

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 /2026

Assunto: Orientações para substituição de Alimentação Escolar devido à Atividades Pedagógicas Diferenciadas, Datas Comemorativas (Páscoa, Festa Junina e Dia das Crianças), .

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL DE PARANAGUÁ, no uso de suas atribuições legais e considerando, a legislação pertinente à alimentação escolar a seguir:

- Lei nº 11.947, de 16/6/2009
- Nota Técnica Nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE
- Lei Estadual Nº 22.479 de 16 de junho de 2025.
- Resolução CD/FNDE nº 4 de 26 de fevereiro de 2026.

RESOLVE:

A Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral – SEMEDI de Paranaguá vem orientar às unidades escolares referente à alimentação escolar nas instituições de ensino público. A alimentação escolar é realizada de acordo com um cardápio elaborado por nutricionistas da SEMEDI, seguindo as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), prezando por uma alimentação saudável, equilibrada e variada. Para tanto, é importante a articulação entre gestores e equipe pedagógica das instituições escolares de Educação infantil e Ensino Fundamental. Deste modo é preciso ofertar alimentos saudáveis na realização das atividades pedagógicas diferenciadas e datas comemorativas (Páscoa, Festa Junina e Dia das Crianças).

Em razão da de atividades pedagógicas diferenciadas nas unidade escolares como:

Art. 1. Atividades pedagógicas e diferenciadas.

Art. 2. Aniversários para alunos de 13 meses à 2 anos e 11 meses.

Art. 3. Aniversários para alunos maiores de 03 anos e Ensino Fundamental.

Art. 4. Datas comemorativas: Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, Encerramento de período letivo, etc.

Art. 5. Alimentação trazida do domicílio pelas crianças (Somente em casos específicos e autorizados)

Art. 6. Cantinas para arrecadação de fundos da Associação de Pais e Mestres e Funcionários (APMF).

Art. 1. Atividades pedagógicas e diferenciadas

A escola exerce um papel fundamental na formação dos hábitos de vida e da personalidade dos educandos, já que ocupa praticamente um terço da sua vida ativa em dias de semana e cerca de 200 (duzentos) dias ao ano. Além disso, é um local que possibilita o desenvolvimento físico, psicológico, intelectual e social daqueles. Pode-se afirmar, então, que a escola é um ambiente favorável para se destacar a promoção de hábitos alimentares e um estilo de vida saudável.

Considerando a escola ser um espaço ideal para o desenvolvimento de ações voltadas à promoção da alimentação saudável e prática de atividade física, tendo a inserção desses como componentes transversais aos currículos para dar sustentabilidade às iniciativas de educação em saúde. Neste sentido é necessário que sejam adotadas práticas saudáveis de alimentação no desenvolvimento das atividades pedagógicas, com ações educativas do currículo escolar do processo de ensino e aprendizagem.

Enfatizamos a obrigatoriedade, que todas as atividades planejadas atendam todos os estudantes, respeitando as patologias intolerância/restrrição alimentar. Todos os alimentos servidos nas atividades desenvolvidas deverão ser coletados amostras (mínimo 100 g), identificando o alimento, e deverão ser armazenados em refrigeração.

Solicitamos que os responsáveis pelo Setor de Nutrição da SEMEDI sejam comunicados pelo (a) gestor (a) com antecedência de no mínimo 15 dias, antes das atividades diferenciadas propostas que diferem do cardápio alimentar, para que em tempo hábil possa ocorrer o cancelamento da merenda escolar do dia com a empresa, evitando assim, o desperdício de alimentos na instituição.

Art. 2. Faixa etária de 13 meses à 2 anos e 11 meses:

Para atendimento da resolução do FNDE nº 04 de 26/02/2026 para alunos de 13 meses a 2 anos e 11 meses conforme artigo Nº 18:

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

A comemoração deverá ser solicitada pelo responsável do estudante ao gestor(a) com prazo mínimo 15 dias de antecedência. O(A) gestor(a) deverá comunicar ao departamento de nutrição sobre o cancelamento da merenda escolar, informando detalhes da data, período e quantidade de alunos que irão participar da atividade. É necessário informar detalhadamente quais alimentos serão oferecidos através do formulário de festividades.

São permitidos a oferta dos seguintes alimentos: salgados assados (quibe assado, pão de queijo, torta de legumes), sucos naturais e integral (100 %), bolo simples (laranja, banana, maçã ou cenoura) sem açúcar e s/ cobertura, tapioca com recheio de frutas, salada de frutas e outras opções saudáveis. Todos os itens servidos deverão ser disponibilizados em embalagem individual fechada e deverão ser retirados amostras e armazenados por 72 h para controle sanitário;

Os aniversários deverão ser realizados somente na sala do aniversariante e no horário destinado para o intervalo do lanche (tempo máximo 30 minutos para Educação Infantil);

Os itens que serão utilizados deverão ser descartáveis (copos, pratos, talheres e guardanapos) e disponibilizados pelos responsáveis do estudante. Não será permitido utilizar utensílios da cozinha da instituição;

Não é permitido a distribuição de "lembrancinhas" em sacolinhas/caixinhas com diversos tipos de doces.

Art. 3. Faixa etária a partir de 3 anos: Aniversários

- A comemoração deverá ser solicitada pelo responsável do estudante ao gestor(a) com prazo mínimo 15 dias de antecedência. O (A) gestor (a) deverá comunicar ao departamento de nutrição sobre o cancelamento da merenda escolar, informando detalhes da data, período e quantidade de alunos que irão participar da atividade e/ou comemoração. É necessário informar detalhadamente quais alimentos serão oferecidos através do formulário de festividades.

- São permitidos a disponibilização de salgados assados (esfirras, pão de queijo, mini sanduíches, torta de legumes, pipoca salgada e outras opções saudáveis, sucos naturais e/ou integral (100%) , bolo simples (laranja, banana, maçã ou cenoura) sem recheio e sem cobertura, salada de frutas, e outras opções mais saudáveis. Todos os itens servidos deverão disponibilizados em embalagem individual fechada e deverão ser retirados amostras e armazenados por 72 h para controle;

- Os aniversários deverão ser realizados somente na sala do aniversariante e no horário destinado para o intervalo do lanche (tempo máximo 20 minutos para Ensino fundamental);

- Os itens que serão utilizados deverão ser descartáveis (copos, pratos, talheres e guardanapos) e disponibilizados pelos responsáveis do estudante. Não será permitido utilizar utensílios da cozinha da instituição;

Não é permitido a distribuição de "lembrancinhas" em sacolinhas/caixinhas com diversos tipos de doces.

Art. 4. Datas comemorativas: Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, Encerramento de período letivo, etc.

Devido as doações que as instituições recebem, para as datas comemorativas de Páscoa, Festa Junina, Dia das crianças e Natal, é necessário observar que os alimentos não-saudáveis como: balas, pirulitos, chocolates, doces, entre outros, que estão descritos na lista de alimentos proibidos, somente poderão ser distribuídos no lado externo da instituição escolar. Ressaltando que nas unidades que possuem alunos com restrição alimentar, estes deverão ser atendidos conforme sua particularidade.

É expressamente proibido a distribuição desses alimentos dentro da instituição escolar. Sendo, portanto, de total responsabilidade do gestor qualquer incidente ou situação que ofereça risco à saúde dos estudantes com restrições alimentares.

O Setor de Alimentação Escolar se isenta de qualquer responsabilidade nos incidentes que possam ocorrer, afinal os alimentos servidos não estarão contemplados no cardápio escolar vigente.

Art. 5. Alimentação trazida do domicílio

De acordo com o Guia Alimentar do Ministério da Saúde – 2016 deve-se dar preferência aos alimentos in natura ou minimamente processados e reduzir a quantidade de óleos, gorduras, sal e açúcar da alimentação.

A equipe pedagógica deverá orientar aos responsáveis do estudantes, sobre os lanches trazidos do domicílio, que caso seja extremamente necessário em casos, que sejam ofertados alimentos permitidos e saudáveis, conforme previamente acordados com as Nutricionistas da SEMEDI .

Ressalta-se que os ultraprocessados são proibidos, porque são produtos alimentícios com formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes. No geral, são pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos, com sabor realçado e maior prazo de validade. Esses alimentos podem favorecer a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes. São exemplos de ultraprocessados: biscoitos recheados, salgadinhos, sorvetes, balas, macarrão instantâneo, molhos prontos, refrescos em pó, refrigerante, congelados prontos para consumo, salsichas, etc.

Além disso, os itens/preparações trazidas de fora devem seguir aquilo que compõe o cardápio da alimentação escolar, e por consequência não ter alimentos muito diferentes, de forma a respeitar o princípio da igualdade dentro do ambiente escolar.

Cabe destacar que todos estes requisitos se estendem aos alimentos comercializados nas cantinas escolares, que devem dar exemplo, disponibilizando somente alimentos saudáveis, conforme preconizado em legislação própria 4 .

Sugerimos, portanto, que os pais que optarem por enviar alimentos de casa (ou delivery) para consumo na escola, assinem um termo de responsabilidade conforme modelo que consta no Anexo II.

É importante esclarecer sobre importância e vantagens da alimentação escolar, que é preparada de acordo com cardápio elaborado por nutricionistas, com alimentos in natura, valor nutricional adequado, equidade, economia, entre outros benefícios.

Ratificando que todas as situações apresentadas (aniversários, atividades pedagógicas e alimentação trazida de casa) são opcionais, é importante salientar que podem trazer risco de intoxicação/surto alimentar para os estudantes, e será responsabilidade exclusiva do gestor (a) da unidade escolar. O setor de Alimentação Escolar se isenta nesses casos de alimentos oferecidos que não estejam contemplados no cardápio.

Todas as orientações visam proteger e respeitar os estudantes, inclusive os que apresentam intolerância e/ou restrição alimentar, evitando assim situações de risco à saúde dos alunos da rede municipal.

Art. 6. Cantinas para arrecadação para Associação de Pais, Mestres e Funcionários (APMF)

Considerando a **Lei 11.947 de 16 de junho de 2009**, define em seu Art. 1º entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Considerando a **Lei Estadual Nº 22.479 de 16 de junho de 2025**, no *Art. 110*, Lanchonetes, cantinas e estabelecimentos assemelhados situados em unidades educacionais públicas e privadas que atendam à educação básica deverão seguir padrões técnicos de qualidade, higiene e equilíbrio nutricional que assegurem a saúde dos consumidores, de modo a prevenir obesidade, diabetes, hipertensão e problemas do aparelho digestivo, dentre outras enfermidades.

§ 1º Proíbe os estabelecimentos referidos no caput deste artigo de realizar a venda de alimentos e bebidas, cuja fabricação envolva diversas etapas técnicas de processamento e ingredientes de uso exclusivamente industrial, com altos teores de açúcar e gordura ou contendo em suas composições substâncias químicas sintéticas ou naturais que possam ser prejudiciais à saúde, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira e no

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos do Ministério da Saúde, tais como:

I - bebidas com quaisquer teores alcoólicos;

II - balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, chocolates, algodão doce, chup-chup, suspiros, maria-mole, churros, marshmallow, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura e confeitos em geral;

III - cereais açucarados, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo;

IV - frituras em geral;

V - salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada;

VI - pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;

VII - bebidas formuladas industrialmente que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, tais como:

a) refrigerantes;

b) néctares;

c) refrescos;

d) chás prontos para o consumo;

e) água de coco industrializada;

f) bebidas esportivas;

g) bebidas lácteas;

h) bebidas achocolatadas;

i) bebidas alcoólicas;

j) cerveja sem álcool; e

k) bebidas energéticas;

VIII - embutidos;

IX - alimentos que contenham adoçantes e antioxidantes artificiais;

X - bebidas com alto teor calórico;

XI - produtos com gordura saturada ou gordura trans;

XII - demais produtos que estejam em desacordo com:

a) o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

b) o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde;



PREFEITURA DE
PARANAGUÁ
UMA CIDADE PARA TODOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ENSINO INTEGRAL



c) o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos do Ministério da Saúde.

Solicitamos que as ações organizadas pela A.P.M.F das instituições que visam arrecadar fundos sejam realizadas preferencialmente nos dias não contemplados em calendário escolar, ou em dia letivos, após as 18 horas, desde que seja solicitado à empresa sobre a utilização do gás.

Paranaguá, 06 de maio de 2026.



Thiago Casas do Nascimento

Secretária Municipal de Educação e Ensino Integral

Decreto nº 1443/2025



Maria Correia

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Portaria Nº 679/2025

ANEXO I

FORMULÁRIO DE ANIVERSÁRIOS / ATIVIDADES PEDAGÓGICAS 2026

DATA DO EVENTO: _____

UNIDADE ESCOLAR: _____

GESTOR(A): _____

ASSINALAR QUAL SERÁ A ATIVIDADE:

ANIVERSÁRIO () ATIVIDADE PEDAGÓGICA () DATAS COMEMORATIVAS ()

CANCELAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: () SIM () NÃO

Caso seja afirmativo: Assinalar qual a refeição:

() DESJEJUM () ALMOÇO () LANCHE () JANTAR

Informar a quantidade de alunos: _____

1. Quais alimentos serão oferecidos na atividade informada, dentro da instituição de ensino diferentes do cardápio da Semedi? (descrever detalhadamente)

2. A instituição/turma possui alunos com alguma restrição alimentar? Em caso afirmativo quais alimentos serão fornecidos para esses alunos? (descrever detalhadamente)

Obs.: A SEMEDI por meio do Setor de Alimentação Escolar se isenta da responsabilidade nesses casos, afinal os alimentos servidos não estarão contemplados no cardápio escolar vigente. Sendo, portanto, de total responsabilidade do gestor qualquer ocorrência de intoxicação/surto alimentar ou situação que ofereça risco à saúde dos estudantes com restrições alimentares.

Data: _____

Gestor(a): _____

Assinatura: _____

ANEXO II

TERMÔ DE RESPONSABILIDADE

Eu _____, responsável pelo aluno _____ me responsabilizo pela alimentação escolar trazida de fora e assumo toda e qualquer responsabilidade sobre eventuais consequências do consumo desses alimentos.

Tenho ciência de que toda alimentação consumida na escola deve ser saudável, conforme orientação contida na Nota Técnica no 005/2024, e que a escola está autorizada a reter os alimentos do lanche/refeição/marmita que não esteja de acordo com o que está previsto no âmbito da alimentação escolar.

O almoço ou lanche que for enviado de fora deve seguir as bases do cardápio da escola, não podendo ter alimentos muito diferentes, de forma a respeitar o princípio da igualdade dentro do ambiente escolar.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do responsável