



Governo do Distrito Federal  
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal  
Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais  
Diretoria de Alimentação Escolar

Nota Técnica N.º 3/2024 - SEE/SUAPE/DIAE

Brasília-DF, 08 de fevereiro de 2024.

**INTERESSADOS:**

Quadro Técnico de Nutricionistas atuantes no Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF),

Chefes das Unidades de Infraestrutura e Apoio Educacional (UNIAEs),

Coordenações Regionais de Ensino (CREs),

  Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar (GPAE),

  Gerência de Contas e Controle da Distribuão, Aquisição e Fornecimento da Alimentação Escolar (GCONAE),

  Gerência de Vigilância e Monitoramento da Qualidade Alimentar (GEVMON),

**ASSUNTO:**

Diretrizes para Supervisão Técnica no âmbito do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF).

1. **CONTEXTO**

1.1. Esta nota técnica é direcionada aos nutricionistas vinculados à Secretaria de Estado de Educação (SEE), responsáveis pela supervisão e acompanhamento das unidades de ensino no âmbito do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), para aprimorar a execução do PAE-DF, garantir a segurança alimentar e contribuir para a eficácia das aoes de educação alimentar e nutricional nas escolas da rede pública.

1.2. Conforme estabelecido pela Lei N  8.324, de 17 de setembro de 1991, cabe exclusivamente aos nutricionistas as atividades de planejar, organizar, gerir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação. Essas atividades são primordiais para assegurar a qualidade dos alimentos ofertados nas escolas, buscando não somente atender às necessidades alimentares dos alunos, mas também a promoção da saúde e bem-estar geral.

2. **OBJETIVO**

2.1. Definir parâmetros, instrumentos e metas específicas para a supervisão técnica nas escolas públicas, a fim de assegurar a implementação eficaz e segura do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal.

3. **DEFINIOES**

3.1. Para efeito desta Nota Técnica são adotadas as seguintes definioes:

- a) **Aoes Corretivas:** aao para eliminar a causa de não conformidade e para prevenir recorrência.
- b) **Antropometria:**   a medida das dimensões do corpo de uma pessoa, onde as mais empregadas na avaliação do estado nutricional são o peso, altura,  ndice de Massa Corporal (IMC), circunferência e dobras cutâneas.
- c) **Boas Práticas (BP):** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

- d) **Capina:** definida como o serviço que retira a vegetação daninha pela raiz, com a intenção de conter o seu crescimento. Assim, é possível desobstruir os mecanismos de drenagem rápida de água da chuva e otimizar o aproveitamento de espaços ou ainda de cultivo.
- e) **Desinfecção:** procedimento que elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Para esta finalidade, utilizam-se desinfetantes ou saneantes.
- f) **Doença Transmitida por Alimento (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos, físicos ou químicos em condições de causarem enfermidades.
- g) **Educação Alimentar e Nutricional (EAN):** é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA).
- h) **Ficha Técnica de Preparo (FTP):** instrumento de apoio para o preparo das refeições.
- i) **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- j) **Indicador de aceitabilidade:** demonstra a porcentagem da quantidade servida que foi efetivamente consumida ou a quantidade de estudantes que consideraram o alimento e/ou cardápio bom ou ótimo.
- k) **Indicador de rejeição:** demonstra a porcentagem da quantidade servida que não foi consumida ou a quantidade de estudantes que não gostaram ou detestaram o alimento e/ou cardápio.
- l) **Indicador de adesão:** corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola.
- m) **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- n) **Manipulação de Alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- o) **Manipuladores de Alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- p) **Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- q) **Medida de Controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- r) **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs):** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- s) **Roçada:** conhecida também como **roçagem**, consiste em cortar ou aparar o mato baixo, parecido com a grama e recolher o material gerado nos serviços. É útil para remover capins de várias formas, assim como de arbustos e árvores menores. Nesse caso, o propósito da medida é embelezar a área.
- t) **Segurança dos Alimentos:** conceito relativo às medidas de controle higiênico dos alimentos, como as boas práticas e os POPs e a segurança envolvendo o controle sanitário, por meio de medidas eficazes para o controle dos perigos biológicos, físicos e químicos.
- u) **Serviços de Alimentação e Nutrição:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto ao consumo, podendo ou não ser consumido no local.
- v) **Teste de aceitabilidade:** é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações

das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

w) **Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANEs):** refere-se à área dentro da escola destinada à produção e fornecimento da alimentação escolar, tendo como finalidade ofertar refeições nutricionalmente adequadas, de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos atendidos, atentando aos padrões das normas de segurança alimentar e higiene.

#### 4. DIRETRIZES LEGAIS

- [Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009.](#)
- [Lei Nº 8.324, de 17 de setembro de 1991.](#)
- [Resolução CD/FNDE Nº 6, de 08 de maio de 2020.](#)
- [Manual de Alimentação Escolar do Distrito Federal de 2021.](#)
- [Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004.](#)
- [Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16, de 23 de maio de 2017.](#)
- [Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010.](#)
- [Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 - Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.](#)

#### 5. JUSTIFICATIVA TÉCNICA

5.1. A supervisão técnica exercida por nutricionistas garante o cumprimento das diretrizes que norteiam suas atribuições no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que incluem o diagnóstico e acompanhamento nutricional dos alunos, a elaboração e análise de cardápios, o monitoramento das boas práticas, bem como as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Tais iniciativas são fundamentais para incentivar hábitos alimentares saudáveis e prevenir doenças relacionadas à alimentação entre os estudantes.

5.2. O ambiente escolar configura-se como um espaço complexo e de grande desafio para a atuação do nutricionista como educador. Esses profissionais devem planejar, coordenar, supervisionar e avaliar o setor de alimentação dentro das escolas. Seu maior desafio consiste em desenvolver estratégias eficazes que transformem a escola em um local voltado não somente à educação e ao desenvolvimento dos estudantes, mas também à promoção da saúde.

5.3. De acordo com o Manual da Alimentação Escolar do Distrito Federal (2021), a supervisão é essencial para assegurar que a alimentação escolar ocorra conforme o planejado, garantindo, assim resultados positivos na prestação de serviços aos alunos. Por essa razão, é imprescindível que haja supervisões regulares pelos nutricionistas nas escolas beneficiadas pelo PNAE.

5.4. Nas Unidades de Ensino da Secretaria de Estado de Educação (SEE), são utilizados Manuais de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Essas ferramentas, juntamente com as visitas técnicas de supervisão e os treinamentos anuais em boas práticas dirigidos aos merendeiros (manipuladores de alimentos), são cruciais para propiciar a segurança sanitária dos alimentos fornecidos pelo Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF).

5.5. As escolas públicas, responsáveis pela produção diária de refeições, enfrentam desafios significativos referentes às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Esse risco é agravado pelo atendimento a uma grande quantidade de estudantes, muitos dos quais são crianças com sistemas imunológicos ainda em formação, tornando-as especialmente vulneráveis. Ademais, algumas dessas unidades escolares operam com instalações físicas inadequadas, e os merendeiros podem não aplicar adequadamente as instruções recebidas em treinamentos.

5.6. Evidencia-se que pesquisas, especialmente em estabelecimentos públicos, indicam falhas significativas nessas áreas, levando à contaminação alimentar por microrganismos, a exemplo *Staphylococcus aureus*.

5.7. Atualmente, existe uma lacuna na legislação específica destinada às Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANEs), o que resulta na aplicação de normas sanitárias gerais, iguais às de outros estabelecimentos de alimentação. Esta generalização muitas vezes falha em reconhecer e atender às necessidades particulares das UANEs. Para preencher essa lacuna, instrumentos como a Lista de Verificação de Boas Práticas, desenvolvida pelo CECANE/UFRGS e CECANE/UNIFESP, são utilizados por nutricionistas do PAE-DF em sua prática diária. Além disso, os formulários de visitas técnicas, preparados pela Diretoria de Alimentação Escolar (DIAE) em colaboração com o quadro técnico de nutricionistas, também são adotados para melhorar a qualidade e a segurança alimentar nas escolas.

5.8. Desta forma, a supervisão técnica regular permite a detecção e correção de problemas, a renovação de procedimentos com base em novas descobertas e regulamentações, bem como reforça a função educacional das escolas na promoção da saúde e do bem-estar.

5.9. A criação de um cronograma de visitas e a adoção de métodos específicos para a supervisão técnica são essenciais para assegurar o sucesso e a efetividade das políticas de alimentação escolar, alcançando, dessa forma, os propósitos do PNAE em fornecer uma alimentação escolar que auxilie no crescimento, desenvolvimento, aprendizado, desempenho acadêmico dos alunos e na formação de hábitos alimentares saudáveis.

## 6. SUPERVISÃO E MONITORAMENTO

6.1. Nutricionistas da Secretaria de Estado de Educação, atuando no PAE-DF, devem realizar visitas técnicas de forma **OBRIGATÓRIA** e rotineira às escolas públicas.

6.2. A frequência dessas visitas poderá variar conforme a composição da equipe de nutricionistas: para aqueles trabalhando de **forma individual**, é preciso realizar **ao menos duas (02) visitas por semana**; para equipes de **dois ou mais nutricionistas**, o mínimo são **quatro (04) visitas semanais**.

6.3. Os nutricionistas devem elaborar um **Cronograma de Supervisão (133462657)** ([Link](#)) que será validado pela DIAE, priorizando as escolas com:

- a) Risco sanitário muito alto (de 0 a 25%);
- b) Risco sanitário alto (de 26 a 50%);
- c) Alta incidência de alimentos impróprios ao consumo;
- d) Baixa aceitabilidade da alimentação escolar;
- e) Denúncia (ouvidoria) e/ou resposta aos órgãos de controle externo;
- f) Reforma em andamento da cozinha e/ou depósito;
- g) Problemas estruturais;
- h) Inconsistências no saldo do depósito; e
- i) Risco sanitário regular (51 a 75%).

6.4. Recomenda-se que os nutricionistas elaborem o cronograma de visitas técnicas às escolas, levando em consideração a proximidade geográfica entre as instituições. O cronograma deve ser cientificado pelas chefias das Unidades de Infraestrutura e Apoio Educacional, com o intuito de que essas visitas sejam registradas em comum acordo. Este registro deverá ser encaminhado à Diretoria de Alimentação Escolar via SEI, visando um monitoramento eficaz das supervisões.

6.5. As informações coletadas nas supervisões devem ser devidamente registradas no **Formulário de Visitas Técnicas** ([Link](#)) disponível on-line pela DIAE, para documentar as intervenções realizadas. Esse registro é de **caráter obrigatório**.

6.6. O uso do **Formulário de Visita Técnica - Versão Simplificada (133467313)** ([Link](#)), que inclui as assinaturas dos gestores escolares, responsáveis pela alimentação e nutricionistas, também é de **uso obrigatório**.

6.7. Os nutricionistas das Coordenações Regionais de Ensino devem manter um processo único no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) anualmente, atualizado com informações das visitas,

cronogramas e impossibilidades de cumprir a meta.

6.8. Ademais, poderão ser programadas reuniões com a DIAE para fornecer o *feedback*, identificar inconsistências e dificuldades, e ajustar o cronograma conforme necessário.

## 7. INSTRUMENTOS TÉCNICOS

7.1. Inicialmente, orienta-se enfaticamente que nutricionistas façam consultas frequentes ao "**Caderno de Legislações do PNAE**", que é atualizado com regularidade, e adotem o hábito de acessar o site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para se atualizarem sobre as últimas Notas Técnicas e Informativos. Essa rotina é imprescindível para se manterem informados e alinhados com as normativas atuais do PNAE.

### 7.2. Os instrumentos adotados para a supervisão nas escolas incluem:

- a) Formulário de visitas técnicas (versão on-line);
- b) Formulário de supervisão (versão impressa);
- c) Anexos da Nota Técnica N.º 02/2021 - SEE/SUAG/DIAE/GCDAE ([Link](#)): descarte e reposição de gêneros alimentícios;
- d) Nota Técnica N.º 2/2022 - SEE/SUAPE/DIAE/GPAE ([Link](#)): alunos com necessidades alimentares específicas;
- e) Nota Técnica N.º 01/2021 - SEE/SUAG/DIAE/GPEA ([Link](#)): pedido extra, cancelamentos e transferência de gêneros alimentícios perecíveis;
- f) Nota Técnica N.º 3/2022 - SEE/SUAG/DIAE/GPEA (87629546): teste de aceitabilidade
- g) Nota Técnica N.º 2/2023 - SEE/SUAPE/DIAE/GCONAE ([Link](#)): pedido extra de gêneros não perecíveis;

7.3. Para as visitas técnicas destinadas a análise de estrutura física e boas práticas, é utilizada a "**Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares**", desenvolvida pelo CECANE/UFRGS e CECANE/UNIFESP - ANVISA (2013), (133478418) ([Link Office](#)).

7.4. Esta lista enfatiza a análise das Boas Práticas na Alimentação Escolar, abordando uma série de tópicos cruciais que incluem a edificação, as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios; a higienização dessas instalações, equipamentos, móveis e utensílios; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; o abastecimento de água; o manejo de resíduos; a gestão dos manipuladores; a qualidade das matérias-primas, ingredientes e embalagens; os processos de recebimento, preparação, armazenamento e transporte do alimento preparado; as condições de exposição ao consumo do alimento preparado; bem como documentação e registro, e a responsabilidade envolvida.

7.5. É importante frisar que os nutricionistas têm à disposição um programa específico, disponível nos itens 12.8 e 12.9, para desenvolver o Manual de Boas Práticas das unidades de ensino que ainda não o possuem.

7.6. Para as ações de Educação Alimentar e Nutricional, coletas de dados antropométricos e teste de aceitabilidade, além do preenchimento do formulário de visitas técnicas (on-line), é necessário o relatório detalhado das atividades executadas nas escolas, via Processo SEI, para a replicação da metodologia em outras unidades de ensino.

7.7. Aconselha-se que o nutricionista conduza as supervisões portando um **crachá de identificação funcional** e faça **registros fotográficos das visitas e demais ações**, começando pela foto de identificação da escola, para evitar inconsistências nos arquivos.

## 8. PLANOS DE AÇÃO CORRETIVA

8.1. Os planos de ação corretiva devem estar descritos tanto na Lista de Verificação como nos relatórios técnicos enviados aos gestores das escolas e demais setores responsáveis pelas demandas, como CRE, UNIAG, UNIEB, DIAE, GPAE, GCONAE e outros.

8.2. Salienta-se que a Lista de Verificação prevê prazos para a resolução das discrepâncias identificadas. Todavia, cabe ao nutricionista adaptar essas diretrizes conforme as particularidades de cada instituição de ensino visitada, no entanto, as correções de ação **IMEDIATA** devem ser sanadas no máximo na mesma semana da visita realizada.

## 9. ELABORAÇÃO DE DOCUMENTOS

9.1. A criação dos seguintes documentos tem **caráter obrigatório**:

- a) Cronograma de Visitas Técnicas às Unidades de Ensino, conforme item 6.4.
- b) Manual de Boas Práticas em todas as escolas públicas beneficiadas pelo PAE-DF, juntamente com a implementação e acompanhamento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e das Planilhas de Controle;
- c) Relatórios das ações de Educação Alimentar e Nutricional, dos testes de aceitabilidade e das coletas de dados antropométricos, após as atividades executadas;
- d) Preenchimento do Formulário de Visitas Técnicas (on-line) e do Formulário de Supervisão - Versão Simplificada (impresso).
- e) Processo SEI para as Unidades Escolares e demais áreas a serem demandadas a fim de oficializar junto às escolas o caráter obrigatório para a correção das irregularidades.

## 10. RESPONSABILIDADES

10.1. Os Nutricionistas, bem como os chefes das UNIAES devem justificar via SEI qualquer empecilho ou incapacidade de cumprir as metas estabelecidas pela Diretoria de Alimentação Escolar para a supervisão técnica, utilizando sempre o processo inicial, conforme item 6.4.

10.2. Em caso de não cumprimento, impedimento pela chefia imediata ou recusa do servidor nutricionista em realizar as atribuições descritas na Resolução CFN nº 465/2010 e Lei Complementar nº 840/2011, poderá ser instaurado Processo Administrativo Disciplinar de Responsabilidade.

10.3. Insta acentuar que o servidor está sujeito a responsabilização pela prática de seus atos. Segundo a Lei Complementar nº 840/2011, o servidor é passível não somente de punição no âmbito administrativo, o qual atua, mas também poderá sofrer sanções na esfera cível e na criminal, podendo ocorrer simultaneamente. Além das sanções atribuídas ao profissional pelo Código de Ética e de Conduta, aplicadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região (CRN 1).

10.4. Ressalta-se aos nutricionistas, coordenadores regionais de ensino, aos chefes de UNIAEs e aos gestores das escolas que o descumprimento das normativas legais do PNAE pode gerar a apuração da responsabilidade nas esferas administrativa, cível e penal. A apuração na esfera cível e penal independe de Processo Administrativo Disciplinar de Responsabilidade.

10.5. Cabe mencionar que os item 10.2, 10.3 e 10.4 são de caráter exemplificativo, e não taxativo. Ou seja, os casos supramencionados não excluem outros casos passíveis de apuração de responsabilidade, ainda que não expressamente arrolados, conforme Lei Complementar nº 840/2011, Código Civil Brasileiro (2002), Código Penal (1940) e Manual de Alimentação Escolar do Distrito Federal (2021).

10.6. Em todo processo de apuração de responsabilidade serão assegurados ao servidor as garantias do contraditório e da ampla defesa. Tais garantias proporcionam ao servidor espaço para que este se manifeste e faça sua defesa.

10.7. As Coordenações Regionais de Ensino e os chefes das UNIAEs são responsáveis por oferecer soluções de transporte que viabilizem a execução das visitas técnicas pelos servidores nutricionistas, bem como equipamentos que auxiliem na elaboração dos relatórios de supervisão, como computador, mesa, cadeira e acesso a internet.

10.8. Cabe orientar aos chefes das UNIAEs que evitem a indicação de nutricionistas para compor a comissão de conferência, fiscalização e atesto das notas de recebimento de gêneros alimentícios, assim como outras atribuições administrativas que não são exclusivas ou privativas desses profissionais. **Salienta-se que os nutricionistas que atuam na SEE estão tecnicamente subordinados à Diretoria de Alimentação Escolar, devendo priorizar as atividades relacionadas ao planejamento e execução do PAE-DF.** O quadro técnico de nutricionistas são **obrigados** a monitorar e supervisionar as escolas públicas

do Distrito Federal para garantir a adequada implementação dos procedimentos relacionados à alimentação escolar no local.

## 11. CONCLUSÃO

11.1. Em suma, a estruturação de um plano de visitas meticulosamente planejado e a implementação de técnicas de supervisão específicas são fundamentais para garantir a adesão às normas sanitárias e promover a saúde e o bem-estar continuados dos estudantes. Tais medidas espelham o comprometimento do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF) em alcançar os objetivos estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sublinhando a importância de uma alimentação escolar que vai além de satisfazer as exigências nutricionais básicas.

11.2. Ao focar no monitoramento rigoroso e no fornecimento adequado de gêneros alimentícios às unidades escolares, este documento técnico busca não apenas minimizar os riscos associados às doenças transmitidas por alimentos, mas também fortalecer o papel educativo da alimentação escolar. Isso, por sua vez, contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis e uma sociedade mais consciente e informada sobre nutrição.

## 12. SUGESTÕES DE MATERIAIS E FERRAMENTAS

12.1. [Cartilha para Nutricionistas do PNAE - 1ª edição \(2022\)](#).

12.2. [Catálogo de Especificações de Hortifrutis - Material Orientativo para Recebimento e Recusa - DIAE/GPAE \(2021\)](#).

12.3. [Manual de Apoio para as Atividades Técnicas do Nutricionista \(2018\)](#).

12.4. [Educação Alimentar e Nutricional: Articulação de Saberes \(2018\)](#).

12.5. [Caderno de Referência - Alimentação Escolar para Estudantes com necessidades alimentares especiais \(2017\)](#).

12.6. [Marco de Referência de Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica \(2015\)](#).

12.7. [Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde \(2011\)](#).

12.8. [Guia de instruções - Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar](#)

12.9. [Instalador - Manual de Boas Práticas](#)

12.10. [Publicações do PAE-DF - Site SEEDF](#)

12.11. [Procedimentos Operacionais Padrão \(POP\)](#).

## 13. VALIDADE

13.1. Esta Nota Técnica se mantém válida enquanto os normativos constantes em sua referência estiverem em vigor.

## 14. REFERÊNCIAS

1. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília.

2. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei nº 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; altera as Leis n. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2009.

3. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2010: seção 1, Brasília, DF, n. 163, p. 118-119, 25 ago. 2010.

4. BRASIL. Ministério da Educação. FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista do Âmbito do PNAE. Brasília, DF:

Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2018.

5. BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.
6. BRASIL. Ministério da Educação. FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, 2020.
7. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 8ªed. São Paulo: Varela, 2020.
8. SANTANA, E. H. W. de ., BELOTI, V., ARAGON-ALEGRO, L. C., & MENDONÇA, M. B. O. C. de . (2010). ESTAFILOCOCOS EM ALIMENTOS. *Arquivos Do Instituto Biológico*, 77(3), 545–554. <https://doi.org/10.1590/1808-1657v77p5452010>.
9. FAGUNDES, H., & OLIVEIRA, C. A. F.. (2004). Infecções intramamárias causadas por *Staphylococcus aureus* e suas implicações em paúde pública. *Ciência Rural*, 34(4), 1315–1320. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782004000400058>.

## 15. APÊNDICES

- 15.1. Cronograma de Visitas Técnicas - SEI 133462657
- 15.2. Formulário de Supervisão: Versão Simplificada - SEI 133467313
- 15.3. Lista de Verificação de Boas Práticas: Versão Word - SEI 133478418
- 15.4. Lista de Inconformidades e Prazos - SEI 133735771

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **JULIENE DE JESUS MOURA SANTOS - Matr. 02277727, Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 20/02/2024, às 16:28, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0verificador=133165501&codigo\\_CRC=8BABFA93](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0verificador=133165501&codigo_CRC=8BABFA93).

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Shopping ID, SCN, Qd. 06, Conjunto A, Edifício Venâncio 3.000, Bloco B, 9º andar - Bairro ASA NORTE - CEP 70716-900 - DF  
Telefone(s): (61)3318-2956  
Sítio - [www.se.df.gov.br](http://www.se.df.gov.br)