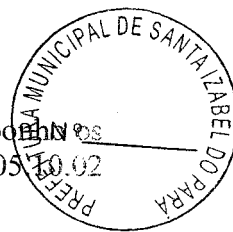


Como nutricionista responsável pela elaboração do cardápio escolar, expomos os motivos abaixo, para manutenção o item 25 (filé de peixe), no contrato nº 2024.0510.02 de merenda escolar.



Justificativa Técnica:

1. **Aumento da demanda nutricional:** O consumo de peixe é altamente recomendado por órgãos de saúde, como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde do Brasil, por ser uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos ômega-3, vitaminas D e B12, e minerais como fósforo e selênio. Esses nutrientes são essenciais para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças, especialmente em idade escolar.
2. **Melhoria da qualidade alimentar:** A inclusão de peixe no cardápio escolar ajuda a diversificar as fontes de proteína, reduzindo a dependência de carnes vermelhas e frango. Isso contribui para uma alimentação balanceada e diminui o risco de deficiências nutricionais entre os alunos.
3. **Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** O aumento no fornecimento de filé de peixe está em consonância com as diretrizes da PNAE, que recomenda a promoção de uma alimentação saudável e balanceada, incentivando o consumo de alimentos ricos em nutrientes essenciais, como o peixe.
4. **Benefícios à saúde das crianças:** Estudos mostram que o consumo regular de peixe está associado à melhora na capacidade de aprendizado, memória e concentração em crianças, além de contribuir para a saúde cardiovascular. O acréscimo de 25% visa garantir que um número maior de refeições oferecidas contenha esses benefícios.
5. **Aceitabilidade do alimento:** Após avaliações prévias e testes de aceitação, constatou-se que o filé de peixe apresenta uma boa aceitação entre os alunos, o que justifica seu aumento na oferta, uma vez que melhora a adesão ao consumo alimentar dentro do ambiente escolar.

Justificativa Fática:

O item peixe foi introduzido ao cardápio recentemente, não somente pelas propriedades acima descritas, mas também como forma de fomentar o comércio local e conscientizar os alunos de possíveis hábitos saudáveis na região norte, e o peixe é uma das proteínas que colabora para este cenário, além de ser propícia para a nossa região.

O peixe foi apresentado aos alunos no período de junho e agosto de 2024, de forma experimental, para uma possível aceitabilidade dos alunos da rede Municipal que corresponde a **12.601 alunos**, de acordo com os dados do censo e a rede Estadual que equivale a 4.513 alunos segundo dados da URE. Porém devido à grande aceitabilidade dos alunos, se fez necessário mais um mês de peixe nas escolas, sendo pertinente o aditivo de quantidade deste item, que nos garante uma quantidade de 1.250 KG, suficiente para atender a demanda de 3 dias de peixe a um per capita de 25g para os escolares, sendo compatível com as necessidades nutricionais.

Daniela Cristina Andrade de Wariss

Daniela Cristina Andrade de Wariss

Nutricionista Responsável CRN-7: 16081