



# GUIA

DA ALIMENTAÇÃO

# ESCOLAR

# DO SESC

Como implantar a alimentação  
saudável nas cantinas escolares

**VOLUME 2**

Serviço Social do Comércio  
Departamento Nacional

# **Guia da Alimentação Escolar do Sesc**

**Volume 2**

**Como implantar  
a alimentação saudável  
nas cantinas escolares**

Rio de Janeiro  
Sesc | Serviço Social do Comércio  
Departamento Nacional  
2019

## **Sesc | Serviço Social do Comércio**

Presidência do Conselho Nacional  
José Roberto Tadros

### **DEPARTAMENTO NACIONAL**

Direção-Geral  
Carlos Artexes Simões

Diretoria de Programas Sociais  
Lucia Regina Senra da Silva Prado

Diretoria de Desenvolvimento Institucional  
Luiza de Faria Saraiva

### **CONTEÚDO**

Gerência de Saúde e Alimentação  
Gerência de Formação e Pesquisa  
Gerência de Educação

#### *Consultoria*

Juliana Paludo Vallandro  
Nutricionista (CRN-2 5439)

#### **PRODUÇÃO EDITORIAL**

Assessoria de Comunicação

*Projeto gráfico e diagramação*  
Outpaper Design e Inovação

#### *Edição*

Gustavo Barbosa (Conceito Comunicação  
Integrada Ltda.)

©Sesc Departamento Nacional, 2019

Telefone: (21) 2136-5555

[www.sesc.com.br](http://www.sesc.com.br)

Todos os direitos reservados e protegidos pela  
Lei n. 9.610 de 19/2/1998.

Distribuição gratuita.

Reprodução e venda proibidas.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Bibliotecária: Renata de Souza Nogueira CRB-7/5853

Sesc. Departamento Nacional.

Como implantar a alimentação saudável nas cantinas escolares /  
Sesc, Departamento Nacional. – Rio de Janeiro : Sesc, Departamento  
Nacional, 2019.

36 p. : il. ; 20 cm. – (Guia da alimentação escolar do Sesc, v. 2)

ISBN: 978-85-8254-075-6

1. Alimentação. 2. Alimentação adequada. 3. Alimentação saudável.  
4. Alimentação escolar. 5. Crianças - Nutrição. 6. Merenda escolar. I.  
Título. II. Série.

CDD 371.716



# Sumário

Apresentação	<b>6</b>
Introdução	<b>7</b>
Cap 1. Do planejamento à prática	<b>9</b>
Cap 2. <i>Checklist</i> da cantina segura	<b>13</b>
Cap 3. <i>Checklist</i> da cantina saudável	<b>23</b>
Cap 4. Plano de ação para os itens não conformes	<b>31</b>

# Lista de abreviaturas

**°C** – Graus Celsius

**Anvisa** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**AvanSesc** – Avaliação Nutricional dos Alunos das Escolas Sesc

**BPF** – Boas Práticas de Fabricação

**BPM** – Boas Práticas de Manipulação

**cm** – Centímetro

**DTNs** – Doenças Transmitidas por Alimentos

**g** – Grama

**HDL** – *Low Density Lipoproteins* (Lipoproteínas de Baixa Densidade)

**IBGE** – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

**LDL** – *High Density Lipoproteins* (Lipoproteínas de Alta Densidade)

**ml** – Mililitro

**N. A.** – Não se aplica

**OMS** – Organização Mundial da Saúde

**PeNSE** – Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar

**PNAE** – Programa Nacional de Alimentação Escolar

**POPs** – Procedimentos Operacionais Padronizados

**PPM** – Partes por milhão

**RDC** – Resolução da Diretoria Colegiada

**SAC** – Serviço de Atendimento ao Consumidor

**Sesc** – Serviço Social do Comércio

**WHO** – *World Health Organization*



# Apresentação

O Serviço Social do Comércio (Sesc) vem desenvolvendo diversas ações de promoção da alimentação adequada e saudável por meio de publicações, materiais e atividades educativas, de forma integrada e intersetorial.

Alinhando-se a essas ações, e com o objetivo de melhorar a alimentação e a qualidade de vida das crianças, foi vislumbrada a necessidade de elaborar e implantar o *Guia da Alimentação Escolar do Sesc*.

O material, de cunho orientador, tem o objetivo principal de fornecer embasamento teórico e prático para contribuir com os cantineiros para que os alimentos produzidos e servidos nas escolas do Sesc sejam plenamente saudáveis, uma referência de qualidade na área de alimentação escolar em nosso país.

Este volume, depois do embasamento teórico apresentado no volume 1, tem o objetivo de apresentar as condições necessárias para a implantação e a operacionalização de uma cantina saudável no dia a dia das escolas.

E o volume 3 vai tratar de situações especiais de alimentação e aspectos regionais.

Desejamos a você uma boa leitura e esperamos que este material seja bastante útil para o desenvolvimento de suas atividades!

# Introdução

*Comer é mais do que jogar lenha na fogueira ou abastecer um carro. Comer é mais do que escolher um alimento e dar para uma criança. Comer e dar de comer reflete nossa atitude e relacionamento com nós mesmos, com os outros e com as nossas histórias. Comer tem relação com autorrespeito, nossa conexão com nossos corpos e compromisso com a vida*  
(SATTER, 2007, p. S142-S153)

Por muito tempo, a desnutrição infantil ocupou lugar de destaque nas estatísticas relacionadas às condições de vida das crianças brasileiras. No entanto, nos últimos anos, vem se observando uma crescente redução da desnutrição e um aumento do sobrepeso e da obesidade na população.

Atribui-se essa modificação no cenário nutricional brasileiro a diversos fatores, tais como: a crescente oferta de alimentos industrializados, ricos em gorduras, açúcares e sal; aumento no consumo de alimentos de alto valor calórico; e sedentarismo. Associada a estes fatores, ocorre uma redução do consumo dos alimentos saudáveis, como cereais, legumes, frutas e verduras. O resultado é um marcante aumento da obesidade e das doenças associadas a ela, como diabetes, pressão alta e doenças do coração (SBP, 2012).

Citaremos alguns dados que nos mostram o tamanho do problema:

- 📌 O excesso de peso na infância aumentou, em todo o mundo, de 32 milhões em 2000 para 42 milhões no ano de 2013 (WHO, 2014).
- 📌 Em 2025, o número de crianças com sobrepeso e obesidade no mundo poderá chegar a 75 milhões, caso nada seja feito.  
(<http://www.abeso.org.br/atitude-saudavel/mapa-obesidade>).
- 📌 No Brasil, a obesidade vem crescendo cada vez mais. Quando analisamos por região, observamos um predomínio do excesso de peso das regiões Sul e Sudeste, em comparação com as demais.



No que se refere especificamente aos escolares, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2015 pelo IBGE, encontrou uma frequência de excesso de peso de 23,7%, o que equivale a três milhões de crianças acima do peso nas escolas. Outro dado da pesquisa é a maior prevalência de excesso de peso entre os escolares da rede privada.

Apesar da reconhecida importância da alimentação saudável nas primeiras fases da vida, as práticas alimentares das crianças brasileiras estão muito aquém das recomendações de uma alimentação adequada. Observem estes dados:

- Apenas 12,7% das crianças brasileiras de 6 a 59 meses consomem verduras na forma de folhas; 21,8% consomem legumes e 44,6% consomem frutas diariamente.
- Em contrapartida, observa-se um elevado consumo de refrigerantes (40,5%), alimentos fritos (39,9%), salgadinhos (39,4%) e doces (37,8%), na frequência entre 1 a 3 vezes na semana (Bortolini, Gubert, Santos, 2012).

Gera preocupação o fato de que os primeiros aprendizados, ocorridos na infância e na adolescência, tendem a permanecer durante toda a vida, influenciando nossa maneira de pensar e agir (IBGE, 2016). Ou seja, os hábitos alimentares adquiridos na infância costumam perdurar na vida adulta, com todas as suas consequências positivas ou negativas.

Com o intuito de contribuir para a melhoria deste cenário desfavorável que atinge a nutrição infantil, e ciente de que a promoção da alimentação saudável envolve mais que a escolha de alimentos adequados, o Sesc vem realizando, desde 2011, o projeto de Avaliação Nutricional dos Alunos das Escolas Sesc (AvanSesc), que consiste em um monitoramento regular, para conhecer e acompanhar a evolução do perfil nutricional dos alunos matriculados em suas escolas.

Alinhado às estratégias de enfrentamento à obesidade infantil que o Sesc já vem realizando, este Guia é um instrumento para que todos(as) os cantineiros(as) possam transformar seus estabelecimentos em locais de promoção da alimentação saudável. Que ele possa ser amplamente utilizado por profissionais de saúde, educação e assistência social, entre outros, como uma ferramenta de educação alimentar e nutricional para a valorização da alimentação saudável em todos os contextos e ciclos da vida.

# 1 Do planejamento à prática

Para implantarmos, de fato,  
a alimentação saudável  
em nossas cantinas, é necessário um  
conjunto de ações articuladas  
entre si.



Por isso, o pessoal  
que preparou este Guia  
criou um roteiro de dez passos  
para nos orientar nesta missão  
de introduzir e manter a alimentação  
saudável na cantina escolar.

Roteiro de dez passos?  
Interessante!  
Vamos nessa?



## DEZ PASSOS PARA UMA CANTINA CAMPEÃ

### Passo nº 1

Rever o *layout* da sua cantina, deixando o ambiente mais colorido e aconchegante. Retirar *banners* de alimentos não saudáveis. Exibir as opções saudáveis de lanches e refeições, de forma que fiquem logisticamente acessíveis e visualmente atrativas para as crianças.

### Passo nº 2

Revisar a qualidade nutricional dos cardápios e as alternativas de lanches fornecidas pelo estabelecimento, fazendo as adequações necessárias.

### Passo nº 3

Estimular nos cardápios a oferta de alimentos típicos da região, disponíveis na época do ano.

### Passo nº 4

Visitar seus atuais fornecedores, verificando se cumprem os requisitos de segurança alimentar e se oferecem produtos de qualidade nutricional adequada.

### Passo nº 5

Criar um grupo de fornecedores que atendam à variedade e à diversidade de matérias-primas necessárias para o atendimento das crianças.

### Passo nº 6

Capacitar a equipe para preparações culinárias mais saudáveis, com a menor quantidade possível de sal, açúcar e gorduras de má qualidade, priorizando alimentos *in natura* e minimamente processados.

**Passo nº 7**

Descartar a oferta de alimentos ultraprocessados, como: refrigerantes, sucos industrializados, bolachas recheadas, salgadinhos tipo *chips*, salgados congelados fritos, balas, pirulitos, chicletes e bolos prontos com recheios e cremes.

**Passo nº 8**

Conscientizar sua equipe sobre a importância de uma alimentação saudável para a promoção da saúde e a prevenção de doenças.

**Passo nº 9**

Em todas as etapas, cumprir as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos. Um alimento saudável também precisa ser um alimento seguro.

**Passo nº 10**

Implementar uma política de preços que estimule a aquisição dos alimentos saudáveis.

# 2 *Ckecklist da cantina segura*



Olá, cantineiro,  
não se assuste com a quantidade  
e o tamanho das tabelas  
apresentadas a seguir.

É fácil preenchê-las,  
e são muito úteis.



Você vai ver  
que elas são  
fundamentais para  
a implantação  
da qualidade  
em seu  
estabelecimento.

Estas ferramentas de planejamento foram elaboradas especialmente para você.

Usando os *checklists* e os planos de ação de forma correta, você conseguirá identificar os pontos que necessitam de melhoria, pensar nas soluções junto com a sua equipe e propor ações para corrigir os possíveis erros. Os resultados vão compensar esse esforço inicial de planejamento. Vai valer a pena!

## Como verificar a implantação da cantina saudável

### 1. IDENTIFICAÇÃO DA CANTINA

1.1 Nome fantasia:

1.2 Tem Alvará/Licença Sanitária?

Sim

Não

1.3 Endereço (Rua/Avenida/Cidade/Estado):

1.4 Número de funcionários:

1.5 Número de manipuladores de alimentos:

1.6 Tem funcionário ou responsável com curso de capacitação em BPM/BPF?

Sim

Não

1.7 Tem ciência/conhecimento da RDC nº 216/2004?

Sim

Não

1.8 Caso sim, como soube?

1.9 Tem nutricionista responsável?

Sim

Não

1.10 Sua cantina é de gestão do Sesc ou terceirizada?

Sesc

Terceirizada



## 2. ESTRUTURA FÍSICA

- |     |   |                           |                           |                             |
|-----|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 2.1 | Fluxo organizado de atividades.   | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.2 | Estrutura física compatível com todas as operações.   | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.3 | Piso e paredes de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação. | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.4 | Aberturas de superfície lisa, de fácil higienização, com telas milimetradas para evitar entrada de vetores.         | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.5 | Área interna da cantina livre de objetos em desuso e da presença de animais.  | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.6 | Luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas.                                | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.7 | Instalações elétricas embutidas ou protegidas, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.                | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.8 | Ventilação e circulação de ar capazes de garantir a qualidade dos alimentos.  | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |
| 2.9 | Banheiros suficientes e em adequado estado de conservação.  | <input type="radio"/> Sim | <input type="radio"/> Não | <input type="radio"/> N. A. |

N. A. = Não se aplica

2.10 Banheiros com pias e abastecidos de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido, papel-toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.  Sim  Não  N. A.

2.11 Lixeiras com tampa e acionadas sem o contato das mãos.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

### 3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 Operações de higienização das instalações realizadas com frequência, que garantam a manutenção das condições higiênico-sanitárias.  Sim  Não  N. A.

3.2 Utilização de produtos de limpeza regularizados pelo Ministério da Saúde.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

### 4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

4.1 Ambiente livre de vetores e pragas.  Sim  Não  N. A.

4.2 Registros da manutenção do controle de vetores e pragas em dia.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 5. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

5.1 Utilização de água potável para manipulação dos alimentos.  Sim  Não  N. A.

5.2 Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição que evitem sua contaminação.  Sim  Não  N. A.

5.3 Reservatório de água com tampa e higienizado em intervalos máximos de seis meses.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 6. MANEJO DE RESÍDUOS

6.1 Lixeiras no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificadas, íntegras e em número suficiente.  Sim  Não  N. A.

6.2 Lixo frequentemente coletado, estocado em local fechado e isolado das áreas de processamento e armazenamento, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 7. MANIPULADORES

7.1	Controles de saúde dos manipuladores realizados de acordo com legislação específica e mantidos registrados.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.2	Manipuladores não apresentam lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.3	Uniforme de trabalho limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos, jaleco com mangas, calças comprimidas, calçados fechados), exclusivo à atividade de manipulação de alimentos.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.4	Manipuladores com boa apresentação, adequada higiene corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados e cabelos protegidos.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.5	Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.6	Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservado para esse fim.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.
7.7	Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.	<input type="radio"/> Sim	<input type="radio"/> Não	<input type="radio"/> N. A.

N. A. = Não se aplica

## 8. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

8.1 Temperatura dos alimentos, que necessitem de condições especiais de conservação, monitorada nas etapas de recepção e de armazenamento.  Sim  Não  N. A.

8.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados em local limpo e organizados em prateleiras e/ou estrados de forma a garantir proteção contra contaminantes.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 9. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

9.1 Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características (fumaça, espuma, aroma e sabor).  Sim  Não  N. A.

9.2 Alimentos preparados conservados a quente submetidos à temperatura superior a 60 °C, no máximo por 6 horas.  Sim  Não  N. A.

9.3 Produto após resfriamento conservado a temperatura inferior a 5 °C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18 °C.  Sim  Não  N. A.

9.4 Manipuladores com boa apresentação, adequada higiene corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados e cabelos protegidos.  Sim  Não  N. A.

9.5 Frutas e vegetais adequadamente higienizados com solução clorada.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 10. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

- 10.1 Área de exposição do alimento preparado organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.  Sim  Não  N. A.
- 10.2 Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da lavagem das mãos.  Sim  Não  N. A.
- 10.3 Controle da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.  Sim  Não  N. A.
- 10.4 Utensílios utilizados, como pratos, copos e talheres, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.  Sim  Não  N. A.
- 10.5 Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro e cartões não manipulam alimentos.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- 11.1 Serviços de alimentação dispõem de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

# 3 *Checklist da cantina saudável*



Lembra-se daqueles dez passos para a cantina saudável?  
O *checklist* que você acabou de ver se referia ao passo número 9.

Agora, vamos ver os passos para que a cantina seja bem saudável.

Então, o próximo *checklist* irá conferir se estamos realizando corretamente os passos de 1 a 10.

Vamos preencher?  
Garanto que vale a pena!



## Como verificar a implantação da cantina saudável

### 1. IDENTIFICAÇÃO DA CANTINA

1.1 Nome fantasia:

1.2 Endereço (Rua/Avenida/Cidade/Estado):

1.3 Número de funcionários:

1.4 Número de crianças atendidas:

1.5 Tem nutricionista responsável?  Sim  Não

1.6 Sua cantina é de gestão do Sesc ou terceirizada?  Sesc  Terceirizada

## 2. LAYOUT INTERNO E EXTERNO

- 2.1 Possui qualquer tipo de propaganda e/ou estímulo ao consumo de alimentos não saudáveis na parte interna da cantina?  Sim  Não  N. A.
- 2.2 Possui qualquer tipo de propaganda e/ou estímulo ao consumo de alimentos não saudáveis na parte externa ou no entorno do estabelecimento?  Sim  Não  N. A.
- 2.3 Estrutura física adequada à necessidade das crianças.  Sim  Não  N. A.
- 2.4 Opções de alimentos saudáveis organizadas e dispostas de modo a garantir sua adequada visualização por parte das crianças.  Sim  Não  N. A.
- 2.5 Opções de alimentos saudáveis acessíveis ao manuseio das crianças.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

### 3. CARDÁPIOS

3.1 Existe um jogo de cardápios vigente.  Sim  Não  N. A.

3.2 Os cardápios são elaborados por nutricionista.  Sim  Não  N. A.

3.3 Os cardápios são periodicamente revisados.  Sim  Não  N. A.

3.4 Os cardápios oferecem opções para crianças com necessidades de alimentação especial.  Sim  Não  N. A.

3.5 A qualidade nutricional dos cardápios atende aos requisitos de uma alimentação saudável, ou seja, não possui frituras, excesso de doces, nem sódio em quantidade aumentada.  Sim  Não  N. A.

3.6 Os cardápios ofertam frutas e vegetais em frequência e quantidades suficientes, ou seja, diariamente e em todas as refeições.  Sim  Não  N. A.

3.7 Os cardápios dispõem de alimentos típicos da região e da culinária regional.  Sim  Não  N. A.

3.8 Os cardápios atendem às variações de clima e sazonalidade.  Sim  Não  N. A.

#### 4. FORNECEDORES

4.1 Existe um grupo de fornecedores definido.  Sim  Não  N. A.

4.2 Os fornecedores são periodicamente visitados.  Sim  Não  N. A.

4.3 Os fornecedores atendem às exigências de segurança alimentar.  Sim  Não  N. A.

4.4 Todos os fornecedores possuem alvará de saúde.  Sim  Não  N. A.

4.5 Os fornecedores são em número e variedade suficientes para atender à demanda de um cardápio saudável.  Sim  Não  N. A.

4.6 Existem fornecedores de alimentos como refrigerantes, sucos industrializados, balas, chicletes, pirulitos, bolacha recheada, *waffer* e salgadinhos tipo *chips*.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 5. EQUIPE

5.1 Existe um receituário definido.  Sim  Não  N. A.

5.2 As receitas disponíveis utilizam ingredientes ricos em fibras, pobres em sal, gordura e açúcar.  Sim  Não  N. A.

5.3 As receitas disponíveis contêm alimentos como frutas e vegetais em sua lista de ingredientes.  Sim  Não  N. A.

5.4 A equipe é capacitada sobre alimentação saudável.  Sim  Não  N. A.

5.5 A equipe da cozinha conhece as opções de substituições saudáveis para o açúcar e para o sal.  Sim  Não  N. A.

5.6 A equipe da cozinha está ciente dos prejuízos de uma alimentação inadequada na infância.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

## 6. QUALIDADE NUTRICIONAL DOS PRODUTOS OFERECIDOS

6.1 A cantina oferece alguma opção de alimentos como refrigerantes, sucos industrializados, bolachas recheadas, salgadinhos tipo *chips*, salgados congelados fritos, balas, pirulitos, chicletes e bolos prontos com recheios e cremes.  Sim  Não  N. A.

6.2 A cantina conta com a oferta de alimentos *in natura* para as crianças.  Sim  Não  N. A.

6.3 A cantina possui uma política de preços diferenciada para os produtos saudáveis.  Sim  Não  N. A.

6.4 A cantina oferece produtos nutricionais de qualidade para crianças com alguma necessidade de alimentação especial.  Sim  Não  N. A.

N. A. = Não se aplica

# 4 Plano de ação para os itens não conformes



Ao preencher os *checklists*, você percebeu que alguns detalhes precisam ser melhorados para que sua cantina seja mais segura e saudável?

Aqui, você tem uma ótima ferramenta para aprimorar esses detalhes.



Para os itens que não estão adequados, sugerimos que você avalie cada detalhe com sua equipe, montando um plano de ação, conforme modelo abaixo:

O quê?	Como?	Quem?	Quando?	Onde?



Olhe este exemplo,  
para preencher  
seu plano de ação!

Aqui, você verá um exemplo de plano de ação preenchido, para solucionar um item que não está em conformidade com os requisitos de uma cantina segura e saudável.

As soluções precisam ser simples e práticas, indicando o problema que foi observado, as maneiras de resolvê-lo, as pessoas responsáveis em cada ação, o tempo e o local da ação.

O quê?	Como?	Quem?	Quando?	Onde?
Desperdício de alimentos na cantina	Realizar um treinamento sobre aproveitamento integral dos alimentos e sustentabilidade.	Nutricionista	Setembro	Cantina
	Rever o processo de aquisição de gêneros alimentícios.	Técnico de nutrição	Setembro	Cantina
	Pesquisar a aceitação das preparações junto às crianças.	Auxiliar de cozinha e cozinheiro	Setembro	Cantina
	Fazer cartazes educativos para conscientizar as crianças sobre os prejuízos do desperdício.	Equipe da cantina	Setembro	Cantina

## Fique ligado!

- 👉 Um dos maiores desafios é levar os objetivos previstos no planejamento para o lado prático.
- 👉 Para que os planos de ação saiam do papel, você deve monitorar toda a sua execução.
- 👉 Crie um cronograma de envio de relatórios e agende reuniões quinzenais ou semanais para que os responsáveis de cada setor apresentem seus resultados.
- 👉 Anote tudo o que não saiu conforme o planejado, identifique eventuais entraves e suas causas e apresente soluções para os problemas.

### PRÓXIMO VOLUME

Volume 3: Situações especiais de alimentação e aspectos regionais.



sesc

[www.sesc.com.br](http://www.sesc.com.br)