

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS EM DUAS CANTINAS DE UMA ESCOLA PARTICULAR NA CIDADE DE FRANCA

Priscila Passagem Leal<sup>1</sup>

Talita Peixoto Borges<sup>1</sup>

Claudia Haddad Caleiro Pereira<sup>2</sup>

Lúcia Helena Pelizer<sup>2</sup>

Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda<sup>3</sup>

### Resumo

A escola cumpre um papel essencial na formação de hábitos alimentares de alunos. Diante disso, o objetivo foi avaliar as condições higiênicas sanitárias e o tipo de alimentação disponibilizadas nas cantinas de uma escola particular de Franca-SP e orientar os proprietários e funcionários para a produção de refeições saudáveis, incluindo treinamentos de boas práticas de manipulação. Esta pesquisa deu-se em duas fases. A primeira com coleta de informações, através de *Check-list*, aplicação de uma avaliação e fase de treinamento. Na segunda fase foi realizado um novo *Check list* e reaplicação da avaliação. Na avaliação inicial observou-se algumas não conformidades; após os treinamentos que se mostraram eficientes, foram verificadas modificações. Constatou-se que a Cantina A obteve um resultado de 24,10% acerto na primeira e 77,8% na segunda avaliação. Já a Cantina B, atingiu 37,01% na primeira e 72,3% na segunda. Através da análise das notas das avaliações dos funcionários verificou-se que a média das notas da primeira e segunda avaliação foi de 5,6 e 7,15 respectivamente na Cantina A, e 6,36 e 8,89 respectivamente na Cantina B. Conclui-se que houve melhora no conhecimento, porém ainda há um amplo trabalho a ser desenvolvido, sendo necessário um acompanhamento constante de nutricionista.

**Palavras-chave:** cantina escolar; refeições saudáveis; condições higiênicas sanitárias

### Introdução

Sabe-se que o padrão alimentar do brasileiro tem sofrido muitas influências e transformações, e o estilo da vida moderna tem favorecido o consumo de alimentos industrializados, da alimentação fora de casa e da substituição das refeições tradicionais pelos lanches tipo *Fast food*. Essas mudanças levam ao consumo excessivo de produtos alimentícios considerados não saudáveis, ou seja, alimentos desprovidos de nutrientes importantes para uma alimentação adequada, uma vez que estes podem conter em sua composição, altos teores de gorduras, açúcares e sódio (CARVALHO et al., 2001).

As crianças e adolescentes são o público mais vulnerável a este tipo de alimentação, provavelmente pelas propagandas “impostas” pela mídia, os amigos e a escola influenciaram

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Nutrição da Universidade de Franca.

<sup>2</sup> Professoras Colaboradoras da Universidade de Franca.

<sup>3</sup> Professora Orientadora da Universidade de Franca. Doutoranda em Ciências Nutricionais – UNESP (Araraquara)

na escolha dos alimentos e estabelecerem o que é socialmente aceito.

A formação dos hábitos alimentares é um processo que se inicia desde o nascimento com as práticas alimentares introduzidas nos primeiros anos de vida pelos pais, primeiros responsáveis pela formação destes hábitos, que posteriormente, vão sendo moldados (BARBOSA, 2004).

Os hábitos alimentares inadequados estabelecidos na infância e na adolescência resultam na vida adulta, em maior risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, hipertensão, obesidade, diabetes, entre outras. Em geral, a escolha, por alimentos mais gordurosos e com elevados teores calóricos propiciam a ocorrência de uma alimentação desbalanceada, incluindo déficit ou excesso de ingestão de nutrientes específicos (BARBOSA, 2004).

Por todas essas considerações entende-se que quanto mais cedo forem instalados na criança hábitos alimentares corretos, maior a probabilidade de que permaneçam na vida futura.

Em função do risco de desenvolvimento das patologias já mencionadas estarem ligadas diretamente ao público infantil e adolescente, reforça-se a necessidade de estratégias de prevenção, no sentido de promover mudanças de hábitos e comportamentos voltados, não só para a dieta, mas principalmente, para o estilo de vida, antes da evolução dos problemas e agravos à saúde (CARVALHO et al., 2001).

Neste contexto, o Ministério da Saúde, junto com o Ministério da Educação, publicaram, em maio de 2006, a Portaria nº 1.010 que 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 e traz medidas para transformar o ambiente escolar em um espaço de valorização da cultura alimentar, permitindo a oferta de alimentos mais saudáveis e propiciando que crianças e jovens optem por escolhas alimentares mais adequadas (BRASIL, 2006).

O principal objetivo da medida é proporcionar uma mudança nos hábitos alimentares dos alunos, criando condições para aumentar a ingestão de frutas, legumes e verduras e restringir o consumo de refrigerantes e alimentos com alto teor de açúcar, gordura e sal, como frituras, salgadinhos industrializados e outros no período que elas estão na escola (BRASIL, 2006).

Mura (2006) afirma que a portaria consiste em atender uma urgente necessidade de reconstrução de um novo perfil de saúde dos escolares através de planos alimentares, calcados em ações de educação alimentar e nutricionais, com foco na saúde pública, visando reduzir os

dados prevalentes de doenças crônicas degenerativas e que consiga ser e ter caráter preventivo.

Adotando medidas simples como a inclusão da disciplina de Educação Nutricional na grade curricular, criação de hortas e também a implantação de cantinas saudáveis, as escolas podem contribuir para diminuir a prevalência e a incidência da obesidade infanto-juvenil e outras patologias relacionadas aos maus hábitos alimentares.

É nesta abordagem que o educador nutricional adota medidas ocupando um papel de facilitador do processo de aprendizagem em que os sujeitos assumem a Educação Nutricional como conceito de promoção da saúde, exigindo um longo tempo de ação.

Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2007), alimentação saudável é o mesmo que uma dieta equilibrada ou balanceada e pode ser resumida em três princípios: variedade, moderação e equilíbrio. Variedade é o princípio que afirma a importância de ingerir diferentes tipos de alimentos pertencentes a diversos grupos, sendo que a qualidade destes deve ser observada. Moderação é o princípio que assegura a necessidade de atenção à quantidade correta de alimentos ingeridos, ou seja, ingerir o que o organismo precisa. E o terceiro princípio, que é o Equilíbrio, alega que a quantidade e qualidade são importantes, mas o ideal é consumir alimentos variados, respeitando as quantidades de porções recomendadas para cada grupo de alimentos.

Certamente a escola é um espaço social onde se dá interações e convivências entre diferentes pessoas, formando uma verdadeira comunidade entre estudantes, educadores, dirigentes, funcionários, merendeiras e donos de cantinas, que passam grande parte do seu tempo neste ambiente. Assim, a escola pode ser grande parceira nas ações de combate à alimentação inadequada e suas consequências, principalmente por ser lugar de formação e de multiplicação de conhecimentos, portanto, desempenha um importante papel na formação dos hábitos alimentares (BASSO, 2007).

Sendo assim, pode-se compreender a importância que os serviços de alimentação disponíveis no ambiente escolar deveriam assumir, principalmente no que se refere ao fornecimento/comercialização de alimentos e refeições, adequando-se do ponto de vista nutricional, sanitário e às preferências dos alunos (DANELON et al., 2006).

A cantina saudável é um desafio permanente, tanto para a escola como para o proprietário da cantina. Como já foi dito, por estar inserida no ambiente escolar, exerce grande influência na formação de crianças e adolescentes, e é de responsabilidade dos cantineiros o papel de educadores para o consumo saudável, já que as cantinas são locais de disponibilização de alimentos, elementos essenciais para o crescimento e o desenvolvimento

humano (GOBES, 2006).

Não se pode falar de cantina saudável sem ao menos mencionar que a produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem, quase na sua totalidade, os riscos de contaminação provocados por perigos físicos, químicos e biológicos a que esses alimentos estão sujeitos (SENAC, 2001).

Revisando a literatura, Evangelista (2001) refere que quanto maior for a prática higiênica, menor a contaminação. No entanto para planejar uma alimentação equilibrada deve-se selecionar criteriosamente os alimentos e praticar cuidados básicos de higiene, para que ela seja saudável e segura.

Boas Práticas de Manipulação são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos. Nessa mesma direção, as Boas Práticas de Manipulação consideram, de maneira geral, quatro pontos principais a serem analisados: termos relevantes - inclusive pontos críticos de controle e práticas referentes a pessoal; instalações - áreas externas, plantas físicas, ventilação e iluminação adequadas, controle de pragas, uso e armazenamento de produtos químicos, abastecimento de água, encanamento e coleta de lixo; requisitos gerais de equipamentos - construção, facilidade de limpeza e manutenção; e controles de produção (AKUTSU et al., 2005).

Neste contexto a qualidade na alimentação está relacionada à prática de bons hábitos com a higiene pessoal, na manipulação dos alimentos e no ambiente da cantina escolar, portanto os donos de estabelecimentos (como restaurantes, bares, cantinas escolares, lanchonetes, padarias, quiosques e até mesmo os ambulantes), que se destinam a servir alimentos diretamente ao consumidor, têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, especialmente no que se refere à garantia de segurança (SENAC, 2001).

Face ao exposto, o objetivo deste trabalho é avaliar as condições higiênicas sanitárias e o tipo de alimentação que são disponibilizadas nas cantinas de uma escola particular de Franca-SP e orientar os proprietários e seus funcionários para a promoção de refeições saudáveis dentro do ambiente escolar, oferecendo também um suporte para que os cantineiros adotem as boas práticas de manipulação, preparo e comércio de produtos alimentícios, visando à produção de alimentos mais seguros.

## **Materiais e Métodos**

A amostra desta pesquisa foi constituída por duas cantinas localizadas em uma escola

particular da cidade de Franca, SP. Nesta escola, são matriculados atualmente na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio 1063 alunos.

A princípio foi realizada uma visita na escola para a apresentação do projeto. Após a autorização fornecida pela instituição, a diretoria repassou a proposta do “Projeto Cantina Saudável” para os cantineiros, que também autorizaram a realização deste trabalho. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Franca sob o nº 133/07.

As atividades propostas foram desenvolvidas com os proprietários e funcionários de duas diferentes cantinas inseridas no ambiente escolar. Com o consentimento da escola e das cantinas, as visitas foram realizadas semanalmente, especificamente nas segundas e sextas-feiras, resultando num total de 14 semanas. Esta pesquisa deu-se em duas fases: 1) coleta de informações e fase de treinamento; 2) avaliação do aprendizado e do que foi aderido ou não na prática.

Inicialmente foram realizadas visitas aos locais para conhecer as instalações e preencher o *Check-list*, que é um instrumento de avaliação tipo questionário que utiliza como critério a legislação específica, no caso, a RDC nº 216/04. O *Check list* abordou aspectos como a estrutura física do local, o controle integrado de pragas, a higiene pessoal, higienização de superfícies, o estoque de lixo e a recepção de visitantes.

Uma vez verificadas as conformidades ou não conformidades, foram realizados treinamentos semanais para capacitação dos funcionários das duas cantinas, tendo como objetivo implantar as Boas Práticas de manipulação e conservação dos alimentos, além da adequação do espaço físico do local; esses treinamentos foram realizados pelas próprias pesquisadoras.

Em um segundo passo desta primeira etapa, com o objetivo de avaliar os conhecimentos dos sujeitos (donos das cantinas e funcionários), foi elaborada e aplicada uma avaliação contendo 16 (dezesesseis) questões sobre assuntos relacionados à nutrição básica abordando conceitos dos nutrientes, suas respectivas fontes e funções. Além disso, a avaliação envolveu também assuntos referentes à higiene dos alimentos e higiene pessoal.

Os aspectos mais visados pelo programa de treinamento incluíram: higienização ambiental, preparação dos alimentos (manipulação, congelamento/descongelamento, armazenamento de alimentos - estoque seco, freezer e geladeira), controle de temperatura, cuidados com o lixo, higienização das mãos e higiene pessoal (uso de uniformes e proibição do uso de adornos).

Pelo fato das despensas (estoque seco) das cantinas não estarem organizadas conforme

estabelece a legislação, foram executadas (pelas pesquisadoras) adaptações nestes locais, fixando etiquetas adesivas a fim de distinguir os gêneros alimentícios e produtos de limpeza.

As orientações sobre a importância da oferta de alimentos saudáveis para os alunos e a discussão dos princípios da nutrição mencionados na avaliação foram realizadas semanalmente durante as visitas nas cantinas da escola.

Com a proposta em despertar o interesse sobre a implantação da Cantina Saudável, realizou-se uma aula prática no Laboratório de Gastronomia e Nutrição da Universidade de Franca para os cantineiros e seus funcionários, onde eles juntamente com as pesquisadoras, desenvolveram receitas visando estimulá-los à venda de alimentos mais saudáveis nas cantinas.

O fato dos alunos ser o público alvo das cantinas, o presente trabalho não se restringiu apenas às atividades com os funcionários do local, sendo assim, informações sobre alimentação saudável foram fixadas no mural central da escola.

No intuito de fazer com que os alunos tivessem mais informações do trabalho a ser desenvolvido, foi explicado para eles as primícias do “Projeto Cantina Saudável”; ainda, com o mesmo objetivo, foi entregue um comunicado aos pais sobre o projeto.

Além das estratégias de folhetos e informações, foi criado um “Blog” educativo, a fim de expor e divulgar o “Projeto Cantina Saudável”. Semanalmente foram postadas informações sobre as atividades executadas e artigos relacionados à alimentação saudável, higiene pessoal e higiene das mãos; e para melhor visualização também foram exibidas fotos do desenvolvimento do trabalho.

Para a conclusão do projeto, a segunda fase contou com duas atividades: realização de um novo *Check list* e reaplicação da avaliação, com a finalidade de verificar as mudanças na estrutura física do local, os resultados do programa de treinamento e o grau de conhecimento, adquiridos pelos cantineiros e seus funcionários.

## **Resultados e Discussão**

O trabalho com intuito de avaliar as condições higiênicas sanitárias e o tipo de alimentação que são disponibilizadas nas cantinas orientou os proprietários e funcionários para a promoção de refeições saudáveis dentro do ambiente escolar e ofereceu também um suporte para que os cantineiros adotassem boas práticas de manipulação, preparo e comércio de produtos alimentícios.

Em muitos quesitos da coleta de informações e do primeiro *Check list* que foi aplicado para avaliar alguns aspectos do local, verificou-se que as duas cantinas apresentavam algumas

deficiências ou falhas, tais como: armazenamento de produtos de limpeza próximos aos produtos alimentícios, armazenamento inadequado do lixo, portas e janelas desprovidas de telas milimetradas, descuido na organização da despensa, estocagem de alimentos em caixas de papelão e madeira, uso de rolos de massa e placas de corte de madeira, ausência de programa de controle químico de pragas urbanas, descuido no que diz respeito à higiene pessoal dos manipuladores (uso de barba, uso de adornos, cabelos desprotegidos, uso inadequado de uniformes), presença de visitantes sem uniforme nas áreas de manipulação, técnica incorreta de higienização das mãos, falta de instalação para lavagem correta das mãos, uso de panos de algodão, falta de programa de treinamento para os manipuladores de alimentos e higienização/armazenamento incorreto de equipamentos e utensílios.

Tendo como base as questões contidas no *Check list* 1, foram atribuídos valores (notas) para as mesmas, cujo total ideal seria 27 pontos. Constatou-se que na Cantina A obteve-se um resultado de 6,5 pontos, ou seja, 24,10% do ideal. Na Cantina B, o resultado foi de 10,0 pontos, ou seja, 37,01% do valor esperado. Esses valores demonstram uma disparidade de 12,91% entre as notas obtidas nas duas cantinas.

Analisando as avaliações sobre nutrição básica (8 questões) e higiene (8 questões), foram concedidas notas para estas 16 questões, resultando num total de 10,0 pontos. Quanto aos resultados da primeira avaliação, observa-se que há uma diferença entre as notas obtidas pelos cantineiros e seus funcionários. Na Cantina A, a avaliação foi aplicada em 4 pessoas, sendo que a média entre as notas foi de 5,6 pontos. Já na Cantina B, que também foi aplicada uma avaliação para 4 pessoas, foi obtida uma média de 6,36 pontos.

Durante as visitas no ambiente escolar foram analisados os produtos oferecidos pela cantina, e verificou-se que em tempo anterior ao desenvolvimento do trabalho, os alimentos disponíveis eram os seguintes: salgadinhos industrializados tipo “chips”, salgados assados, pão de queijo recheado, lanches com recheios à base de maionese, lanches tipo hambúrgueres, mini pizzas, balas, refrigerantes, sorvetes, sucos, chocolate, pipoca, barra cereal, pouca variedade de frutas, cachorro quente e bolacha recheada, além de refeições servidas no almoço, oferecidas apenas por uma das cantinas.

Quando questionados sobre os produtos que são vendidos, os proprietários das cantinas foram unânimes em responder que determinam suas escolhas pelos alimentos que são mais comprados pelos alunos, ou seja, os que geram mais lucros.

Um estudo realizado por Zancul (2004), objetivando identificar e analisar comparativamente o consumo alimentar de alunos de 5º a 8º série em escolas municipais, estaduais e particulares de Ribeirão Preto-SP, verificou também o que é oferecido como

opções pela cantina escolar. Os produtos vendidos aos alunos, em escolas das redes públicas e privadas de ensino de uma maneira geral, são: salgados assados, salgadinhos industrializados tipo “chips”, balas, pirulitos, refrigerantes, sorvetes, “gelinho”, sucos, chocolate e pipoca. Deve-se considerar, que há uma notável semelhança entre os produtos disponibilizados pelas cantinas das escolas de Ribeirão Preto-SP com este trabalho que foi desenvolvido em Franca-SP.

Ainda neste estudo realizado na cidade de Ribeirão Preto-SP, os alunos também responderam um questionário sobre seu consumo alimentar na escola e através deste, foi observado que um número maior de alunos de escolas particulares consome alimentos na cantina diariamente (26,6%) em relação aos das escolas públicas (5,6% - municipais e 9,2% - estaduais). Dentre os alimentos mais comprados nas escolas particulares, destaca-se com 69,7% os salgados, 30,3% os sucos, 26,6% os refrigerantes, 22% as balas, 15,6% os chocolates e 24,8% o cachorro quente (ZANCUL, 2004).

Deste modo, as atividades educativas em Nutrição nas cantinas escolares, podem e devem ser utilizadas como importante instrumento de apoio na promoção de saúde e prevenção de doenças (COSTA *et al.*, 2001). Neste sentido, vale ressaltar que através das boas práticas, que são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, pode-se garantir um alimento seguro, prevenindo doenças (ANVISA-RDC nº 216, 2004).

Neste presente trabalho, no que se refere às modificações ocorridas na oferta de alimentos, constatou-se que embora houve uma suspensão na venda de salgadinhos industrializados tipo “chips”, substituição de lanches com recheio à base de maionese por recheios à base de iogurte natural, um aumento na variedade / quantidade de frutas e também uma diminuição na venda de bolachas recheadas e bombons, ainda há um extenso trabalho a ser executado, pois este foi apenas o início de um processo que poderá produzir muito mais resultados se for realizado de forma sistemática, contando com a colaboração dos funcionários e proprietários das cantinas, juntamente com o apoio da escola.

É importante considerar que as cantinas escolares são locais com grande potencial para orientação e educação alimentar, mas acabam se configurando apenas como estabelecimentos comerciais, sem função educativa dentro das escolas. O que acontece, em geral é um desperdício de um espaço que poderia ser utilizado para orientação nutricional dos alunos no ambiente escolar, possibilitando juntar a teoria à prática (ZANCUL, 2004).

Com a finalidade de verificar as mudanças na estrutura física do local, os resultados do

programa de treinamento e o grau de conhecimentos adquiridos pelos cantineiros e seus funcionários, foi preenchido um novo *Check list* e aplicada uma reavaliação para os 8 funcionários e proprietários das duas cantinas. Entre as mudanças observou-se que houve uma melhora significativa, tanto nos resultados do segundo *Check list* quanto das avaliações.

Analisando o *Check list* 2 da Cantina A, verificou-se um resultado de 21 pontos, ou seja, 77,8% dos valores esperados. Os resultados da Cantina B apontam para um valor de 19,5 pontos, ou seja, 72,3% do ideal. Comparando o primeiro com o segundo *Check list*, nota-se uma melhora de 53,7% na Cantina A e 35,29% na Cantina B, como pode ser observado nas tabelas 1 e 2.

**Tabela 1** - Análise dos resultados do *Check list* 1 e 2 da Cantina A.

<i>CHECK LIST 1</i>		<i>CHECK LIST 2</i>		DIFERENÇA
PONTOS	%	PONTOS	%	
6,5	24,10	21	77,80	<b>53,7%</b>

**Tabela 2** - Análise dos resultados do *Check list* 1 e 2 da Cantina B.

<i>CHECK LIST 1</i>		<i>CHECK LIST 2</i>		DIFERENÇA
PONTOS	%	PONTOS	%	
10	37,01	19,5	72,30	<b>35,29%</b>

Tais resultados refletem em modificações expressivas como a acomodação adequada dos produtos de limpeza distantes dos produtos alimentícios, transferência da lixeira da área de produção para ambiente externo, emprego de telas milimetradas na Cantina B, disposição correta dos produtos alimentícios na despensa, remoção parcial de caixas de papelão, substituição do rolo de massa e das placas de corte de madeira por material de alumínio e polietileno, mudanças de comportamentos relacionadas à higiene pessoal (uso de toucas, sapatos fechados, não utilização de adornos, uso adequado de uniformes), presença de visitantes no local, somente uniformizados, prática correta de higienização das mãos e higienização/armazenamento parcialmente correto de utensílios e equipamentos.

Examinando as notas da segunda avaliação, foi averiguado na Cantina A, uma média de 7,15 pontos e na Cantina B, uma média de 8,89 pontos. As tabelas 3 e 4 representam a comparação entre a primeira e segunda avaliação, evidenciando um progresso nas notas de todos os funcionários, tanto da Cantina A quanto da Cantina B.

**Tabela 3** - Análise das notas das avaliações dos funcionários da Cantina A.

<i>FUNCIONÁRIOS CANTINA A</i>	<i>NOTA AVALIAÇÃO 1</i>	<i>NOTA AVALIAÇÃO 2</i>
1	5,85	6,65
2	6,3	7,75
3	5,4	7,75
4	4,85	6,45
<b>MÉDIA</b>	<b>5,6</b>	<b>7,15</b>

**Tabela 4** - Análise das notas das avaliações dos funcionários da Cantina B.

<i>FUNCIONÁRIOS CANTINA B</i>	<i>NOTA AVALIAÇÃO 1</i>	<i>NOTA AVALIAÇÃO 2</i>
1	6,35	9,05
2	6,6	8,4
3	6,65	9,35
4	5,85	8,75
<b>MÉDIA</b>	<b>6,36</b>	<b>8,89</b>

É interessante e oportuno ressaltar que as questões com maior índice de acerto pelos funcionários e proprietários das duas cantinas foram as que abordaram assuntos relacionados à higiene, no entanto não foram colocados totalmente em prática tais fatores.

Percebe-se que as mudanças ocorridas demonstram que o treinamento foi eficiente para capacitação e compreensão dos assuntos abordados, pois permitiu amenizar alguns dos problemas, todavia, ressalta-se a extrema necessidade e importância da realização de treinamentos periódicos para os funcionários.

Um estudo realizado no ano de 2004 teve como objetivo o acompanhamento da implantação das Boas Práticas em bares, lanchonetes, restaurantes, pizzarias e sorveterias da praça de alimentação de um *Shopping Center* do interior de São Paulo, visando à oferta de alimentos seguros, e constatou que apesar da boa vontade da maioria dos estabelecimentos que participaram da consultoria, percebeu-se que os proprietários e funcionários ainda não estão plenamente conscientizados dos riscos a que estão expondo os seus clientes (GOMES, 2006).

Tais fatos são semelhantes a este trabalho, pois embora ocorreram significativas transformações nas cantinas, ainda não foi possível sanar todas as falhas, entretanto os cantineiros e a escola demonstraram compromisso em adaptarem-se às novas normas.

Dados atuais vêm demonstrando que o ambiente escolar contribui de forma sistemática para a adoção de práticas alimentares consideradas não saudáveis por crianças. A

maioria dos lanches vendidos e/ou preparados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio (BRASIL, 2007).

No Brasil, como citado anteriormente, foi criada a Portaria Interministerial nº 1.010/2006 que ratifica a escola como espaço essencial de promoção da alimentação saudável e dá diretrizes sobre as ações a serem desenvolvidas. A Portaria tem como meta contribuir para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar e avaliação de seu impacto a partir da análise de seus efeitos em curto, médio e longo prazo. Experiências de regulamentação da venda de alimentos não saudáveis em cantinas escolares têm sido desenvolvidas em alguns estados e municípios brasileiros nos últimos anos (BRASIL, 2007).

Na cidade e Estado do Rio de Janeiro foi realizado um censo para delinear o perfil das cantinas nas escolas da rede municipal de ensino. Foi diagnosticado que os produtos mais ofertados às crianças eram refrigerantes, biscoitos e doces. Sendo assim, foi formado um comitê de mobilização composto por cantineiros, nutricionistas, associação de pais, diretores e representantes de instituições envolvidas. Além disso, também foi realizado um curso para cantineiros, fruto dos debates neste comitê (BRASIL, 2007).

No Estado de São Paulo, foi realizada, pela Secretaria de Educação do Estado (SEE), uma pesquisa com pais, alunos, professores e diretores, via internet, para ter conhecimento da opinião dos mesmos sobre a regulamentação da venda de alimentos na cantina escolar. Cerca de 40% das escolas que responderam a pesquisa relataram não possuir cantina e que a regulamentação seria adequada (BRASIL, 2007).

Supervisores do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de Ribeirão Preto-SP fizeram algumas visitas em escolas da cidade e verificaram que os alimentos mais vendidos pelas cantinas eram frituras e refrigerantes. Essa avaliação foi apresentada à Secretaria Municipal de Educação (SME). Em 2005, o secretário de Saúde solicitou uma minuta para a regulamentação da venda de alimentos nas cantinas. Sendo assim um grupo de trabalho formulou recomendações sobre alimentação saudável, inclusive para as cantinas escolares. No entanto, não foram listados os alimentos proibidos, e sim os recomendados. O Sindicato das Escolas Particulares foi convidado a participar destas discussões, mas, não se envolveu. Foi também realizado em 2005, um treinamento para cantineiros que, apesar de gratuito, não teve muita procura (BRASIL, 2007).

Ainda falta compreender melhor a idéia de que uma cantina que disponibiliza alimentos saudáveis, conseqüentemente promove hábitos alimentares mais saudáveis, prevenindo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, hipertensão, obesidade, diabetes, entre outras.

Em Santa Catarina foi publicada a Lei estadual nº 12.061 de 18 de Dezembro de 2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanche e bebidas nas unidades educacionais, proibindo a venda de certos alimentos nas cantinas escolares. Foram aplicados treinamentos para os cantineiros com a estratégia de possibilitar a utilização de alimentos produzidos em cada região bem como o atendimento às preferências dos alunos (BRASIL, 2007).

No Distrito Federal não se tinha noção do que era vendido nas cantinas escolares. Não havia nenhum estudo local. Sabia-se, por outros estudos, que as cantinas, de um modo geral, vendiam muitos alimentos ricos em açúcares e gorduras. Os técnicos da Universidade de Brasília (UNB) começaram a realizar um trabalho com os cantineiros, dentro de um projeto de promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola. Este trabalho intitulado Projeto "A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis" tem como principal objetivo promover a alimentação saudável junto às crianças, pais, professores e responsáveis pelas cantinas. Todas as atividades desenvolvidas na escola visam a modificação do ambiente escolar para estimular a adoção de hábitos alimentares, estilos de vida saudáveis e prevenir o aumento dos casos de obesidade e de doenças crônicas degenerativas na infância, consequências direta de erros alimentares e inatividade física das crianças. Para as atividades deste eixo foram realizados encontros com donos de lanchonete para capacitação em alimentação e nutrição a fim de promover uma lanchonete saudável no ambiente escolar (OPSAN, 2000).

A capacitação de cantineiros foi uma forma que a Universidade de Brasília utilizou para começar a atuar nas escolas. Os encontros apresentaram grande procura e conquistaram muitos adeptos. O curso também valorizou as boas práticas de manipulação de alimentos, uma vez que os alimentos mais saudáveis são menos industrializados e requerem mais manipulação (BRASIL, 2007).

Comparando este projeto desenvolvido pela UNB com o presente trabalho, certifica-se que apesar dos proprietários não terem incluído diversas opções de alimentos saudáveis nas cantinas, os treinamentos de boas práticas de manipulação tiveram uma boa adesão pelos mesmos.

O trabalho da UNB ganhou o apoio da legislação, fortalecendo assim as ações educativas com os cantineiros. A existência da lei nº 3.695 de 8 de Novembro de 2005 que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal, foi fundamental para promover a discussão de promoção de saúde no ambiente escolar (BRASIL, 2007).

No Estado do Paraná foram criadas duas Leis (nº 14.423 e nº 14.855), que tiveram

inspiração na Lei de Santa Catarina e na resolução de São Paulo (BRASIL, 2007).

Diante desse contexto, reforça-se a afirmação que alimentação saudável é um dos componentes que integram o conceito de escola promotora de saúde. Neste sentido, a escola deve não apenas garantir a toda comunidade o acesso ao alimento com qualidade e segurança, mas também incentivar o consumo de alimentos saudáveis, através da inclusão da disciplina de Educação Nutricional na grade curricular, criação de hortas e também a implantação de cantinas saudáveis (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2006).

Lembrando que a Educação Nutricional pode ser realizada em qualquer disciplina e a promoção da alimentação saudável deve envolver o corpo docente e demais funcionários da escola, inclusive os cantineiros e ser extensiva às famílias dos escolares e à comunidade a qual pertencem (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2006).

## **Conclusão**

Este trabalho teve como propósito implantar cantina saudável em uma escola particular, assessorando e conscientizando os proprietários e funcionários para a promoção de refeições mais saudáveis dentro do ambiente escolar, oferecendo também um suporte para que os mesmos adotem boas práticas de manipulação, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

Constatou-se através desse estudo que ambas as cantinas comercializavam alimentos com elevada densidade energética (embora ao final do trabalho não houve 100% de adequação), cujo consumo frequente pelos alunos pode contribuir para a prevalência de excesso de peso entre os indivíduos, acarretando diversas comorbidades. Além disso, foram averiguadas algumas não conformidades relacionadas ao aspecto higiênico sanitário.

Esta situação aponta para a necessidade de programas de Educação Nutricional que envolva a escola, os cantineiros, os alunos e seus familiares, para consolidação de hábitos alimentares saudáveis. Tais fatores colaboram para promoção de uma melhor qualidade de vida e prevenção de doenças.

Embora houveram mudanças nos quesitos alimentação e higiene, ainda há um amplo trabalho a ser desenvolvido, pois a adequação ideal não foi atingida sendo necessário um acompanhamento constante de um nutricionista em todos os locais que comercializam alimentos, principalmente naqueles que tem uma função promotora de comportamento.

## Referências

AKUTSU, R. C. *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun. 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n3/a13v18n3.pdf>>. Acesso em: 09 ago. 2008.

ANVISA, **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em: 05 set. 2008.

BARBOSA, V. L. P. **Prevenção da obesidade na infância e na adolescência**: exercício, nutrição e psicologia. Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

BASSO, E. Prato cheio ou equilibrado? **Revista Páginas Abertas**. São Paulo. v. 32, n. 32, p. 22 – 28. 2007.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentação mais saudável nas escolas**. maio, 2006. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/aplicacoes/noticias/noticias\\_detalhe.cfm?co\\_seq\\_noticia=26890](http://portal.saude.gov.br/portal/aplicacoes/noticias/noticias_detalhe.cfm?co_seq_noticia=26890)>. Acesso em: 10 out. 2007.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentação saudável**. 2007. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf)>. Acesso em: 10 out. 2007.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais**. 2007. Disponível em: <[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/regula\\_comerc\\_alim\\_escolas\\_exper\\_estaduais\\_municipais.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf)>. Acesso em: 29 de abr. 2008.

CARVALHO, C. M. R. G. et al. Consumo alimentar de adolescentes matriculados em um colégio particular de Teresina, Piauí, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 14, n. 2, p. 85-93, maio/ago. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732001000200001](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732001000200001)>. Acesso em: 09 dez. 2007.

COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V. M. B., RIBEIRO, E. C. O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 14, n. 3, p. 226-227, set./dez., 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v14n.3/7789.pdf>>. Acesso em: 09 dez. 2007.

DANELON, M. A. S; DANELON, M. S; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/alimentacao\\_no\\_ambiente\\_escolar.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/alimentacao_no_ambiente_escolar.pdf)>. Acesso em 10 dez. 2007.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

GOBES, A. **Jornal cantina saudável**. n 1. jun. 2006. Disponível em:

<[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/cantina\\_jornal\\_1.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/cantina_jornal_1.pdf)>. Acesso em: 05 jan. 2008.

GOMES, C. M. F. A implantação das boas práticas nos estabelecimentos da praça de alimentação de um shopping center localizado em cidade no interior do Estado de São Paulo. **Investigação – Revista Científica da Universidade de Franca**. v. 6, n. 1-3, p. 47-51. jan/dez. 2006.

MURA, J. D. P. Portaria estabelece diretrizes para alimentação saudável na escola. **Revista CRN-3**. n. 83, jul/ago/set. 2006. Disponível em: <[http://www.crn3.org.br/atualidades/revistas/arquivos/edicao\\_083\\_entrevista.pdf](http://www.crn3.org.br/atualidades/revistas/arquivos/edicao_083_entrevista.pdf)>. Acesso em: 05 dez. 2007.

SENAC. **Cartilha 4: controles na produção**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. p. 25 (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. DEPARTAMENTO DE NUTROLOGIA. **Manual de orientação: alimentação do lactente, alimentação do pré-escolar, alimentação do escolar, alimentação do adolescente, alimentação na escola**. São Paulo. 2006. 41 p.

OPSAN. Coordenação de Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues. Desenvolvido pela Universidade de Brasília, 2000. Apresenta textos sobre Projeto: A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis. Disponível em: <<http://www.unb.br/fs/opsan/escolasaudavel/index.html>>. Acesso em: 07 maio 2008.

ZANCUL, M. S. **Consumo alimentar de alunos nas escolas de ensino fundamental em Ribeirão Preto (SP)**. 2004. 85 f. Dissertação (Mestrado em Saúde na Comunidade) – Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo. Ribeirão Preto.

## **HYGIENIC EVALUATION OF HEALTH CONDITIONS IN TWO CANTEENS A PRIVATE SCHOOL IN THE FRANCA CITY.**

### **Abstract**

The school serves a vital role in the formation of eating habits of students. Thus, the objective of this study was to evaluate hygienic sanitary conditions and kinds of food available in the canteen of a private school in Franca-SP, and to guide the owners and staff towards the production of healthy meals, including training of good handling. This research was carried in two stages. The first was to collect information, by means of a check-list, application and evaluation of training. In the second stage a new check list and reapplication of the assessment was accomplished. At initial assessment some non-conformities were found, but after training productive changes were observed. It was found that the “A” Canteen obtained results of 24.10% and 77.8% in the first and second check-list. The “B” Canteen reached 37.01% in the first and 72.3% in the second. By analyzing the notes of the assessment. We found that the average of the scores of the first and second assessment was 5.6 and 7.15, in the “A” Canteen, and 6.36 and 8.89 in the “B” Canteen. We concluded that there was improvement in knowledge, but there is a remaining work to be developed, requiring constant monitoring of nutritionists.

**Keywords:** school canteen, healthy meals, hygienic sanitary conditions.