



## **GUIA DE ORIENTAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DOS CRITÉRIOS E INDICADORES DO PROJETO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL”**

### **Introdução**

O aumento da obesidade e inadequados hábitos alimentares durante a infância e a juventude impactam na saúde de uma pessoa por toda a sua vida. A alimentação nas escolas vem se tornando um dos principais temas na sociedade mundial e brasileira. A escola é um ambiente essencial para que produtos de qualidade e com critérios sustentáveis sejam incluídos nas refeições. No mundo, com destaque para Europa e Estados Unidos, existem projetos de alimentação escolar saudável que tem alcançado excelentes resultados.

Entendemos que o Brasil vem ocupando lugar de destaque neste campo, a partir da publicação da Lei 11.947. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO utiliza o case do Brasil (Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE) como sucesso em suas missões de colaboração com outros países.

Neste sentido, o Estado do Rio de Janeiro, através da iniciativa do SEBRAE/RJ, do Sistema FIRJAN e do Planeta Orgânico, juntamente com outras entidades parceiras, estão implantando o Projeto “Alimentação Alimentar Saudável”, com a finalidade de contribuir para o aumento da saúde das crianças e adolescentes e ao mesmo tempo impulsionar o desenvolvimento local, beneficiando os pequenos negócios.

### **Objetivo**

O Projeto “**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL**” tem por objetivo contribuir para a saúde das crianças e jovens nos municípios do Estado do Rio de Janeiro através da promoção do desenvolvimento local e regional e da alimentação escolar saudável, beneficiando assim os pequenos negócios envolvidos na cadeia produtiva de alimentos e bebidas.

### **Quantitativo de escolas participantes, por município**

Cada município, através das respectivas Prefeituras e Secretarias de Educação, deliberará a respeito do quantitativo de escolas que irão aderir ao Projeto. No que se refere à obtenção da premiação, pelos municípios que aderiram ao Projeto, a avaliação será feita através da média ponderada dos critérios pré-estabelecidos neste documento.



### **Reconhecimento através do Projeto**

As Prefeituras e as Escolas que participarem do Projeto, através da assinatura do Termo de Adesão, serão reconhecidas publicamente mediante o cumprimento dos critérios e a utilização de indicadores de desempenho detalhados nesse documento.

### **Critérios conceituais**

Esse importante objetivo poderá ser alcançado incentivando que as Prefeituras e as Escolas adotem os seguintes critérios:

- As Prefeituras e as Escolas são incentivadas a adotar políticas que apoiem uma alimentação saudável na escola e limitar a disponibilidade de produtos ricos ou que sejam fontes de sódio (sal), carboidratos (açúcar) e gorduras.
- As Prefeituras e as Escolas são estimuladas a aumentar as compras de produtos provenientes de pequenos negócios do município ou de municípios próximos na região.
- As escolas devem ser encorajadas a fornecer aos alunos atividades de educação física regular, inseridas na grade curricular, através da Disciplina de Educação Física.
- As escolas são estimuladas a fornecerem informações periódicas sobre hábitos saudáveis e promoverem uma alimentação saudável, atividade física e outros comportamentos saudáveis.

### **Indicadores de Desempenho**

As Prefeituras e as escolas, além de comprovarem a efetiva adoção dos critérios conceituais, devem demonstrar que estão alcançando níveis mais elevados de melhoria na busca de uma Alimentação Escolar Saudável.

No processo de reconhecimento das Prefeituras e Escolas que tiverem melhores resultados na busca da Alimentação Escolar Saudável serão aplicados os seguintes Indicadores de Desempenho:



## Critérios práticos para avaliar e reconhecer as Prefeituras:

1. Se a Prefeitura possui uma política municipal de alimentação saudável nas escolas.

*Método de verificação: a Prefeitura deverá anexar ao formulário próprio do Projeto sua política de alimentação saudável nas escolas públicas do município através de cópia de decreto municipal ou de uma declaração ou comunicação enviada às escolas públicas.*

**Importante:** se a Prefeitura adota os padrões já definidos pelo FNDE, adequando os cardápios às diretrizes do PNAE

*Método de verificação: a Prefeitura deverá anexar ao formulário próprio do Projeto cópia do cardápio contendo os padrões nutricionais para a alimentação escolar devidamente elaborados por nutricionista.*

2. % de compras para as escolas que são adquiridas de fornecedores do município ou de municípios próximos na região.

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar, no formulário próprio do Projeto, o valor total das compras realizadas para as escolas e o valor que foi adquirido de fornecedores do município ou de municípios próximos na região, apurando-se o percentual das compras adquiridas localmente. O valor das compras deve ser o total calculado no último ano.*

3. % das escolas públicas do município que oferecem refeições escolares consistente com as diretrizes dietéticas estabelecidas por nutricionista.

*Método de verificação: a Prefeitura, através da Secretaria de Educação ou outro órgão municipal, deverá informar, em formulário próprio do Projeto, a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas oferecem refeições seguindo as diretrizes dietéticas estabelecidas por nutricionista. Assim calcula-se o percentual.*

4. % das escolas públicas do município que disponibilizam palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável.

*Método de verificação: a Prefeitura, através da Secretaria de Educação ou outro órgão municipal, deverá informar, em formulário próprio do Projeto, a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas*



*disponibilizaram palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável. Assim calcula-se o percentual.*

5. % das escolas públicas do município que obtém a redução de gordura consumida por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas obtiveram a redução de gordura por aluno no período considerado. Assim calcula-se o percentual.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) To, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

6. % das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de sal por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas obtiveram a redução do consumo de sal ~~por~~ por aluno no período considerado. Assim calcula-se o percentual.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) To, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

7. % das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de açúcar por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas obtiveram a redução do consumo de açúcar por aluno no período considerado. Assim calcula-se o percentual.*



*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

8. % das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de produtos processados e ultraprocessados no período considerado;

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas obtiveram a redução do consumo de produtos processados e ultraprocessados no período considerado. Assim calcula-se o percentual.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

9. % das escolas públicas do município que aumentam a oferta de frutas, vegetais e alimentos in natura por aluno no período considerado.

*Método de verificação: a Prefeitura deverá informar a quantidade total de escolas públicas municipais e quantas delas aumentaram a oferta de frutas, vegetais e alimentos in natura por aluno no período considerado. Assim calcula-se o percentual.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*



10. % de escolas que tenham inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular.

*Método de verificação: A Prefeitura, através da Secretaria de Educação ou outro órgão municipal, deverá declarar quantas escolas tem inseridas atividades de Educação Física, com o total de horas-aula dedicadas à aplicação de exercícios físicos e quantos alunos participam dessas atividades.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

### **Critérios práticos para avaliar e reconhecer as Escolas:**

1. Se a Escola adota os padrões já definidos pelo FNDE, adequando os cardápios às diretrizes do PNAE.

*Método de verificação: a escola deverá apresentar cópia do cardápio que reflita a adoção dos padrões acima referenciados que contenha sua política de alimentação escolar saudável.*

2. Se a escola disponibiliza palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável.

*Método de verificação: a escola deverá apresentar declaração contendo as palestras ou seminários, com os temas, datas e número de participantes.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*





3. Se a escola tem inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular.

*Método de verificação: A Escola deverá declarar no formulário quantas horas-aula são dedicadas à aplicação de exercícios físicos e quantos alunos participam das atividades.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

4. % na redução de consumo de gordura por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a escola deverá calcular o total de gordura (tais como óleo vegetal, gorduras hidrogenadas, margarina, manteiga e outros) que foram utilizadas no preparo dos alimentos. Esse total consumido poderá ser obtido através de pesagens em balança ou então pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = total da quantidade consumida.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

*A equipe técnica do Projeto efetuará posteriormente o cálculo da quantidade consumida por aluno a partir das informações declaradas no formulário específico.*

5. % na redução do consumo de sal por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a escola deverá calcular o total de sal que foi utilizado no preparo dos alimentos. Esse total consumido poderá ser obtido através de pesagens em balança ou então pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = total da quantidade consumida.*



*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

*A equipe técnica do Projeto efetuará posteriormente o cálculo da quantidade consumida por aluno a partir das informações declaradas no formulário específico.*

6. % na redução do consumo de açúcar por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a escola deverá calcular o total de açúcar que foi utilizado no preparo dos alimentos. Esse total consumido poderá ser obtido através de pesagens em balança ou então pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = total da quantidade consumida.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

*A equipe técnica do Projeto efetuará posteriormente o cálculo da quantidade consumida por aluno a partir das informações declaradas no formulário específico.*

7. % na redução do consumo de produtos processados e ultraprocessados no período considerado;

*Método de verificação: a escola deverá calcular o total de produtos processados e ultraprocessados que foram consumidos no preparo dos alimentos. Esse total consumido poderá ser obtido através de pesagens em balança ou então pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = total da quantidade consumida.*





*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

*A equipe técnica do Projeto efetuará posteriormente o cálculo da quantidade consumida por aluno a partir das informações declaradas no formulário específico.*

8. % de aumento da oferta de frutas, vegetais, e alimentos in natura por aluno no período considerado;

*Método de verificação: a escola deverá calcular o peso total de frutas, vegetais, e alimentos in natura que foram consumidos no período. Esse total consumido poderá ser obtido através de pesagens em balança ou então pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = total da quantidade consumida ou ainda pelos registros diários de consumo desses ingredientes.*

*Serão realizadas, nessa Fase Piloto, 02 (duas) medições, a saber: 1) T0, agendada para agosto/2015, baseando-se nos dados de abril e maio de 2015 e 2) T1, agendada para dezembro de 2015, baseando-se nos dados de outubro e novembro de 2015.*

*Deverão ser informados: total de alunos com matrícula ativa nestes 02 meses, quantidade dos produtos consumidos nestes 02 meses e o total dos dias letivos nestes 02 meses.*

*A equipe técnica do Projeto efetuará posteriormente o cálculo da quantidade consumida por aluno a partir das informações declaradas no formulário específico.*

***IMPORTANTE: a escola deverá manter um controle de todos os produtos consumidos durante o mês. Todos os produtos deverão ser pesados ou anotados a partir dos documentos disponíveis. Deverão ser mantidos controles separados para os seguintes itens: a) gorduras, b) sal, c) açúcar, d) produtos processados e ultraprocessados, e) frutas, verduras e alimentos in natura. Esses controles permitirão uma verificação, pela equipe técnica do Projeto, se as informações prestadas pela escola estão adequadas.***



## **Etapas do Processo de Adesão e Reconhecimento**

As Prefeituras e as Escolas que participarem do Projeto “Alimentação Escolar Saudável” também participarão do processo de reconhecimento do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável”, mediante as seguintes etapas:

- 1º. Assinatura do Termo de Adesão ao Projeto manifestando formalmente o comprometimento de participação e de adoção dos critérios e de aplicação dos indicadores apresentados nesse documento;
- 2º. Realização de reunião de trabalho, a ser agendada com a equipe técnica do Projeto, em cada um dos 05 (cinco) municípios que aderiram inicialmente ao Projeto, envolvendo representantes das Instituições idealizadoras do Projeto, com Secretárias de Educação do Município, nutricionista responsável pelo Projeto nos municípios e outros participantes que as Prefeituras, queiram, por ventura, convidar. Nesta reunião, dentre outros pontos, serão acertados detalhes referentes à operacionalização do Projeto em cada município, assim como, será definida, pelas Prefeituras, o quantitativo de escolas que irão aderir ao Projeto no primeiro ano de execução;
- 3º. Realização da primeira verificação do cumprimento dos indicadores de desempenho (T0), tanto pelas Prefeituras quanto pelas escolas. Essa verificação deverá ser feita, em agosto de 2015, de acordo com o cronograma do projeto. Os resultados da verificação serão inseridos no Formulário apropriado ao final desse documento. Trata-se de uma autodeclaração, manifestada pela própria Prefeitura ou Escola. As informações devem expressar corretamente as verificações e estarão sujeitas a confirmações por técnicos do Projeto;
- 4º. Realização dos Seminários de Lançamento do Projeto nos 05 (cinco) municípios, em datas a serem combinadas com a equipe técnica do Projeto, tendo como objetivo principal a sensibilização dos atores e parceiros envolvidos com o Projeto com relação ao objetivo maior do Projeto e os desdobramentos das ações nele contidas, para o município, especialmente com relação ao Desenvolvimento Local;



5°. Realização do curso “Segurança na Elaboração da Alimentação Escolar Saudável” desenvolvido pelo Sistema FIRJAN - Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro, especialmente para o Projeto, tendo como público-alvo todas as merendeiras cujas escolas aderirem, através do posicionamento das respectivas Prefeituras, ao Projeto, previsto para agosto de 2015 e com carga horária total de 16 horas.

Conteúdo Programático da Capacitação SESI - Serviço Social da Indústria e SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial:

- Introdução à higiene e qualidade: Manipulação de Alimentos (CH - 1h)
- Boas práticas para serviço de alimentação (CH- 1h e 30 minutos)
- Higiene na manipulação de alimentos (CH- 1h)
- Perigos em alimentos: Físico, químicos e Biológicos (CH - 1h)
- Doenças de origem alimentar (CH- 1h)
- Métodos de conservação de alimentos (CH - 1h e 30 min)
- Procedimentos operacionais padronizados - POP (CH - 1h)
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a política de Segurança Alimentar e Nutricional (CH - 30 min)
- Papel da merendeira na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (CH - 30 min)
- Transição epidemiológica e nutricional (CH - 30 min)
- Formação do hábito alimentar da criança (CH - 30 min)
- Combate ao desperdício de alimentos (CH - 30 min)
- Noções sobre alimentação e nutrição, grupos de alimentos e suas funções e alimentos ultraprocessados (CH - 2h 30 min)
- Desequilíbrio nutricional e suas consequências: obesidade, diabetes, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares (CH - 2h)
- Estratégias para redução de açúcar, sal e gordura na alimentação escolar (CH - 1h)

Critérios de participação no curso:

- **Índice de faltas:** somente receberá o certificado de conclusão do referido curso, os alunos que tiverem 100% de frequência, ou seja, 16 horas de participação no curso;
- **Teste de nivelamento:** Serão aplicados 02 (dois) testes, aos participantes dos cursos, a saber: teste a ser aplicado no início do curso (T0) e teste a ser aplicado ao final do curso (T1) – para fins de obtermos informações sobre o nível de conhecimento dos participantes dos cursos antes e depois desta participação;
- **Número mínimo de participantes por turma:** 20 (vinte);
- **Número máximo de participantes por turma:** 44 (quarenta e quatro);



- **Escolaridade mínima exigida para os participantes dos cursos:** Ensino Fundamental;
- **Inscrição nos cursos:** através das Secretarias de cada Prefeitura, serão entregue fichas de inscrição a serem preenchidas pelos participantes, que deverão ser encaminhadas em lotes fechados por escola, ao SENAI CTS Alimentos e Bebidas, no Setor de Educação Profissional, aos cuidados do Técnico de Educação Jesimar Alves, com os documentos solicitados (cópias legíveis do RG, CPF e comprovante de residência com CEP), até 07 (sete) dias úteis anteriores à data de realização dos cursos;
- **Distribuição da carga horária do curso:** em função da agenda de atividades, previstas para 2015, das instituições envolvidas, assim como, em função de questões orçamentárias, o curso deverá ser realizado sempre em 02 (dois) dias consecutivos com oito horas letivas cada e sempre em turnos consecutivos (Manhã/Tarde ou Tarde/Noite), a serem agendados as terças, quartas, quintas e sextas-feiras. Por questões organizacionais do controle de frequência e pauta não serão permitidas trocas de alunos entre turmas, isto é, ao iniciar numa turma o aluno matriculado deve permanecer nessa mesma turma até o fim do curso;
- **Espaço para a realização dos cursos:** solicitaremos apoio das respectivas Prefeituras envolvidas no Projeto para a disponibilização dos locais nos quais os cursos serão realizados;
- **Espaço destinado à manipulação de alimentos:** Marise, SESI, verificará se este espaço será necessário, em função da possibilidade de haver manipulação de alimentos;
- **Infraestrutura:** projetor; sonorização, data-show e computador a serem disponibilizados pela Prefeitura ou pelo Escritório Regional do SEBRAE/RJ envolvido com o Projeto sempre considerando o quantitativo de 20 a 36 alunos por turma (idealmente com 1,5m<sup>2</sup> por aluno);
- **Material Didático:** no Projeto Piloto, não haverá elaboração de material específico. Será utilizado, como material didático, o Livro *Cozinha Brasil*, a ser distribuído aos participantes dos cursos, assim como, será disponibilizado o material dos slides que serão apresentados pelo SENAI, para que as Prefeituras providenciem cópias para os alunos;
- **Aplicação do Teste pré e pós-curso:** quem providenciará a impressão dos testes? Fernanda e André estão montando o documento com um total de 10 questões de múltipla escolha a serem aplicadas no T0 e T1 de cada turma conforme 1.2 acima.

6°. Implantação das medidas e de boas práticas para que ocorram melhorias nos indicadores de desempenho, como por exemplo: redução do consumo de sal,



açúcar, gorduras e produtos processados e ultraprocessados e aumento do consumo de frutas, verduras e alimentos in natura, assim como o aumento das compras de alimentos e bebidas produzidos no próprio município ou em municípios próximos na região, no período de agosto de 2015 a março de 2016;

- 7°. Realização das ações desenvolvidas pelo SEBRAE/RJ, através da Coordenação de Alimentos e Bebidas, direcionadas aos produtores rurais da Região, fornecedores e/ou potenciais fornecedores da alimentação escolar saudável na região, no período de julho de 2015 a março de 2016;
- 8°. Realização da segunda verificação do cumprimento dos indicadores de desempenho, **T1**, tanto pelas Prefeituras quanto pelas escolas. Essa verificação deverá ser feita entre seis a oito meses depois da primeira verificação. Os resultados da verificação serão inseridos no Formulário apropriado ao final desse documento. Trata-se de uma autodeclaração, manifestada pela própria Prefeitura ou Escola. As informações devem expressar corretamente as verificações e estarão sujeitas a confirmações por técnicos do Projeto;
- 9°. Apuração dos resultados obtidos no Projeto Piloto Alimentação Escolar Saudável, em sua fase Piloto, no período de junho/2015 a julho de 2016;
- 10°. O evento de reconhecimento das Prefeituras e Escolas será durante o GREEN RIO 2016. No ano de 2015, exclusivamente, serão destacadas as prefeituras que tenham aderido ao Projeto através da assinatura do Termo de Adesão. Já em 2016 será procedido o reconhecimento da seguinte forma:
  - Certificado de Reconhecimento do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável” para a **Prefeitura** que tenha simultaneamente:
    - a) cumprido integralmente os indicadores 1 e 2;
    - b) aumentado o percentual do indicador 3;
    - c) aumentado em pelo menos dois dos indicadores 4, 5 e 10 e
    - d) que tenha ocorrido redução em pelo menos dois dos quatro indicadores 6, 7, 8 e 9.
  - Destaque Especial de Reconhecimento do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável” para a **Prefeitura** que além de conquistar o Certificado de Reconhecimento, tenha também obtido o maior



total absoluto na soma dos percentuais apurados nos indicadores 6, 7, 8, 9 e 10.

- Certificado de Reconhecimento do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável” para a **Escola** que tenha simultaneamente:
  - a) cumprido integralmente os indicadores 1, 2 e 3;
  - b) aumentado o percentual apurado em pelo menos três dos seguintes indicadores 4, 5, 6, 7 e 8.
  
- Destaque Especial de Reconhecimento do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável” para a **Escola** que além de conquistar o Certificado de Reconhecimento, tenha também obtido o maior total absoluto na soma dos percentuais apurados nos indicadores 4, 5, 6, 7 e 8.

### **Formulários do Prêmio “Alimentação Escolar Saudável”**

Seguem os formulários para serem utilizados respectivamente por Prefeituras e Escolas.





**PROJETO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL"**  
**Formulário nº 01 – PREFEITURA – *Medição To (inicial)***

<b>Prefeitura Municipal de:</b>
<b>Pessoa Responsável e cargo ocupado:</b>
<b>Telefone:</b> _____ <b>E-mail:</b> _____
<b>Total de escolas sob a responsabilidade da Prefeitura:</b>
<b>Total de escolas que aderiram ao Projeto "Alimentação Escolar Saudável"</b>

Indicador nº	Descrição do Indicador	Verificação em	
		__/__/__	__/__/__
1	O Município possui política de alimentação escolar saudável?	sim	não
2	Percentual de compras para as escolas que foram adquiridas de fornecedores do município ou de municípios na região no período de abril e maio de 2015  (obtem-se o percentual dividindo-se o valor das compras para as escolas que foram adquiridas no município ou municípios vizinhos na região pelo valor total das compras destinadas às escolas) .	_____ %	
3	% das escolas públicas do município que oferecem refeições escolares consistente com as diretrizes dietéticas estabelecidas por nutricionista.	<p><i>Esses indicadores de nº 3 a 10 serão calculados pela equipe técnica do Projeto com base nos dados informados nos formulários preenchidos pelas Escolas,</i></p> <p><i>A Prefeitura deverá zelar para que todas as Escolas participantes preencham corretamente os formulários.</i></p>	
4	% das escolas públicas do município que disponibilizam palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável.		
5	% das escolas públicas do município que obtém a redução de gordura consumida por aluno.		
6	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de sal por aluno.		
7	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de açúcar por aluno.		
8	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de produtos processados e ultraprocessados.		
9	% das escolas públicas do município que aumentam a oferta de frutas e vegetais por aluno.		
10	% de escolas que tenham inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular.		

As informações acima correspondem à realidade e estão sujeitas à confirmações por técnicos externos designados pelo Projeto.

<b>Local e Data:</b> _____
<b>Assinatura do Responsável</b>



**PROJETO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL"**

Formulário nº 02 – PREFEITURA – *Medição T1 e posteriores*

<b>Prefeitura Municipal de:</b>
<b>Pessoa Responsável e cargo ocupado:</b>
<b>Telefone:</b> _____ <b>E-mail:</b> _____
<b>Total de escolas sob a responsabilidade da Prefeitura:</b>
<b>Total de escolas que aderiram ao Projeto "Alimentação Escolar Saudável"</b>

Indicador nº	Descrição do Indicador	Verificação em _/_/___
1	O Município possui política de alimentação escolar saudável?	sim    não
2	Percentual de compras para as escolas que foram adquiridas de fornecedores do município ou de municípios na região no período de outubro e novembro de 2015  (obtem-se o percentual dividindo-se o valor das compras para a escolas que foram adquiridas no município ou municípios vizinhos na região pelo valor total das compras destinadas às escolas) .	_____ %
3	% das escolas públicas do município que oferecem refeições escolares consistente com as diretrizes dietéticas estabelecidas por nutricionista.	<p><i>Esses indicadores de nº 3 a 10 serão calculados pela equipe técnica do Projeto com base nos dados informados nos formulários preenchidos pelas Escolas,</i></p> <p><i>A Prefeitura deverá zelar para que todas as Escolas participantes preencham corretamente os formulários.</i></p>
4	% das escolas públicas do município que disponibilizam palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável.	
5	% das escolas públicas do município que obtém a redução de gordura consumida por aluno.	
6	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de sal por aluno.	
7	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de açúcar por aluno.	
8	% das escolas públicas do município que obtém a redução do consumo de produtos processados e ultraprocessados.	
9	% das escolas públicas do município que aumentam a oferta de frutas e vegetais por aluno.	
10	% de escolas que tenham inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular.	

As informações acima correspondem à realidade e estão sujeitas à confirmações por técnicos externos designados pelo Projeto.

<b>Local e Data:</b> _____
<b>Assinatura do Responsável</b>



**PROJETO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL"**  
**Formulário nº 03 – ESCOLA – *Medição To (inicial)***

<b>Nome da Escola e Cidade:</b>	
<b>Pessoa Responsável e Cargo:</b>	
<b>Telefone:</b>	<b>E-mail:</b>

Indicador nº	Descrição do Indicador	Verificação em __/__/__
1	A Escola adota os padrões já definidos pelo FNDE, adequando os cardápios às diretrizes do PNAE?	sim    não
2	A Escola disponibiliza palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável?	sim    não
3	A Escola tem inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular?	sim    não
4	<b>Consumo total de gorduras</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas
5	<b>Consumo total de sal</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas
6	<b>Consumo total de açúcar</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas
7	<b>Consumo total de produtos processados e ultraprocessados</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas
8	<b>Consumo total de frutas, vegetais e alimentos in natura</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas
-	Quantidade total de alunos com matrícula ativa em abril e maio de 2015	_____ alunos
-	Quantidade de dias letivos no período de abril e maio de 2015	_____ dias letivos

**As informações acima correspondem à realidade e estão sujeitas à confirmações por técnicos externos designados pelo Projeto.**

<b>Local e Data:</b> _____
<b>Assinatura do Responsável</b>
_____



**PROJETO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL"**  
**Formulário nº 04 – ESCOLA – *Medição T1 ou posteriores***

<b>Nome da Escola e Cidade:</b>	
<b>Pessoa Responsável e Cargo:</b>	
<b>Telefone:</b>	<b>E-mail:</b>

Indicador nº	Descrição do Indicador	Verificação em				
1	A Escola adota os padrões já definidos pelo FNDE, adequando os cardápios às diretrizes do PNAE?	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; text-align:center;">_ / _ / _</td> <td style="width:50%;"></td> </tr> <tr> <td align="center">sim</td> <td align="center">não</td> </tr> </table>	_ / _ / _		sim	não
_ / _ / _						
sim	não					
2	A Escola disponibiliza palestras ou seminários sobre alimentação alimentar saudável?	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td align="center">sim</td> <td align="center">não</td> </tr> </table>	sim	não		
sim	não					
3	A Escola tem inseridas atividades específicas de Educação Física, que se coadunem com os objetivos do Projeto, em sua grade curricular?	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td align="center">sim</td> <td align="center">não</td> </tr> </table>	sim	não		
sim	não					
4	<b>Consumo total de gorduras</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas				
5	<b>Consumo total de sal</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas				
6	<b>Consumo total de açúcar</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas				
7	<b>Consumo total de produtos processados e ultraprocessados</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas				
8	<b>Consumo total de frutas, vegetais e alimentos in natura</b> (soma de todas as quantidades utilizadas durante o período. A soma pode ser obtida por pesagens dos produtos ou pelo seguinte cálculo: estoque inicial mais entradas menos estoque final = quantidade consumida)	___ , _ Kilogramas				
-	Quantidade total de alunos com matrícula ativa em outubro e novembro de 2015	_____ alunos				
-	Quantidade de dias letivos no período de outubro e novembro de 2015	_____ dias letivos				

**As informações acima correspondem à realidade e estão sujeitas à confirmações por técnicos externos designados pelo Projeto.**

<b>Local e Data:</b> _____
<b>Assinatura do Responsável</b>
_____