RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Domingo, 08 de Novembro de 2026

Alunos aprovam ampliação de frutas e cardápio saudável nas escolas estaduais

Reforço na alimentação escolar

Redação

A alimentação escolar da rede estadual de ensino tem conquistado o paladar e o reconhecimento dos estudantes. Com frutas servidas diariamente, refeições preparadas com alimentos in natura e cardápios planejados por nutricionistas, a alimentação nas escolas vai além do prato: é parte do processo de aprendizagem e da formação de hábitos saudáveis.

Aluno do 9º ano B, da Escola Estadual Agenor Ferreira Leão, Nicolas Barros, 14 anos, faz questão de elogiar. “A comida é excelente. A gente percebe o carinho das cozinheiras no preparo. Elas se dedicam ao máximo para oferecer o melhor”, afirma. Frequentador assíduo do refeitório, ele não esconde a sua preferência. “Carne com mandioca é meu prato favorito. É indispensável”.

Também do 9º ano, turma F, da mesma unidade, Eloá Beatriz de Sousa Rodrigues, 14 anos, está há quatro anos na escola e garante que a qualidade é constante. “A comida sempre foi boa, maravilhosa. As merendeiras perguntam se a gente quer mais ou menos, são muito atenciosas. O feijão não pode faltar. A comida cuiabana que a tia faz é muito boa”, destaca.

Responsável há 25 anos pela merenda na unidade, Vilma Ribeiro de Ataíde Souza explica que a rotina foi aprimorada em 2026. “Agora servimos fruta todos os dias como lanche de entrada. Duas vezes por semana oferecemos pão ou bolo. Muitas crianças chegam cedo e moram longe, então já tomam o café da manhã às 6h30. No recreio, às 9h20, servimos a refeição principal, com carne, arroz, macarrão, mandioca, saladas e verduras”, relata. A escola atende cerca de 660 alunos, sendo que mais da metade se alimenta diariamente na unidade.

O planejamento dos cardápios segue rigorosamente as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A nutricionista da Seduc, Lízia Soares, explica que o cardápio é estruturado para ciclos de cinco semanas, garantindo o aporte nutricional adequado. “Houve redução do limite de alimentos processados e ultraprocessados, que passou de 20% para 15%, e aumento dos minimamente processados, que agora devem representar 80% da base do cardápio. Priorizamos alimentos in natura, pois impactam diretamente na saúde e

na formação de hábitos alimentares mais saudáveis”, ressalta.

A legislação também assegura atendimento a estudantes com restrições alimentares. Segundo Lízia, quando há diagnóstico de alergia ou intolerância, o cardápio é adaptado para garantir segurança e inclusão. Nas escolas de tempo parcial são ofertadas, no mínimo, duas refeições diárias; nas de tempo integral, três.

Os investimentos acompanham a ampliação da política alimentar. Em 2025, a Seduc aplicou R$ 165,7 milhões na alimentação escolar dos mais de 312 mil estudantes, sendo R$ 128 milhões (77,3%) de recursos estaduais e R$ 37,1 milhões federais. Já para 2026, a previsão é de R$ 202,5 milhões, com aumento de 14,35% no repasse federal, que passa para R$ 42,5 milhões, enquanto o Estado deve investir R$ 160 milhões.

Outro avanço é a ampliação da cota mínima de compra da agricultura familiar, que passou de 30% para 45%. Em 2025, o Estado já aplicou mais de 66% dos recursos federais do PNAE na aquisição desses produtos, movimentando cerca de R$ 25,1 milhões. Entre os mais de 80 itens adquiridos estão abacaxi, banana, mandioca, abóbora, couve, tomate, leite, queijo, peixe regional e mel, fortalecendo produtores locais, comunidades tradicionais e aldeias indígenas.

Para 2026, a Seduc mantém um acordo de cooperação com a Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer) que prevê capacitação de fornecedores, mapeamento da produção regional e acompanhamento da execução dos contratos, ampliando a presença de alimentos frescos nas escolas.

Segundo o secretário de Estado de Educação, Alan Porto, o fortalecimento da alimentação escolar reflete o compromisso com a aprendizagem. “A alimentação escolar é parte fundamental do processo educacional. Quando o aluno está bem alimentado, ele aprende melhor. Temos ampliado os recursos próprios do Estado para assegurar refeições nutritivas, diversificadas e com produtos de qualidade, além de valorizar os profissionais que fazem esse trabalho diariamente nas escolas”, finalizou.