

Alimentação saudável e a introdução do self-service na educação infantil em Ourinhos

Aparecida de Fátima Rocha¹
João Carlos Pereira de Moraes²

Resumo:

O objetivo deste estudo consiste em analisar o projeto self-service no processo de alimentação nas escolas municipais de Ourinhos na visão de nutricionistas e cozinheiras da rede municipal. Para tanto, foram aplicados questionários para a nutricionista e três cozinhas que atuam na Educação Infantil da rede municipal. Os questionários foram diferenciados de acordo com a função que cada uma exercia. Como resultado, nota-se que o Projeto Self-Service traz muitos benefícios aos alunos da rede municipal de educação. Porém, junto a ele, outras ações educacionais poderiam ser implementadas, como explicação do valor nutricional dos alimentos no cotidiano e maior inserção do tema no cotidiano de sala de aula.

Palavras-Chave: Alimentação saudável; Educação Infantil; Projeto Self-service.

Abstract:

The objective of this study is to analyze the self service project in the food process in the municipal schools of Ourinhos in the view of nutritionists and cooks of the municipal network. For that, questionnaires were applied to the nutritionist and three kitchens that work in the Children's Education of the municipal network. The questionnaires were differentiated according to the function each one performed. As a result, it is noted that the Self Service Project brings many benefits to the students of the municipal education network. However, along with it, other educational actions could be implemented, such as explaining the nutritional value of food in daily life and greater insertion of the theme in the classroom everyday.

¹ Licenciada em Pedagogia - FAESO

² Professor da Faculdade Estácio de Sá de Ourinhos/FAESO; Doutorando em Educação (USP). E-mail: joaocarlos_pmoraes@yahoo.com.br

Keywords: Healthy eating; Child education; Self service.

Introdução

A alimentação se apresenta como uma necessidade básica do ser humano, influenciando a saúde e a qualidade de vida, principalmente das crianças.

Dessa maneira, as pessoas necessitam compreender que alimentar-se com produtos saudáveis se faz importante para adquirir uma qualidade de vida, visto que é preciso que esses conhecimentos se estendam ao ambiente escolar e para as famílias das crianças.

Entretanto, pouco se avalia esse processo na escola, pois a família ainda não se conscientizou que uma alimentação de qualidade, rica em nutrientes, pode proporcionar uma saúde melhor, menos crianças obesas e fazer com que adquiram hábitos saudáveis desde pequenas.

Na Prefeitura de Ourinhos/SP, acredita-se que a idade pré-escolar é o momento ideal para incorporar hábitos saudáveis de alimentação, uma vez que o governo investe em uma alimentação balanceada e diversificada, com o apoio de nutricionista e uma equipe de cozinheira dentro das escolas de educação infantil da cidade.

Nesse sentido, essa pesquisa visa analisar o projeto self-service no processo de alimentação nas escolas municipais de Ourinhos na visão de nutricionistas e cozinheiras da rede municipal e o processo de alimentação nas escolas da rede.

Para tanto, será apresentado abaixo os seguintes pontos: as leis sobre alimentação saudável; o projeto self-service servido na rede municipal de Ourinhos e, por fim, as entrevistas realizadas com a nutricionista e cozinheira escolar.

Leis sobre alimentação saudável

Para compreender o processo de alimentação saudável nas escolas, buscou-se analisar as diversas leis que o subsidiam. Entre elas, a Lei nº 11.947/2009 – PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) define alimentação escolar como todo alimento oferecido no ambiente escolar, independente de sua origem, durante o período letivo (BRASIL, 2009). A mesma, ainda, considera que tais alimentos devem visar contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e, ainda, a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos com ações de educação alimentar e nutricional dentro das escolas.

Nesse mesmo sentido, a Lei 7901/10 propõe promover a alimentação saudável em escolas pública e privada, tanto na educação infantil como no ensino médio, tentando definir estratégias em parceria com pais e professores. Esse documento ressalta, também, a necessidade de produzir e oferecer alimentos qualidade, visando que as próprias famílias se conscientizem da importância de uma boa alimentação desde muito cedo, incorporando o projeto alimentação saudável no Projeto Pedagógico da escola (BRASIL, 2010).

Existe, ainda, a Lei 602/2013 na qual são estabelecidas diretrizes para a política municipal de educação alimentar, visando o combate à obesidade infantil e garantindo a segurança alimentar e nutricional adequada por meio da merenda escolar, atendendo a primeira infância, os adolescentes e suas famílias (BRASIL, 2013).

Para essa alimentação saudável, torna-se necessário pautar o aprendizado na pirâmide alimentar desenvolvida para as crianças (BARBOSA, 2005). Conforme aponta Barbosa (2005), há quatro leis básicas da alimentação. O primeiro elemento a se levar em conta, conhecido como lei número 1 da alimentação elencada por Pedro Escudeiro em 1937, é que é preciso que haja equilíbrio e balanço na quantidade de alimentos necessários de modo a suprir as exigências do corpo. O segundo ponto a se considerar ou lei número 2 é a busca a qualidade na alimentação. Ou seja, a procura de variedade de alimentos, buscando fornecer todos os alimentos necessários para o corpo funcionar positivamente. Já a lei número 3 baseia em harmonia entre os nutrientes e, a lei número 4, na busca de adequação.

A própria Constituição Brasileira de 1988 (BRASIL, 1988), em sua PEC 047 promulgada em 4 de fevereiro de 2003, menciona, em seu sexto artigo, que:

Art. 6º - São direitos sociais a educação, a saúde, a **alimentação**, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma da constituição (BRASIL, 1988, grifos nossos).

Assim, dentro das escolas é fundamental oferecer alimento de qualidade às crianças, já reconhecido em lei desde 1988. Tal visão legal é reforçada na própria Constituição Brasileira, em seus artigos 205 e 208 (BRASIL, 1988).

Além do documento citado, outras leis que propõem esforços nesse sentido são a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional 93924 de 1996; o Plano Nacional de Educação, em sua Lei nº 10.172 de 09/01/2001; Resolução nº 32 de 10/08/2005; Portaria Interministerial nº 1.010/06; Lei Orgânica Alimentar e Nutricional (LOSAN); Resolução nº 38 de 19/08/2008 e Lei nº 11.947 de 16/06/2009.

A partir dessas leis, o governo brasileiro elaborou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN, lei número 2.715, que visa cuidar da alimentação das crianças em período escolar, promovendo saúde adequada, vigilância nutricional, regulação dos alimentos com organização nutricional (BRASIL, 2011).

Associado a isso, criou-se, ainda, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as seguintes diretrizes:

- Emprego da alimentação saudável e adequada;
- Educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem;
- Universalidade de atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- Participação da comunidade no controle social;
- Apoio ao desenvolvimento sustentável;
- Direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos.

Quanto aos esforços no âmbito estadual, vale mencionar o Projeto de Lei número 1523 de 2015, do estado de São Paulo, que institui a disciplina de educação alimentar nas escolas em toda a rede escolar do Estado de São Paulo, objetivando educar as crianças em como adquirir uma alimentação saudável, tentando assim prevenir a obesidade, uma preocupação da atualidade (SÃO PAULO, 2015).

Já no âmbito regional, pode-se citar a implantação da Lei 3695, de 2005 (BRASÍLIA, 2005), na qual o governo do Distrito Federal criou o programa Cantina nas escolas, pautados na alimentação saudável. Isto é, não poderia ser comercializado nenhum tipo de produto industrializado, somente produtos naturais, visando promover uma real alimentação saudável, devendo ser assim administrada por profissionais capacitados na área de nutrição e alimentação, objetivando a saúde das crianças e a conscientização da comunidade escolar, bem como as famílias.

Nesse sentido, as escolas precisam abrir os olhos para a alimentação saudável, pois a obesidade tornou-se um problema mundial que ganha cada vez mais espaço e causa danos físicos e emocionais sérios nas crianças que, por sua vez, não sabem como lidar com a situação que se alastra rapidamente. Com isso, nota-se a importância do papel pedagógico da nutricionista nessa tarefa, pois a mesma tem a chance de mudar a visão da família, tornando-a aliada na mudança de hábitos alimentares cotidianos (LIMA et al., 2000).

Lima et al. (2000) menciona ainda a necessidade da cozinheira que, junto à nutricionista, pode fazer com que a educação alimentar aconteça dentro do ambiente escolar, desencadeando mudanças individualmente.

A alimentação e nutrição adequadas constituem direitos fundamentais do ser humano. São condições básicas para que se alcance um desenvolvimento físico, emocional e intelectual satisfatório, fator determinante para a qualidade de vida e o exercício da cidadania. Se for verdade que, muitas vezes, a falta de recursos financeiros é o maior obstáculo a uma alimentação correta, também é fato que ações de orientação e educativas têm um papel importante no combate a males como a desnutrição e a obesidade. Ao chamar a atenção de crianças e adolescentes para os benefícios de uma alimentação equilibrada, a escola dá a sua contribuição para tornar mais

saudável a comunidade em que se insere. (CONSEA, 2004, p. 81).

Assim, a partir de um bom trabalho, tanto cozinheiras quanto nutricionistas podem intervir nos hábitos alimentares das crianças, principalmente na Educação Infantil, permitindo que possam experimentar novos alimentos e perceber a importância dos mesmos para sua saúde, dentro de um projeto que possa ser executado onde o público infantil se sinta envolvido.

Essa faixa etária é rica para isso, pois a criança depende da orientação do adulto para se alimentar no ambiente escolar, o que possibilita que seja realizado um trabalho frequente de saborear alimentos até então nunca vistos, adquirindo hábitos saudáveis. Algo que pode transcender a escola e continuar no lar da criança (FRANQUES, 2007).

Segundo Franques (2007, p. 1),

a escola deve ser trabalhada no sentido educacional e vivencial, pois depois da família é a grande “formadora” na vida da criança e onde geralmente ela passa a maior parte de seu dia. O papel da escola na prevenção e combate a obesidade é fundamental. A ela é dada a oportunidade de colocar a criança frente a uma reeducação alimentar, atividades físicas e mudanças comportamentais, em ambiente otimista, acolhedor e com possibilidade de cumplicidade entre todos os envolvidos.

Sendo assim, nessa pesquisa consideramos que, se na escola a criança passa a maior parte de seu tempo, ali pode acontecer a reeducação alimentar, prevenindo obesidade infantil e outras doenças que possam vir a acontecer por conta da má alimentação.

A implantação do projeto self-service em Ourinhos

A merenda escolar não é um programa atual, suas primeiras discussões e movimentos sociais ocorreram nos anos de 1930. Já o período de 1955 a 1979 pode ser considerado o momento das campanhas. Nessa época, o governo

federal instituiu campanhas para mobilizar o Brasil sobre alimentação escolar.

Elas ocorreram mais especificamente em três ocasiões:

- Em 1955, Campanha de Merenda Escolar (CME), a partir do Decreto nº 37.106, buscando diversos convênios, até mesmo internacionais;
- Em 1956, Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), a partir do Decreto nº 39.007, que visava o atendimento no âmbito nacional para a alimentação;
- Em 1965, Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), a partir do Decreto nº 56.886, que buscou a criação de programas para atender as crianças carentes em idade escolar.

Já, em 1979, surge o Programa Nacional de Alimentação (PNAE), proveniente de uma nova organização do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan). Este programa, com a democratização do país, passa a ser gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional – FNDE, com a lei nº 9649 de 1998 (BRASIL, 1998).

Após esta transferência, sucederam ações que visavam à expansão e nacionalização da alimentação escolar. Em 1999, há o início da descentralização de recursos por meio de transferência automática. De 2003 a 2009, acontecem ações de nacionalização a partir do projeto fome zero. Em 2009, de acordo com a Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2009), há aquisição de alimentos da agricultura familiar.

Tais perspectivas levaram o município de Ourinhos, São Paulo, a introduzir propostas para fomentar a alimentação saudável no espaço escolar, entre elas o Projeto Self-Service.

A implantação do Projeto Self-Service na rede municipal de Ourinhos aconteceu em abril de 2015, pelo setor de nutrição, nas escolas municipais de educação infantil e, também, Ensino Fundamental. O intuito desse projeto foi primeiramente desenvolver a autonomia das crianças, possibilitando a elas mesmas decidirem o que comer, considerando assim suas necessidades e, por vezes, permitindo que por curiosidade possam vir a experimentar novos alimentos.

Muitas vezes, segundo as nutricionistas, nem chegavam a experimentar certos alimentos, sendo que com o Projeto Self-Service há a chance de poderem ter a vontade de comer pelo menos um pouquinho. Outro ponto importante do projeto é que não há o desperdício, pois se prioriza a ponderação no momento de colocar o alimento, aprendendo a escolher e colocá-lo corretamente, desenvolvendo assim hábitos alimentares saudáveis, o respeito pelo outro durante a fila e o autocuidado.

O Projeto é acompanhado por nutricionistas e cozinheiras da rede municipal e segue os parâmetros da pirâmide alimentar para crianças (figura 1). Ela é o princípio do cardápio alimentar da semana tanto na Educação Infantil quanto no Ensino Fundamental, sendo apresentado diariamente para os alunos.

Figura 1 – Pirâmide dos alimentos



(Fonte: Google)

O Projeto Self-Service corrobora as ideias de Amaral (2008). De acordo com o autor, é importante que se adquiram hábitos saudáveis desde cedo, devendo na escola haver esse comprometimento com a formação de sujeitos conscientes do que consiste uma boa alimentação (AMARAL, 2008).

Os alimentos energéticos se apresentam como a base da pirâmide alimentar, compondo-se de cereais (arroz, trigo), raízes e tubérculos (batata, mandioca, mandioquinha, inhame) e massas (pães, bolos). São alimentos ricos em carboidratos, responsáveis pelo fornecimento de energia para o organismo. Aconselha-se o consumo de 5 a 9 porções por dia.

Já os alimentos reguladores compõem o segundo nível da pirâmide, apresentando-se por hortaliças (verduras e legumes) e frutas. São alimentos ricos em vitaminas e minerais, responsáveis pela regulação das funções do nosso organismo. Deve-se consumir de 4 a 6 porções de hortaliças e de 2 a 4 porções de frutas por dia.

Por fim, os alimentos construtores apresentam-se como o terceiro nível da pirâmide, sendo composto por leite e derivados, carnes, ovos e algumas leguminosas específicas. São alimentos ricos em proteínas, responsáveis pela formação e manutenção dos tecidos do organismo. Deve-se consumir 3 porções de leite e derivados por dia; 1 a 2 porções de carnes e ovos e 1 porção de leguminosas.

Metodologia

A pesquisa foi realizada por meio de uma abordagem qualitativa, com entrevista com a nutricionista e cozinheiras da rede municipal de Ourinhos, visando analisar na visão desses sujeitos o Projeto Self-Service.

Para tanto, selecionaram-se três cozinheiras que atuam na rede municipal, aplicando a elas um questionário elaborado pelos pesquisadores. Procurou-se, ainda, o grupo de nutricionistas da Prefeitura de Ourinhos para aplicação de outro questionário aberto, também organizado pelos pesquisadores.

A pesquisa ocorreu entre os meses de junho e outubro de 2017, e seus dados foram analisados a partir da comparação do referencial teórico suscitado e a fala dos sujeitos.

Resultados e discussões

A entrevista realizada com a nutricionista foi de grande valia para conhecer o projeto, tendo em vista que, dentro das questões respondidas, pode-se verificar o envolvimento da mesma com a questão da alimentação saudável.

Ao ser indagada sobre “Quais as atribuições que a sua profissão exerce dentro da prefeitura de Ourinhos”? Ela ressaltou que suas atribuições são:

Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio de alimentação escolar, considerando a faixa etária, necessidades nutricionais e hábitos alimentares. Propor ações de educação alimentar e nutricional. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de compra, armazenamento, produção e distribuição de alimentos. Aplicação de testes de aceitabilidade. Orientar e supervisionar as atividades dos manipuladores, outras atividades afins (NUTRICIONISTA)

Assim, a responsabilidade da nutricionista com a alimentação é essencial para o bom andamento do Projeto Self-Service, uma vez que ela faz a gestão dos alimentos desde a seleção dos mesmos até a escolha do cardápio.

Na segunda questão, ao ser indagada sobre “Quais os benefícios da introdução de self-service na educação infantil”? Ela respondeu que são:

O desenvolvimento da autonomia; o estímulo à experimentação; a escolha da porção adequada às necessidades pessoais; aprender regras de convivência social, aguardando a vez de servir-se; postura no ambiente da refeição, uso de talheres.

Nesse sentido, na visão da nutricionista, os benefícios são variados e, podíamos dizer, associam-se com um *letramento alimentar*. As crianças fazem desde as atitudes básicas de alimentação, como uso de talheres, passando por elementos do convívio social, como regras e espera do outro, até habilidades mais elaboradas, desenvolvimento da autonomia e experimentação.

Na terceira questão, a nutricionista respondeu a seguinte pergunta: “Como ocorre a relação entre a agricultura familiar e os recursos da merenda em Ourinhos”?

A prefeitura de Ourinhos cumpre o que preconiza a Lei nº 11.947/2005/FNAE, a qual determina que 30% dos recursos do FNDE/PNAE repassados para a alimentação escolar devem ser aplicados na compra direta de produtos da Agricultura Familiar. Dessa forma, os cardápios são elaborados priorizando os alimentos como, hortaliças e legumes, produzidos pelos agricultores locais.

Notamos, assim, que as orientações legais sobre a alimentação são seguidas e direcionam a prática da nutrição.

Na próxima questão, indagou-se “Como é pensado a cultura alimentar da região no processo de elaboração do cardápio”?

A elaboração dos cardápios é sempre pensada na alimentação tradicional que faz parte dos hábitos alimentares dos brasileiros. Priorizando a cultura do nosso município, tanto que a aquisição da maioria dos produtos/alimentos hortifrúti, principalmente os dos A.F, é baseada nos que eles produzem. Reforçamos nos cardápios os alimentos in natura em detrimento dos processados com consumo diário de verduras, legumes e frutas.

Assim, de acordo com a nutricionista, os cardápios eram montados de acordo com os hábitos do município, levando em conta sempre alimentos saudáveis. Isso possibilita tanto a valorização dos alimentos da região quanto a presença de alimentos mais saudáveis no espaço escolar.

Na quinta pergunta, a nutricionista respondeu sobre “De que modo é trabalhado a alimentação de crianças com intolerância a lactose e outras dificuldades no processo de alimentação?”.

Os alunos que necessitam de atenção nutricional individualizada em razão do estado ou condição específica são alterados nos cardápios pré-estabelecidos de acordo com as necessidades de cada aluno conforme recomendação médica e nutricional em atendimento a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014.

Posteriormente, perguntou-se “Quais benefícios e dificuldades de participação do CAE no trabalho com a merenda escolar?”.

A presença de uma cozinheira atuante no CAE, inclusive exercendo a função de presidente é muito importante, pois ela vivencia a rotina diária do serviço e facilita muito o nosso relacionamento. Temos dificuldade, a incompreensão e resistência de alguns conselheiros em relação à dinâmica do serviço.

Pelas palavras da nutricionista, notamos que, ao trazer as cozinheiras mais próximas aos trabalhos de gestão da alimentação, elas compreendem melhor o trabalho realizado, mesmo alguns ainda apresentando resistências.

E ainda, “Na sua opinião, quais deveriam ser as atitudes e intervenções da escola no processo de alimentação de seus alunos?.”

Desenvolver projetos de alimentação saudável, que integrem os pais dos alunos; estimular o self-service, a experimentação de todos os alimentos do cardápio, acompanhando e orientando os alunos nos horários das refeições, através dos professores, cozinheiros e auxiliares; discutir o cardápio do dia com os alunos quanto à composição e aos benefícios para a saúde; considerar a manipulação de alimentos para conversar com a classe sobre os alimentos e o modo de preparo; convidar o nutricionista para conversar com a classe sobre os alimentos, valor nutricional ou outro tema que complemente o conhecimento.

Seria muito viável, segundo a opinião da nutricionista, um trabalho a ser realizado com as crianças sobre a alimentação, visando modificar o hábito alimentar das mesmas. Nesse sentido, percebemos as possibilidades de expansão do Projeto Self-Service com mais ações atreladas ao mesmo, como, por exemplo, o debate diário do valor nutritivo do cardápio.

A última indagação foi: “Você se vê com um papel educacional dentro da escola? Qual?”

Sim. A prática da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, estimulando e favorecendo práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem com a aprendizagem, saúde e qualidade de vida da escola.

Com a entrevista, notamos as intenções e possibilidades da nutricionista em cada dia mais pertencer e estimular uma alimentação saudável na escola. Entretanto, esse espaço é reduzido pela falta de conhecimento da escola dessas possibilidades.

Agora, dentro também da rede municipal, houve as entrevistas com três cozinheiras da Educação Infantil da cidade sobre o Projeto Self-service e a alimentação saudável.

A primeira pergunta consistiu em debater “Como ficou o processo de alimentação das crianças após o Projeto Self-Service e se houve modificações e quais?” As respostas foram as seguintes:

Tabela 1: Projeto Self Service

Cozinheira	Resposta
C1	Ficou muito bom.
C2	Sim, houve.
C3	As crianças ficaram a meu ver mais felizes por poderem colocar sua própria comida.

Fonte: a pesquisa

Diante da resposta das três cozinheiras, pode-se perceber que, num primeiro momento, as crianças sentiram-se envolvidas com o Projeto Self-Service, gostaram de se servirem sozinhas, sentindo-se com autonomia, o que, por sua vez, é um bom sinal, podendo as mesmas experimentar os alimentos e, ao mesmo tempo, aprendendo a colocar a quantidade certa para não haver desperdício.

Ao indagarmos as cozinheiras sobre a aceitação das crianças diante da alimentação saudável, elas responderam que:

Tabela 2: Projeto Self Service

Cozinheira	Resposta
C1	Percebo que na Educação Infantil, a qualidade da alimentação diminui, pois nessa idade eles já se sentem que devem comer aquilo que gostam. Precisa haver mais incentivo.
C2	Eles acabam por comer só arroz, quando deveriam pegar toda a comida, pois é muito mais saudável.
C3	Precisa haver mais incentivo.

Fonte: a pesquisa

Na visão das cozinheiras, tornam-se necessários mais incentivos. Mesmo com o Projeto Self-Service diário, as crianças continuam comendo somente o que gostam (C1) ou arroz (C2). Talvez o incentivo pudesse vir das próprias cozinheiras, sendo orientadas pelas nutricionistas formas de conversar e chamar a atenção das crianças sobre a variedade de alimentos.

Nesse mesmo sentido, como pode ser visualizado na tabela 3, as cozinheiras ainda mencionam que, na maioria das vezes, as crianças experimentam alimentos que não conhecem por incentivo delas no momento em que estão se servindo (C2), uma vez que eles sempre dizem que não gostam, muitas vezes sem nem sequer ter provado (C3).

Tabela 3: Incentivo

Cozinheira	Resposta
C1	Percebo que na Educação Infantil a qualidade da alimentação diminui, pois nessa idade já escolhem o que querem comer.
C2	Na maioria das vezes experimentam por incentivo nosso que ficamos ali perto o tempo todo.
C3	Não gostam as vezes nem mesmo de provar certos alimentos.

Fonte: a pesquisa

Outro ponto importante a ser destacado (tabela 4) é que as cozinheiras relataram que a intervenção e o apoio das nutricionistas no processo de alimentação em alguns momentos são eficazes, pois se preocupam com a qualidade no que se refere ao valor nutritivo dos alimentos, mas em outros momentos se apresenta muito distante, não agradando ao paladar infantil.

Tabela 4: Relação cozinheira e nutricionista

Cozinheira	Resposta
C1	Muito boa, elas se preocupam com a qualidade no que se refere a valor nutritivo dos alimentos.
C2	Com uma péssima intervenção, com cardápios repetidos pensando apenas no valor nutricional sem agradar o paladar das crianças.
C3	As vezes boa, outras deixam a desejar.

Fonte: a pesquisa

Ao perguntarmos para as cozinheiras: “Você se vê com um papel educacional dentro da escola?” As mesmas responderam que:

Tabela 5: Papel educacional

Cozinheira	Resposta
C1	Sim, eu me vejo com um papel educacional e muito importante, sou responsável por ensinar as crianças a ter uma boa alimentação e auxilio os professores a ensinarem quantidade, dentro, fora, equilíbrio.
C2	Importante, pois posso ajudar na educação e no incentivo dos alunos durante as refeições.
C3	Sim, pois estou colaborando para que comecem a ter consciência de uma alimentação saudável que levarão para suas vidas.

Fonte: a pesquisa

De acordo com a fala das cozinheiras, se consideram “muito importante, pois pode ajudam na educação e no incentivo dos alunos durante as refeições”, integrando a educação das crianças também.

Enfim, analisando os resultados obtidos, chega-se a um consenso de que o Projeto Self-Service possibilita uma alimentação de qualidade na rede municipal de Educação Infantil da cidade de Ourinhos, busca alimentar as crianças com alimentos saudáveis. O projeto ainda promove a tentativa de fazer com que as mesmas passem a provar vários tipos de alimentos, reforçando a diversidade a partir da pirâmide dos alimentos, de acordo com a qual o público infantil, além de ter assegurado o desenvolvimento da autonomia, possa conhecer e se apropriar de alimentos que o organismo precisa.

Considerações finais

Diante do exposto, fica claro que a implantação do Projeto Self-Service nas escolas de Educação Infantil da rede municipal de Ourinhos realmente

surgiu com o intuito de colaborar na alimentação das crianças, visando ajudar rumo a que comecem a adquirir hábitos saudáveis no que se refere ao aspecto alimentar.

Sendo que ao proporcionar um cardápio variado dentro dos patamares de uma alimentação que siga as variáveis de uma pirâmide alimentar que priorize os alimentos bons para uma vida saudável, a criança poderá e aprenderá que deve introduzir em seus costumes alimentares vários tipos de verduras, legumes, carnes, enfim, começará a observar que precisa experimentar primeiro antes da negação.

Outro aspecto importante dentro da relevância da pesquisa foi que o apoio das cozinheiras e nutricionistas se apresenta de grande valia, uma vez que a cozinheira que prepara a comida para servir às crianças pode e deve instigar o público infantil a tomar o gosto por certos alimentos, e mais, desenvolver a autonomia no servir-se sozinho. E ainda, a nutricionista ao elaborar os cardápios em se tratando de educação infantil, necessita levar em conta algumas premissas no que se refere a valor nutritivo, porém de uma maneira que as crianças se sintam atraídas pelo alimento oferecido.

Portanto, observou-se que o tema se faz muito pertinente, mas devendo em todas as escolas de Educação Infantil continuar o Projeto Self-Service, tendo em vista que mudanças acontecem continuamente, e a conscientização das famílias precisa acontecer para que seja estendido à comunidade, dando continuidade, uma vez que representa aprendizagem, crescimento e saúde.

Referências

AMARAL, C. M. C. *Educação alimentar*. São Paulo: FMPB, 2008.

BARBOSA, Roseane Moreira Sampaio et al. Consumo alimentar de crianças com base 4 na pirâmide alimentar brasileira infantil. *Revista de Nutrição*, 2005.

BRASIL. *Regulamenta a Lei nº 9.649 de 1998*. Disponível em <https://www.jusbrasil.com.br/topicos/.../artigo-58-da-lei-n-9649-de-27-de-maio-de-19>. Acesso em novembro de 2017.

_____. Aprova o Plano Nacional da Educação e dá outras Providências. *Lei nº 10.172 de 9 de Janeiro de 2001*. Brasília, 2001.

_____. *Resolução do Conselho Nacional da Saúde de 11 de dezembro de 2008.*

_____. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para assuntos jurídicos. *Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.*

_____. *Projeto de Lei nº 7901 de 2010.* Institui Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e de nível médio das redes pública e privada em âmbito nacional. Disponível em <http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=486607>. Acesso em novembro de 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.* Brasília, 2005.

_____. *Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006.* Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006. Disponível em http://www.rebrae.com.br/banco_arquivos/arquivos/legislacao_pnae/1010.pdf> Acesso em: 03 outubro de 2017.

_____. *Resolução FNDE/CD/Nº11.947/2009.* Estabelecer normas para execução do PNAE, 2009.

_____. *Constituição (1988).* Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

CONSEA. Alimentação e educação nutricional nas escolas e creches. In: *CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR*, 2. ed., 2004, Olinda. Relatório final. Olinda, 2004. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/conferencia>>. Acesso em setembro de 2017.
FRANQUES, A. R. M. 2007. Disponível em <http://www.aprendaki.com.br>. Acesso em: setembro de 2017.

DARTORA, N.; VALDUGA, A.T.; VENQUIARUTO, L. Alimentos e saúde: uma questão de educação. *Vivências*, Erechim. V. 01, ano 2, nº. 3 p.201-212 – Outubro de 2006. Disponível no site www.reitoria.uni.br. Acesso em outubro de 2017.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. In: *Revista de Administração de Empresas*. São Paulo: v.35, n.2, p. 57-63, abril, 1995.

LIMA, R. T.; BARROS, J. C.; MELO, M. R. A.; SOUSA, M. G. Educação em saúde e nutrição em João Pessoa, Paraíba. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 13, n. 1, p. 26-36, jan./abr. 2000.

OURINHOS. *Merenda escolar implanta sistema self-service nas escolas da rede municipal de Ourinhos*. 2015.