

SELF-SERVICE: alternativa de distribuição de merenda escolar

Lisandra Decimara Boso*

Visando à qualidade de vida no município, a Prefeitura de Macatuba, no interior de São Paulo, na gestão do prefeito João Carlos Hueb, tem como prioridade implantar medidas que privilegiem a população como um todo.

A implantação do sistema *self-service* na merenda escolar do município teve por objetivo desenvolver a autodisciplina e a autonomia das crianças em idade escolar, possibilitando que as práticas desenvolvidas na escola fossem incorporadas aos hábitos de vida diária, melhorando, assim, a qualidade de vida das famílias.

O projeto de autoria da nutricionista Lisandra Decimara Boso conta com a participação importantíssima das professoras e cozinheiras, sendo que o monitoramento direto fica a cargo da autora do projeto.

Depois da elaboração desse projeto, as idéias foram amplamente discutidas com o prefeito municipal e a coordenadora de educação do município, Selma Pereira de Freitas Spunar, e, posteriormente, com as professoras que foram orientadas para sua total implantação.

Partindo do princípio de que é na idade escolar que a criança alcança um controle motor que lhe permite desenvolver atividades com

materiais diversos, entendeu-se que também é esse o momento em que ela deve começar a se alimentar sozinha, até como uma forma de garantir a formação de hábitos desejáveis à sua socialização e à formação alimentar.

Para que isso ocorra, é necessário que ela seja estimulada a adquirir sua própria autonomia, sendo que o setor de merenda escolar pode colaborar com tal objetivo, criando novos sistemas de atendimento.

O *self-service*, sistema de atendimento no qual a criança por si mesma pega o prato e os talheres, escolhe o alimento que realmente deseja, na quantidade que lhe satisfaça, escolhe o lugar onde vai se sentar à mesa e repete a quantidade que quiser, é excelente, pois cada criança aprende a avaliar suas próprias necessidades, sem desperdício.

Os objetivos que determinaram a implantação do *self-service* podem ser assim descritos:

— estimular a independência e autonomia das crianças; —

incentivar a boa alimentação;

— tornar mais alegre o momento das refeições;

— desenvolver bons hábitos alimentares e melhorar a postura das crianças durante as refeições;

— ensinar às crianças como manusear os materiais nas refeições;

— diminuir o tumulto no momento de servir as refeições.

* Nutricionista responsável pela merenda.

Para tanto, há uma integração do projeto às atividades pedagógicas dentro da sala de aula, com atividades de pesquisa de alimentos em quitandas, mercados, hortas, discutindo semelhanças em tamanho, cor e textura entre os alimentos. Regras de organização e de boa conduta durante as refeições, questões de higiene dos alimentos e do próprio corpo também são discutidas durante as aulas. Respeita-se os hábitos alimentares regionais, os costumes de cada família ou de cada grupo social que está representado dentro da sala.

No momento das refeições, a autonomia das crianças é essencialmente valorizada, assim como o respeito e a colaboração, especialmente com as crianças do maternal, já que desde os quatro anos aprendem a se servir. É evidente a diferença percebida entre as crianças que já fazem parte do *self-service* desde sua implantação e as crianças que estão chegando hoje à escola.

Devemos ressaltar que 90% dos alimentos utilizados na merenda são alimentos *in natura*, produtos da época e da região. Muitos dos alimentos, como mandioca, cenoura, chuchu, couve, repolho e outros, são produzidos na horta da prefeitura municipal, supervisionada pela nutricionista, o que garante não só a qualidade da alimentação como também uma redução significativa de custos.

São servidas refeições balanceadas durante o período em que a criança permanece na escola, o que preenche uma média de 30% das necessidades nutricionais da mesma. Podemos observar uma diversidade ampla no cardápio da merenda escolar do município, tais como:

—arroz, feijão, carne de panela com batatas, salada de verduras cruas, sobremesa e suco natural de polpa de fruta;

—risoto de frango, salada de verdura crua, sobremesa;

—macarronada com molho de carne, salada de legumes com ovos e sobremesa (frutas como maçã, pera, laranja);

—polenta com carne refogada, salada de verdura crua, sobremesa e outros.

Um projeto desta natureza, entretanto, não poderia ser desenvolvido sem considerar o controle de qualidade do serviço e da alimentação oferecida. Para isso, são desenvolvidos programas de orientação para funcionários responsáveis pela merenda escolar, especialmente sobre manipulação e higiene dos alimentos e pessoal.

Quanto à qualidade da merenda, é acompanhada pela coleta diária de amostras que, armazenadas sob refrigeração, garantem o tempo hábil para análise da mesma em caso de alguma eventualidade que possa surgir, como, por exemplo, uma possível intoxicação alimentar. Da mesma forma, é feita periodicamente a análise microbiológica de outros alimentos, como o leite de soja e o pão (servidos como café da manhã), a fim de serem observadas as condições de componentes que fogem do controle direto da equipe.

Portanto, é possível observar que o novo sistema implantado na merenda escolar do município de Macatuba ajudou as crianças a se tornarem mais ativas, participantes, autônomas e, principalmente, conscientes de suas próprias necessidades nutricionais, essenciais para a saúde.