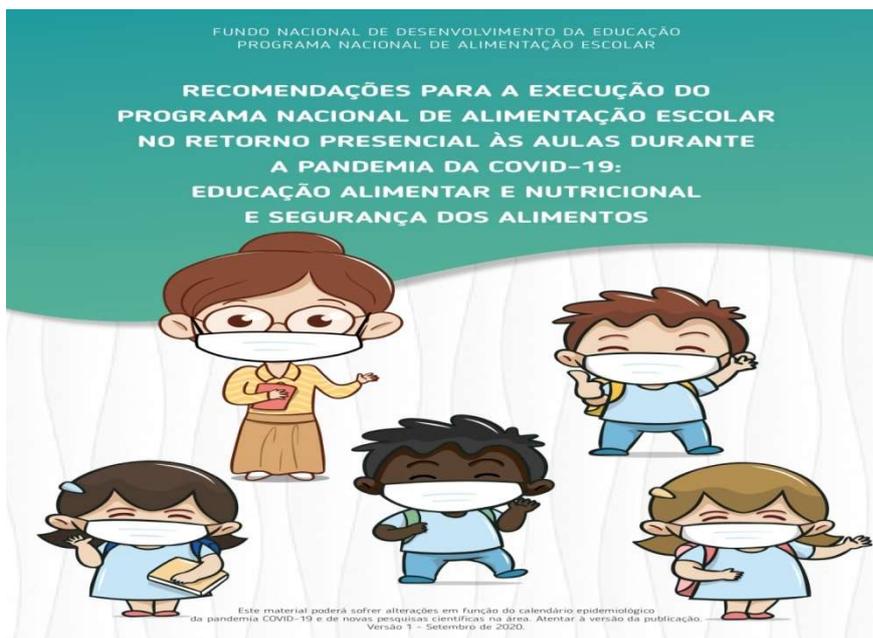
Através dessas práticas podemos observar que algumas medidas para auxiliar as pessoas que trabalham com alimentos foram tomadas. E, notaram-se algumas medidas referentes aos funcionários com comorbidades, utilização das máscaras, transporte de funcionários, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) dentre outros.

Continuando com as recomendações durante a pandemia, tem disponibilizado no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação uma cartilha que, segundo o FNDE, seu objetivo:

O intuito do documento é trazer orientações considerando as condições especiais de segurança sanitária que a pandemia por Covid-19 requer, bem como as adaptações necessárias no cotidiano no retorno presencial às aulas, promovendo a segurança alimentar e nutricional e as ações de Educação Alimentar e Nutricional. (FNDE-Fundo Nacional de Desenvolvimento, 2021).

A seguir na figura 2 encontra-se a capa da cartilha, chamada “Recomendações para a Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Retorno Presencial às Aulas Durante a Pandemia de COVID-19: Educação Alimentar e Segurança dos Alimentos”.

Figura 2- Cartilha do FNDE com recomendações atuais sobre a merenda escolar.



Fonte: Portal do FNDE

A cartilha aborda as recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno às aulas presenciais durante a pandemia da COVID – 19, para que atenda às demandas da Educação alimentar e Nutricional e da segurança dos alimentos no ambiente escolar. A cartilha contém muitos conceitos tradicionais e inovadores, apresenta recomendações gerais e adaptações para a execução das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), contém também atividades orientadoras separadas por cada ciclo escolar, vídeos informativos, protocolos de higienização e etc.

1.5 PANDEMIA DO SARS-COV-2

Para compreensão dos efeitos da Pandemia sobre o tema abordado nesta monografia, apresentamos a seguir um caminho histórico para contextualizar o leitor. Tudo teve início em 2019, na cidade de Wuhan/China, um surto de pneumonia de causa desconhecida iniciou em dezembro, os casos estavam relacionados a um mercado de animais vivos destinados à alimentação. Em janeiro de 2020, os pesquisadores chineses reconheceram o agente causador

como sendo um novo coronavírus, SARS-CoV-2, o causador da síndrome respiratória aguda grave (CAVALCANTE, *et al.*, 2020).

A disseminação padrão do coronavírus sugere que o principal modo de difusão é através do contato com pessoas infectadas (NUNES, *et al.*, 2020). A transmissão do SARS-CoV-2 pode ocorrer através de secreções como gotículas de saliva, espirro, tosse ou catarro por meio de objetos, superfícies contaminadas e por toque ou aperto de mão (MAGNO, *et al.*, 2020).

Para auxiliar no combate à transmissão do SARS-CoV-2 nas escolas, temos várias opções, podemos fazer uso das cartilhas, das normas criadas pelo Ministério da Saúde entre muitos outros, um dos conceitos importantes abordados por alguns autores no âmbito educacional, temos o conceito “Promoção de saúde na escola” que será abordado no subtópico a seguir.

1.6 ESCOLA PROMOTORA DE SAÚDE

De acordo com Iervolino (2000), a partir dos anos 50 surgiram propostas à constituição corpórea dos alunos relacionados à aprendizagem escolar e, nas décadas seguintes as discussões aumentaram em torno do assunto. Acreditava-se que o baixo rendimento escolar estava ligado ao estado nutricional ou à capacidade do indivíduo mentalmente, já nos anos 80 surgiu a concepção de saúde escolar tendo por sua competência o Sistema Único de Saúde (SUS).

Para Iervolino (2000), nos anos 90 a “Escola Promotora de Saúde” trouxe uma nova perspectiva para a área porque consideraram que o desenvolvimento do escolar está ligado às condições de convivência com a família, comunidade, meio ambiente, alimentação e nutrição adequadas de acesso à recreação e segurança eficazes.

Observando o conceito de Promoção de Saúde na escola, temos a ideia de que é uma combinação entre ambiente e apoio educacional visando atingir condições que levam à saúde dos envolvidos, a seguir: “promoção da saúde na escola para o conjunto de estratégias que objetivam repercutir na melhoria da qualidade de vida e os determinantes da saúde dos membros da comunidade escolar. (ARAÚJO, 2013, p.49)”.

Segundo Boccaletto e Mendes (2009) mesmo que toda criança seja acompanhada pela Unidade Básica de Saúde (UBS) da sua região, ainda assim corre o risco de sofrer preconceitos sobre suas dificuldades nas atividades escolares, pois muitos dos profissionais que atuam nas UBS, certamente irão assimilar a dificuldade a algum déficit psico-biológico.

Com essas afirmações, podemos refletir que não pode ser somente do SUS o papel de acompanhar a questão da saúde das crianças, mas a escola tem um papel importante no processo de acompanhamento da Promoção da Saúde na Escola.

Para uma escola trabalhar esse tema, ela precisa ser escola promotora de saúde, segundo Ippolito-Sheperd, (2006 *apud* ARAÚJO, 2013) Escola Promotora de Saúde é aquela que:

Implementa estratégias que subsidiam e apoiam a dignidade e o bem-estar individual e coletivo: implementa estratégias que subsidiam e apoiam a aprendizagem e a saúde, integrando os setores de saúde e de educação, da família e da comunidade, oferecendo educação para saúde em forma integral e treinamento em habilidades para a vida, reforçando os fatores de proteção e diminuindo os fatores de risco e permitindo o acesso aos serviços de saúde, nutrição e atividade física. (ARAÚJO, 2013, p.53).

Outro conceito é o de Promoção em saúde na Escola, abordada no livro Educação e Saúde no contexto Escolar, afirmando que:

A promoção em saúde visa provocar mudanças de comportamento organizacional, capazes de beneficiar a saúde de camadas mais amplas da população particularmente, porém não exclusivamente, por meio da legislação, muito embora inclua sempre a educação em saúde. (ARAÚJO, 2013, p.50).

A implementação de estratégias que apoiam a dignidade e o bem estar individual e coletivo é uma prática que poderia fazer parte do âmbito escolar, visando reforçar a proteção dos envolvidos e diminuindo os fatores de risco responsáveis por muitas patologias em professores e alunos.

As crianças normalmente passam meio período na escola e o restante do dia em suas casas, sendo assim o seu ambiente de convívio é a escola e o ambiente familiar, por isso é importante haver um bom diálogo entre as pessoas envolvidas nos dois ambientes, porque serão nesses locais que ela:

Fundamentará uma compreensão sobre hábitos saudáveis, direitos, possibilidades, autonomia de decisão com base na razão, basicamente se adquire na escola, em que pese o enorme contingente de publicações e abordagens pela mídia das questões de saúde (revistas, notícias de jornal, programas de televisão e rádio, etc.). (ANTONIO e MENDES, 2009, p.11).

Em vários meios de comunicação temos publicações e abordagens sobre as questões de saúde alimentar e corporal, e mesmo com essas publicações as pessoas ainda adoecem por causa de alimentos contaminados, diabetes, tabagismo entre outras doenças adquiridas.

Boccalletto e Mendes (2009) acreditam que:

A escola seja ainda a principal instituição de socialização da criança, em complementação à família, e assumir esse papel nas questões que envolvem a saúde poderá criar uma nova dinâmica na relação com os alunos, seus familiares e a comunidade, por um lado, e na instituição de políticas públicas que respondam a novas demandas geradas por essa interação, por outro.

(ANTONIO e MENDES, 2009, p.12).

Partindo dessa ótica vemos a importância do envolvimento da escola referente à saúde de seus alunos, mas mesmo a escola sendo a instituição de socialização da criança é importante ter a participação entre a comunidade, escola e das políticas Públicas.

Seguindo nessa ótica da Escola Promotora da Saúde (EPS) temos as seguintes temáticas:

Educar para a saúde a partir da transmissão de conhecimentos sobre estilos de vida saudáveis; estruturar ambientes saudáveis, melhorando a qualidade de vida nas escolas e seu entorno; fortalecer o trabalho conjunto entre serviços de saúde e educação para a promoção integrada de aspectos como saúde, alimentação, atividade física, lazer e formação profissional.

(BOCCALETTO e MENDES, 2009, p.103).

Então se pode observar que não é somente se alimentar bem, ou oferecer uma alimentação rica em fibras e verduras que torna a alimentação dos alunos e professores mais saudáveis, mas um conjunto de atitudes, promoções, conhecimentos, atividades físicas e participação da comunidade que auxilia no processo da EPS.

Observando o texto do Ministério da Saúde contido no documento *Escolas promotoras de saúde: experiências do Brasil*, temos:

A proposta de promoção da saúde, atualmente bastante disseminada no Brasil, tem sido experimentada no âmbito de programas de organizações governamentais e não-governamentais, fomentando discussões acerca de seus princípios e diretrizes, além de sua política nacional de saúde.

(BRASIL, 2007, p.49).

Ou seja, é uma abordagem voltada relacionada ao contexto brasileiro, informando que as organizações têm discutido princípios, diretrizes e suas relações com a política nacional de saúde, tendo como base nessas discussões, a promoção de saúde.

Para finalizar essa breve pesquisa sobre Escola Promotora de Saúde serão expostos a seguir três objetivos e uma estratégia de atuação na escola, que podem ser acessados na publicação chamada *Política Nacional de Promoção da Saúde* (documento para discussão) fornecido pelo Ministério da Saúde:

Objetivos da Política de promoção de saúde:

- 1) Atuar para que as condições políticas, econômicas, sociais, culturais, ambientais e de conduta sejam favoráveis à saúde dos indivíduos e de suas comunidades no pressuposto ético de defesa da vida e do desenvolvimento humano.
- 2) Contribuir para reduzir as desigualdades sociais quanto ao acesso às oportunidades para o desenvolvimento máximo do potencial de saúde.
- 3) Qualificar o Sistema Único de Saúde na perspectiva da promoção da saúde como enfoque que permeie suas políticas e ações e favoreça sua sustentabilidade, através da melhor efetividade na abordagem dos problemas de saúde e redirecionamento de recursos.

(BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002, p.28).

Estratégia: Exemplo Rio de Janeiro Escolas Promotoras de Saúde

Estabelecimentos de ensino da rede pública municipal do Rio de Janeiro localizados em bolsões de pobreza estão articulados, desde 2000, numa rede de "Escolas Promotoras de Saúde", projeto que desenvolve estratégias para qualificar a vida da comunidade escolar e combater a violência. ... As ferramentas de trabalho com os alunos são a música, a pintura, a dança, o teatro, o desenho e a expressão corporal. Muitos dos alunos atendidos inicialmente hoje fazem parte de núcleos de adolescentes multiplicadores que reproduzem em suas comunidades o aprendizado recebido na escola.

(BRASIL, 2007, p.33).

Na estratégia citada acima foram envolvidas 19 escolas da rede pública: municipal, professores, alunos e comunidades. O texto informa que muitos dos alunos atendidos no projeto fazem parte de um grupo de adolescente multiplicadores e reprodutores do aprendizado recebido na escola.

Paulo Freire comenta sobre muitos assuntos, sendo alguns deles a instigação, a ética, a curiosidade e a autonomia, tem tudo haver nesse processo, pois dando para o educando a liberdade de utilizar todos esses conceitos, mais ele vai se aprofundando nos projetos e vai assumindo responsabilidade pelas suas ações “O educando que exercita sua liberdade ficará tão mais livre quanto mais eticamente vá assumindo a responsabilidade de suas ações” (FREIRE, 2011, p.91).

CAPÍTULO II

Neste capítulo do percurso metodológico serão abordados os itens referentes à observação das práticas das pessoas responsáveis pelo ambiente da merenda escolar, a fim de identificar e comparar o trabalho prestado com as normas e teorias, baseado nas observações, entregarei um pequeno questionário para os responsáveis pela cozinha, para poder analisar os conhecimentos dos entrevistados sobre o tema abordado.

2.1 TIPO DE PESQUISA

Conceituando a pesquisa sob a ótica de Paulo Freire (FREIRE, 2011, p.30) “Ensinar, aprender e pesquisar lidam com esses dois momentos do ciclo gnosiológico: o em que se ensina e se aprende o conhecimento já existente e o em que se trabalha a produção do conhecimento ainda não existente”.

Na pesquisa qualitativa compreendemos a realidade estudada como uma construção subjetiva e social, por meio de um conjunto de práticas interpretativas a compreensão do mundo social vai surgindo, segundo MARTÍNEZ (2012, p.140) a pesquisa qualitativa envolve “uma abordagem naturalística, interpretativa do mundo, o que significa que os pesquisadores abordam os problemas em termos dos significados que as pessoas a eles conferem”.

O pesquisador baseia a investigação supondo que a coleta dos dados vai garantir um melhor entendimento do problema de pesquisa. “O estudo começa com um levantamento amplo para generalizar os resultados para uma população e depois se concentra, em uma segunda fase, em entrevistas qualitativas abertas visando a coletar visões detalhadas dos participantes. (CRESWELL, 2007, p.38).”

2.2 AMBIENTE DE ESTUDO

O estágio supervisionado I, II e III ocorreu nas escolas Públicas, em zonas diferentes da cidade de Manaus. Em todas as escolas nos encontramos com as

crianças no refeitório para apreciarmos a merenda escolar, sendo este um momento de reflexão e apreciação da merenda, fora constatado tanto no estágio I quanto no estágio II à falta de higiene na cozinha, bebedouros e na distribuição da merenda.

A entrevista foi aplicada em uma escola Municipal de Educação Infantil, o prédio é próprio, possui dois andares, atende crianças em situação vulnerável, pois fica situada em um bairro de área carente, ao redor pode-se observar a falta do saneamento básico, ruas e casas mal estruturadas, tráfico de drogas, entre outros problemas.

Por motivo de preservação das pessoas envolvidas e por solicitação das mesmas, não serão citados seus nomes, o nome da escola e o bairro onde está localizada.

Segundo a diretora, as pessoas responsáveis pelo cuidado com a cozinha e produção da merenda escolar são terceirizadas, ou seja, não é de responsabilidade da gestão da Escola a cocção dos alimentos, os cuidados com os utensílios e treinamento dos funcionários que prestam serviço na cozinha (restaurante), essas responsabilidades e o manuseio dos alimentos é de responsabilidade da empresa contratada pelo Estado/Município.

2.3 CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DE SUJEITOS

Para esse estudo, a pesquisa deu-se com uma cozinheira. Na escola trabalham duas merendeiras, mas no momento da pesquisa as duas não quiseram responder individualmente.

O procedimento iniciou-se com a diretora, primeiro foi divulgada a pesquisa de forma informal, para verificar se haveria a possibilidade de ocorrer à pesquisa na escola. Após a aprovação da diretora, a mesma foi ao encontro das responsáveis pela cozinha e perguntou se elas estavam disponíveis e se aceitavam passarem pela pesquisa.

Como a pesquisa foi aceita pelos envolvidos, iniciamos o diálogo e após a conversa responderam ao questionário.

2.4 TÉCNICAS EMPREGADAS PARA COLETA DE DADOS

Nesta pesquisa utilizou-se a observação e o questionário como meio para chegar aos objetivos propostos.

Os procedimentos metodológicos foram realizados no ambiente escolar, no mesmo local onde as refeições ocorrem, para podermos observar o ambiente em estudo. A técnica utilizada com a merendeira foi entrevista estruturada constituída de nove perguntas, as quais estavam relacionadas ao tema da pesquisa. Primeiramente as perguntas foram levadas e entregues à diretora, depois foram entregues à entrevistada.

As entrevistas estruturadas são aquelas nas quais as questões e a ordem em que se apresentam são exatamente as mesmas para todos os respondedores e todas as questões podem ser comparadas as suas respostas entre os participantes, pois, “Todas as questões são comparáveis, de forma que, quando aparecem variações entre as respostas, elas devem ser atribuídas a diferenças reais entre os respondedores. (MARCONI e LAKATOS, 1996)”.

Todas as perguntas foram entregue escritas, o questionário possui questões abertas e fechadas, as fechadas com alternativas, e as abertas são respondidas no espaço determinado em cada alternativa. O questionário com nove perguntas, sendo quatro delas relacionadas ao material e ambiente de produção da merenda escolar, destas, cinco voltadas para o treinamento das pessoas envolvidas no processo da merenda escolar na escola na qual a pesquisa foi aplicada. (Apêndice I).

A entrevistada assinou o nome no documento de TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (Apêndice II).

CAPÍTULO III

Este projeto foi apresentado e teve o apoio da gestão da escola onde a pesquisa foi realizada. A seguir repassamos o percurso metodológico com destaque aos instrumentos utilizados para alcançar aos objetivos propostos.

3.1 DADOS COLETADOS DURANTE A OBSERVAÇÃO

No período do estágio I, em 2018, tivemos pouco contato com as pessoas responsáveis pela merenda, mas pode-se observar na escola onde o estágio foi realizado que o bebedouro na área da cozinha estava sujo, os pratos engordurados e o ambiente aonde a comida era servida estava com o piso sujo. Na sala de aula, os alunos sentavam no chão para formar a “rodinha da conversa”, e antes da prática o piso não era higienizado para as mesmas participarem, ou seja, o mesmo piso que era pisado pelas sandálias e sapatos era usado para as crianças sentarem e participarem de algumas atividades.

Durante o Estágio II no ano de 2019 no primeiro semestre, ainda não estávamos em quarentena porque a COVID-19 ainda não tinha surgido, e o caso relatado a seguir foi nessa mesma época em que se pode observar o bebedouro do refeitório, o mesmo estava muito sujo, com crostas ao redor do bico por onde a água saía, a água tinha gosto de ferrugem e a lixeira ao lado estava sem tampa. Nessa mesma escola em outra ocasião, o suco estava sendo servido em um panelão e a merendeira coletava o suco sem o acessório correto, a mesma estava colocando o braço dentro da panela e servindo com um copo todas as crianças, em seguida passava água nos copos sujos e servia novamente o suco para todos. Observando essa prática constatamos que as boas práticas de higiene não ocorriam com frequência em ambas as escolas.

Relacionando com a cartilha de Boas Práticas para serviços de alimentação temos dicas relacionadas à observação feita acima, sendo elas:

Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos.”

A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.

(BRASIL, RDC, 2004, p. 20-28).

3.2 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS

Segue o questionário com as respostas dadas pela merendeira responsável pela cozinha.

Sobre o ambiente da Escola:

- 1) O ambiente de produção da merenda escolar é adequado? O que você acha que deveria mudar no ambiente da cozinha?

Merendeira – *“Em partes sim é adequado, depois da reforma melhorou muito, mas gostaria que mudasse o piso porque ele é muito ruim de lavar, o depósito onde o alimento fica é muito pequeno e abafado, o espaço da cozinha agora esta maior, mas também é muito quente.”*

Na concepção da merendeira, observa-se em sua resposta que ela compreende o espaço do seu local de trabalho, em sua resposta não dá para avaliar se ela comenta sobre o piso e o espaço do depósito porque ela compreende as normas exigidas na estrutura da cozinha ou se ela pensa nisso por causa da vivência no dia a dia.

O ambiente da cozinha estava limpo e organizado e segundo a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004) deve-se manter o local de trabalho limpo e organizado, é necessário que se mantenha a limpeza do piso, da parede, conservando-os sem rachaduras, infiltrações e mofos, fazendo a limpeza sempre que necessário e no fim do turno.

- 2) Os utensílios disponibilizados (mesas, tábuas de corte, talheres entre outros) são suficientes para trabalharem de forma segura? Sente falta de outro?

Merendeira – *“Sim, com essa nova gestão está tudo certo, não sentimos falta de nada, temos luva, botas, toucas, temos tudo que precisamos.”*

Segundo o guia COVID-19 Alimentação Escolar, temos:

Independente de qual a estratégia de distribuição adotada pelo poder local, o FNDE alerta para a necessidade de manter os cuidados com a higienização das instalações e dos gêneros a serem distribuídos, bem como com a saúde de todos os envolvidos na manipulação e entrega

dos alimentos, garantindo-se o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) básicos, como toucas, máscaras e luvas, além do acesso contínuo à pontos para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel 70%.

(BRASIL, 2021, p.11)

Mesmo que estejam disponibilizados todos os materiais necessários é importantíssimo manter os cuidados e a utilização dos equipamentos de proteção individual, assim como os materiais de higienização.

- 3) Os utensílios de limpeza e desinfecção ficam armazenados em qual espaço? Vocês recebem com frequência o material?

Merendeira – *“Os materiais ficam no depósito separado das estivas, ficam em ambiente não ventilado. Hoje em dia não falta material, mas antigamente na antiga gestora sempre faltava.”*

Novamente vemos que na antiga gestão ocorria a constante falta de material e na atual gestão não ocorre mais esse problema. Observando a cartilha de Boas Práticas para serviços de alimentos temos:

Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos. Não utilize produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “Produto notificado na ANVISA/MS”.

(BRASIL, RDC, 2004, p.15).

Como podemos ver acima, não podem misturar os produtos alimentícios com os produtos de limpeza, e todos os produtos devem ter a sua utilização autorizada pela ANVISA. Infelizmente não tive acesso à dispensa porque segundo as responsáveis o local estava passando por mudanças de adaptação.

- 4) O que foi alterado no processo da merenda escolar antes e durante a Pandemia?

Merendeira – *“Na questão da limpeza temos trabalho dobrado na higienização. Na alimentação agora são três merendas e tem muito desperdício de alimento, porque as crianças estragam muito, e somos apenas duas merendeiras.”*

De acordo com o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, foi realizado uma pesquisa pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional que identificou nos últimos meses do ano de 2020, em torno de 19 milhões de

brasileiros passaram fome e mais da metade dos domicílios no país enfrentaram algum grau de insegurança alimentar (BRASIL, 2021).

Escutar das merendeiras que as crianças estragam a comida, e que muitas das vezes a comida vai parar no lixo é preocupante porque muitos ainda vivem em estado de pobreza e pela falta de sensibilização sobre esse importante recurso. Este item é uma boa proposta para ser trabalhado como elementos de Educação e Saúde, por isso a importância do professor e pedagogo estarem atentos a este processo, pois a sala de aula pode promover educação que terá reflexo neste sentido do melhor uso dos recursos e evitar o desperdício. Como indicado por Issa *et al.* (2014, p.96):

As experiências alimentares incorporadas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, sendo o ambiente escolar um importante local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis.

Sobre o treinamento:

- 1) Antes de iniciar seu trabalho na cozinha da escola, você passou por treinamentos? Fale um pouco sobre eles.

Merendeira – *“Quando comecei na escola eu não entendia nada de cozinha, isso alguns anos atrás, eu passei por treinamentos pela empresa terceirizada depois de algum tempo, duas semanas atrás tivemos treinamento sobre manuseamento de alimentos, equipamento de proteção individual (EPI), como se comportar na cozinha e mais alguns, ganhei certificado. Meu curso foi pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED) e pela empresa.”*

Segundo Araújo, (2013, p. 53) diz que “o caminho da educação em saúde sendo este o modelo crítico e participativo, caracterizado pela interação dialética entre os indivíduos e a sua realidade, incluindo a tomada de consciência social.” Conforme descrito pela entrevistada, à mesma foi parar na escola sem entender nada do processo de cozinhar, e com o passar do tempo, por meio da prática e do treinamento com alguém mais experiente conseguiu aprender o processo de produção da merenda, mas apenas com o curso ela pôde sair do senso comum e aprender a forma correta de manuseio e uso do EPI.

- 2) Vocês tem treinamento contínuo? Caso não passem por treinamento ou reciclagem, vocês acham necessário passar pelo treinamento? Comente:

Merendeira – *“Pela empresa fizemos um curso on-line por causa da pandemia, o curso era sobre os cuidados para não pegar o Coronavírus.”*

A capacitação contínua é importante para todos os envolvidos, porque são eles os principais participantes no processo da merenda escolar. Observe a seguir um dos termos contidos na resolução RDC nº216/2004, página 14:

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

(BRASIL, ANVISA, 2004).

Observando no caso da COVID-19, os manipuladores de alimentos acabam por se tornar um dos principais vetores da doença na distribuição da merenda escolar, então por este motivo tornasse necessário o treinamento a fim de evitar a transmissão dessa e outras doenças.

- 3) Você poderia falar sobre o que é e como é realizada:
- a) Antissepsia:
Merendeira – *“Faz a higienização do corpo, lavar as mãos e braços, pode somente usar a farda na cozinha e higienizar todo dia a cozinha.”*
- b) Boas práticas:
Merendeira – *“Tenho uma cartilha em casa que a empresa deu do no dia do curso, mas não lembro sobre a apostila de Boas Práticas.”*
- c) Procedimento Operacional Padronizado – POP
Merendeira – *“Não lembro o que é, mas sabemos fazer os procedimentos de limpeza e cozinhar.”*

Pode – se notar que elas sabem fazer os procedimentos, mas os termos técnicos e siglas elas falaram que não se lembram. Por isso é importante elas terem acesso às apostilas e aos cursos.

- a) Fornecer evidências de seu comprometimento com o desenvolvimento, implementação, manutenção, e atualização das boas práticas e dos controles operacionais essenciais, garantindo quando necessário, a disponibilidade dos recursos;
- b) Assegurar que responsabilidades sejam definidas e comunicadas dentro do estabelecimento para assegurar a operação e a manutenção eficazes das boas práticas e controles operacionais essenciais;
- c) Indicar um coordenador de boas práticas, o qual, independentemente de outras responsabilidades, deve ter responsabilidade e autoridade para:
 coordenar e organizar os trabalhos referentes às boas práticas;

assegurar treinamentos e capacitação para os membros da equipe;
assegurar que as boas práticas e os controles operacionais essenciais estejam estabelecidos, implementados, mantidos e atualizados.

(BRASIL, ABNT, 2008, p.6-7).

Além do acesso às apostilas, cartilhas e normas, é importante por parte da empresa que presta serviço à escola ser comprometida e seguir algumas das orientações citadas.

- 4) Em algum momento os alunos recebem instrução sobre a merenda escolar? Comente:

Merendeira – *“Sim, a diretora faz reunião com os pais, agora no retorno das aulas ela fez com alguns pais, é proibido trazer para a escola comidas não saudáveis.”*

Realmente a diretora tem um bom diálogo com a comunidade, em todas as vezes que fui visitar a escola, pode-se observar a boa relação entre diretora e comunidade.

Segundo Araújo (2013), afirma que “trabalhar com nutrição nas escolas é fundamental, pois o que mais se fala é em comer bem e saudavelmente”. Nesse aspecto a escola tem aplicado o conceito da EPS, e juntamente com os pais trabalhando nessa promoção em saúde.

- 5) Conte-nos um pouco sobre a sua História no ramo da merenda escolar, suas dificuldades, suas qualidades e o que você gostaria que melhorasse no seu ambiente de trabalho.

Merendeira – “Quando cheguei à escola, mais ou menos 12 anos atrás eu não tinha conhecimento sobre merenda escolar, tive muitas dificuldades porque além de não conhecer, eu não tinha material correto e às vezes faltava até comida e a gente comprava com o próprio dinheiro, quando iniciei tive apenas uma semana de treinamento. Hoje a maior dificuldade é a locomoção para chegar na escola, porque temos que chegar muito cedo e somos apenas duas pessoas para atender em torno de 300 alunos no total. Agora que temos menos alunos por causa da pandemia. Me considero uma pessoa boa, não trata os funcionários da escola e os alunos mal, mesmo sendo tímida eu falo com os pais quando vem para a escola, mas muitos deles são muito mal educados, e eu gostaria de ser mais bem tratada pelas pessoas que frequentam a escola, ser bem acolhida pelos pais das crianças.

Observando o relato da entrevistada, notou-se que a mesma iniciou sem experiência na cozinha, com muito esforço e vontade própria foi buscando aprender a cozinhar, mesmo depois de muita dificuldade e gastando o próprio salário, conseguiu atender à própria expectativa da empresa. É muito interessante à história de vida da merendeira e um pouco triste, porque ela relata uma vida de luta para poder trabalhar e dar o seu melhor. O relacionamento dela com os colegas de trabalho é muito bom, mas infelizmente a grande maioria dos pais dos alunos não as tratam bem, sim com indiferença, acaba atrapalhando no momento de exercer as suas funções no seu maior potencial. Araújo (2013) diz que para ocorrer à integração entre educação e saúde é necessário haver articulação e engajamento entre os envolvidos. Tem muitos anos que ela trabalha no mesmo lugar, e ela já percebeu seu lugar na escola, e como a comunidade a enxerga, seu relato me fez refletir na autonomia dela não somente como cozinheira, mas como pessoa, e Paulo Freire aborda muito bem essa autonomia quando diz:

O fato de me perceber no mundo, com o mundo e com os outros me põe numa posição em face do mundo que não é de quem nada tem a ver com ele. Afinal, minha presença no mundo não é a de quem a ele se adapta, mas a de quem nele se insere. É a posição de quem luta para não ser apenas objeto, mas sujeito também da história.

(FREIRE, 2011, p.53).

Depois da entrevista tivemos uma conversa informal, e foi possível notar que ela já percebeu o seu lugar na escola e que ela queria ser um pouco mais, não maior que ninguém, mas que fosse enxergada pela sua história e importância na escola. A mesma tem muita curiosidade em aprender e fazer muito mais, mas infelizmente por motivos financeiros e de acesso, é bastante difícil para ela, mas sempre que possível ela estuda sozinha. Segundo ela “eu aprendi que para melhorar no meu trabalho eu preciso me esforçar mais, e aprender”. É muito importante se assumir, encontrar o seu lugar, a sua identidade, foi instigante escutar que ela quer mais, quer aprender, quer que a notem, que ela assumiu seu papel na escola, que ela sente raiva da situação em que se encontra. Paulo Freire no livro *Pedagogia da Autonomia* (2011, p.42) expõe situações como essa, relacionando essas questões tanto aos educandos quanto aos educadores quando fala em “Assumir-se como ser social e histórico,

como ser pensante, comunicante, transformador, criador, realizador de sonhos, capaz de ter raiva porque capaz de amar”.

Seria muito interessante, a comunidade ter mais contato com as merendeiras e poderem compreender melhor o trabalho delas e sua importância não somente na escola, mas como ser humano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após observações realizadas no período dos estágios, da elaboração dos relatórios, metodologia, coleta e a análise dos dados, percebe-se que há muito a ser feito com relação aos assuntos relacionados aos cuidados com a merenda escolar, é um tema pouco explorado, mas muito se falam nas escolas sobre alimentos saudáveis. Como as verduras e comidas regionais, mas sobre o treinamento das merendeiras, fiscalização, ambiente de trabalho, cocção e armazenamento da comida, é um tema pouco explorado, depende ainda de muita pesquisa de campo, coleta e análise de dados.

Por meio da análise de dados concluiu-se que as merendeiras possuem conhecimento sobre o tema e é comum aos hábitos do dia a dia, mas é compreensível pelo fato da simplicidade dos envolvidos e talvez até medo de informar algo que possa denegrir a imagem da empresa pela qual as mesmas trabalham e com isso sentiram medo de se exporem.

São pessoas simples, de olhar um pouco triste, mas possuem ânimo para trabalhar e estudar. Se forem disponibilizados mais estudos sobre o tema e exposição dos resultados, com certeza os envolvidos ficarão felizes, pois eles sentem a rejeição da comunidade.

Finalizando, percebo que nessa escola são duas merendeiras para mais ou menos 300 crianças, são muitas normas e boas práticas para serem aplicadas por apenas dois funcionários, então não podemos simplesmente criticá-las por não aplicarem tais normas de forma responsável, sabendo que apenas duas pessoas atendem tantas crianças. Desejo que quem ler este trabalho possa conhecer algumas das normas que regem a higienização e manipulação de alimentos, por meio deste possam refletir sobre os elementos que caracterizam uma Escola Promotora de Saúde, e em maneiras que possam melhorar o trabalho dessas pessoas que é tão importante, em como conscientizar todos os envolvidos diretos e indiretos, ensinando a todos, a importância de conhecer o processo da merenda escolar e de seus envolvidos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTONIO, A.R.G.M.; MENDES, R.T. Saúde Escolar e Saúde do Escolar. In.: BOCCALETTO, E.M.; MENDES, R.T. (orgs). **Alimentação, atividade física e qualidade de vida dos escolares do município de Vinhedo/SP**. -- Campinas: IPES Editorial, 2009.

ARAUJO, C.S. O. **Educação e saúde no contexto escolar**. Manaus, AM: UEA edições, 2013.

BOCCALETTO, E.M.; MENDES, R.T. (orgs). **Alimentação, atividade física e qualidade de vida dos escolares do município de Vinhedo/SP**. -- Campinas: IPES Editorial, 2009.

BRASIL, Agência. **Últimas notícias do Brasil e do mundo** (ebc.com.br). Disponível em: < [HTTPS://agenciabrasil.ebc.com.br/direitos-humanos/noticia/2021-07/fao-pandemia-levou-118-milhoes-de-pessoas-passar-fome-em-2020](https://agenciabrasil.ebc.com.br/direitos-humanos/noticia/2021-07/fao-pandemia-levou-118-milhoes-de-pessoas-passar-fome-em-2020)> Acesso em 27/06/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação: Resolução-RDC no 216/2004**. Brasília, 2004a. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 17/05/2021.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília: ANVISA, 2021**. Disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional>> Acesso em 10/06/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação: Resolução-RDC no 216/2004**. Brasília, 2004a. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 16/06/2021.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216/2004**. Brasília: ANVISA, 2004. Disponível em: < <http://rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132348/RESOLUcaORDCN216ANVISA.pdf>> Acesso em: 16/06/2021.

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas, Brasília, DF, ABNT NBR BRASILEIRA ICS ISBN 978-85-07-** Número de referência 21 páginas 15635. 2021.

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas, NBR 15.635:2008: Norma comentada**. BRASÍLIA, DF, ABNT, 2008.

BRASIL. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**. Brasília. DF. 2021. Disponível em: < <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/area-de->

imprensa/noticias/item/2762-fnde-retoma-projeto-horta-escolar> Acesso em 05/06/2021.

BRASIL. Guia Covid-19: Alimentação Escolar. Campanha Nacional pelo Direito à Educação. Volume 5, 2021.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16/06/2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178- 36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília-DF. Disponível em: . Acesso em: 15/06/2021.

BRASIL. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19. 2021. Disponível em: < <https://pesquisassan.net.br/olheparaafome/>> Acesso em 27/06/2021.

BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020 Ofício Circular SEI nº 1088/2020/ME criado pelo Ministério da Economia e Secretaria Especial de Previdência e Trabalho).

BRASIL. Ministério da Economia, Escolas Promotoras de Saúde: experiências no Brasil. Brasília, DF: Ministério da Economia, 2007. Disponível em: < https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/escolas_promotoras_saude_experiencias_brasil_p1.pdf> Acesso em: 14/07/2021.

BRASIL. Ministério da Economia, Ofício Circular SEI nº 1088/ME. Brasília, DF: Ministério da Economia, 27 mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: documento para discussão. Brasília, 2002. Disponível em: < https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_prom_saude.pdf> Acesso em 15/07/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004. Disponível em: < https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html> Acesso em 15/07/2021.

BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: PNAE, 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>> Acesso em 10/06/2021.

BRASIL. Programa Nacional de Merenda escolar: Recomendações para a execução do programa nacional de alimentação escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos. Brasília, DF, PNAE, 2020.

BRASIL. **Resolução no 26, de 17 de junho de 2013.** Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Diário Oficial da União.** Brasília, DF, 17 jun. 2013. Disponível em: <https://www.google.com.br/search?biw=1354&bih=i=f3gxWtT u1bBo&q=Resolu%C3%A7%C3%A3o+n%C2%BA+26%2C+de+17+de+junho+de+2013&oq=Resolu%C3%A7%C3%A3o+n%C2%BA+26%2C+de+17+de+junho+de+2013&gs_l=psyab.3...35553.35553.0.36007.1.1.0.0.0.108.108.0j1.1.0...0...1c.1.64.psy-ab..0.0.0....0._zpi28vxmX4> Acesso em: 16/06/2021.

CAVALCANTE, J. et. al. COVID-19 no Brasil: evolução da epidemia até a semana epidemiológica 20 de 2020. **Epidemiol. e Serv. de Saúde**, Brasília, v. 29. No. 4, 2020. Disponível em: <http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-49742020000400016> Acesso em: 29/06/2021.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto;** tradução Luciana de Oliveira da Rocha – 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

EDUCAÇÃO. Portal, 2021. Disponível em: <<HTTPS://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/cotidiano/a-importancia-de-manter-um-ambiente-limpo/54661>> Acesso em: 27/06/2021.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** São Paulo, Paz e Terra, 2011.

IERVOLINO, S.A. **Escola Promotora da Saúde – Um projeto de Qualidade de Vida**, 2000. 167 p. Dissertação para conclusão de mestrado em saúde pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

ISSA, R.C.; MORAES, L.F.; FRANCISCO, R. R. J.; SANTOS, L.C.; DOS ANJOS, A.F.V.; PEREIRA, S.C.L. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. **Rev Panam Salud Publica.** v.35, n. 2, p.96-103, 2014,

MAGNO, L. et. al. Desafios e propostas para ampliação da testagem e diagnóstico para COVID-19 no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25. no. 9. P. 3355-3364 2020. Disponível em: < <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.17812020> > Acesso 30/06/2021.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração e interpretação de dados.** 3º ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MARTÍNEZ, L.F.P. **A pesquisa qualitativa crítica: Questões sociocientíficas na prática docente: Ideologia, autonomia e formação de professores.** São Paulo: Editora UNESP, 2012. Disponível em: < <http://books.scielo.org/id/bd67t/pdf/martinez-9788539303540-12.pdf> >. Acesso em 30/06/2021.

MENEZES, E. T. de. **Verbetes merenda escolar. Dicionário Interativo da Educação Brasileira - Educa Brasil.** São Paulo: Midiamix Editora, 2001. Disponível em < <HTTPS://www.educabrasil.com.br/merenda-escolar/> >. Acesso em: 05 maio 2021.

NUNES, M. et. al. Exames diagnósticos e manifestações clínicas da COVID-19 em crianças: revisão integrativa. **Texto & Contexto Enfermagem**, v. 29, p. 3, 2020. Disponível em <https://www.researchgate.net/deref/https%3A%2F%2Fdoi.org%2F10.1590%2F1980-265X-TCE-2020-0156>> Acesso em 30/06/2021.

Portal Educação, 2021.
<[HTTPS://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/cotidiano/a->](https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/cotidiano/a-)
Acesso em 30/05/2021.

XAVIER, A. et. al. COVID-19: manifestações clínicas e laboratoriais na infecção pelo novo coronavírus. *J Bras Patol Med Lab.* 2020; 56: 1-9. Disponível em <https://www.jbpml.org.br/detalhes/1627/covid-19--manifestacoes-clinicas-e-laboratoriais-na-infeccao-pelo-novo-coronavirus> >. Acesso em 29/06/2021.

APÊNDICE

Questionário para pesquisa relacionada à merenda escolar

MATERIAL

1) O ambiente de produção da merenda escolar é adequado? O que você acha que deveria mudar no ambiente da cozinha?

2) Os utensílios disponibilizados (mesas, tábuas de corte, talheres entre outros) são suficientes para trabalharem de forma segura? Sente falta de outro?

3) Os utensílios de limpeza e desinfecção ficam armazenados em qual espaço? Vocês recebem com frequência o material?

4) O que foi alterado no processo da merenda escolar antes e durante a Pandemia?

TREINAMENTO

1) Antes de iniciar seu trabalho na cozinha da escola, você passou por treinamentos? Fale um pouco sobre eles.

2) Vocês tem treinamento contínuo? Caso não passem por treinamento ou reciclagem, vocês acham necessário passar pelo treinamento? Comente.

3) Você poderia falar sobre o que é e como é realizada:

a) Anti-sepsia

b) Boas práticas

c) Procedimento Operacional Padronizado – POP

5) Em algum momento os alunos recebem instrução sobre a merenda escolar?

Comente

4) Conte-nos um pouco sobre a sua História no ramo da merenda escolar, suas dificuldades, suas qualidades e o que você gostaria que melhorasse no seu ambiente de trabalho.

ANEXO

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS – UEA
ESCOLA NORMAL SUPERIOR – ENS
CURSO DE LICENCIATURA EM PEDAGOGIA**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu _____
portador do RG. Nº _____, CPF: _____ aceito participar
da pesquisa intitulada” _____.”
desenvolvida pelo (a) acadêmico(a)/pesquisador(a) _____
e permito que obtenha fotografia, filmagem ou gravação de minha pessoa para fins
de pesquisa científica. Tenho conhecimento sobre a pesquisa e seus procedimentos
metodológicos.

Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em
aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve
ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

As fotografias, filmagens e gravações de voz ficarão sob a propriedade do
pesquisador pertinente ao estudo e, sob a guarda dos mesmos.

Manaus,de de 2021

Assinatura do Participante