

Trabalho conjunto incrementa merenda escolar em Carandaí

Qui 25 maio

Fazer a criançada comer frutas e verduras é uma luta para muitos pais. No município de Carandaí, na Zona da Mata, as escolas municipais estão superando essa dificuldade com um cardápio criativo e colorido. Além de caprichar na apresentação dos pratos, os alimentos usados são frescos, saudáveis e produzidos por agricultores locais, que comercializam verduras por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

As escolas municipais contam com cardápio elaborado por equipe técnica, composta atualmente por dois nutricionistas, uma técnica em nutrição e distribuidores da alimentação escolar que, diariamente, acompanham a produção de merendas e contam com a parceria da [Emater-MG](#). Em média, são servidas de duas a quatro refeições diárias em toda a rede municipal de ensino, hoje composta por 16 unidades escolares.

“Pedimos sempre para as escolas adicionarem frutas e verduras na merenda escolar. Ao invés da sopa, propomos pratos diferentes como o yakisoba, farofa rica ou caldo de mandioca, entre outras opções de cardápio montadas de acordo com a disponibilidade de hortaliças da época. Também oferecemos sucos de frutas e até um suco de couve com limão, que tem sido bem-aceito pelas crianças”, conta a nutricionista da Prefeitura de Carandaí, Érica Rodrigues dos Santos.

Ela ressalta ainda que é ensinado às cozinheiras a trabalharem com grande diversidade de verduras e frutas para agregar mais qualidade nutricional à alimentação dos alunos.

Agricultura familiar

Para ter sempre alimentos frescos, há estreito contato com os produtores locais. A bem-estar social da Emater-MG, Maria Helena Pedrozo, diz que atualmente 19 agricultores participam da iniciativa via Pnae. “Eles produzem hortaliças, frutas, ovo, iogurte e logo também deverão comercializar feijão e fubá. Tem sempre gente nova entrando no projeto. Fazemos uma reunião mensal e orientamos o grupo para ter produtos que atendam essa diversificação no cardápio”, comenta a extensionista.

Como a alimentação escolar é regida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), pelo menos 30% da verba da merenda é usada na aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar.

O Conselho de Alimentação Escolar de Carandaí é outro aliado importante nesse trabalho. “O conselho é responsável por fiscalizar como está sendo gasto o recurso da merenda. Visitamos as escolas e também as propriedades rurais para assegurar que os alimentos são produzidos mesmo localmente, saber a qualidade da água usada, entre outras informações para garantir uma boa alimentação para os estudantes”, comenta Evelin Lima Bem Nunes Silva, representante de pais no conselho.

A distribuição dos alimentos é feita a partir de um depósito central. “Como o município é grande, é complicado para o produtor, que muitas vezes vive numa propriedade bem distante, ficar entregando nas escolas. A gestão centralizada facilita para eles e torna mais eficiente e rápida a distribuição dos produtos”, argumenta a extensionista da Emater-MG.

Com a união de esforços da Prefeitura de Carandaí, Emater-MG, escolas e pais, quem tem ganhado são os alunos, que têm à disposição pratos mais saborosos e nutritivos.