

ANJOS; Leila de Almicê dos<sup>1</sup>, MENEZES; Eula Priscila dos Santos<sup>2</sup>, BULHÕES; Ana Maria Amorim<sup>3</sup>, SILVA; William Santos<sup>4</sup>, RIBEIRO; Jéssica Souza<sup>5</sup>, NOVAES; Taiane Gonçalves<sup>6</sup>, SANTANA; Jerusa da Mota<sup>7</sup>, BRITO; Anne Karoline Pereira BRITO<sup>8</sup>

## RESUMO

**Introdução:** De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) o cardápio escolar faz parte de uma ampla proposta de desenvolvimento biopsicossocial do educando. Um cardápio escolar de qualidade não apenas promove uma alimentação qualitativa e quantitativamente balanceada, mas também se torna um instrumento de interação social e cultural importante para o processo de educação do indivíduo e auxilia no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis que perdurarão durante toda a vida. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio das creches municipais de Jequié-BA. **Método:** Foi realizado um estudo transversal em 7 escolas de um município do Sudoeste da Bahia, no qual os cardápios referentes aos meses de março a maio de 2020 foram analisados por meio da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nesse método, os alimentos são classificados em “recomendados” (frutas *in natura*; saladas; vegetais não amiláceos; cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; alimentos integrais; carnes e ovos; leguminosas; leite e derivados) e “controlados” (preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; embutidos ou produtos cárneos industrializados; alimentos industrializados, semiprontos ou prontos; enlatados e conservas; alimentos concentrados, em pó ou desidratados; cereais matinais, bolos e biscoitos; alimentos flatulentos e de difícil digestão; bebidas com baixo teor nutricional; preparação com cor similar na mesma refeição; frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos). A análise dos dados foi realizada no Excel e se deu a partir da oferta de refeições diária, semanal e mensal, considerando os 3 meses avaliados. Considerou-se inadequada a oferta de 20% ou mais dos alimentos que pertencem ao grupo dos controlados. Esta pesquisa utiliza dados de domínio público e não envolve a participação de seres humanos, portanto, não necessita de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.

**Resultados:** Observou-se frequência de 100% da oferta de frutas *in natura*, vegetais não amiláceos, cereais, pães, massas e vegetais amiláceos, carnes e ovos, leguminosas, leite e derivados, no entanto, identificou-se menor frequência na oferta de saladas (32%) e não foi registrada a oferta de alimentos integrais no cardápio escolar. Quanto à oferta de alimentos classificados como controlados, 32% eram de alimentos industrializados semiprontos ou prontos para consumo, e frequência diária de preparações com açúcar de adição, produtos com açúcar e alimentos concentrados, em pó ou desidratados. **Conclusão:** Os cardápios destinados às creches públicas do município estudado possuem uma avaliação qualitativa positiva no quesito oferta dos grupos alimentares “recomendados”, porém torna-se necessário reduzir a oferta de alimentos do grupo dos controlados, em especial os produtos com açúcar, a fim de melhorar a qualidade nutricional das preparações e contribuir com a saúde dos indivíduos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação Escolar, Creches, Educação Infantil, Nutrição Infantil, Planejamento de Cardápio.

<sup>1</sup> Faculdade de Tecnologia e Ciências, leilaalmice@hotmail.com

<sup>2</sup> Faculdade de Tecnologia e Ciências, eula-menezes@hotmail.com

<sup>3</sup> Prefeitura Municipal de Jequié-Bahia, anamariabulhoes@hotmail.com

<sup>4</sup> Faculdade de Tecnologia e Ciências, williamnutri3@gmail.com

<sup>5</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, jsribeiro.nutri@gmail.com

<sup>6</sup> Faculdade de Tecnologia e Ciências, tai\_novaes@yahoo.com.br

<sup>7</sup> Universidade Federal da Bahia, jerusanutri@gmail.com

<sup>8</sup> Faculdade de Tecnologia e Ciências, akpereira.jeq@ftec.edu.br