



# SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua Emílio Fernandes Bilar, 1647 – CEP. 15.570-000 – Fone (17) 3453-1023 – Fax (17) 3453-2311

e-mail: educacao@cardoso.sp.gov.br

CARDOSO – ESTADO DE SÃO PAULO

\*\*\*\*\*

## RELATÓRIO

# PESQUISA DE ACEITAÇÃO

## EMEI/EMEF/ESTADUAIS

Heid Mara Machado Guerra  
Nutricionista da Alimentação Escolar

Stephanie Dias Alves  
Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar

ANO 2024

## RELATÓRIO DA PESQUISA DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2019

### 1 – Conceito

A pesquisa de aceitação consiste em testes que medem o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, ou seja, examina o quanto gostam ou não da comida da escola.

### 2 – Objetivo

O objetivo de realizar esta pesquisa é verificar a opinião dos alunos, em relação ao cardápio da alimentação que eles recebem na escola e as mudanças realizadas, bem como investigar a qualidade desta alimentação.

### 3 – Importância

É importante saber como está a aceitação do cardápio escolar, pois uma boa aceitabilidade melhora o desenvolvimento dos alunos em sala de aula, promove bons hábitos alimentares e também evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

### 4 – Justificativa

A pesquisa de aceitação é uma das exigências feitas pela Resolução do FNDE nº. 26, de 17 de junho de 2013, conforme o artigo 17:

*“Art. 17 A EEx. aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.*

*§1º A EEx. será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE.*

*§2º O teste de aceitabilidade não será aplicado na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche).*

*§3º Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.*

*§4º O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.*

*§5º Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.*

*§6º O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.”*

## 5- Metodologia

Para a realização desta pesquisa, foi utilizada a metodologia da Escala Hedônica, onde foi elaborado um questionário constando refeições novas do cardápio realizadas pelas Escolas de Ensino Infantil, Fundamental e Médio participantes da merenda escolar durante o ano letivo de 2022.

Após o desenvolvimento, estes questionários foram aplicados pela nutricionista e diretores das escolas participantes aos alunos presentes.

Quando devolvidos, foram corrigidos pela nutricionista, seguindo os seguintes critérios: Quando, no momento da correção, respostas adoro/gosto foram consideradas “bom”, resposta indiferente foi considerada “regular” e repostas não gosto/detestos foram consideradas “ruim”. Mediante estes dados, calculou-se então o resultado obtido.

## 6 – Resultados e discussão

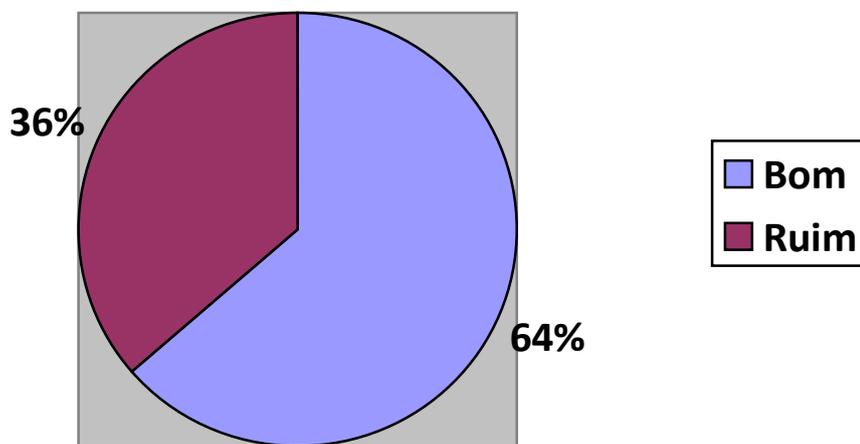
### ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO INFANTIL

A quantidade total de alunos que responderam à pesquisa referente ao café da manhã, almoço/jantar, lanche da tarde, oferecidos nas escolas de ensino infantil foi 129, sendo gosto ou não gosto na escala hedônica e aplicada a alunos de 04 a 06 anos, nas escolas:

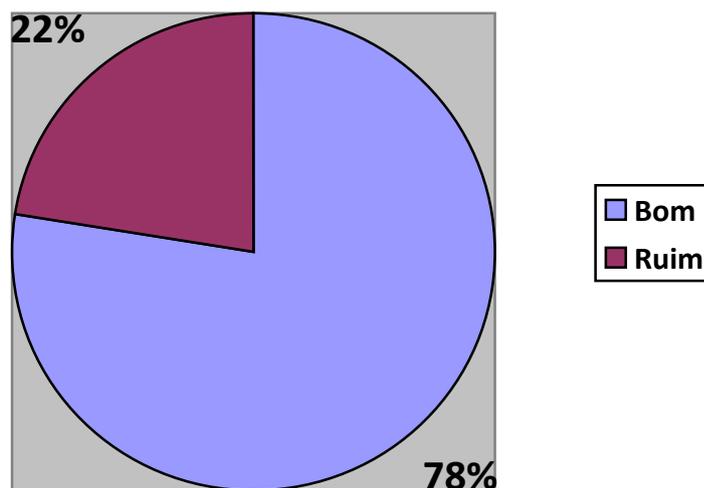
- EMEI Ana Maria de Jesus – 49 alunos
- EMEI Flávio de Campos Queiroz – 51 alunos
- EMEI Maria Josefa da Trindade – 21 alunos
- EMEI Rosa Leocádia de Miranda Rodrigues – 08 alunos

Segue abaixo, o resultado geral por refeição, colocado em gráficos para uma melhor visualização

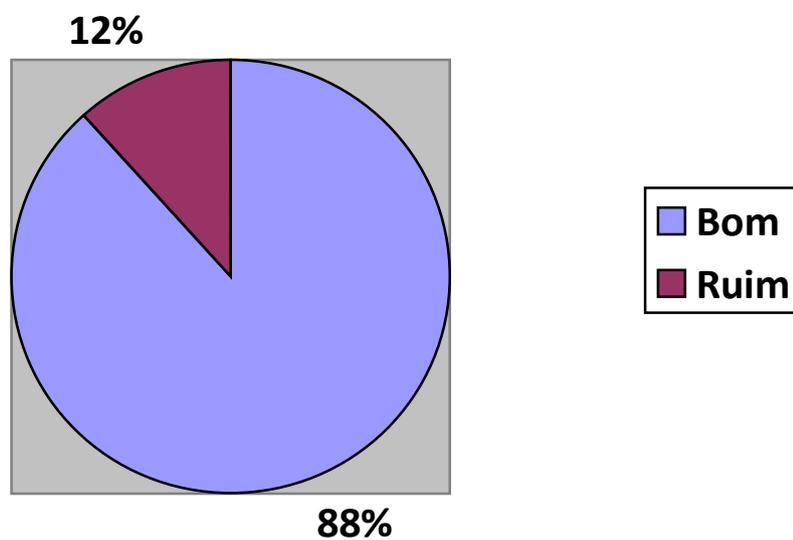
### Arroz, feijão e pernil de porco acebolado



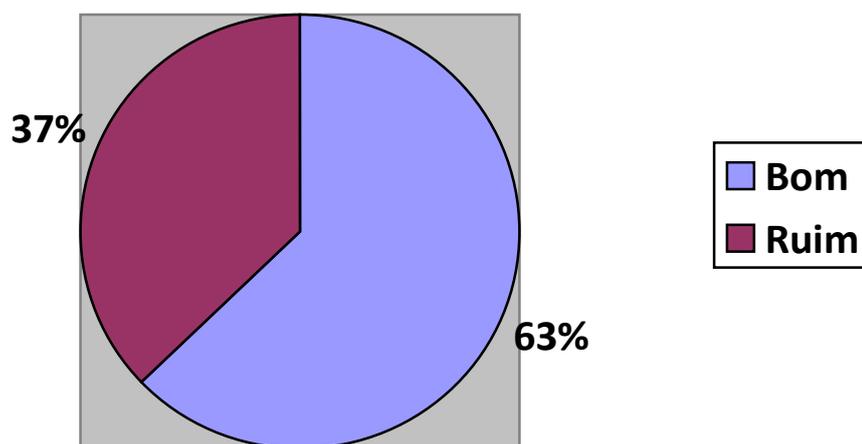
### Arroz, feijão, coxa e sobrecoxa em molho



## Macarronada com molho de carne moída



## Pão francês com ovos mexidos



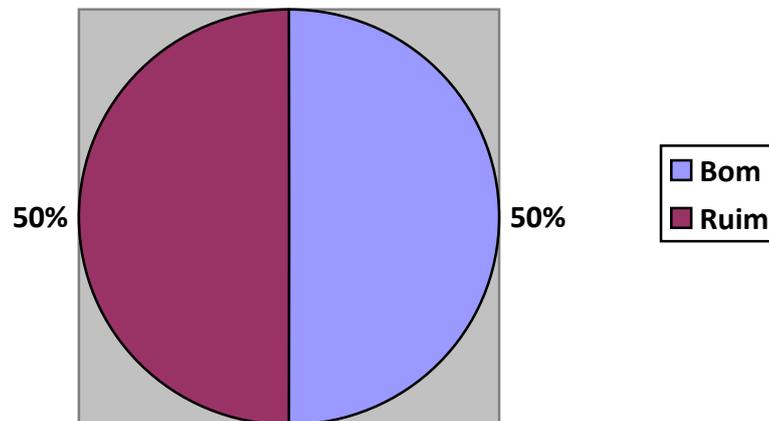
## ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL

A quantidade total de alunos que responderam à pesquisa referente ao café da manhã oferecido nas escolas fundamentais foi 432, nos seguintes locais:

- EMEF Dirce Libano dos Santos – 15 alunos
- EMEF Luiz Nunes Ferreira Filho – 347 alunos
- EMEF Maria Olímpia Gouvea – 70 alunos

Segue abaixo, o resultado da refeição, colocado em gráficos para uma melhor visualização.

### **Pão Francês com Ovo Mexido**

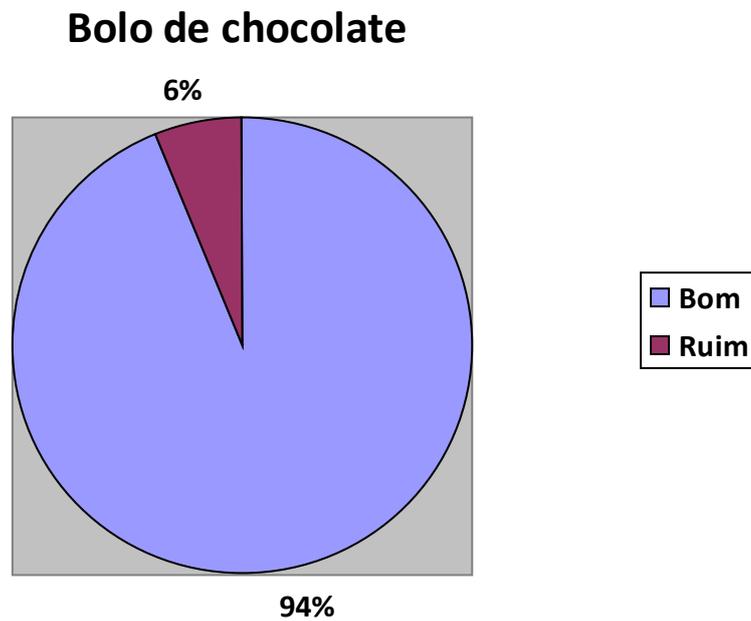


## ESCOLAS ESTADUAIS

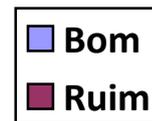
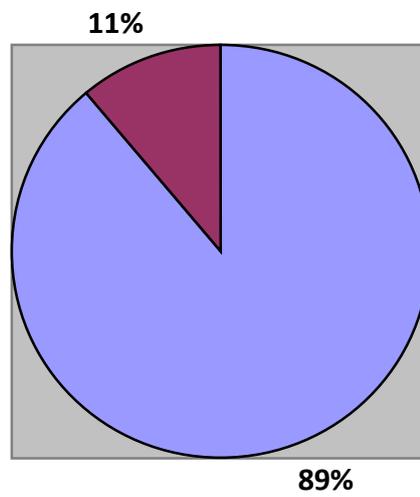
A quantidade total de alunos que responderam à pesquisa referente ao café da manhã e lanche da tarde oferecidos nas escolas estaduais foi de 242, nos seguintes locais:

- EE Arthur Franciso Andrigueti – 36 alunos
- EE Epaminondas José de Andrade – 206 alunos

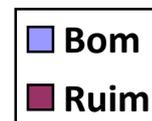
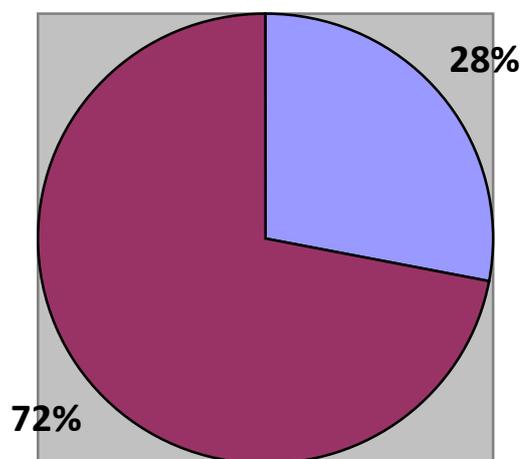
Segue abaixo, o resultado geral por refeição, colocado em gráficos para uma melhor visualização.



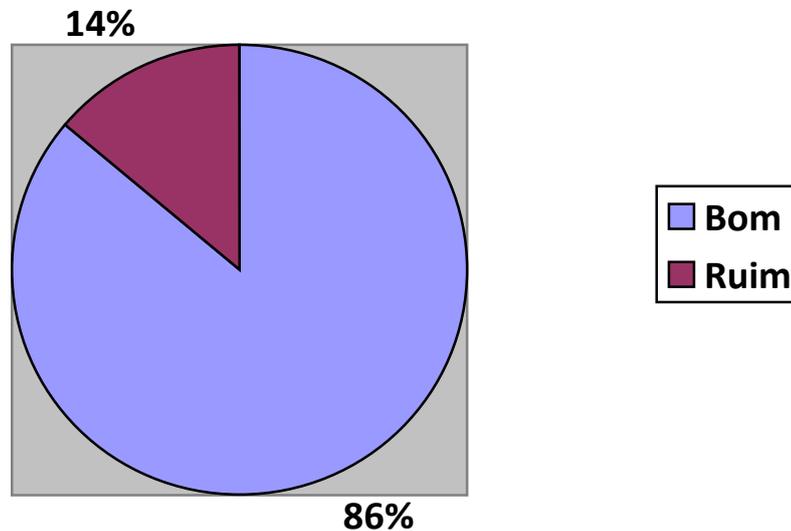
## Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate



## Pão com Ovo Mexido



## Torta de Frango



### 7- Conclusão

Após análise dos resultados, podemos observar preferências distintas em cada faixa etária.

Para **EMEI'S**, tivemos boas aceitações dos itens macarronada com molho de carne moída e arroz, feijão e coxa e sobrecoxa em molho, porém houve porcentagem de rejeição de arroz, feijão e pernil de porco e pão francês com ovos mexidos. Para que haja melhor aceitação, as preparações com índice maior de rejeição serão reformuladas no próximo ano vigente. Além disso, tendo em vista que é nesta faixa etária que se formam os hábitos alimentares, quanto mais for ofertado, maior a tendência a gostarem desses tipos de alimentos no futuro. Portanto, o cardápio será revisado e readequado.

Para **EMEF'S** foi observado que a opinião dos alunos está dividida, tendo o índice 50% para gosto e 50% para não gosto, portanto, diante deste resultado, haverá uma readequação ou uma nova pesquisa de aceitação para tal item, sendo mais específica, para que possamos obter um resultado mais preciso, sem prejuízos para os alunos das unidades.

Para **ESCOLAS ESTADUAIS** houve rejeição do pão com Ovo Mexido de 72% e 28% apenas de aceitação. O restante das preparações tiveram aceitação de 86 % para Torta de Frango, 94% para Bolo de Chocolate e 89% para Bolo de Cenoura podendo permanecer no cardápio pois se adequam a porcentagem mínima de 80% segundo orientações do PNAE.

Foi possível observar que, de acordo com a faixa etária, os alunos dão preferência para certas preparações. Porém observou-se também índice de aceitação baixo de algumas preparações, o que será readaptado no cardápio e excluído para melhor aceitação e aproveitamento.

Ao concluir, podemos afirmar que a alimentação escolar e as mudanças realizadas até o momento nas Escolas de Ensino Infantil, Fundamental e Médio do município de Cardoso tem boa aceitação e qualidade, apesar das mudanças ocorridas ao final do ano letivo.