



QUALIDADE NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO A LEGISLAÇÃO DAS CANTINAS E MEDIDAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS DE MIRANDÓPOLIS - SP

NUTRITIONAL QUALITY AND ADEQUACY THE LEGISLATION OF THE CANTINES AND HYGIENIC-SANITARY MEASURES OF THE SCHOOLS OF MIRANDÓPOLIS – SP

Gilson Santos ¹

RESUMO

A pesquisa objetivou verificar o funcionamento das cantinas escolares do município e verificar se os alimentos e bebidas comercializados estão em conformidade com a legislação. A infância e a adolescência é um período caracterizado por diversas mudanças, o que o tornam um público vulnerável para o desenvolvimento de alterações negativas no padrão alimentar. Foram avaliadas as qualidades nutricionais dos alimentos ofertados, além das condições higiênico-sanitárias. Apesar da grande maioria dos estudantes das escolas públicas consumirem a merenda escolar, uma quantia próxima dos mesmos estudantes comprava algum item na cantina. O estudo demonstrou que a quantidade de lanches industrializados oferecidos nas cantinas é maior que a de alimentos in natura, onde são ofertados alimentos industrializados com alta densidade calórica e bebidas açucaradas.

Palavras-chave: qualidade nutricional; cantina; alimentação escolar.

ABSTRACT

The objective of the research was to verify the functioning of the school canteens in the municipality and to verify that the foods and drinks marketed are in compliance with the legislation. Childhood and adolescence is a period characterized by a number of changes, making it a vulnerable public for the development of negative changes in the dietary pattern. The nutritional qualities of the foods offered were evaluated, in addition to hygienic-sanitary conditions. Although the vast majority of public school students consume school lunches, a small amount of the same students bought some items from the canteen. The study showed that the amount of industrialized snacks offered in canteens is greater than that of in natura foods, where industrialized foods with high caloric density and sugary drinks are offered.

Keywords: nutritional quality; canteen; school feeding.

1. INTRODUÇÃO

Tratando-se da qualidade nutricional da alimentação dos escolares, vários motivos influenciam em suas escolhas, desde a relação com amigos à convivência familiar (que traz muitos mitos referentes à alimentação) e hábitos que são difíceis de serem alterados. Devido a isso o desenvolvimento intelectual e o rendimento escolar são afetados. Segundo YAMAGAMI (2015, p. 6):

O desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis na infância garante o crescimento e desenvolvimento correto das crianças, devido ao fornecimento de nutrientes essenciais para o adequado desempenho das funções fisiológicas bem como a manutenção da saúde.

A infância e a adolescência é um período caracterizado por diversas mudanças, o que o tornam um público vulnerável para o desenvolvimento de alterações negativas no padrão alimentar, sendo facilmente o alvo de medidas que levam a prevenção do excesso de peso e controle da obesidade. O ambiente escolar é um local característico para realizar a avaliação do perfil nutricional dos estudantes e se mostra facilmente o melhor lugar para captar informações (MATOS, 2015).

Conforme Mesquita, Pinto e Sarmiento (2006) avaliaram o perfil qualitativo de lanches consumidos pelos alunos do ensino fundamental de uma escola privada de Brasília, e detectou que os lanches analisados, comercializados pela cantina da escola, em sua maioria eram ricos no teor de sódio, açúcar e gordura saturada, o autor também declara a baixa qualidade nutricional dos lanches que eram trazidos de casa, reforçando a importância e a elevada necessidade de uma educação alimentar.

De acordo com Caroba (2002) diversos estudos apontam que boa parte dos alunos das escolas públicas e particulares tem o hábito de consumir alimentos que são comercializados pelas cantinas. Como resultado de uma pesquisa realizada em escolas públicas de Piracicaba (SP) registrou-se um percentual de 69,4% para o consumo de gêneros alimentícios nas cantinas e 29,6% destes estudantes, consumiam cerca de duas vezes na semana.

Várias instituições de ensino incluem em sua didática pedagógica ações que se relacionam na promoção da saúde mas, há uma imensa incoerência entre o que é aprendido em sala de aula e o que

é praticado, e com isso uma inconsistente posição dessas instituições, principalmente no que se refere ao tema “alimentação saudável” (SILVA, 2009).

Segundo AMORIM et al. (2012) a escola precisa incentivar que hábitos saudáveis sejam transmitidos aos alunos, sempre reforçando e respeitando as tradições e hábitos alimentares, elevando o direito desses alunos no recebimento de refeições adequadas e seguras. A promoção da alimentação adequada no meio escolar também contribui para o controle e uma queda da elevada prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, que hoje em dia é visto com frequência entre os estudantes.

Segundo Caroba (2002) em substancial parcela das unidades de ensino brasileiras encontram-se disponíveis os serviços das cantinas e lanchonetes, sendo grande o número de escolas que dispõem deste serviço. No Brasil, as cantinas escolares estão presentes em 48,9% das escolas do país; como mostra os dados da pesquisa nacional de saúde do escolar, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012).

Gabriel et al. (2010) descrevem que no país o acesso aos alimentos por estudantes no meio escolar com exceção da refeição ofertada pela escola ou é proveniente do hábito inserido pelo meio familiar ou baseia-se por consumo de gêneros alimentícios na cantina. A cantina possivelmente é quem caracteriza parte da realidade encontrada na rotina dos estudantes, ainda que por meio da portaria COGSP/CEI/DSE do município de São Paulo que estabelece as normas para o funcionamento de cantinas escolares e regulamenta a comercialização de alimentos no ambiente escolar, as cantinas fornecem opções que não contribuem para o rendimento e saúde dos alunos.

“[...] Como forma de **controlar a qualidade nutricional dos alimentos ofertados pelas cantinas escolares**, alguns estados e municípios instituíram uma legislação que regulamenta estes estabelecimentos” (WILLHELM, RUIZ e OLIVEIRA, 2010, p.2, grifo nosso).

Após entrar em vigor em todo estado de Santa Catarina alterações determinadas pela lei, regulamentaram os produtos vendidos dentro do ambiente escolar por meio das cantinas, desde doces e refrigerantes à produtos industrializados, ficando proibida a comercialização destes, pelo fato dos malefícios que trazem a saúde, e por outro lado determinado que frutas fossem incluídas (FERNANDES et al, 2009).

O objetivo principal do presente trabalho foi realizar uma pesquisa no ambiente escolar, avaliando as cantinas do município de Mirandópolis, onde verificou se os itens comercializados nas

cantinas estavam em conformidade com os critérios previstos pela legislação e comparando as diferenças entre escolas da rede pública e privada, além do consumo alimentar dos alunos.

2. METODOLOGIA

Tipo de estudo e população

Trata-se de um estudo de campo transversal, de caráter observacional e qualitativo que avaliou as cantinas escolares da rede pública estadual, municipal e privada da cidade de Mirandópolis, SP. Encontram-se no município 07 escolas no perímetro urbano da cidade, as quais foram convidadas a participar do estudo, mas somente 04 se enquadravam no critério de seleção.

Caracterizados por um questionário, aplicado ao proprietário pela cantina de cada instituição de ensino e um questionário que avaliou o consumo alimentício de até 50 estudantes de ambos os sexos. As classes escolhidas para participar, foram definidas aleatoriamente de acordo com a disponibilidade da turma sob orientação da diretora da escola.

Os dados foram coletados no mês de agosto de 2018, sendo os critérios de inclusão da pesquisa, escolas municipais de Mirandópolis com mais de 100 alunos cadastradas na Secretaria Estadual de Educação e na Diretoria de Ensino da região de Andradina, com ensino fundamental I (1ª a 4ª séries), fundamental II (1ª a 8ª séries) e ensino médio (1ª a 3ª séries), que confirmaram através de contato telefônico possuir cantina nas suas dependências e que aceitaram participar da pesquisa por meio do termo de consentimento livre e esclarecido. Os critérios de exclusão: cantinas de escolas municipais, estaduais e privadas que os diretores não dispuseram autorização para realização da pesquisa e escolas que não tinham cantina.

Para avaliar as condições higiênico-sanitárias de cada cantina escolar foi aplicado um check-list adaptado da resolução da diretoria colegiada (RDC) 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos. E da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação.

A coleta de dados foi realizada em horários de funcionamento do período matutino das cantinas, neste caso, de 8h30 às 12h00. Na aplicação do check-list, avaliou-se: edificação,

instalações, equipamentos, utensílios, móveis, tempo-temperatura das refeições e a produção de alimentos servidos. Com base na RDC 275/02 classificou-se as cantinas em 3 grupos, sendo Grupo 01 (76 a 100% de itens conformes); Grupo 2 (51 a 75% de itens conformes) e Grupo 3 (0 a 50% de itens conformes).

Todos os responsáveis pelas cantinas que foram pesquisadas assinaram uma autorização institucional, permitindo a entrada do pesquisador nos estabelecimentos para a realização da coleta de dados. Dados estes, que foram colhidos por meio de análise observacional.

Coleta de dados

A caracterização da coleta de dados se deu através da aplicação de três questionários distintos, sendo eles: questionário avaliativo sobre a cantina escolar, desenvolvidas a fim de conhecer os níveis de adequação dos estabelecimentos perante o seguimento do manual das cantinas do Ministério da Saúde e critérios previstos pela lei, que prejudiquem a saúde dos escolares, aplicados aos proprietários dos estabelecimentos, que caracterizou o local, determinado por questões abertas e fechadas.

A presença de um questionário avaliativo, com questões adaptadas do teste de aceitabilidade do PNAE que buscou conhecer o consumo alimentício dentro do ambiente escolar da rede pública e privada de ensino (Pnae, 2018). Devido à rede privada não oferecer merenda, realizou-se então adaptações aos questionamentos, mas ambos questionavam sobre o consumo na cantina, frequência e motivo do consumo, com diferenciais marcados pelo hábito de levar lanche de casa, preferências alimentares e medo em levar algo por vergonha dos colegas.

Os questionários foram preenchidos pelos entrevistados sob orientação do pesquisador. Após a coleta dos dados eles foram avaliados quanto a sua consistência, codificados e transcritos para o banco de dados, analisados por meio de estatística descritiva e posteriormente apresentados com valores de frequência relativa (%) e absoluta (n) na forma de gráficos e tabelas, utilizando o programa Microsoft Office Excel 2007.

3. RESULTADOS e DISCUSSÕES

Participaram da pesquisa quatro escolas do município de Mirandópolis, sendo três 75% da rede pública estadual e do município e uma 25% da rede privada, onde foi aplicado um questionário avaliativo aos proprietários de cada cantina, para analisar a qualidade nutricional dos alimentos comercializados. Além dos proprietários foi avaliado um grupo de estudantes de ambos os sexos, sendo 101 (54,01%) do sexo masculino e 86 (45,99%) do sexo feminino, com média da idade de 13-14 anos.

Dos proprietários das cantinas, 75% tiveram em determinado momento alguma capacitação sobre higiene com os funcionários e 75% não tinham orientação com o nutricionista, o que se assemelha aos resultados reportados por Gomes et al (2015), onde 55% dos manipuladores receberam treinamento sobre higienização e 45% não tiveram treinamento sobre higienização. Willhelm, Ruiz e Oliveira (2010) em sua pesquisa também encontraram resultados semelhantes, que atribuíram os resultados a falta de fiscalização e orientação o que pode ter contribuído para as irregularidades encontradas nos estabelecimentos avaliados.

Na tabela 1 encontram-se os resultados observados na presente pesquisa, onde 25% recebiam orientação de nutricionista em algum momento, 50% conhecia sobre o manual das cantinas do ministério da saúde, 75% dos estabelecimentos havia alvará sanitário, 75% das cantinas afirmaram que incentivam a aquisição de alimentos saudáveis, cerca de 25% das escolas havia um mural sobre informação sobre alimentação saudável, nenhuma das escolas havia cartazes publicitários de alimentos de baixa qualidade nutricional e 75% dos estabelecimentos em algum momento ofereceram capacitação em higiene e manipulação de alimentos aos funcionários.

Tabela 1- Distribuição percentual de variáveis questionadas. Mirandópolis, 2018.

Variável	(%)
Orientação ou supervisão de nutricionista	25
Manual das cantinas escolares do Ministério da Saúde	50
Alvará sanitário no estabelecimento	75
Incentivo a aquisição de alimentos saudáveis	75
Presença de murais sobre alimentação saudável	25
Responsáveis capacitados em higiene e manipulação de alimentos	75
Dificuldades para implementação de uma cantina saudável:	
Dificuldade financeira	75
Baixa aceitação dos escolares	100
Facilidade e baixo custo de alimentos industrializados	50

Em estudo realizado por Willhelm, Ruiz e Oliveira (2010) observou que 14% dos estabelecimentos receberam orientação de um nutricionista e associaram a presença do profissional à oferta de alimentação saudável. Todos os estabelecimentos analisados que ofereciam alimentos nutritivos tinham orientação e ausência naqueles que ofereciam os menos.

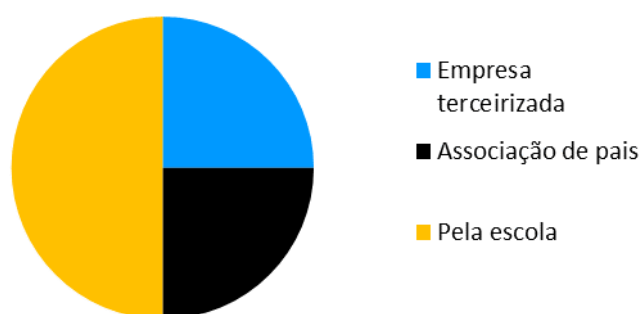
A tabela 2 apresenta as medidas higiênicas sanitárias observadas nos estabelecimentos. Quando comparamos os responsáveis pelas cantinas que possuíam capacitação e não possuíam capacitação, observamos que os proprietários que possuíam capacitação apresentaram melhorias em relação ao uso de uniforme completo e ausência de adornos.

Tabela 2- Cumprimento das medidas higiênico-sanitárias. Mirandópolis, 2018.

Variável	COM capacitação (%)
Uso de uniforme completo e limpo	75
Ausência de adornos	50
Mãos íntegras	75
Ambiente visivelmente limpo	75
Ausência aparente de vetores	75

A capacitação periódica quanto à manipulação e higiene de alimentos se mostrou fator importante para garantia da segurança da alimentação escolar, uma vez que mesmo não sendo completamente seguidas, as medidas básicas de higiene se mostraram como um diferencial no grupo capacitado, apesar de grande parte dos proprietários das cantinas referirem conhecer o manual das cantinas do ministério da saúde, esses não a aplicavam com exatidão e deixavam de seguir as regulamentações (Brasil, 2014).

Das cantinas que fizeram parte da pesquisa, 25% são administrados por empresas terceirizadas, 25% por associação de pais e 50% pela escola. Sendo que 50% têm conhecimento do manual das cantinas (Figura1).

**Figura 1-**Distribuição percentual referentes à administração das cantinas escolares. Mirandópolis, SP, 2018.

Em estudo desenvolvido por Gabriel (2008) que visou analisar bebidas e alimentos comercializados em escolas de oito municípios de Santa Catarina, verificou-se que dentre os 156 estabelecimentos avaliados, 53,2% são administrados pela escola, sendo os demais terceirizados.

Dentre os alimentos oferecidos pelas cantinas, o que prevaleceu foram os alimentos com excesso de açúcar, como doces, guloseimas, refrigerante e salgadinhos industrializados que excedem na quantidade de sódio e gordura saturada, sendo classificados como menos saudáveis (Figura2).

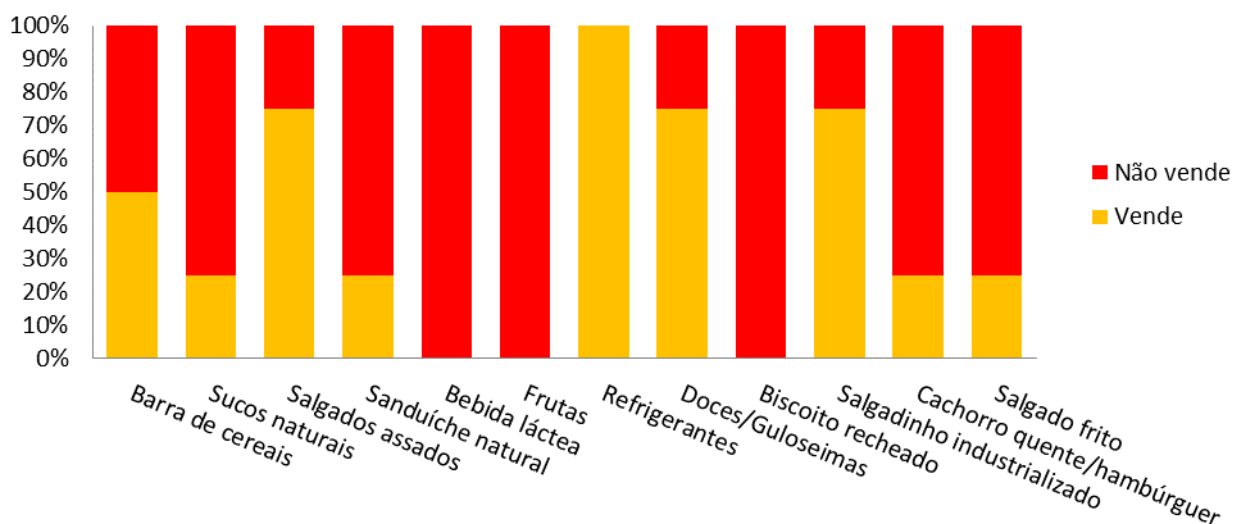


Figura 2-Distribuição percentual de alimentos comercializados nas cantinas de escolas públicas e particulares. Mirandópolis, SP, 2018.

Porto (2011) em um estudo realizado em cantinas de escolas públicas do Distrito Federal encontrou resultados semelhantes aos encontrados nas escolas de Mirandópolis, onde se observou prevalência de alimentos industrializados geralmente com elevada densidade energética e baixo valor nutritivo encontrado entre os principais itens ofertados nas cantinas. Estes resultados são fatores preocupantes, uma vez que os alimentos disponíveis para a venda na escola podem contribuir para a obesidade infantil.

O Guia Alimentar da População Brasileira relata que óleos, gorduras, sal e açúcar devem ser utilizados em pequenas quantidades nas preparações, pois o consumo excessivo destes nutrientes aumenta o risco de doenças do coração, cárie dental e obesidade. Foi perceptível que os alimentos ofertados nas cantinas, apresentaram alto teor desses nutrientes cujo consumo em excesso pode ser prejudicial à saúde. O consumo excessivo de sódio e de gorduras saturadas aumenta o risco de doenças do coração, enquanto o consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de cárie dental, obesidade e de várias outras doenças crônicas (Brasil, 2014).

As cantinas avaliadas ofereciam opções consideradas de baixo valor nutricional, mesmo conhecendo a legislação que menciona o oposto.

Ao fazer uma análise do consumo proveniente da cantina, 72,20% dos estudantes da escola particular revelaram comprar algo no estabelecimento, contra 65% do consumo na rede pública (Figura 3).

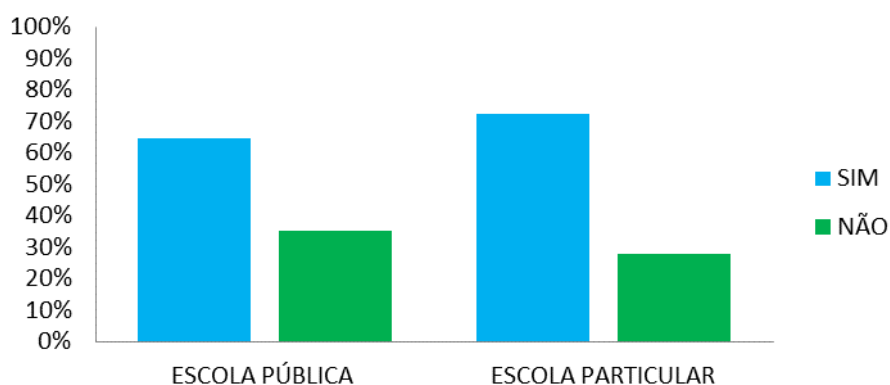


Figura 3-Distribuição percentual do consumo de alimentos comercializados nas cantinas de escolas públicas e particulares. Mirandópolis, SP, 2018.

O padrão de alimentos ofertados, analisados no presente estudo, foi o mesmo encontrado no estudo realizado por Willhelm, Ruiz e Oliveira (2010) em Porto Alegre, nas quais os alimentos mais ofertados foram os doces, guloseimas, chocolate, salgadinhos industrializados e refrigerantes.

Segundo o Guia alimentar, é comum a impressão de que a alimentação saudável muito mais cara que a alimentação não saudável. Essa idéia é muitas vezes criada pelo alto preço de alimentos ultraprocessados “enriquecidos” com vitaminas e outros nutrientes (Brasil, 2014).

Na presente pesquisa foram avaliados os alimentos mais consumidos nas cantinas, dentre eles o item de maior preferência foi o refrigerante 43,85%.

Segundo Porto (2011) um estudo longitudinal no Canadá, com amostra representativa de escolares nascidos entre 1998 a 2002, encontrou diferenças na prevalência de excesso de peso entre crianças que consumiam bebidas açucaradas regularmente (15,4%) e as que não consumiam (6,9%), concluindo que o consumo regular de bebidas açucaradas, especificamente entre as refeições, pode colocar algumas crianças em grande risco para excesso de peso.

O que gerou certa reflexão sobre a preferência pela bebida, é o sabor ou as características sensoriais que causam essa competitividade entre as bebidas industrializadas e sucos naturais, embora adotar uma alimentação saudável não seja meramente uma questão de escolha individual. Outros fatores que podem dificultar a adoção desses padrões, como o custo mais elevado dos alimentos minimamente processados diante dos ultraprocessados, a necessidade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação e a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis, são algumas das causas mencionadas pelo Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014).

A Figura 4 demonstra os motivos do consumo alimentício na cantina relatados pelos estudantes da rede pública quando não consumiam a refeição ofertada pela escola. Como foi constatado, entre os motivos mais relevantes pelo não consumo da merenda ofertada pela escola, destacam-se o fato dos estudantes trazerem lanche de casa 16,55%, 61,65% quando não gostavam da merenda ofertada e verificamos que, ainda quando consumiam a merenda ofertada pela escola, 21,80% dos estudantes permaneciam consumindo lanches na cantina conforme apresentado na Figura 4.

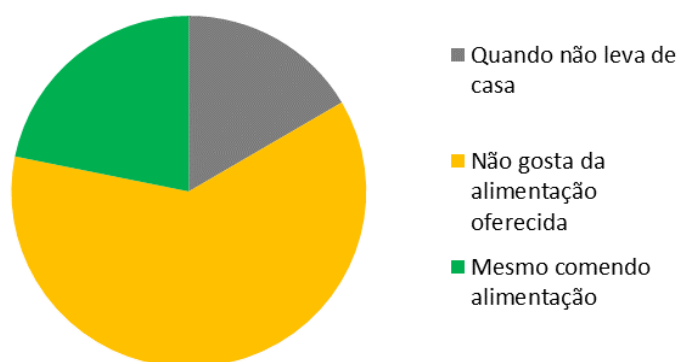


Figura 4- Distribuição percentual das variações de consumo nas cantinas por estudantes. Mirandópolis, 2018.

Resultados semelhantes ao presente estudo foram reportados por Mota et al (2013) onde verificaram, que os motivos “traz lanche de casa” e “não gosta da alimentação ofertada”, relatados pelos estudantes, são relacionados a fatores como: desconhecimento dos pais da qualidade da refeição ofertada; cardápio repetitivo; demora ao servir a merenda, onde muitas das vezes leva o estudante a escolher entre fazer a refeição ou brincar e, ainda, a concepção de que a merenda escolar é ofertada somente a crianças carentes.

Também foi questionado aos alunos das escolas públicas se tinham o hábito de comer a merenda oferecida pela escola, 67% revelaram que sim, e 33% não tem o hábito de comer a merenda (Figura 5).

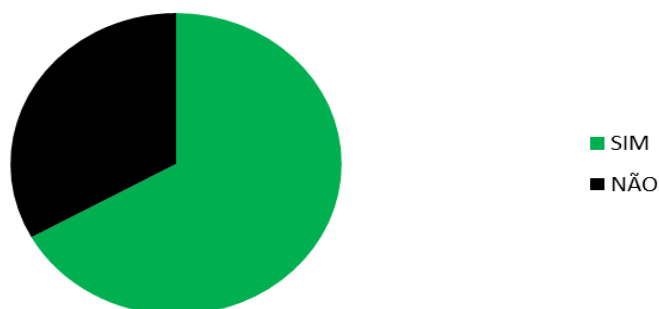


Figura 5- Distribuição percentual do consumo da merenda escolar por estudantes. Mirandópolis, 2018.

Diversos estudos vêm mostrando que a adesão à merenda oferecida pela escola é superior em casos de estudantes com idade inferior a 12 anos, onde o consumo destes foi de quatro vezes semanais (Mota et al, 2013).

Análise de Mota et al (2013) referente ao consumo da merenda escolar da rede pública de ensino de Canoinhas-SC visualizaram resultados semelhantes a pesquisa realizada em Mirandópolis, onde relatam que além de grande número dos estudantes aprovarem a merenda escolar servida, tal refeição torna-se relevante, devido à dificuldade financeira encontrada em diversas famílias. O fato em questão, que as medidas em que muitas das famílias contam com a possibilidade da escola ofertar uma refeição que seja adequada aos seus filhos.

Sabemos que as crianças e adolescentes passam grande parte do dia no ambiente escolar, o diferencial das escolas públicas fica através da distribuição da merenda a todos esses alunos, mas hoje além da refeição, dentro de todas as escolas visitadas, se encontrava as cantinas, onde muitos dos estudantes compravam alimentos caracterizados como de “baixo valor nutricional”, e também uma porcentagem desses alunos traziam lanche de casa.

Analisando a rotina diária dos estudantes, observou-se que, 23% consumia apenas a merenda, 38% merenda e cantina, 17% lanche de casa, 18% merenda, cantina e lanche de casa no mesmo intervalo e 4% não responderam conforme na Figura 6.

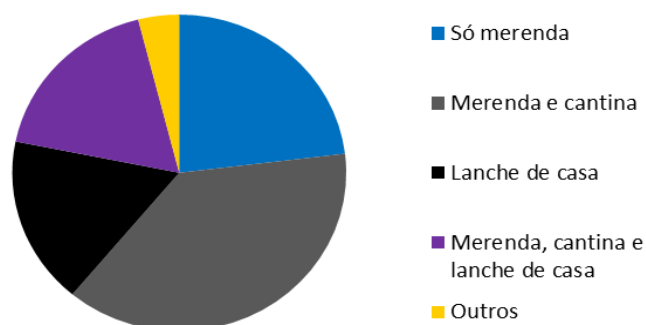


Figura 6- Distribuição percentual do consumo alimentar no ambiente escolar por estudantes. Mirandópolis, 2018.

Por se tratar de uma faixa etária com características e comportamentos peculiares como os adolescentes, em que a opinião e a aceitação do grupo movem suas escolhas, a alimentação escolar pode não corresponder aos seus desejos e preferências alimentares (Valentin et al 2017). O que confirma com o presente estudo ao se constatar a prevalência de estudantes que consomem outros alimentos durante o período que permanecem na escola, que não seja a alimentação ofertada.

Como relata o Guia Alimentar os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados por produtos industrializados prontos para consumo (Brasil, 2014).

Essas transformações, observadas com grande intensidade no Brasil, determinam, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias, elevando assim índices de sobrepeso e obesidade (Brasil, 2014).

Este estudo também verificou que na escola pública 52% comprava ao menos 1 vez na semana na cantina, sendo que 9% com frequência diária. O percentual encontrado na escola particular foi de 29% para 1 x na semana e 11% com sua frequência de consumo diária (Figura 7).

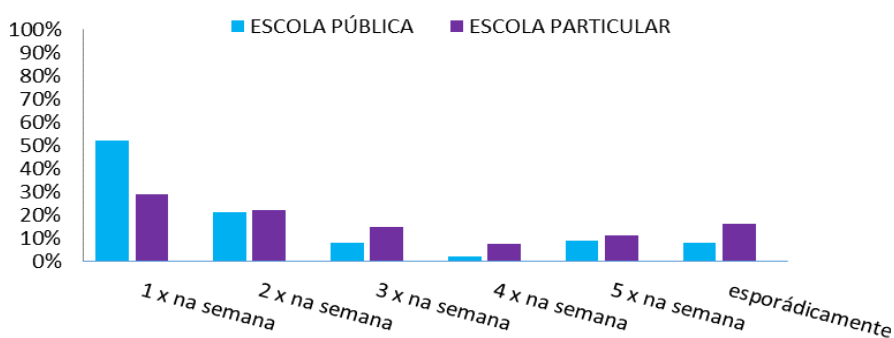


Figura 7- Distribuição percentual de consumo semanal nas cantinas de escolas públicas e particulares. Mirandópolis, 2018.

De acordo com os resultados apresentados observou-se que estudantes da escola particular apresentaram consumo mais elevado que na escola pública que consome menos, isso pode ser explicado pela condição financeira favorável, mas isso não impediu os estudantes da escola pública de comprar na cantina porém os valores percentuais sejam bem próximos, já o consumo em 1 vez na semana é maior na rede pública.

Resultados semelhantes foram relatados no trabalho realizado por Zancul (2004), ao estudar o consumo alimentar de adolescentes matriculados na rede pública de ensino de Piracicaba, apontando que cerca de 70% dos jovens costumava comprar alimentos na cantina.

Conforme o Guia Alimentar da População Brasileira relata, os alimentos ultraprocessados devem ser evitados em excesso, pois devido a seus ingredientes, alimentos como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote” e refrigerantes são nutricionalmente desbalanceados, por conta de sua formulação e apresentação. Esses alimentos tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente (Brasil, 2014).

O Guia Alimentar destaca que os alimentos processados e a eventual adição de açúcar ou óleo transformam alimentos com baixa ou média quantidade de calorias por grama em alimentos de alta densidade calórica. De acordo com Brasil (2014) o consumo destes alimentos estão associados ao risco de obesidade.

4. CONCLUSÃO

A condição de higiene observada no presente trabalho indicou uma realidade desfavorável dentro dos princípios de segurança higiênico-sanitária compatível com a produção e comercialização de alimentos.

A fiscalização destes estabelecimentos é necessária visando promover hábitos alimentares saudáveis.

O resultado obtido no presente estudo demonstrou que a quantidade de lanches industrializados oferecidos nas cantinas é maior que a de alimentos *in natura*. Há uma oferta preocupante de alimentos industrializados com alta densidade calórica e bebidas açucaradas o que pode contribuir para o aumento da obesidade infantil e doenças crônicas não transmissíveis.

5. REFERÊNCIAS

- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- RDC N° 275 de 21 de outubro de 2002. Disponível em:< <http://portal.anvisa.gov.br/>> acessado em: 10 de novembro. 2018.
- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em:< <http://portal.anvisa.gov.br/>> acessado em: 10 de novembro. 2018.
- AMORIM, N. F. A et al. Implantação da cantina escolar saudável em escolas do Distrito Federal, Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 25(2): 203-217, mar./abr., 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CAROBA, D. C. R. A escola e o consumo alimentar de adolescentes matriculados na rede pública de ensino. [dissertação]. Piracicaba: Universidade de São Paulo. 2002. 162p.
- FERNANDES, P. S., et al. Evaluating the effect of nutritional education on the prevalence of overweight/obesity and on foods eaten at primary schools. J Pediatr (Rio J). 2009; 85 (4):315-321.
- GABRIEL, C. G. Alimentos e bebidas comercializados em escolas de oito municípios de Santa Catarina após a instituição da lei estadual das cantinas. Universidade federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis-SC, 2008.
- GABRIEL, C. G. et al. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. Rev. Nutr. Campinas, 23(2):191-199, mar./abr., 2010.
- GOMES, R. N. S. et al. Qualidade higiênico-sanitária de alimentos produzidos em cantinas de escolas públicas de Codó/MA. R. Interd. v. 8, n. 1, p. 37-46, jan. fev. mar. 2015
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, Ministério da Saúde (BR), Ministério do Planejamento e Gestão. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2012 (PENSE 2012). Rio de Janeiro: IBGE; 2013.
- MATOS, B. O. Avaliação do perfil nutricional de crianças e pré-adolescentes matriculados em uma escola municipal de Limeira (SP). 2015. 41 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) Universidade estadual de Campinas, Faculdade de ciências aplicadas, Campinas, 2015.
- MESQUITA, J. H; PINTO, P. C. M. M; SARMENTO, C. T. M. Perfil qualitativo dos lanches escolares consumidos em instituição de ensino particular do Distrito Federal - Brasil. Univ. Ciênc. Saúde. 2006; 4 (1):49-62.
- MOTA, C. H; MASTROENI, S. S. B.S; MASTROENI, M. F. Consumo da refeição escolar na rede pública municipal de ensino. R. bras. Est. pedag., Brasília, v. 94, n. 236, p. 168-184, jan./abr. 2013.

PORTO, E. B. S. Perfil das cantinas escolares do Distrito Federal. 48-51 f. Dissertação apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2011.

PNAE, PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Pnae. Disponível em: <<http://www.fn-de.gov.br/programas/pnae/pnae-area-para-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>> acessado em: 07 abril, 2018.

SILVA, C. C. Cantina Escolar. In: BOCCALETTO, Estela Marina Alves; MENDES, Roberto Teixeira (Org.). Alimentação, Atividade Física e Qualidade de Vida dos Escolares do Município de Vinhedo/SP. Campinas: IPES Editorial, 2009. p. 47-56.

VALENTIM, E. A. et al. Fatores associados á adesão á alimentação escolar por adolescentes de escolas públicas estaduais de Colombo, Paraná, Brasil. Cad. Saúde Pública 2017; 33(10): e00061016

WILLHELM, F. F; RUIZ, E; OLIVEIRA, A. B. Cantina escolar: qualidade nutricional e adequação à legislação vigente. Rev. HCPA 2010; 30(3): 266-270.

YAMAGAMI, T. K. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio da escola municipal EMEIEF prof. Aldo José kuhl. 35 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) Universidade Estadual de Campinas, faculdade de ciências aplicadas, Campinas, 2015.

ZANCUL, M. S. Consumo alimentar de alunos nas escolas de ensino fundamental em Ribeirão Preto (SP). Universidade de São Paulo, faculdade de medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto, 2004.