

Administração da produção de alimentos na educação: o caso do município de Bertioga

Lisandra Vitória dos Santos

Miriã Rodrigues Cabral

Rayssa Pereira de Sousa

Sandra Souza Santos

Tatiane Aparecida de Miranda

Profa. Andréa Lemos Ferreira

Resumo: O presente estudo aborda a forma de gestão do processo de produção da merenda escolar numa escola pública do município de Bertioga. O referencial teórico baseou-se em pesquisas bibliográficas e uma pesquisa de campo, na qual foram enviado um questionário para o gestor responsável pela administração e organização da merenda escolar do município e no qual buscamos entender a forma que os alimentos são administrados até serem enviados para cada escola pública do município. A administração dos alimentos é muito importante e deve ser planejada pensando na qualidade das refeições e pela saúde dos estudantes. A merenda escolar deve ser administrada da melhor maneira por parte de cada setor responsável para que os alimentos cheguem corretamente à mesa dos estudantes e para que não haja desperdício destes alimentos.

Palavras-chave: administração, alimentação escolar, escola pública

1 INTRODUÇÃO

Este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresenta um estudo da gestão do processo de produção da merenda escolar numa escola pública do município de Bertioga.

A merenda escolar é muito importante dentro das escolas. Com acesso a alimentação variada e de qualidade, os alunos crescem e se desenvolvem melhor, apresentam maior aprendizagem e rendimento escolar. Além do mais as crianças e adolescentes dependem da alimentação escolar como fonte de energia e nutrição. A administração da merenda escolar deve ser feita de forma eficiente para assim garantir que os alimentos chegarão de forma correta nas escolas. Os recursos repassados para a Secretaria de Educação deve ser bem administrados para não ocorrer perdas desnecessárias e prejudicar os estudantes.

Desta forma o Objetivo geral deste TCC foi estudar a gestão da produção dos alimentos utilizados na merenda escolar nas escolas públicas de Bertioga do ensino fundamental. Para obter esses resultados foram definidos os objetivos específicos: 1. Identificar a importância da administração na produção da alimentação escolar; 2. Descrever a forma de produção dos alimentos realizada pelas escolas do ensino fundamental de Bertioga e 3. Sugerir medidas para que essa gestão possa ser mais eficiente.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO

A administração está presente em tudo o que está em nossa volta, através dela as empresas e organizações e até mesmo as pessoas conseguem alcançar os seus objetivos e metas. Segundo Maximiano (2007 *apud* CARVALHO, 2008, p.11),

'administrar é um trabalho em que as pessoas buscam realizar seus objetivos próprios ou de terceiros (organizações) com a finalidade de alcançar as metas traçadas'.

A administração é utilizada pelas empresas para gerir o negócio da melhor forma. Segundo Chiavenato (2003 *apud* CARVALHO, 2008, p.11) 'A palavra Administração vem do latim, ad – que significa direção, tendência para, e minister – que significa subordinação ou obediência, ou seja, quem realiza uma função sob comando de outra ou presta serviço a outro'. Sendo assim a administração possui como objetivo alcançar as metas estabelecidas através das pessoas.

A essência da administração é garantir que as empresas e organizações funcionem de maneira harmoniosa e eficiente. E isso é alcançado através das funções básicas da administração, que são: planejar, organizar, liderar e controlar. (ESPRO, 2023). Sendo que:

- a) **Planejar:** Estabelecer metas futuras para a organização ou empresa. Isso pode ocorrer em diferentes níveis: estratégico (abrangendo toda a organização), tático (por departamento) e operacional (atividades específicas).
- b) **Organizar:** Distribuir tarefas, definir agrupamentos e destinar recursos para realizar as ações estipuladas no planejamento
- c) **Liderar:** Guiar, motivar e influenciar equipes para que os objetivos planejados sejam alcançados.
- d) **Controlar:** Monitorar e avaliar se o planejado está sendo executado como deveria.

Segundo Maximiliano (2003 *apud* CARVALHO, 2008, p.18-19), as principais funções organizacionais e que são coordenadas pela administração geral da empresa. Em complemento, Maximiliano adiciona as seguintes funções, na Administração:

- a) **Produção (operações)** – tem como objetivo transformar insumos (matérias-primas e outros) em produtos ou serviços para suprir as necessidades dos clientes. Há três tipos de processos produtivos: produção em massa e em grandes lotes; produção por processo contínuo; e produção unitária e em pequenos lotes;

- b) **Marketing** – estabelece relações entre a organização e seus clientes. Abrange as diferentes atividades de pesquisa e desenvolvimento de produtos, distribuição, preço e promoção (publicidade e propaganda);
- c) **Pesquisa e desenvolvimento** – essa função tem como objetivo, transformar as informações de marketing, as melhores ideias e os avanços tecnológicos e da ciência em produtos e serviços;
- d) **Finanças** – atende à organização cuidando eficazmente e protegendo os seus recursos financeiros. São de competência das finanças os investimentos, financiamentos, controle e destinação dos resultados; e,
- e) **Recursos humanos** – também é chamado de gestão de pessoas, começa com os cuidados com a entrada de pessoas na organização, sua permanência e até a sua saída. Tem como componentes as tarefas de: planejamento, recrutamento e seleção de pessoas para a mão-de-obra necessária, treinamento e desenvolvimento, avaliação e desempenho, remuneração ou compensação, higiene, saúde e segurança, administração de pessoal e funções pós-emprego.

2.2 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A alimentação escolar possui uma grande importância na rotina dos estudantes que frequentam o ensino público. A partir dela os alunos ganham a energia necessária para estudar e absorver todo o conteúdo que está sendo passado para eles durante todo período que estão no ambiente escolar.

De acordo com a Legislação Federal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período que os alunos estão na escola, deve ser promovida e incentivada com vista na lei nº11.947/2009, Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da educação (FNDE) nº26/2013 e na resolução FNDE nº06/2020 (BRASIL, 2023).

Cada criança e adolescente que frequenta a escola pública possui o direito de receber alimentos de qualidade. Infelizmente, para uma grande parcela dessas crianças e adolescentes a merenda escolar acaba sendo uma das únicas refeições do seu dia, o que faz com que estes alimentos sejam de maior importância dentro das escolas.

“Até chegar à mesa, o alimento percorre um longo caminho. Todas as etapas são importantes e quando não administradas da maneira correta, gera desperdício resultando na perda de recursos financeiros e no aumento da produção de lixo” (MAURELLI; RIBEIRO, 2019). A administração dos alimentos deve ser feita com cuidado para que não haja erros no controle, preparo, armazenagem e no seu recebimento.

A preparação dos alimentos também deve ser feita com cuidado, a escolha da merendeira é muito importante, pois os alimentos precisam ser manipulados por pessoas que já possuem experiência e entendimento do preparo dos alimentos. Segundo Roque (2017, p.33) “Manipuladores de alimentos são de suma importância no ambiente escolar, pois eles garantirão com que os alimentos sejam preparados e servidos de forma correta e não ofereça risco para os alunos”.

2.3 PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os alimentos necessitam ser bem administrados pelos responsáveis dentro das escolas, do diretor(a) até a cozinheira. A escola precisa ter o cuidado com a armazenagem até a preparação dos alimentos, é essencial o cuidado com cada etapa para que não haja faltas e nem sobras destes. De acordo com Cardoso e Bernardon (2007) “A escola é um espaço dinâmico e complexo. São várias pessoas trabalhando em conjunto, cada uma com suas funções e seus objetivos. Os alimentos seguem uma linha de produção eficiente até chegar nas mesas dos estudantes é um processo que deve ser feito com cautela e atenção a cada detalhe”.

2.3.1 Recebimento dos alimentos

“O primeiro ponto importante a ser tratado é o recebimento dos alimentos. Ou seja, o momento em que o fornecedor leva para sua escola os alimentos que serão usados para a produção da merenda das crianças” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.72).

- 1- Retirar as mercadorias das caixas de papelão e de madeira;

- 2- Lavar os alimentos (como frutas e hortaliças) em água corrente para retirar a sujeira principal;
- 3- Fazer uma seleção separando os alimentos que não estão em condições adequadas de uso (estragados);
- 4- Passar os alimentos para recipientes da própria cantina (higienizados) ou para sacos plásticos específicos para alimentos.

2.3.2 Armazenamento dos alimentos

“Os alimentos devem ser armazenados corretamente para que sejam conservados por mais tempo e para evitar que estraguem” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.73).

2.3.2.1 Alimentos armazenados no estoque:

- 1- Organizar os recipientes com alimentos em prateleiras (evitando o contato com o piso);
- 2- Manter os alimentos afastados entre si e da parede para que o ar circule;
- 3- Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas etc.;
- 4- Colocar os alimentos que estão mais próximos da data de vencimento mais à frente (para que sejam utilizados antes dos que possuem data de vencimento posterior);
- 5- Manter as prateleiras, as embalagens, as paredes e os pisos sempre limpos.

2.3.2.2 Alimentos armazenados em equipamento refrigerador:

- 1- Armazenar os alimentos prontos para consumo nas prateleiras de cima;
- 2- Armazenar os alimentos que já foram manipulados e que ainda vão ser preparados nas prateleiras do meio;
- 3- Armazenar os outros produtos nas prateleiras de baixo;
- 4- Os alimentos devem estar embalados e separados (evitando o contato uns com os outros);
- 5- Refrigerar ou congelar alimentos em quantidades pequenas;
- 6- Conservar fechadas as portas de refrigeradores, câmaras e congeladores, abrindo-as o mínimo de vezes possível.

2.3.3 Pré-preparo

“É a etapa em que os alimentos são submetidos a procedimentos como: catação, cortes, higienização, descascamento, descongelamento, entre outros” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.75).

2.3.4 Preparo

“O cozimento é essencial para a segurança do alimento. Essa etapa quando realizada adequadamente ajuda a diminuir a possibilidade de contaminação. Por isso, os alimentos devem sempre ser bem cozidos” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.76).

2.3.5 Distribuição e Porcionamento

“Quando a distribuição das refeições não é feita logo assim que os alimentos ficam prontos, alguns cuidados devem ser tomados. As saladas e sobremesas devem ser cobertas e permanecerem refrigeradas. Os pratos servidos quentes devem ser mantidos em banho-maria. Esses cuidados são necessários para garantir a segurança do alimento. Ou seja, para que não haja contaminação, o que pode causar danos à saúde das pessoas” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.77).

2.3.6 Utilização de sobras

“A utilização das sobras deve ser feita de forma muito cuidadosa, pois as sobras são uma grande fonte de contaminação. Essa utilização só deve ser feita quando todos os cuidados desde o armazenamento até a distribuição dos alimentos forem tomados” (CARDOSO; BERNARDON, 2007, p.77).

2.4 PLANEJAMENTO

A etapa do planejamento começa com a definição do cardápio. O cardápio é uma das etapas de maior importância e precisa ser definido com cuidado para que os alimentos oferecidos possam suprir as necessidades dos alunos e oferecer todos os nutrientes necessários para o seu desenvolvimento.

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), podemos definir o cardápio como uma ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais” (CARVALHO; POZENATO; COSME, 2024, n.p.).

O papel de um nutricionista na elaboração do cardápio é indispensável, pois são responsáveis por indicar os melhores alimentos para agregar o cardápio dos estudantes. Segundo Nunes (2022, p.24) “O nutricionista é responsável pela promoção da segurança alimentar e nutricional na alimentação escolar, contribuindo para a construção de práticas alimentares saudáveis”.

É a partir do cardápio que se torna possível definir não apenas a lista e quantidades de alimentos, condimentos, ingredientes culinários e bebidas a serem adquiridos, assim como, auxiliar na previsão de número e perfil dos funcionários responsáveis por sua execução, da relação dos equipamentos e utensílios necessários para preparar e servir os alimentos” (CARVALHO; POZENATO; COSME, 2024, n.p.).

Cada Município fica responsável pela elaboração dos seus cardápios com o auxílio de seus nutricionistas, buscando seguir as regras estabelecidas pelo PNAE e utilizar de forma eficiente os recursos que recebem.

2.5 CONTROLE

O controle do estoque está relacionado com a armazenagem correta dos alimentos, mantendo a sua qualidade e valor nutricional. Para que esse controle seja eficiente todos os profissionais envolvidos devem seguir corretamente os prazos e regras estabelecidas para o cuidado com os alimentos.

O controle eficiente do estoque por parte das escolas na alimentação escolar é uma prática fundamental para assegurar a qualidade dos alimentos e cumprir as diretrizes estabelecidas pela Resolução nº 06/2020 do PNAE. O PNAE exige que 30% dos alimentos sejam provenientes da agricultura familiar (LEMOSBS, 2024).

Um ponto muito importante quando se trata do controle de estoque é identificar e controlar os prazos de vencimento dos produtos, pois caso algum alimento que esteja fora de validade chegue a ser oferecido aos estudantes, pode causar sérios problemas. “É fundamental registrar as datas de entradas dos produtos e garantir que os itens alimentícios sejam utilizados dentro do prazo recomendado, para assim garantir a segurança alimentar dos alunos” (LEMOSBS, 2024).

Outro ponto muito importante que se deve analisar é a escolha dos fornecedores, deve se analisar a origem de seus produtos e a forma de produção dos seus alimentos, pois há muitos fornecedores que utilizam produtos químicos fortes nas suas mercadorias, esses produtos não fazem bem para o ser humano e se forem servidos na merenda escolar podem prejudicar à saúde das crianças.

é essencial escolher fornecedores confiáveis que cumpram as normas sanitárias e ofereçam produtos de alta qualidade. Priorizar alimentos frescos, de origem local e minimamente processados é uma prática que aumenta o valor nutricional das refeições servidas nas escolas, atendendo aos padrões estabelecidos pelo PNAE e promovendo a saúde e o bem-estar dos alunos (LEMOSBS, 2024).

As escolas têm a obrigação de possuir um estoque de qualidade, que cumpra com todas as regras sanitárias, devem armazenar os alimentos corretamente dentro da validade e oferecer a qualidade na preparação.

2.6 DESCARTE DOS ALIMENTOS

O descarte dos alimentos que são oferecidos na merenda escolar vem se tornando um assunto de grande preocupação, a quantidade de alimentos desperdiçados vem crescendo mais e mais a cada ano. “Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, o desperdício de alimentos tomou perspectivas alarmantes, sendo que a cada ano, um terço do que é produzido no mundo, é desperdiçado” (TORRENT at al, 2018).

Uma das principais causas de desperdício dos alimentos da merenda escolar está relacionada com a baixa qualidade da comida que é produzida. Segundo o estudo realizado por Maurelli e Ribeiro (2019) “O índice de adesão a merenda escolar mostrou que em dias com preparações com carne bovina, a adesão foi alta (82,3%), enquanto dias com soja e peixe tiveram taxas de adesão menores em ambas as instituições

(65,1%). Esse estudo nos mostra que a aceitabilidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar impacta diretamente na quantidade de sobras que vai para o lixo”.

“O desperdício de alimentos deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, para que excessos e consequentes sobras não aconteça na unidade” (LABORO, 2022). “A importância do controle de desperdício nas escolas faz-se necessário devido aos gastos públicos que podem ser poupados e/ou direcionados para melhorias dentro do próprio programa”. Os programas destinados a cuidar da gestão dos alimentos precisam abordar com maior abrangência e preocupação para esse caso” (MAURELLI; RIBEIRO, 2019).

Os alimentos devem ser produzidos com quantidades certas e precisam agradar ao paladar dos estudantes. As escolas e o governo precisam trabalhar para a elaboração de uma gestão mais eficiente para que o desperdício dos alimentos nas escolas possa acabar. A implementação de programas e ações é importante para ensinar aos estudantes a importância de combater o desperdício, para assim não prejudicar o meio ambiente.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Para o presente estudo, foi realizada pesquisa bibliográfica na qual realizou-se um levantamento das obras relacionadas ao tema que direcionou o trabalho. Realizou-se também pesquisa de campo, em que buscamos entender a forma como é feita a produção da alimentação escolar, de uma escola do município de Bertoga.

Pesquisa de Campo

A pesquisa de Campo foi realizada em 1 das 30 escolas do município de Bertoga. Optou-se por investigar apenas uma das escolas, pois todas seguem o mesmo padrão estabelecido pela Secretaria de Educação do município.

Para buscar as informações necessárias para entender a gestão da produção da alimentação nas escolas, foram enviados três formulários diferentes, um para cada área que pretendeu-se abordar, com perguntas simples, relacionadas a organização dos alimentos da merenda escolar do município, esses formulários foram elaborados utilizando-se a plataforma “google forms”.

O primeiro formulário foi elaborado em 02/06/2024 e foi enviado para a responsável técnica pela Alimentação do Município de Bertioga e para a Chefe de Divisão da Alimentação Escolar, que são as responsáveis pela Secretaria da Educação do Município de Bertioga. Foram desenvolvidas 5 perguntas relacionadas a alimentação nas escolas públicas municipais.

O segundo formulário foi elaborado em 04/09/2024, contendo 4 perguntas. O formulário foi escrito em papel e as respostas foram obtidas pessoalmente. O grupo foi a uma escola pública do município e conversou com uma das cozinheiras dessa escola. As perguntas foram elaboradas a partir do objetivo de identificar as orientações que são passadas para a preparação dos alimentos.

O terceiro formulário foi elaborado em 12/11/2024 com o tema: Administração dos Alimentos e foi enviado para um dos responsáveis pela coordenação de uma das escolas do município. Foram descritas 14 perguntas relacionada a administração dos alimentos por parte da escola. Infelizmente, não recebemos o retorno das respostas por parte da coordenação da escola.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Administração da Secretaria de Educação

Na tabela 1 obteve-se as seguintes respostas da responsável técnica pela Alimentação do Município de Bertioga e da Chefe de Divisão da Alimentação Escolar. Em relação a gestão da produção dos alimentos realizada pela Secretaria Escolar de Bertioga:

Perguntas

1° Resposta

Como é feito o planejamento da gestão dos alimentos para as escolas do município?

A gestão é centralizada e terceirizada. Tudo solicitado com no mínimo 15 dias de antecedência, conforme o número de alunos da unidade escolar

Fonte: Autoria Própria.

2° Respostas

Como é feito esse controle?

As refeições são preparadas por per capita. Os funcionários da unidade escolar contam o número de alunos no dia e passa para as cozinheiras prepararem a quantidade conforme o número passado.

A alimentação é terceirizada, então a empresa que presta serviço é quem compra os alimentos, de acordo com pré elaborado mensalmente, é aprovado pela nutrição da prefeitura.

O que é feito com os alimentos que sobram nas escolas?

Não existe sobras consideráveis

O sistema de refeições é "self- service", os alunos se servem e procuram pegar apenas o que vão comer .

Qual o percentual de alimentos dividido para cada escola?

É feito uma conta per capita conforme o número de alunos da unidade mais uma média de 20% de repetições.

Como tem temos o controle com o self service , não sobra muito alimento

Os alimentos são pedidos através de número de solicitações de alimentos, número de alunos que comem e multiplicado pelo “per capita” de todos os

alimentos. Cada alimento tem um per capita de acordo com a faixa etária de cada aluno.

Tabela 1– Secretaria de Educação

Segundo as responsáveis pela Secretaria de Educação do município de Bertoga a alimentação do município é fornecida às escolas por meio de empresas terceirizadas, que prestam serviço e ficam responsáveis pela compra dos alimentos e por entregar para as escolas do município.

Mensalmente, é elaborado um cardápio pela Secretaria de Educação, em que são acompanhados por nutricionistas para garantir que os alimentos escolhidos serão de qualidade e que suprirão as necessidades básicas dos estudantes., para assim poderem ser enviados para as empresas terceirizadas para a compra destes.

O planejamento do cardápio escolar faz parte de um conjunto de ações Pré elaborado pela Secretaria de Educação obtido com base na quantidade de alunos de cada instituição escolar do município e tudo é solicitado com o mínimo de 15 dias de antecedência. Em geral, as refeições são preparadas com base no número de alunos e em um cálculo per capita que leva em conta a faixa etária de cada aluno. Também há uma margem de 20% para repetições, para garantir que não falte comida.

4.2 Produção Diária da Alimentação

O controle dos alimentos oferecidos para os estudantes por parte da Administração escolar é baseado no número de alunos presentes por dia, os funcionários das escolas contam quantos alunos estão presentes na escola naquele determinado dia para poder repassar às cozinheiras que prepararam as refeições de acordo com esse número. As cozinheiras preparam as refeições de acordo com uma ficha técnica que elas recebem da Secretaria da Educação, contendo o modo de preparo e os materiais que irão precisar.

As escolas do município utilizam o sistema “self-service” para servir os alimentos, fazendo assim para que os estudantes possam adquirir o desenvolvimento e ter maior independência, a única parte que as cozinheiras servem para os estudantes é a mistura, pois há crianças que acabam exagerando na quantidade. São enviadas nutricionistas diariamente, tanto da prefeitura, como da empresa

terceirizada que presta o serviço para averiguar como as escolas estão administrando os alimentos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo mostrou que o Município de Bertioga segue uma forma de gestão eficiente, utiliza uma gestão descentralizada, em que empresas terceirizadas ficam responsáveis pela compra e entrega dos alimentos para as escolas, além disso essas empresas fornecem funcionários para as escolas, como as cozinheiras e nutricionistas. O planejamento para a preparação dos cardápios se baseia no pré-labore o mesmo utilizado pelo FNDE para repassar os recursos para os estados e municípios, o município busca a padronização do cardápio para todas as escolas.

Infelizmente não conseguimos analisar com abrangência a administração das escolas, mas pelo que conseguimos obter pela Secretaria de Educação, as 30 escolas do município recebem os mesmos tipos de alimentos e a mesma quantidade e são administradas igualmente.

A administração realizada pelo município é eficiente, no entanto, essa gestão precisa ser aprimorada, pois há uma preocupação crescente a respeito do desperdício dos alimentos que vem ocorrendo dentro das escolas. Desta forma faz-se necessário o incentivo a criação de projetos para conscientizar os estudantes a respeito do desperdício.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2009.

CARDOSO, Gabriela Tavares; BERNARDON, Renata. **Organização e operação de cozinhas escolares**. Brasília- DF: Universidade de Brasília, 2007.

CARVALHO, Camila Fernandes Fagundes de; POZENATO, Joice Neris Ribeiro; COSME, Raquel Zimmermann. **Alimentação Escolar e orientações técnicas para a elaboração de cardápios**. São Paulo, SP: Sesi, 2024.

CARVALHO, Lúcia Maria Gadelha de. **INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO: Caderno Pedagógico para o curso Técnico em Administração**. Maringá-PR: Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), 2008.

Desperdício de alimentos em escolas Públicas. **Laboro.edu**, 2022. Disponível em: <https://laboro.edu.br/blog/desperdicio-de-alimentos-em-escolaspublicas/#:~:text=O%20desperd%C3%ADcio%20de%20alimentos%20deve,entre%20outros.Acesso em: 26 ago. 2024>.

Desperdício de Alimentos no Ambiente Escolar. Belo Horizonte, MG: Revista Espacios. 2018. ISSN 0798 1015

Fundamentos da Administração: Definição e Contexto. **ESPRO**, 2023. Disponível em: <https://www.espro.org.br/fundamentos-da-administracao/>. Acesso em: 21 nov. 2024.

Gerenciando o controle de estoque na alimentação escolar de forma eficaz. **Lemosbs**, 2024. Disponível em: <https://lemobs.com.br/controle-de-estoque-naalimentacao-escolar/>. Acesso em: 16 nov. 2024.

MAURELLI G.; RIBEIRO, R.M.M. **DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO FUNDAMENTAL: DA PANELA À LIXEIRA**. In: ANAIS DO IV ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 2019, Goiânia. **Anais eletrônicos...**, Campinas, Galoá, 2019. Disponível em: <https://proceedings.science/enpssan-2019/trabalhos/desperdicio-de-alimentos-nas-escolas-publicas-de-ensino-fundamental-da-panelaa?lang=pt-br>. Acesso em: 18 Nov. 2024.

NUNES, Thaisa Pereira. **Gestão da merenda escolar: Estudo de caso na Escola Estadual Professor Luiz Antônio Corrêa de Oliveira, Araxá, MG**. 2022. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso - Licenciatura em Pedagogia. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2022.

ROQUE, Erica Monik Silva. **Alimentação em escolas públicas do Maciço de Baturité: desafio da segurança alimentar e nutricional**. 2017. 45 f. TCC (Graduação) - Curso de Agronomia, Instituto de Desenvolvimento Rural, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Redenção-Ceara, 2017.

APÊNDICE A - Questionário (Secretaria de Educação do município de Bertioga)

1-Como é feito o planejamento da gestão dos alimentos para as escolas do município?

2-Há um controle de desperdício desses alimentos?

() Sim

() Não

3-Como é feito esse controle?

4-O

que é feito com os alimentos que sobram nas escolas?

5-

Qual o percentual de alimentos dividido para cada escola?

Fonte: Autoria própria (2024)

APÊNDICE B - Entrevista com a Cozinheira da Escola pesquisada

1-Como saber a quantidade de comida que será preparada no dia?

(Cozinheira) Por quantidade de aluno

2-O que é feito com o alimento que sobra?

(Cozinheira) É jogado fora

3-Recebem alguma orientação para o preparo dos alimentos?

(Cozinheira) Sim, da Nutricionista

4-As crianças se servem sozinhas ou recebem uma quantidade certa?

(Cozinheira) Se servem sozinhas, apenas a mistura que é servida para elas.

APÊNDICE C - Questionário (Coordenação da escola pesquisada)

1-Quem é responsável pelo recebimento dos alimentos na escola?

2-Como é administrado o recebimento dos alimentos na escola?

3-

Qual o local de armazenagem de cada alimento?

4-

Quanto tempo leva para ser repostos os alimentos?

5-

Como funciona o processo do pedido/compra dos alimentos?

6-A

escola recebe visitas de um Fiscal da Merenda?

Sim

Não

(Sim)

7-Com qual frequência?

_____ 8-

Como é calculado a quantidade de comida que será preparada por dia?

_____ 9-

Quais alimentos devem ser servidos aos estudantes?

10-Como são preparados os alimentos (as cozinheiras recebem alguma orientação)?

_____ 11-Os

alunos costumam repetir as refeições?

Sim

Não

12-Há alunos que não comem as refeições oferecidas na escola?

Sim

Não

13-É utilizado uma balança na escola para pesar os alimentos?

Sim

Não

(Sim)

14-Para a escola o Conselho de Alimentação do Município atua de forma:

Excelente

Bom

Regular

Ruim