



**CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

GERMANA ALICE VIEIRA DA COSTA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA PREPARAÇÃO DE UM CARDÁPIO DE UMA
CRECHE PRIVADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ**

**QUALITATIVE EVALUATION OF THE PREPARATION OF A MENU FOR A
PRIVATE NURSERY IN THE CITY OF FORTALEZA-CEARÁ**

FORTALEZA

2022

GERMANA ALICE VIEIRA DA COSTA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA PREPARAÇÃO DE UM CARDÁPIO
DE UMA CRECHE PRIVADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Graduação em Nutrição da
Faculdade Fametro

Orientadora: Prof Dr^a Larissa Pereira Aguiar

Fortaleza – Ceará

2022

GERMANA ALICE VIEIRA DA COSTA

**AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA PREPARAÇÃO DE UM CARDÁPIO DE UMA
CRECHE PRIVADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Graduação em Nutrição da
Faculdade Fametro

Aprovado em: _____ de _____ de _____

BANCA EXAMINADORA

Dr^a Larissa Pereira Aguiar (Orientadora)

Dr^a Cristhyane Costa de Aquino
Unifametro

Dr^a Jackeline Lima de Medeiros
Unifametro

RESUMO

A oferta de uma alimentação equilibrada, rica em nutrientes e bem planejada para uma criança, é peça fundamental para auxiliar no desenvolvimento e crescimento, o ambiente escolar, deve garantir aos alunos a segurança alimentar e nutricional adequada, trabalhando assim no manejo de prevenção as doenças crônicas não transmissíveis. Objetivou-se com esse estudo avaliar qualitativamente a preparação do cardápio de uma creche privada em Fortaleza – CE. Foi realizado um estudo de caso documental, de caráter descritivo, exploratório e natureza quantitativa, que se baseou em informações primárias obtidas através da verificação dos cardápios recebidos de uma escola privada. Para análise dos dados recebidos, utilizou-se da metodologia de Vieiros e Proença (2007), onde foram avaliados 125 dias, entre os meses de fevereiro a agosto de 2021, do cardápio padrão da creche privada localizada em Fortaleza, Ceará. Verificou-se que a escola se preocupa com a saúde das crianças e atende a proposta da metodologia utilizada na pesquisa, buscando possibilitar aos estudantes um cardápio planejado e variado de forma que se atenta a preparação das refeições propostas.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Avaliação de cardápios. Crianças.

ABSTRACT

An offer of balanced balance, rich in nutrients and an adequate diet for a child, is essential to assist in development and growth, the school environment must guarantee students adequate nutritional security, as well as disease management. non-communicable chronicles. The objective of this study was to qualitatively prepare the menu of a private day care center in Fortaleza - CE. A study of a documental nature, of an exploratory nature and critical information was carried out, which are based on study studies of a private school. To analyze the data received, the methodology of Vieiros and Proença (2007) was used, where 125 days were evaluated, in August 2021, of the standard menu of the private day care center located in Fortaleza, Ceará. It was found that the school is concerned with the health of children and meets the proposed methodology used in the research, seeking to provide students with a planned and varied menu in a way that pays attention to the preparation of meals.

Keywords: School feeding. Menu review. Children.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
2 OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo Geral	10
2.2 Objetivo Especifico.....	10
3 METODOLOGIA	11
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS DADOS.....	12
CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
REFERÊNCIAS.....	17

INTRODUÇÃO

A nutrição nos primeiros anos de vida é um fator determinante na formação de bons hábitos para a criança, ele reflete na prevenção de possíveis patologias, que quando colocados em longo prazo podem comprometer a vida adulta (MENEGAZZO, 2011).

O ambiente escolar tem o dever de oferecer aos alunos uma alimentação saudável e adequada, que proporcione a segurança alimentar e nutricional e que atue na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como as dislipidemias, obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares (COSTA, 2015).

A oferta de uma alimentação equilibrada, do ponto de vista nutricional, não se forma em um atrativo suficiente para despertar nas crianças o interesse em consumi-las (PROENÇA *et al.*, 2008). Assim, é necessário conduzir a oferta de alimentação apropriada a uma alimentação saudável, com cuidados relacionados aos aspectos sensoriais, a forma de preparo dos alimentos e a quantidade da porção ofertada de maneira adequada para se realizar as refeições (PHILIPPI; CRUZ; COLUCCI, 2003).

Dessa forma, se faz necessário o uso de ações que estimulem a educação alimentar e nutricional deve ser desenvolvido no ambiente escolar, pois são importantes para estimular as práticas saudáveis para a qualidade de vida na primeira infância, onde a oferta de uma má alimentação e da não prática de exercícios físicos podem proporcionar na fase adulta um alto risco para doenças crônicas (PEGOLO; SILVA, 2010).

Quando colocamos a situação do Brasil, há poucos anos foram enfrentados novos desafios em saúde pública onde antes as dificuldades era a desnutrição e as deficiências de micronutrientes e que atualmente as dificuldades enfrentadas são com relação a prevalência de obesidade, o que é um desafio adicional a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2021).

Segundo a Organização Mundial de Saúde - OMS (2010), a prevalência de sobrepeso e obesidade estão aumentando não só no Brasil, mas em como diversas partes do mundo, onde o combate a obesidade anda lado a lado com o combate à desnutrição alimentar, que ainda é um fator que prevalece na população.

Levando em conta o período que as crianças passam dentro do ambiente escolar, deve-se controlar e verificar a forma como a alimentação é inserida para as mesmas, onde as refeições devem servir como elo para o controle e prevenção da obesidade e sobrepeso. No período que as crianças passam no ambiente escolar, a refeição ofertada pela escola deve suprir 20% das necessidades energéticas diárias dos alunos e os cardápios ofertados devem alcançar 85% de aceitação (BRASIL, 2017).

Segundo o Censo Escolar (2019), o Brasil possui na rede privada de ensino pouco mais de 9 milhões de estudantes (Senado Federal, 2020). A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE), que abrangeu alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental (antigas 5ª a 8ª séries) e do 1º ao 3º ano do ensino médio, verificou que os estudantes da rede pública consomem menos merenda do que os estudantes da rede privada.

Porém, 86,6% dos alunos brasileiros de escolas públicas informaram que tinham merenda em suas escolas, e apenas 38,1% disseram que comem as refeições. Em contrapartida, na rede de ensino privada, foram apresentadas informações de menor proporção de oferta alimentar, 22,6%, seguido por maiores percentuais de consumo 48,9% (IBGE, 2015).

Dados da Pesquisa Nacional da Saúde Escolar realizada com 618,5 mil estudantes de escolas públicas e privadas das capitais brasileiras mostram que o perfil alimentar incluído nas escolas e pelos estudantes tem contribuído para o aumento de peso ao longo dos anos. Do total de alunos pesquisados, 50,9% relataram consumir guloseimas com frequência de cinco ou mais dias da semana, sendo o consumo de vegetais, como frutas e hortaliças, relatado por apenas 31,5% dos adolescentes pesquisados (BRASIL, 2021).

Assim, no lócus escolar, os cardápios devem ser elaborados por um profissional da nutrição, que seguirá tecnicamente pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e determinará os alimentos saudáveis e adequados a serem usados em cada refeição, prestando atenção a fatores como a cultura alimentar, faixa etária e ocorrência de doenças específicas (BRASIL, 2021).

Segundo Proença *et al.* (2008) os cardápios precisam ser periodicamente renovados e avaliados, na tentativa de identificar as inadequações na qualidade nutricional e sensorial das refeições e melhorar o seu processo de planejamento alimentar. Entendendo que o ambiente escolar e familiar possui papel de extrema importância na formação das crianças, a demonstração de um ambiente escolar saudável pode ter um autoimpacto na vida adulta dessas crianças (FUCK, 2012).

Assim, na escola é necessário determinar uma alimentação baseada em hábitos saudáveis visto que a criança passa um ou dois períodos do seu dia no ambiente, compartilhando momentos com professores, monitores e outras crianças que irão instigar um valor e estilo de vida saudável (MENEGAZZO, 2011).

Partindo do princípio que as crianças passam um longo período de tempo diário no ambiente escolar, o planejamento dos cardápios deve pensar nas refeições servidas na escola onde as preparações diárias devem constituir-se de uma oferta mínima da energia total proveniente dos açúcares simples, das gorduras totais e saturadas e de doces (FUCK, 2012).

Diante do exposto, este estudo teve por objetivo avaliar qualitativamente a preparação do cardápio de uma escola de tempo integral da cidade de Fortaleza-Ceará. Para tanto, adequou o seu modo de obtenção de dados visto à pandemia de COVID enfrentada em todo o país, assim, utilizamos a metodologia de Vieiros e Proença (2007) como instrumento para avaliar o cardápio escolar, verificando a oferta de nutrientes da merenda escolar.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

- Avaliar qualitativamente o cardápio de uma creche privada em Fortaleza-CE.

2.2 Objetivo Especifico

- Verificar o cardápio escolar;
- Analisar a oferta de nutrientes das refeições.

3 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso documental, de caráter descritivo, exploratório e natureza quantitativa, que se baseou em informações primárias obtidas através da verificação dos cardápios recebidos de uma escola privada, que tem seu período de funcionamento integral, com crianças do berçário ao ensino fundamental, localizada no bairro Barroso na cidade de Fortaleza - CE.

De acordo com Gil (2010), pesquisa exploratória tem como finalidade proporcionar maior intimidade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou constituir hipóteses. E a pesquisa descritiva caracteriza-se pela utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados, especificamente com o questionário e a observação sistemática.

Para análise dos dados recebidos, utilizou-se da metodologia de Vieiros e Proença (2007), onde, “o método desenvolvido busca analisar a qualidade nutricional e sensorial do cardápio durante seu planejamento, visando a inserção de opções saudáveis que propiciem uma refeição nutricional e sensorialmente adequada aos escolares” (VIEIROS; MARTINELLE, 2012).

O método AQPC Escola não define uma quantidade recomendada para cada item ou grupo alimentar, pois dependem de diversos fatores. Porém, espera-se que os itens que compõem a categoria recomendada estejam presentes com maiores percentuais possíveis.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS DADOS

Foram avaliados 125 dias, entre os meses de fevereiro a agosto de 2021, do cardápio padrão da creche privada localizada em Fortaleza, Ceará. A tabela 1, a seguir, trata da distribuição dos itens analisados pelo método AQPC do cardápio ofertado.

Tabela 1 - Distribuição dos itens analisados pelo método AQPC do cardápio ofertado em uma creche privada localizada em Fortaleza, Ceará. 2021.

MESES	Dias de cardápio	Fruta	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Doces	Frituras	Carne gordurosa
Fevereiro	19	10 dias	11 dias	15 dias	10 dias	12 dias	10 dias	2 dias
Março	21	19 dias	8 dias	12 dias	15 dias	8 dias	11 dias	3 dias
Abril	19	16 dias	12 dias	10 dias	13 dias	10 dias	12 dias	2 dias
Maió	22	10 dias	16 dias	17 dias	13 dias	12 dias	13 dias	3 dias
Junho	21	18 dias	16 dias	13 dias	13 dias	13 dias	4 dias	3 dias
Agosto	23	15 dias	15 dias	13 dias	16 dias	10 dias	4 dias	2 dias
Total (dias)	125	88	78	80	80	85	54	15

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Através da análise nutricional qualitativa das preparações das refeições da UAN estudada, feita com base no cardápio composto e ofertado pela unidade, variando a alimentação com frutas, folhosos, alimentos ricos em enxofre, doce, fritura e carne.

A oferta de frutas e folhosos foi analisada através da percepção do surgimento desses itens nos cardápios, os quais são fundamentais para compor uma alimentação nutricionalmente adequada devido o fornecimento de vitaminas e minerais (PROENÇA *et al.*, 2008).

Percebe-se que em grande parte das refeições ofertadas pela escola, são inseridas as frutas como sugere na metodologia de Vieiros e Proença (2003), dessa forma, os alimentos são ricos em nutrientes que fornecem as crianças benefícios para o desenvolvimento infantil, que corrobora com o estudo de Boaventura e Oliveira (2013) que estimula a criança a inserção de frutas em sua rotina alimentar diária.

Assim, na instituição a oferta das frutas na semana foram grande parte dos dias, onde na PNAE (BRASIL, 2013), é indicado uma oferta de no mínimo três vezes na semana, e na instituição as frutas são ofertadas em dias alternados buscando sempre uma alimentação saudável para as crianças.

Sabe-se que frutas e hortaliças são essenciais para uma dieta saudável, porém, a alimentação saudável não se resume apenas a ingestão de frutas, legumes e verduras, mas sim ao equilíbrio na ingestão dos alimentos (BRASIL, 2007; NICOLETTI; FARIA, 2013). Segundo Prado (2007) o alimentar de maneira saudável é controlar de forma moderada o consumo de doces, frituras e alimentos ricos em gorduras e além disso, preferir os alimentos naturais, frescos e de origem vegetal, evitando o consumo de alimentos processados e industrializados.

Nessa situação, a escola deve assumir a posição de incentivar as crianças a terem hábitos alimentares saudáveis, onde ao assegurar uma alimentação rica em frutas e com novas combinações de alimentos (VIEIROS; MARTINELLI, 2008) e que possam ser preparados de diferentes maneiras, ajustando as cores, texturas e as formas afim de incentivar a criança a consumir uma maior quantidade de alimentos (ORNELAS, 2013).

Conforme o pensamento de Vasconcelos (2006), as crianças precisam ter acesso a alimentos saudáveis e a frutas e legumes, pois há a presença de políticas públicas que estimulam o consumo das mesmas de forma a aumentar o consumo diário, a produção e comercialização de forma a promover a saúde e segurança alimentar e nutricional de crianças e familiares.

A segunda refeição ofertada pela instituição é o almoço, nele percebemos que há a presença de todos os itens sugeridos pelo método AQPC proposto por Vieiros e Proença (2007), encontramos a presença de alimentos ricos em enxofre como as carnes, temos também a presença de alimentos ricos em fibras, há a inserção de frutas e doces na sobremesa, tendo sempre o limite proposto pela PNAE sendo respeitado, e há um equilíbrio na forma como o cardápio é montado proporcionando as crianças uma variedade alimentar.

É necessário destacar a forma como o almoço é bem dividido e elaborado, tendo uma variação de alimentos que são ofertados para as crianças, fazendo com que as mesmas tenham acesso a diferentes alimentos, pois conforme menciona um estudo da OMS, a promoção de frutas e hortaliças nas refeições são essenciais para uma dieta bem elaborada, onde o seu consumo está associado a redução do risco de se ter doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer (LOCK *et al.*, 2005).

Ainda se destaca que conforme orienta a PNAE, a oferta de doces no ambiente escolar deverá ser limitada a duas opções por semana (BRASIL, 2013), sendo observada que na instituição a oferta segue da forma que orienta o documento, embora sua oferta seja realizada,

a mesma ainda busca proporcionar alimentos saudáveis e oriundos de frutas.

No presente estudo se verificou que o a oferta de doce foi picolé de limão, dindin de uva, alguma opção de fruta e em um dia da semana é oferecido doce de leite. O fornecimento de suco de fruta não foi mencionado se era adicionado ou não açúcar, e o uso da polpa da fruta foi contabilizado aqui como oferta de produto industrializado e de doce, pois conforme cita Boaventura *et al.* (2013), são considerados doces os produtos industrializados ricos em açúcar, dentre eles, bebidas lácteas, achocolatados, suco artificial, gelatina, bolo, bolacha doce, mingau e flocos de milho.

Na oferta de lanche da tarde, encontramos a presença de outros alimentos que não foram ofertados em outras refeições como o pão integral com requeijão, tapioca com manteiga, cuscuz com ovos, diante disso, podemos ver que a instituição se preocupa em sempre buscar mudar as refeições ofertadas para os alunos, possibilitando que eles tenham acesso a diferentes alimentos e que não estimule a seletividade alimentar.

Conforme a metodologia de análise de Vieiros e Martinelli (2012), o cardápio alimentar deve ser considerado alimentos que são recomendados e alimentos que devem ser controlados, ao ser realizada uma análise a respeito do uso na instituição, encontramos que a mesma segue os protocolos indicados pelas autoras, tendo um controle sobre a quantidade alimentar recomendada para os alimentos recomendados e para os alimentos que devem ser controlados.

Nas refeições foram encontrados cerca de 70% de alimentos que em sua composição há a presença de enxofre, dentre os quais podemos citar o feijão, goiaba, melancia, maçã, ovo, entre outros, como menciona Longo Silva *et al.* (2013), Menegazzo *et al.* (2011), Ramos *et al.* (2013) e Reis (2003).

Dessa forma, Brito e Bezerra (2013), relata que oferta de folhosos em um cardápio é considerada adequada se este item estiver presente em pelo menos uma porção por dia. Em relação às frutas, os autores se referem a uma oferta adequada quando oferecidas em, no mínimo, quatro dias da semana.

Com relação as carnes, na escola se teve um cuidado ao ofertar as mesmas, encontrando poucas carnes consideradas como gordurosas na oferta da instituição, e assim também foi encontrada com um bom índice com relação a quantidade de frituras ofertadas para as crianças, onde somente duas vezes na semana se encontrou a oferta de frituras para as crianças. Para evitar ganho de peso não saudável e o aparecimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis, recomenda-se limitar o consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas e trans (BALESTIN; KIRCHNER; BOHRER, 2019).

Para Boaventura *et al.* (2013), a baixa oferta de fritura é um aspecto positivo para a saúde das crianças e formação de hábitos alimentares saudáveis, assim, os educandos podem desfrutar dos alimentos de formas mais saudáveis possibilitando a eles estímulos alimentares saudáveis.

A técnica para a fritura ocorre quando se é preciso cozinhar um alimento na gordura, seja ela manteiga, óleo, banha, sebo ou azeites comestíveis, no entanto, é importante salientar que as gorduras de origem animal possuem quantidades elevadas de ácidos graxos (AGs) saturados que podem ser prejudiciais a saúde (ORNELAS, 2013)

No planejamento do cardápio para as refeições servidas na escola, as preparações diárias devem constituir-se por uma oferta mínima da energia total proveniente de açúcares simples, gorduras totais e saturadas e de doces (COSTA, 2015).

No cardápio que nos foi fornecido, não foi mencionado a quantidade de cada alimento, mas espera-se que o mesmo seja ofertado na quantidade sugerida pela PNAB.

Para Phillippi, Cruz e Colucci (2003), as refeições devem ser ofertadas com uma qualidade e quantidade suficiente, pois a mesma possibilita para a criança o desenvolvimento e crescimento de forma correta haja vista que através deles é proporcionado energia para desempenhar suas funções orgânicas e manter um bom estado de saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os bons hábitos alimentares adotados por um indivíduo ao longo da vida podem ser provenientes de refeições e alimentos saudáveis que lhes foram fornecidos ao longo da infância e que assim se tiveram um consumo frequentemente adequado e estimulado.

A família e a escola podem ser o meio de oferecimento das refeições saudáveis que devem contribuir de forma equilibrada para o consumo de alimentos que estimulem as melhores escolhas ao longo da vida, possibilitando que a criança aprenda a se alimentar de refeições nutricionalmente equilibradas e saudáveis.

Nesse trabalho, ao analisar qualitativamente os cardápios servidos aos escolares, percebemos que as frutas apresentaram maior oferta, ultrapassando as recomendações estabelecidas na PNAB. No cardápio da alimentação escolar, verificou-se, que não foram oferecidos alimentos enlatados e frituras as crianças o que é de suma importância para a construção dos bons hábitos ao longo da vida.

Conforme os resultados apresentados, constata-se que o cardápio da escola é bem formulado, procurando sempre se manter conforme as orientações da PNAB, entretanto, ainda assim se vê a necessidade de análises periódicas do cardápio planejado, considerando a avaliação dos aspectos nutricionais, sensoriais e a inclusão de outras técnicas de cocção na elaboração das preparações para se verificar possíveis inadequações e substituí-las por uma oferta alimentar que vise estimular o consumo de diferentes grupos alimentares nessa faixa etária e melhorar a diversidade das refeições servidas, tornando os cardápios mais atrativos aos estudantes.

Assim, a alimentação fornecida pela escola é uma alimentação variada e que busca atender a todos os requisitos básicos para uma boa oferta as crianças, com isso as refeições ofertadas na instituição pesquisada atendem ao proposto pela RDC.

O cardápio, que embora esteja inadequado e precisando de ajustes para atender uma melhor proposta para as crianças visto que a escola é de tempo integral, para o mesmo, nota-se a preocupação do profissional envolvido e a forma como há uma variedade nas refeições disponibilizadas para os alunos da unidade, embora que distribuídas de uma maneira que merece uma atenção e cuidado maior. Como uma proposta a novos estudos, a ideia de se analisar a preparação do cardápio escolar deve buscar atender melhor as quantidades fornecidas para as crianças, buscando assim um melhor entendimento para futuras pesquisas na instituição e até mesmo um melhor acompanhamento dos familiares.

REFERÊNCIAS

- BALESTRIN, M.; BOHRER, C. T.; KIRCHNER, R. M.. Avaliação da qualidade do cardápio oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição escolar: método aqpc escola. **Vivências**, v. 15, n. 29, p. 101-114, 2019.
- BOAVENTURA, P. S.; OLIVEIRA, A. C. et al. **Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, São Paulo, v. 8, n. 3, 2013.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo de Desenvolvimento da Educação. RESOLUÇÃO Nº 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**, Brasília, DF, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: MS; 2006 [acesso 2021 maio 27]. Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/guia_conheca.php.
- BRASIL. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. 2015.
- BRITO, L. F.; BEZERRA, V. M. Avaliação qualitativa das preparações o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. **Alimentos e Nutrição Brazilian Journal of Food and Nutrition**, Araraquara, v.24, n.2, p. 153-158, abr./jun. 2013.
- COSTA, J. D. S. **Qualitative evaluation of menus offered in public schools in a small city of Paraíba by AQPC method**. 2015 83 f. Work Completion of course (Diploma in Nutrition) - Federal University of Campina Grande, Cuité, 2015.
- FUCK, S.B; ATHANÁZIO, J.C., LIMA, C.B. DE; MING, L.C. Plantas medicinais utilizadas na medicina popular por moradores da área urbana de Bandeirantes, PR, Brasil. **Semina: Ciências Agrárias**, v.26, n.3, p.291-296, 2012.
- LOCK K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. **The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet**. Bull World Health Organ 2005;83(2):100-8.
- LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.; RODRIGUES, S.; ROCHA, A.; TADDEI, J. A. A. Qualitative evaluation of the menu and plate waste in public day care centers in São Paulo city, Brazil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n. 2, p. 135-144, mar./abr., 2013.
- MENEGAZZO, M.; FRACALOSSI. K.; FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, N. I. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 243-251, mar./abr., 2011.
- ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 5 ed. [revista e ampliada] São Paulo: **Atheneu Editora**, 2013.

PEGOLO, G. E.; DA SILVA, M. V. Consumo de energia e nutrientes e a adesão ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) por escolares de um município paulista. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 2, p. 50-62, 2010.

PHILIPPI, S. T.; CRUZ, A. T. R. ; COLUCCI, A. C. A. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. **Revista de Nutrição**, v. 16, p. 5-19, 2003.

PROENÇA, R. P. C.; SOUZA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Gestão de cardápios na produção de refeições. In:_____ . Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Ed. UFSC, 2008, cap. 2, p. 55-118.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDES, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. **Alimentos e Nutrição = Brazilian Journal of Food and Nutrition**, Araraquara - SP, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar., 2013.

REIS, N. T. **Nutrição clínica: sistema digestório.** Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of Anthropometry. Report of a WHO Expert Committee. Geneva: WHO; 1995. WHO Technical Report Series.

VASCONCELOS, A. B. **O incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras: perspectivas Brasil**, 2005. In: Anais do Workshop de Lisboa sobre a promoção de hortofrutícolas nos países de expressão portuguesa. Relatório de um workshop conjunto. Lisboa; 2006.

VIEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Rev. Nutrição em Pauta*, Ano 20 - número 114 - maio/junho/2012.