

ARTIGO ORIGINAL DE TEMA LIVRE

## CARACTERIZAÇÃO DAS CANTINAS COMERCIAIS DE ESCOLAS ESTADUAIS NO MUNICÍPIO DE ARACAJU, SERGIPE

*Mariane Ferreira dos Santos<sup>a</sup>**Andhressa Araújo Fagundes<sup>b</sup>**Cristine Garcia Gabriel<sup>c</sup>*

### Resumo

A lei que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar refere que alimentação escolar é todo alimento oferecido no âmbito escolar, incluindo, dessa forma, as cantinas que comercializam alimentos. O estado de Sergipe não possui uma lei estadual específica que regulamente e fiscalize a comercialização de alimentos e bebidas nos estabelecimentos comerciais das escolas públicas estaduais de ensino fundamental e médio. Entretanto, a Portaria Interministerial n. 1.010/2006, instituiu as diretrizes para promover a alimentação saudável nas instituições de ensino em todo o território nacional. Este estudo teve o objetivo de analisar se os alimentos e as bebidas comercializados em cantinas de escolas públicas estaduais, localizadas no município de Aracaju, Sergipe, estavam de acordo com o recomendado pela Portaria Interministerial n. 1.010 de 2006. Trata-se de estudo descritivo transversal com aplicação de um questionário composto por duas seções de perguntas. A primeira, aplicada aos diretores ou responsáveis pelas escolas, e a segunda, aos cantineiros. Os dados coletados foram tabulados e analisados nos programas SPSS versão 22 e Excel 2010. Todas as cantinas escolares eram de responsabilidade de terceiros. Balas, pirulitos, salgados fritos e refrigerantes foram os produtos mais encontrados nos estabelecimentos, em desacordo com a legislação. As frutas foram um dos alimentos menos comercializados pelas cantinas. Concluiu-se que as cantinas escolares de escolas públicas estaduais localizadas no município de Aracaju não estavam adequadas às recomendações da Portaria n. 1.010/2006.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar. Saúde do escolar. Cantinas saudáveis. Programas e políticas de alimentação e nutrição.

<sup>a</sup> Nutricionista. Nossa Senhora do Socorro, Sergipe, Brasil.

<sup>b</sup> Nutricionista. Doutora em Nutrição Humana. Docente do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe. Aracaju, Sergipe, Brasil.

<sup>c</sup> Nutricionista. Doutora em Saúde Pública. Docente do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.

**Endereço para correspondência:** Rua 186, número 9, Conjunto Albano Franco, Taiçoca. Nossa Senhora do Socorro, Sergipe, Brasil. CEP: 49160-000. E-mail: maryanne.ferreira@yahoo.com.br

CHARACTERIZATION OF STATE PUBLIC SCHOOLS CANTEENS IN THE CITY  
OF ARACAJU, SERGIPE

**Abstract**

The law that regulates the National School Feeding Programme states that school food is all the food offered in schools, including canteens that sell food. The State of Sergipe has no specific state law to regulate and inspect the commercialization of food and beverages in stores of the state public elementary and high schools. However, the Interministerial Ordinance No. 1,010/2006 established guidelines to promote healthy alimentation in educational institutions throughout the country. This study aims to analyze if the food and the beverages sold in state public schools canteens, located in of Aracaju, Sergipe, are according to the recommended by the Interministerial Ordinance 1.010 from 2006. It is a cross-sectional descriptive study with a questionnaire consisting of two sections of questions. The first one applied to the directors or the responsible for the schools and the second applied to the canteen staff. The obtained data were tabulated and analyzed using the software SPSS, version 22 and Excel 2010. All school canteens are outsourced. Candies, lollipops, fried snacks and soft drinks were the most commonly found products at these establishments, in disaccord with the law. The fruits were the less commercialized foods at these canteens. In conclusion, state public school canteens located in of Aracaju are not adequate to the Ordinance 1.010 from 2006.

**Keywords:** School feeding. Student health. Food services. Nutrition programs and policies.

CARACTERIZACIÓN DE LAS CANTINAS COMERCIALES DE ESCUELAS ESTADUALES  
EN EL MUNICIPIO DE ARACAJU, SERGIPE

**Resumen**

La ley que regula el Programa Nacional de Alimentación Escolar afirma que alimentación escolar es todo el alimento ofrecido en las escuelas, incluso, de esta manera, las cantinas que comercializan alimentos. El Estado de Sergipe no tiene una ley estadual específica para regular y supervisar la comercialización de alimentos y bebidas en los establecimientos comerciales de las escuelas públicas estaduais primaria y secundaria. Todavía, la Ordenanza interministerial n.º 1.010/2006, instituyó las directrices promover la alimentación saludable en las instituciones educativas en todo el país. Este estudio tiene el objetivo de analizar si la comida y las bebidas que se venden en los comedores de las escuelas públicas, que se encuentran en

el municipio de Aracaju, Sergipe, están de acuerdo con las recomendaciones de la Ordenanza interministerial n. 1.010 de 2006. Tratase de un estudio descriptivo transversal con la aplicación de una encuesta compuesto por dos secciones de preguntas. La primera, aplicada a los directores o responsables por las escuelas, y, la segunda, a los cantineros. Los datos fueron tabulados y analizados en los programas SPSS versión 22 y Excel 2010. Todos los comedores escolares son responsabilidad de terceros. Caramelos, piruletas, salados fritos y refrescos fueran los productos más encontrados en los establecimientos, en desacuerdo con la legislación. Los frutos fueron uno de los alimentos menos comercializados por los comedores. Concluyóse que la comida y las bebidas que se venden en los comedores de las escuelas públicas que se encuentran en el municipio de Aracaju no se adaptan a las recomendaciones de la Ordenanza n. 1.010 de 2006. **Palabras clave:** Alimentación escolar. Salud del estudiante. Cantinas saludables. Programas y políticas de nutrición y alimentación.

## INTRODUÇÃO

A escola tem um papel fundamental na formação de hábitos alimentares saudáveis. É um espaço onde a informação e o conhecimento são disseminados para um grande público, que envolve alunos e funcionários, alcançando, muitas vezes, toda a comunidade<sup>1</sup>.

O art. 1 da Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), refere que alimentação escolar é todo alimento oferecido no âmbito escolar, independente de sua origem, durante o período letivo. Nessa perspectiva, entende-se que outras formas de fornecimento de alimentação dentro da escola, dentre as quais se encontram as cantinas comerciais, devem adequar-se aos princípios e diretrizes do PNAE. Assim, os alimentos disponíveis nas cantinas escolares devem ser saudáveis, variados e estar em concordância com a diversidade cultural e tradicional daquela população<sup>2</sup>.

Os arts. 22 e 23 da Resolução n. 23, de 17 de junho de 2013, estabelecem quais alimentos e bebidas devem ser proibidos e restringidos na alimentação escolar. Dentre eles encontram-se as bebidas de baixo valor nutricional, como refrigerantes, sucos artificiais e bebidas à base de guaraná, além dos enlatados, embutidos, doces e preparações prontas para o consumo<sup>3</sup>.

A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com o Ministério da Saúde (MS), teve como objetivo analisar a saúde de escolares do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas das capitais, das grandes regiões brasileiras e do Distrito Federal. A PeNSE

analisou o ambiente escolar, apontando possíveis fatores de risco à saúde dos escolares. Um dos ambientes analisados foram as cantinas para comercialização de alimentos e bebidas. Por meio de um questionário respondido pelos escolares, observou-se que aproximadamente metade dos adolescentes estudava em escolas com presença de cantinas particulares em suas dependências, o que pode significar maior exposição a alimentos não saudáveis<sup>4</sup>.

Devido ao aumento do sobrepeso, obesidade e suas comorbidades entre crianças e adolescentes no Brasil, percebeu-se a necessidade da criação de legislações estaduais e municipais, além de programas de promoção da saúde e da alimentação saudável direcionados a essa população, como o Programa Saúde na Escola (PSE)<sup>5</sup>.

Em maio de 2006, foi publicada a Portaria Interministerial n. 1.010, que institui diretrizes voltadas à promoção da alimentação saudável em escolas públicas e privadas de nível infantil, fundamental e médio, de todo o território nacional, por meio de ações que promovam hábitos alimentares saudáveis, com o intuito de reverter o panorama epidemiológico nutricional em que se encontra a população, em especial, as crianças e os adolescentes<sup>6</sup>.

Essa Portaria reforça que os locais de produção e fornecimento de alimentos no ambiente escolar sigam as boas práticas de manipulação dos alimentos, para garantir segurança sanitária, e recomenda que a propaganda e a comercialização de alimentos altamente calóricos sejam restringidas<sup>6</sup>.

Vários estados e municípios brasileiros possuem leis, portarias, decretos ou resoluções específicos para a regulamentação da comercialização de alimentos e bebidas no ambiente escolar. Porém, nem todos esses dispositivos são adotados de forma correta, tanto pela dificuldade na sua implementação, por não haver capacitação das pessoas envolvidas, quanto pela falta de fiscalização<sup>7</sup>.

No estado de Sergipe, em 2005, foi elaborado um projeto de lei que proibia a comercialização de produtos que colaborassem com o crescimento da prevalência da obesidade infantil, em cantinas e similares, de escolas públicas e privadas. Apesar da tentativa, esse projeto não entrou em vigor (Brasil: dados não publicados).

Aracaju, capital do estado de Sergipe, conta com aproximadamente 623.766 habitantes<sup>8</sup> e possui um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,77, superior à média nacional<sup>9</sup>. Atualmente, a cidade conta com 86 escolas públicas estaduais e um total de 18.752 alunos matriculados<sup>10</sup>.

O ambiente escolar é um ótimo lugar para a realização da promoção da saúde. É necessário o aproveitamento desse espaço para adequação das recomendações por parte dos responsáveis pela alimentação, dentre eles, os cantineiros, para, assim, ser possível

reverter os quadros dos principais problemas de saúde. Para que tal ação seja concretizada com louvor é indispensável o monitoramento de leis, decretos e portarias que regulamentem a comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas escolares.

O estado de Sergipe não possui uma lei estadual específica, que regulamente e fiscalize a comercialização de alimentos e bebidas nos estabelecimentos comerciais das escolas públicas estaduais de ensino fundamental e médio. Entretanto, a Portaria Interministerial n. 1.010/2006 institui diretrizes a fim de promover alimentação saudável nas instituições de ensino em todo o território nacional<sup>6</sup>. Estudos nessa área ainda não foram realizados em Sergipe, embora seja estratégia fundamental para verificar a sua efetividade e as dificuldades encontradas para o seu devido cumprimento.

Diante do exposto, esta pesquisa teve como objetivo analisar se os alimentos e bebidas comercializados em cantinas das escolas públicas estaduais, de ensino fundamental e médio, localizadas no município de Aracaju, estão de acordo com o que recomenda a Portaria Interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006, bem como identificar as dificuldades encontradas pelos proprietários dos estabelecimentos para a implementação da cantina saudável.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Estudo descritivo transversal, realizado em instituições de ensino fundamental e médio da rede pública estadual do município de Aracaju (SE) que possuíam cantinas para comercialização de alimentos e bebidas, no período de outubro a dezembro de 2014.

Realizou-se contato inicial com o Departamento de Alimentação Escolar (DAE), da Secretaria Estadual de Educação de Sergipe (SEED), que disponibilizou uma lista contendo nome, endereço e telefone das 86 escolas públicas estaduais de ensino fundamental, médio e profissionalizante presentes na capital.

Posteriormente, foram realizados contatos telefônicos com as escolas para obterem-se informações a respeito da existência ou não de cantinas comerciais em suas dependências, com o objetivo de se construir um banco de dados com informações sobre as escolas existentes na capital, para compor a amostra. Não havia dados disponíveis a respeito do número de escolas públicas estaduais com presença de cantinas em suas dependências.

Das 86 escolas, duas foram retiradas da pesquisa por não se enquadrarem na categoria de escola de ensino fundamental e/ou médio; 18 ficaram fora da pesquisa, pois não foi possível obter contato telefônico após quatro tentativas para cada escola; 40 afirmaram não possuir cantinas; 26 afirmaram a presença de cantina em suas dependências, das quais, 6 não tiveram interesse em participar da pesquisa. Uma foi retirada porque o responsável pela

cantina não se encontrava no local durante o período da coleta, após duas tentativas. As ligações telefônicas e a coleta dos dados foram realizadas por uma graduanda do curso de Nutrição.

As entrevistas aconteceram de forma presencial, com a aplicação de um questionário semiestruturado composto por duas seções. A primeira, constituída de quatro questões relacionadas ao tipo de administração da cantina e a inclusão do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, sendo respondido pela direção ou responsável pela escola. A segunda seção foi constituída de uma lista de alimentos<sup>11</sup>, considerando que a Portaria em estudo recomenda que os alimentos com altos teores de gordura, açúcares e sódio sejam vetados nas cantinas escolares, mas não especifica quais são esses alimentos e bebidas. Essa seção era respondida pelos cantineiros e incluiu também perguntas relacionadas à identificação da realização de ações de promoção da saúde, como exposição de cartazes e pôsteres sobre alimentação saudável no ambiente escolar, conforme recomendado pela referida Portaria, e as maiores dificuldades em se trabalhar com a cantina escolar saudável.

O questionário passou por uma adaptação, com a inserção de um questionamento sobre a presença do tema Alimentação Saudável no Projeto Político Pedagógico da escola, para melhor se adequar à Portaria em análise, após a realização de um pré-teste em três escolas públicas estaduais de outros municípios de Sergipe que, portanto, não fariam parte da amostra. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

As entrevistas com os cantineiros ocorreram no próprio estabelecimento, facilitando, assim, a observação da presença ou não dos produtos relatados. Todos se mostraram dispostos a participar da investigação. A duração média de cada entrevista foi em torno de 20 minutos.

Os dados coletados foram tabulados e analisados por meio do programa SPSS *for Windows*, versão 22.0 (SPSS Inc. Chicago, Estados Unidos) e Excel (2010). Foram extraídas as frequências simples e relativas. O ponto de corte utilizado para classificar os alimentos como mais comercializados foi após 50% de frequência.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, da Universidade Federal de Sergipe (UFS), de acordo com as normas estabelecidas pela Resolução n. 466/2012, do Conselho Nacional de Saúde, pelo processo n. 833.494/2014.

## RESULTADOS

Do total de 19 escolas da rede pública estadual de ensino fundamental e médio com presença de cantina comercial, que participaram da investigação, verificou-se que nenhum dos cantineiros conhecia a Portaria e suas recomendações.

A administração de todas essas cantinas comerciais é de responsabilidade de terceiros. As escolas participantes apenas cediam o espaço com cobrança de uma taxa aos cantineiros. Em todos os estabelecimentos, a comercialização dos alimentos e bebidas era feita pelos proprietários.

Quando questionados sobre a presença do tema alimentação saudável no projeto político pedagógico das instituições de ensino, 63,2% dos responsáveis pela direção das escolas afirmaram não trabalhar com a temática e não realizar nenhuma atividade com os alunos. Nas demais escolas, o tema é abordado em feiras de ciências e durante as aulas de educação física, de forma pontual.

A maioria das cantinas comerciais localizadas nas escolas é de proprietários antigos, que possuem seus estabelecimentos há mais de 20 anos (36,8%). Outra parte dos entrevistados relatou ser herdada e possuem seus estabelecimentos em torno de 10 a 20 anos (31,6%).

Os produtos mais comercializados nas cantinas são: água mineral, refrigerantes, balas e pirulitos, bebidas à base de guaraná, chocolates, salgados fritos e assados. O iogurte, a água de coco e as frutas são os menos comercializados. A **Tabela 1** apresenta os alimentos comercializados nas cantinas escolares por ordem decrescente de frequência (dos mais comercializados aos menos comercializados).

**Tabela 1** – Distribuição dos alimentos comercializados nas cantinas escolares.

Aracaju, Sergipe, Brasil – 2014

Alimentos e bebidas	n	%
Água e refrigerantes	19	100,0
Balas, pirulitos, chocolates, salgados fritos e assados, bebidas à base de guaraná	18	94,7
Catchup, pão de queijo	16	84,2
Suco natural de frutas	14	73,7
Bolos/tortas com coberturas/recheios, cachorro quente	13	68,4
Barra de cereal, pizza, salgadinhos em pacote tipo Elma chips®	12	63,2
Bolo simples, brigadeiro, café e sanduíche natural	11	57,9
Amendoim salgado, misto quente, paçoca, salada de frutas, sorvete	10	52,6
Pipoca de micro-ondas, amendoim doce, biscoito doce com recheio, cremosinho, picolé artificial	9	47,8
Maionese, pipoca doce, suco de polpa de frutas	7	36,8
Biscoito doce sem recheio, hambúrguer simples, iogurte	6	31,6
Mostarda	5	26,3
Suco artificial	4	21,1
Água de coco, frutas, pão com ovo, salgados folhados	3	15,8
Achocolatado, hambúrguer elaborado, pão com manteiga	2	10,5
Crepe, isotônico, mel, pipoca de panela	1	5,3

Fonte: Elaboração própria.

Sobre a adição de açúcar nos sucos naturais, 89,4% dos cantineiros afirmaram a conduta: 84,2% o adicionam durante o preparo e 5,3% oferecem o açucareiro.

A maioria dos cantineiros (73,7%) não utiliza e nem possui o manual de boas práticas para manipulação de alimentos. Outros 89,5% relataram não dotar o espaço com materiais educativos sobre alimentação saudável e 78,9% não desenvolvem atividades que visem informar os alunos sobre alimentação saudável.

Um significativo número de entrevistados (73,9%) considerou suas cantinas saudáveis. O trabalho com dois tipos de alimentos (naturais e industrializados) foi a opção mais encontrada pelos cantineiros para tentar oferecer uma alimentação saudável sem perder a clientela, pois acabavam oferecendo também as preferências dessa. Para 84,2% dos cantineiros, a maior dificuldade em trabalhar com a cantina escolar saudável era a baixa aceitação dos alunos. Outros 10,5% responderam que não tinham dificuldades, pois sabiam trabalhar com variedade de alimentos, incluindo alimentos naturais e industrializados; 5,3% referiu que a dificuldade era financeira ou não soube responder. Cada entrevistado poderia responder mais de uma opção. A **Tabela 2** apresenta as justificativas da percepção de cantina saudável.

**Tabela 2** – Justificativa da percepção de cantina escolar saudável. Aracaju, Sergipe, Brasil – 2014

Motivo da percepção	n	%
Tenta oferecer opções saudáveis	7	36,8
Trabalha com adequação à Lei municipal	1	5,3
Nunca fez mal a ninguém	1	5,3
Não vende muita fritura	1	5,3
Tem conhecimento do assunto	1	5,3
Nunca houve reclamação	1	5,3
Não comercializa produtos industrializados	1	5,3
Comparando com outras cantinas, considera a sua saudável	1	5,3
Não respondeu	5	26,1

Fonte: Elaboração própria.

Quando questionados sobre a interferência da direção escolar nos alimentos comercializados nas cantinas, 52,6% responderam que a direção não sugeria nenhum tipo de alimento a ser comercializado e, quando sugeria, era para consumo próprio. Na **Tabela 3** são listados os alimentos mais sugeridos pela direção. Cada entrevistado poderia responder mais de uma opção.

**Tabela 3** – Distribuição de alimentos mais sugeridos pela direção escolar. Aracaju, Sergipe, Brasil – 2014

<b>Alimentos sugeridos</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Alimentos naturais em geral	3	15,8
Sanduíche natural	3	15,8
Sucos	2	10,5
Torta salgada	1	5,3

Fonte: Elaboração própria.

## **DISCUSSÃO**

Os resultados obtidos são inéditos e preocupantes para o estado de Sergipe, mostrando que as políticas públicas voltadas para a alimentação saudável no ambiente escolar requerem maior atenção dos atores envolvidos. Este é um diagnóstico inicial, que traz informações importantes das escolas sergipanas e que ainda não haviam sido sistematizados.

Na presente pesquisa foi observado que a administração das cantinas é terceirizada e com funcionários próprios, corroborando achados de estudo<sup>12</sup> que avaliou 105 escolas públicas e privadas de Florianópolis (SC) no ano de 2010. Este fato pode limitar o envolvimento dos gestores escolares na tomada de decisões sobre o que deve ser comercializado nas cantinas.

Como observado neste estudo, mais da metade dos diretores das escolas não interfere nos alimentos que devem ser vendidos nas cantinas. Segundo os cantineiros, as sugestões, quando apresentadas, são para o próprio consumo, não existindo a preocupação em garantir a oferta de alimentos de qualidade para os alunos, conforme recomendação da Portaria. A integração entre educadores e proprietários de cantinas faz-se necessária, para que haja mudanças no comportamento alimentar dos escolares<sup>12-13</sup>.

A ausência do tema alimentação saudável no Projeto Político Pedagógico das instituições de ensino participantes pode ser apontada como um dos fatores para as escolhas não saudáveis dos escolares, já que a escola tem o papel de informar e estimular a construção de hábitos saudáveis. O projeto “A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis no Distrito Federal, Brasil”<sup>14</sup> observou que atividades de capacitação com professores são de importância significativa para que o conhecimento sobre alimentação e nutrição esteja presente no cotidiano dos escolares.

O documento intitulado “Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”<sup>15</sup>, lançado em 2004 pelo Ministério da Saúde, objetiva promover hábitos alimentares saudáveis entre os escolares, facilitando a adequação de estratégias, conforme a necessidade das instituições de ensino. Como demonstrado nos resultados desta pesquisa,

a maioria dos cantineiros possui seus estabelecimentos há mais de 20 anos, supondo-se que esses profissionais estão desatualizados quanto aos dispositivos que têm por objetivo regulamentar a comercialização em cantinas escolares.

O fator que mais influenciou na escolha dos produtos a serem comercializados nas cantinas foi o hábito alimentar dos alunos. Pesquisa realizada com escolares da terceira e quarta séries de duas escolas, uma pública e uma privada, no município de Florianópolis (SC), objetivou avaliar um programa para promoção de hábitos alimentares saudáveis, analisando a preferência alimentar dos escolares em dois momentos. Antes da intervenção, os salgadinhos tipo chips, salgados fritos, sorvetes e refrigerantes foram os produtos mais citados<sup>16</sup>.

O “Manual das Cantinas Escolares Saudáveis”, publicado pelo Ministério da Saúde, é um importante instrumento a ser utilizado pelos proprietários de cantinas. O material orienta, dentre outros aspectos, a elaboração de lanches, a leitura de rótulos de alimentos e a manutenção higiênico-sanitária dos alimentos e do ambiente<sup>17</sup>.

A maioria dos cantineiros afirma não realizar atividades de promoção da alimentação saudável, não expor materiais educativos ou fazer uso do manual de boas práticas para manipulação de alimentos. Destaca-se que o papel das cantinas escolares vai muito além do comercial, devendo englobar atividades educativas sobre escolhas alimentares saudáveis<sup>18</sup>.

Observou-se também que a maioria considera seu estabelecimento comercial saudável, alegando a oferta de alimentos variados. O Manual das Cantinas Escolares Saudáveis estimula que os cantineiros trabalhem com a variedade, entretanto tem grande foco na oferta de diferentes tipos de frutas, verduras e legumes<sup>17</sup>. Nessa perspectiva, o trabalho de capacitação com os cantineiros mostra-se necessário, visando aproximá-los dos conceitos relativos à alimentação saudável.

O consumo de alimentos ultraprocessados, que contêm alto valor calórico, por apresentar em sua composição elevados teores de gordura, sal e açúcar, vem diariamente fazendo parte da alimentação da população brasileira. Por outro lado, a ingestão diária de frutas e hortaliças é a metade do que preconiza o Ministério da Saúde<sup>19-20</sup>.

Na população mais jovem, o consumo de alimentos ultraprocessados é maior do que entre os mais velhos, colocando a idade como uma variável que pode determinar o comportamento alimentar de uma população. Igualmente, quando observado o consumo de frutas e hortaliças, esse comportamento é inverso. Importante ressaltar que uma dieta rica em alimentos ultraprocessados está relacionada com ganho de peso e alto risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)<sup>19-20</sup>.

Os achados do presente estudo assemelham-se aos de outro estudo<sup>21</sup>, de 2010, em cantinas de 26 escolas da rede pública estadual da cidade de Porto Alegre (RS), com prevalência de refrigerantes, balas e chocolates, em detrimento das frutas e produtos lácteos. Entretanto, entra em contraste com o que foi encontrado em 2010 em outra pesquisa<sup>12</sup>, em que 100% dos entrevistados relataram ausência de salgados fritos e 98,2%, ausência de refrigerantes em seus estabelecimentos, o que pode ser justificado pela presença de lei de regulamentação estadual.

Quando questionados sobre a comercialização de frutas, 68,4% dos estabelecimentos relataram a não comercialização, sendo os principais motivos: a baixa aceitação dos alunos (36,8%) e a existência da oferta na alimentação escolar (31,6%). Resultados semelhantes foram encontrados por outros autores<sup>12</sup>, ainda que o incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras seja uma das recomendações da Portaria<sup>6</sup>.

A ausência de divulgação e fiscalização da Portaria, por parte das Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde e Educação, bem como da Agência Nacional de Vigilância Sanitária<sup>6</sup>, pode ser considerada um aspecto importante para o seu não cumprimento. O que também pode contribuir para os dados encontrados é o fato de o estado não possuir legislação estadual específica.

Segundo o Ministério da Saúde, alguns fatores podem favorecer ou prejudicar a regulamentação de cantinas escolares, a saber: proibição da venda de alguns alimentos; pactuação entre os poderes executivo e legislativo; interação entre as áreas política e técnica; parceria entre as áreas de saúde e de educação; peculiaridades da rede pública e da rede privada de ensino; apoio aos cantineiros; estratégias de divulgação da regulamentação; e critérios de fiscalização<sup>22</sup>.

Em outro estudo<sup>23</sup>, 1.448 alunos analisaram o PNAE na rede pública estadual de ensino de Minas Gerais. Um percentual considerável de escolares (83,5%) afirmou consumir produtos que não faziam parte daqueles ofertados pelo PNAE. A cantina escolar apareceu em segundo lugar, com 24,7% da preferência dos escolares, ficando atrás apenas dos locais próximos à escola (37,5%). A aceitação do PNAE era maior por alunos que não consumiam alimentos vendidos em cantinas, por ambulantes ou trazidos de casa<sup>23</sup>.

Em escolas particulares do município de São Paulo, observou-se que os alunos do 4º e 5º anos do ensino fundamental não faziam uso de lancheira e optavam por comprar o lanche na cantina, reforçando-se, assim, a importância da oferta de alimentos com baixos teores de sal, açúcar e gordura no ambiente escolar<sup>24</sup>.

Ressalta-se que a Portaria Interministerial n. 1.010<sup>6</sup>, em vigor desde 2006, tem como eixo prioritário a promoção da alimentação saudável nas escolas, a fim de concretizar

o direito humano à alimentação adequada. Dessa forma, tornam-se necessárias medidas que viabilizem e garantam o seu cumprimento.

### **CONCLUSÃO**

Conclui-se que as cantinas de escolas públicas estaduais de ensino fundamental e médio localizadas no município de Aracaju não estão adequadas às recomendações da Portaria Interministerial n. 1.010/2006. Alimentos com grande quantidade de açúcares, sal e gordura compõem o cardápio da maioria das cantinas escolares. Mostram-se necessárias estratégias de educação nutricional e alimentar com essa população na tentativa de reverter este quadro.

O estudo mostra-se importante pela escassez desse tipo de análise em cantinas de escolas públicas, em especial, no estado de Sergipe. As informações obtidas podem contribuir com a gestão do PNAE, programa que visa garantir o direito dos estudantes a uma alimentação adequada e saudável no âmbito escolar. Recomenda-se a realização de mais estudos e de reforço às ações de fiscalização e capacitação dos atores envolvidos.

### **AGRADECIMENTOS**

Ao Departamento de Alimentação Escolar (DAE), por fornecer materiais de apoio e informações relevantes para a coleta dos dados.

### **COLABORADORES**

1. Concepção do projeto, análise e interpretação dos dados: Mariane Ferreira dos Santos.
2. Redação do artigo e revisão crítica relevante do conteúdo intelectual: Mariane Ferreira dos Santos, Andhressa Araújo Fagundes e Cristine Garcia Gabriel.
3. Revisão e/ou aprovação final da versão a ser publicada: Andhressa Araújo Fagundes e Cristine Garcia Gabriel.
4. Ser responsável por todos os aspectos do trabalho na garantia da exatidão e integridade de qualquer parte da obra: Mariane Ferreira dos Santos, Andhressa Araújo Fagundes e Cristine Garcia Gabriel.

### **REFERÊNCIAS**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília; 2008.

2. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília (DF); 2009 jun 17. Seção 1, p. 2.
3. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução n. 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília (DF); 2013 jun 18. Seção 1, p. 7.
4. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de pesquisas. Coordenação de população e indicadores sociais. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar - PeNSE. Rio de Janeiro; 2012.
5. Reis CEG, Vasconcelos IAL, Barros JFN. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. Rev Paul Pediatr. 2011;29(4):625-33.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria Interministerial n. 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.
7. Gabriel CG, Ricardo GD, Ostermann RM, Corso ACT, Assis MAA, Di Pietro PF, et al. Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais brasileiros que buscam a alimentação saudável. Rev Inst Adolfo Lutz. 2012;71(1):11-20.
8. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estimativas da população residente nos municípios brasileiros com data de referência em 1º de julho de 2014. Rio de Janeiro; 2014.
9. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal. Rio de Janeiro; 2010 [citado 2014 abr 27]. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=280030&idtema=118&search=sergipe|aracaju|C3%8Dndice-de-desenvolvimento-humano-municipal-idhm->
10. Sergipe. Secretaria de Estado da Educação. Diretorias Regionais de Educação – DRE's. Rede Estadual. Aracaju; 2014b [citado 2014 jul 26]. Disponível em: <http://www.seed.se.gov.br/redeestadual/escolas-rede.asp>

11. Gabriel CG. Alimentos e bebidas comercializados em escolas de oito municípios de Santa Catarina após a instituição da Lei estadual das cantinas 2008 [dissertação]. Florianópolis (SC): Centro de Ciências da Saúde, Universidade de Santa Catarina; 2008.
12. Gabriel CG, Santos MV, Vasconcelos FAG, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. *Rev Nutr.* 2010;23(2):191-9.
13. Schmitz BAS, Recine E, Cardoso GT, Silva JRM, Amorim NFA, Bernardon R, et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. *Cad Saúde Pública.* 2008;24:312-22.
14. Yokota RTC, Vasconcelos TF, Pinheiro ARO, Schmitz BAS, Coitinho DC, Rodrigues MLCF. Projeto "A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis": comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. *Rev Nutr.* 2010;23(1):37-47.
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. Brasília; 2004.
16. Gabriel CG, Santos MV, Vasconcelos FAZ. Avaliação de um programa de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. *Rev Bras Saúde Matern Infant.* 2008;8(3):299-308.
17. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção Básica. Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável. Brasília; 2010.
18. Zancul MS, Dal Fabbro AL. Escolhas alimentares e estado nutricional de adolescentes em escolas de ensino fundamental. *Rev Alim Nutr.* 2007;18(3):253-9.
19. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília; 2012.
20. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 - 2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro; 2011.
21. Willhelm FF, Ruiz E, Oliveira AB. Cantina escolar: qualidade nutricional e adequação à legislação vigente. *Rev HCPA.* 2010;30(3):266-70.
22. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição.

Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais. Brasília; 2007.

23. Silva CAM, Marques LA, Bonomo E, Bezerra OMPA, Corrêa MS, Passos LSF, et al. O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos de rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil. *Ciênc Saúde Colet*. 2013;18(4):963-9.
24. Matuk TT, Stancari PCS, Bueno MB, Zaccarelli EM. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. *Rev Paul Pediatr*. 2011;29(2):157-63.

Recebido: 14.4.2016. Aprovado: 30.10.2017. Publicado: 6.7.2018.