RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Sexta-Feira, 18 de Abril de 2025

Capacitação promove avanços no serviço de alimentos na rede pública de Várzea Grande

TÉCNICOS DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

Da Redação

A Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer (SMECEL/MT) está promovendo nos dias 27 e 28 de março o Encontro de Boas Práticas em Serviço de Alimentação. A formação é direcionada aos profissionais técnicos em Nutrição Escolar - TNE (merendeiras e merendeiros) da rede municipal de Várzea Grande. O evento acontece no auditório do Anexo II da SMECEL, no Jardim Marajoara.

O superintendente Operacional do Sistema Escolar, responsável pela alimentação nas escolas, Jair Aragon Gama, disse que o evento reforça a importância dos profissionais que atuam na alimentação escolar. “Uma criança com fome não consegue aprender” ressaltou.

Atualmente, a rede municipal conta com cerca de 380 profissionais responsáveis pela merenda na escola. As formações ocorrem com a participação de todos os profissionais, divididos em quatro turmas nos períodos vespertino e matutino.

Além dos temas que incluem as palestras sobre segurança alimentar, cardápio e distribuição dos gêneros alimentícios, este ano a formação tem um foco específico na questão do ‘açúcar zero’ nas unidades escolares, principalmente nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI), que atendem crianças de 1 ano a 3 anos e 11 meses.

Outro ponto que será amplamente discutido na formação está relacionado ao consumo de produtos industrializados, no intuito de promover a redução do desses alimentos dentro das unidades escolares. Alimentos como bolacha recheada, salgadinhos tipo skinny e refrigerantes são ricos em açúcar, em gordura trans e sódio, por isso são proibidos para a compra e utilizados dentro das unidades escolares conforme a Resolução 06 de 2020 do FNDE.

Capacitação

Segundo o superintendente, o Encontro de Boas Práticas em Serviço de Alimentação será dividido em três momentos: No primeiro momento a abordagem será sobre a história do Programa de Alimentação Escolar, no segundo será sobre as rotinas de elaboração de cardápios, as rotas de entregas de alimentos nas unidades, o sistema de Registro Diário de Alimentação e no terceiro momento a abordagem será sobre o recebimento/armazenamento dos produtos, a higienização (pessoal, ambiente e utensílios) e por fim, a preparação e distribuição dos alimentos.

O município de Várzea Grande também é referência estadual no atendimento à alunos com restrições na alimentação escolar. Neste ano letivo, o Município conta com 250 alunos que recebem alimentação

diferenciada nas unidades escolares. O cardápio para atender esse público é elaborado de acordo com os laudos médicos de cada aluno apresentados na escola.

A alimentação especial elaborada pelas nutricionistas do Sistema Escolar atende alunos com diabetes, com hipertensão, intolerância à lactose, doença celíaca e alérgicas, entre outras patologias.

Através da Superintendência do Sistema Escolar, a SMCEl distribui para os CMEI’s, instituições filantrópicas, escolas de Educação Infantil, Educação Básica, Programa Escola em Tempo Ampliado, Educação de Jovens e Adultos e Escola em Tempo Integral, mais de 35 mil refeições todos os dias letivos.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown