

Estabelece normas de funcionamento e gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e refeitórios no âmbito do IFAM.

CONSIDERANDO os ditames contidos nos princípios elencados na Constituição Federal de 1988, artigo 37, que regem a Administração e primam pela observância da legalidade, impessoalidade, publicidade, eficiência e moralidade;

CONSIDERANDO o Código de Ética e Conduta do Nutricionista aprovado pela Resolução CFN 599, de 25 de fevereiro de 2018, o qual apresenta princípios, responsabilidades, direitos e deveres que devem ser reconhecidos como o centro da prática diária em todas as áreas da Nutrição e que prevê em seu Art. 31 que é direito do nutricionista realizar suas atribuições profissionais sem interferências de pessoas não habilitadas para tais práticas;

CONSIDERANDO a Resolução n. 001-CONSUP/IFAM, de 10 de janeiro de 2024, que revisa a Política de Assistência Estudantil do IFAM;

CONSIDERANDO a Resolução CFN Nº 788, DE 13 DE SETEMBRO DE 2024, que dispõe sobre as atribuições de nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências.

CONSIDERANDO a Resolução CFN nº 790/2024: Dispõe sobre a Responsabilidade Técnica e formação do Quadro Técnico, assim como estabelece as diretrizes sobre parâmetros numéricos para atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar nas Escolas Federais e dá outras providências.

CONSIDERANDO a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;

CONSIDERANDO a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CONSIDERANDO a RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

RESOLVE Estabelecer as normas de funcionamento e gestão das UAN e refeitórios das unidades do IFAM nos termos desta Nota Técnica.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º As UANs dos campi do IFAM, que compreendem a área de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização, refeitório e sala de nutricionista, com função social e sem fins lucrativos, têm por finalidade:

- I- Produzir e fornecer alimentos exclusivamente para alimentação dos estudantes do Campus, não podendo ser usado para outras finalidades, que não seja esta;
- II- Fornecer refeições que atendam às necessidades nutricionais básicas de uma coletividade sadia (discentes), atendendo aos princípios de uma alimentação saudável, com qualidade higiênico-sanitária;
- III- Incentivar a participação ativa dos usuários para as boas práticas de utilização do refeitório, e apoio para o aprimoramento e avaliação da qualidade dos serviços prestados;
- IV - Atender prioritariamente aos estudantes matriculados no IFAM.
- V- Atuar prioritariamente como um dos instrumentos de política de permanência estudantil;
- VI- Funcionar como campo de estágio para os cursos de Nutrição de outras instituições educacionais, de acordo com a disponibilidade e anuência do Responsável Técnico pela UAN.
- VII - Colaborar no desenvolvimento de pesquisa, ensino e extensão relacionados aos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação de áreas afins da instituição, de acordo com a disponibilidade e anuência do Responsável Técnico pela UAN.
- VIII- Atuar no desenvolvimento de pesquisas relacionadas à alimentação e nutrição, bem como na elaboração de projetos de Educação Alimentar e Nutricional.
- IX – Contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes do IFAM.

Art. 2º A gestão das UAN deverá ser realizada exclusivamente pela Nutricionista Responsável Técnica do campus, salvo em situações em que a unidade não disponha deste profissional em seu quadro de servidores, devendo o responsável ser designado pela Direção Geral.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO

Art. 3º O refeitório, entendido como área da UAN utilizada pelos comensais (discentes) para a realização de refeições, deverá:

- I Seguir o cumprimento do cardápio elaborado pelas nutricionistas é para a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A formulação de um cardápio envolve critérios técnicos que consideram as necessidades nutricionais dos estudantes, os recursos disponíveis, a oferta sazonal de alimentos e os requisitos sanitários. Portanto, qualquer ajuste ou adaptação ao cardápio originalmente proposto, seja por motivos operacionais, sazonais ou outros, deve ser previamente discutido e aprovado pela nutricionista responsável técnica.

II - atender às exigências da legislação sanitária vigente para os serviços de alimentação e alimentação escolar;

III - ser utilizado de forma condicionada à observância e aplicação das regras exigidas à boa conservação dos espaços públicos, e lei patrimonial, conforme legislação vigente.

IV - atender a solicitação de reserva de refeições devidamente justificada por um docente, desde que realizada com antecedência mínima de 2 horas, quando da impossibilidade do recebimento das refeições no horário regular de intervalo

Art. 4º A UAN não funcionará aos finais de semana e feriados (salvo as exceções previstas no Art.3º, inciso I), recesso e férias acadêmicas, em consonância com o calendário dos campi;

Art. 5º É proibida a permanência de estudantes, servidores, funcionários terceirizados ou visitantes na área da cozinha, exceto com autorização expressa da Nutricionista Responsável Técnico ou, na ausência desta, do Responsável pela UAN do campus.

Parágrafo único: O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e vestuário adequado é obrigatório para ingresso na cozinha.

Art. 6º É proibida a entrada e a retirada de qualquer objeto ou alimento, mesmo que sejam sobras, ou restos do Refeitório, sem a prévia autorização do Responsável Técnico pela UAN.

Art. 7º É proibida a permanência e alimentação de animais nas dependências da UAN e refeitório.

Art. 8º O acesso ao refeitório dar-se-á por meio de fila, organizada por ordem de chegada, resguardando-se os casos prioritários definidos por lei, os quais: pessoas portadoras de deficiência, idosos (maiores de 60 anos), gestantes e lactantes.

§1º Pessoas com deficiência visual poderão acessar o refeitório com cão-guia desde que informado previamente ao setor responsável, para obter liberação.

Art. 9º. A utilização de equipamentos e utensílios no refeitório têm a finalidade exclusiva de preparo de refeições para estudantes, ressalvados os casos autorizados pelo (a) Nutricionista Responsável Técnico pela UAN ou pelo responsável técnico designado, na ausência desse.

Art. 10. Em caráter excepcional, a UAN poderá deixar de oferecer seus serviços ou necessitar alterar os horários de atendimento, sendo obrigação do (a) responsável pelo Setor, comunicar esse fato aos usuários;

Art. 11. A realização de qualquer atividade no refeitório do campus (cursos, aniversários, eventos etc), permitido apenas quando for estrutura aberta, deverá ser comunicada via e-mail à(o) Nutricionista Responsável Técnico, com antecedência mínima de 48h, para avaliação da viabilidade do evento.

CAPÍTULO III DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Art. 12. Os horários de distribuição, bem como os tipos de refeições ofertadas serão definidos pela gestão da escola em acordo com o Nutricionista Responsável Técnico e divulgados para conhecimento dos estudantes;

§1º A modalidade de distribuição (*self-service* ou porcionamento pelo funcionário da UAN/empresa contratada) será definida pelo Responsável Técnico pela UAN;

§2º O público-alvo das refeições será definido pela gestão da unidade em acordo o Nutricionista Responsável Técnico, resguardados os direitos assegurados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (educação básica) e pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

§3º A refeição “almoço”, quando ofertada, deverá ser destinada prioritariamente aos estudantes matriculados no regime integral (contraturno), podendo ser estendida àqueles em situação de vulnerabilidade social e/ou que realizam outras atividades acadêmicas (extensão, pesquisa, aulas extras), a depender da realidade financeira do campus.

§4º O acesso às dietas para estudantes com necessidades alimentares especiais (hipertensão, diabetes, alergias e intolerâncias alimentares) será concedido mediante cadastro, apresentação de laudo médico comprobatório da condição de saúde e avaliação do profissional nutricionista da unidade. Para receber a refeição nesses casos, o estudante deverá apresentar documento de identificação com foto.

§5º Após cada horário de distribuição de refeições, é preciso realizar a limpeza e desinfecção da cozinha e salão do refeitório/restaurante estudantil; a fim de garantir a segurança alimentar dos usuários, de forma que o acesso ao local não será permitido nesses horários.

Parágrafo único: Entendendo que o acesso à alimentação faz parte do processo de ensino-aprendizagem, estudantes oriundos de outros campi do IFAM ou de outras instituições poderão ser atendidos pela alimentação escolar, quando estiverem em eventos acadêmicos, desde que solicitado por e-mail com no mínimo cinco (5) dias úteis de antecedência ao Nutricionista Responsável Técnico ou outro servidor responsável na ausência desse profissional.

CAPÍTULO IV

DOS DIREITOS E DEVERES DOS USUÁRIOS

Art. 13. São direitos dos usuários:

- I - Utilizar os serviços do refeitório, observadas as normas fixadas para essa finalidade;
- II - Ter acesso à alimentação adequada e saudável, produzida com controle de qualidade higiênico sanitário e elaborado por nutricionista;
- III - Ter acesso prévio ao cardápio do dia, que deverá ser fixado em local visível ao público ou em meios oficiais de comunicação institucional, tendo ciência que esse poderá ser alterado sem aviso prévio frente a imprevistos no abastecimento e/ou produção;
- IV - Ser respeitado em seu direito ao atendimento preferencial e específico, conforme previsto no Art. 8º;
- V - Usufruir de um ambiente agradável e saudável no horário de suas refeições;
- VI - Colaborar com pesquisas aplicadas com o consentimento da Administração local;
- VII - Apresentar reclamações e/ou sugestões por escrito em formulário próprio disponibilizado pelo setor no local ou outro canal de comunicação, quando observados aspectos que envolvam a prestação do serviço no Refeitório.

Art. 14. São deveres dos usuários:

- I - Conhecer estas normas de funcionamento do Refeitório;
- II - Informar-se sobre o cardápio do dia, disponibilizado em local visível e público definido pelo setor responsável, tendo ciência de que poderá ser alterado sem aviso prévio;
- III - Estar convenientemente trajado nas dependências do Refeitório, sendo proibido acessar o refeitório sem camisa ou com vestimentas que possam trazer contaminação ao ambiente, como jalecos.
- IV - Comportar-se, nas dependências do Refeitório, segundo os princípios da boa educação, respeito, convivência harmoniosa e companheirismo, com outros estudantes, servidores e funcionários da empresa terceirizada contratada;
- V - Zelar pela higiene pessoal e dos alimentos, realizando a lavagem das mãos antes das refeições, bem como evitando atitudes que possam contaminar os alimentos (mexer nos cabelos, espirrar, tossir, conversar, quando estiver na área de recebimento das refeições);
- VI - Descartar os restos de alimentos e entregar pratos, talheres, bandejas e copos nos locais adequados à higienização dos mesmos;
- VII - Submeter-se às normas de composição da refeição padrão do refeitório, respeitando os itens que são de quantidade controlada/porcionada.
- VIII - Permanecer no refeitório apenas o tempo necessário para realizar sua refeição;

IV - Abster-se de manifestação ou propaganda político-partidária nas dependências internas do refeitório;

X - Comunicar ao responsável pelo Refeitório, quaisquer irregularidades observadas ou que tenha conhecimento;

XI - Cumprir e fazer cumprir este Regimento bem como, quaisquer outras solicitações ou orientações estabelecidas pela administração do Refeitório.

CAPÍTULO IV DAS FALTAS E PENALIDADES

Art. 15. Não é permitido ao usuário do refeitório, sob pena de punição:

I - Praticar, nas dependências do Refeitório, qualquer atividade ou ato atentatório ao pudor ou que possa colocar seus usuários e colaboradores em situação vexatória;

II - Desrespeitar ou agredir, física ou moralmente, a servidores, funcionários das empresas contratadas e usuários;

III - Retirar-se do Refeitório com qualquer utensílio ou objetos a ele pertencente;

IV - Transportar refeições servidas pela alimentação escolar em recipientes (vasilha plástica, etc);

V - Facilitar o acesso irregular de pessoas no Refeitório;

VI- Facilitar a entrada de animais nas dependências refeitório, bem como, alimentá-los em seu entorno;

VII- Entrar no refeitório, quando ambiente fechado, com alimentos ultraprocessados ou que não sejam produzidas pela UAN do campus;

VIII- Negar-se a seguir as recomendações para cadastro (quando oportuno) e reserva de alimentos.

Parágrafo único: Em casos de dano ao patrimônio, agressões de qualquer natureza, e atos de desrespeito a usuário, servidores e funcionários das empresas contratadas, os servidores estão autorizados a proceder com a imediata retirada do usuário das dependências do mesmo e encaminhar ao Departamento de Ensino.

Art. 16. O estudante que infringir as normas de utilização do refeitório deverá responder, perante a instituição, a partir das faltas disciplinares previstas no Regulamento de Convivência do Estudante do IFSertãoPE.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17. Os casos omissos ou não previstos nesta Nota Técnica serão resolvidos pelo Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

Art. 18. O bem público deve ser respeitado e resguardado, sendo sua manutenção preservada. Se agredido ou depreciado devido ao mau uso, os danos causados ao erário serão apurados, conforme legislação em vigor.

Art. 19. Esta Nota Técnica entra em vigor na data de sua publicação.