RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Sexta-Feira, 20 de Novembro de 2026

# 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.

















