

ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE PRÉ-ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE PERÍODO INTEGRAL DO DISTRITO FEDERAL

Alessandra de Araujo Frutuoso¹;

Centro Universitário Euro Americano (UNIEURO), Brasília, DF.

<https://lattes.cnpq.br/2630727296385633>

Maria Eduarda dos Santos de Mesquita²;

Centro Universitário Euro-Americano (UNIEURO), Brasília, DF.

<https://lattes.cnpq.br/1315422298671148>

Edna Maria dos Santos³.

Centro Universitário Euro-Americano (UNIEURO), Brasília, DF.

<https://lattes.cnpq.br/5141761153288622>

RESUMO: Os alimentos presentes nos cardápios podem servir como modelo para uma alimentação saudável e equilibrada atendendo às necessidades fisiológicas das crianças. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar qualitativamente os cardápios de escolas para alunos em idade pré-escolar em período integral no âmbito público e privado do Distrito Federal. Foi realizado um estudo transversal, que avaliou 98 cardápios de 24 pré-escolas de acordo com o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. Constatou-se a ausência de 1 vez na semana de frutas e feijões e de 3 vezes na semana de leite e derivados em todas as pré-escolas públicas. Já, no âmbito privado, notou-se a presença diária dos grupos alimentares, com exceção apenas de leite e derivados. Ademais, todos os cardápios continham alimentos regionais e da sociobiodiversidade. Destaca-se maior variedade nas pré-escolas privadas, no entanto, em divergência com o âmbito público, apresentaram alimentos restritos e doces. Conclui-se, portanto, que das 24 pré-escolas, apenas 1 pré-escola pública foi classificada como “precisa de melhorias”. Entretanto, ressalta-se a necessidade de melhorar o planejamento dos cardápios das demais escolas analisadas para ofertar maior variedade de alimentos, especialmente frutas e hortaliças.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação. Qualidade. Nutrição.

QUALITATIVE ANALYSIS OF PUBLIC AND PRIVATE FULL-TIME PRESCHOOL MENUS IN THE FEDERAL DISTRICT

ABSTRACT: The food on the menus can serve as a model for a healthy and balanced diet that meets children's physiological needs. The aim of this study was therefore to qualitatively analyze the menus of schools for full-time preschoolers in the public and private sectors of the Federal District. A cross-sectional study was carried out, evaluating 98 menus from 24 pre-schools according to the Food and Nutrition Security Coordination Quality Index. Fruit and beans were absent once a week and milk and dairy products were absent three times a week in all public pre-schools. In the private sector, however, all the food groups were present every day, with the sole exception of milk and dairy products. In addition, all the menus contained regional and socio-biodiversity foods. Private pre-schools had a greater variety, but in contrast to public pre-schools, they had restricted foods and sweets. It can therefore be concluded that of the 24 pre-schools, only 1 public pre-school was classified as "in need of improvement". However, there is a need to improve the menu planning of the other schools analyzed in order to offer a greater variety of foods, especially fruit and vegetables.

KEY-WORDS: Food. Quality. Nutrition.

INTRODUÇÃO

O termo pré-escolar é utilizado para denominar a etapa do processo educativo que antecede a escola primária e abrange crianças na faixa etária de 2 a 6 anos. A alimentação adequada é fundamental para o crescimento e o desenvolvimento de crianças nessa faixa etária, pois é nessa fase que se consolidam os principais sistemas orgânicos e se formam os hábitos alimentares, fatores condicionantes para o equilíbrio da saúde do futuro adulto. (PORTO; MARTINUZZO, 2021)

Logo, destaca-se entre as diretrizes da alimentação escolar descritas no Art. 2º da lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. (BRASIL, 2009).

Nesse contexto, um inquérito populacional de base domiciliar avaliou as práticas alimentares e o estado nutricional de 14.558 crianças com idade inferior a 5 anos em 12.524 domicílios distribuídos em 123 municípios dos 26 estados da Federação e o Distrito Federal e constatou que as prevalências das práticas alimentares não recomendadas pelo Ministério da Saúde foram expressivas, como o consumo de alimentos ultraprocessados,

o não consumo de frutas e hortaliças e o consumo de alimentos com açúcar, e foram mais elevadas em crianças entre 24 e 59 meses, ou seja, em fase pré-escolar. (ENANI, 2021).

Sendo assim, o ambiente escolar configura um espaço considerável para a formação de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que a escola auxilia na concepção de valores da criança (YOKOTA et al, 2010). Além de possuir formas de manejar práticas adequadas e difundir educação alimentar, como por exemplo, o cardápio que fomenta a promoção de uma alimentação equilibrada. (SCHMITZ et al, 2008).

Nesse sentido, o cardápio escolar atua como ferramenta para promover a educação alimentar e nutricional (EAN), pois os alimentos nele presentes podem servir como modelo para uma alimentação saudável e equilibrada e que atenda às necessidades fisiológicas e gustativas das crianças. Para tanto, é necessário que ele seja colorido, contenha alimentos de todos os grupos alimentares, texturas, odores e sabores agradáveis, possua alimentos regionais, seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e obedeça aos limites financeiros disponíveis. Além disso, deve possuir alimentos de alto valor nutricional, proporcionar uma alimentação com quantidade suficiente, qualitativamente completa, em harmonia com seus componentes e adequada à sua finalidade e ao organismo a que se destina. (PAIVA et al, 2012).

Visto que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal (BRASIL, 2006), é necessária e importante a sedimentação de hábitos, uma vez que essa é uma fase de transição: a criança sai de uma fase de total dependência (lactentes) para entrar em uma fase de maior independência (SBP, 2012). Assim, levando em consideração esse cenário e a importância da alimentação para a construção de hábitos saudáveis e promoção à saúde, torna-se necessário o acompanhamento dos cardápios oferecidos para alunos em idade pré-escolar.

OBJETIVO

Ao longo dos últimos cinco anos o número de escolas que oferecem pré-escola aumentou 6,0% e o percentual de matrículas de período integral em pré-escolas foi de 9,4%, em 2019, aumentando 0,7 pontos percentuais em relação a 2018 segundo o Censo da Educação Básica do Distrito Federal (2019)¹⁰. No entanto, há uma escassez de estudos que abrangem o âmbito público e privado. Diante disso, o objetivo do presente estudo foi analisar qualitativamente os cardápios de escolas para alunos em idade pré-escolar em período integral no âmbito público e privado do Distrito Federal.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quali-quantitativo, básico, descritivo, de levantamento, que avaliou qualitativamente no período de março a novembro de 2022, 60 cardápios semanais de 12 pré-escolas do âmbito público e 38 cardápios semanais de 12 pré-escolas do âmbito privado do Distrito Federal, totalizando uma amostra de 98 cardápios. Foram considerados cardápios para alunos com faixa etária de 2 a 6 anos matriculados em período integral, que apresentam 5 dias na semana, contendo no mínimo três refeições por dia. A coleta de dados foi realizada por meio dos cardápios disponibilizados pelos responsáveis pelas instituições de ensino por e-mail e nos sítios eletrônicos oficiais das escolas e da Secretaria de Estado de Educação. A análise dos dados foi feita de acordo com o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em 2018, um instrumento elaborado no programa *Excel*, que por meio da concessão de pontos, analisa os cardápios da alimentação escolar de acordo com quatro parâmetros: Presença de seis grupos de alimentos - atribui no máximo 60 pontos, sendo 10 pontos possíveis para cada grupo (1. cereais e tubérculos; 2. feijões; 3. legumes e verduras; 4. frutas *in natura*; 5. leites e derivados; 6. carnes e ovos); Presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade (máximo 2,5 pontos para cada); Diversidade semanal das refeições ofertadas (mínimo 25 itens diferentes para a modalidade de 3 refeições ao dia); Ausência de alimentos classificados como restritos (máximo 10 pontos), proibidos (máximo 10 pontos, se aparecer algum a nota é zero) e alimentos ou preparações doces (máximo 10 pontos) (MELO,2018).

Por fim, os cardápios foram classificados em inadequado, precisa de melhorias e adequado, conforme a média das pontuações recebidas. Para facilitar a apresentação da análise dos resultados, as pré-escolas públicas foram representadas pela sigla PPU (pré-escola pública) e as pré-escolas privadas pela sigla PPR (pré-escola privada).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 – Média da pontuação dos cardápios do ano de 2022 das pré-escolas privadas(PPR) e públicas (PPU) referente aos componentes da avaliação diária do método IQ COSAN.

PRÉ-ESCOLAS PRIVADAS	Nº de cardápios	Presença grupo cereais e tubérculos (P: 10)	Presença grupo dos feijões (P:10)	Presença grupo legumes e verduras (P:10)	Presença de frutas in natura (P:10)	Presença grupo leite e derivados (P:10)	Presença grupo carnes e ovos (P:10)	Ausência alimentos restritos (P:10)	Ausência doces e preparações doces (P:10)
PPR1	4	10	10	9	10	3	10	10	9.5
PPR2	3	10	10	10	10	4.6	10	10	10
PPR3	5	10	10	10	10	7.6	10	8	9.6
PPR4	2	10	10	10	10	9	10	10	10
PPR5	2	10	10	10	7	1	10	8	10
PPR6	3	10	10	10	10	0	10	10	10
PPR7	2	10	10	10	10	6	10	9	8
PPR8	5	10	10	9.2	10	1.2	10	10	9.6
PPR9	2	10	10	10	10	9	10	7	9
PPR10	2	8	10	8	10	4	10	7	10
PPR11	5	10	10	10	10	1.6	10	7.6	7.6
PPR12	3	10	10	10	8	8	10	9.3	10
PRÉ-ESCOLAS PÚBLICAS	Nº de cardápios	Presença grupo cereais e tubérculos (P: 10)	Presença grupo dos feijões (P:10)	Presença grupo legumes e verduras (P:10)	Presença de frutas in natura (P:10)	Presença grupo leite e derivados (P:10)	Presença grupo carnes e ovos (P:10)	Ausência alimentos restritos (P:10)	Ausência doces e preparações doces (P:10)
PPU1	5	10	8	9,2	8	4	10	10	10
PPU2	5	10	8	9,2	8	10	10	10	10
PPU3	5	10	8	9,2	8	6	10	10	10
PPU4	5	10	8	9,2	8	8,8	10	10	10
PPU5	5	10	8	9,2	8	4,8	10	10	10
PPU6	5	10	8	9,2	8	4	10	10	10
PPU7	5	10	8	9,2	8	6	10	10	10
PPU8	5	10	8	9,2	8	10	10	10	10
PPU9	5	10	8	2,8	8	6	10	10	10
PPU10	5	10	8	9,2	8	4,8	10	10	10
PPU11	5	10	8	9,2	8	10	10	10	10
PPU12	5	10	8	8,8	8	4,8	10	10	10

Fonte: IQCOSAN (tabela elaborada por autoras)

P: Pontuação

Tabela 2 – Média da pontuação dos cardápios do ano de 2022 das pré-escolas privadas(PPR) e públicas (PPU) referente aos componentes da avaliação semanal do método IQ COSAN e classificação da qualidade dos cardápios

PRÉ-ESCOLAS PRIVADAS	Oferta alimentos regionais (P:2,5)	Oferta alimentos sociobiodiversidade (P: 2,5)	Diversidade do cardápio (P:10)	Alimentos proibidos (P:-10)	Média final da classificação de qualidade
PPR1	2,5	2,5	10	0	86,5*
PPR2	2,5	2,5	10	0	89,67*
PPR3	2,5	2,5	10	0	90,2*
PPR4	2,5	2,5	10	0	94*
PPR5	2,5	2,5	10	0	81*
PPR6	2,5	2,5	10	0	85*
PPR7	2,5	2,5	10	0	84*
PPR8	2,5	2,5	10	0	85*
PPR9	2,5	2,5	10	0	90*
PPR10	2,5	2,5	10	0	80,75*
PPR11	2,5	2,5	10	0	81,8*
PPR12	2,5	2,5	10	0	90,33*
PRÉ-ESCOLAS PÚBLICAS	Oferta alimentos regionais (P:2,5)	Oferta alimentos sociobiodiversidade (P: 2,5)	Diversidade do cardápio (P:10)	Alimentos proibidos (P:-10)	Média final da classificação de qualidade
PPU1	2,5	2,5	9	0	83,2*
PPU2	2,5	2,5	9	0	89,2*
PPU3	2,5	2,5	8	0	84,2*
PPU4	2,5	2,5	6	0	85*
PPU5	2,5	2,5	9	0	84*
PPU6	2,5	2,5	9	0	83,2*
PPU7	2,5	2,5	8	0	84,2*
PPU8	2,5	2,5	7	0	87,2*
PPU9	2,5	2,5	5	0	74,8**
PPU10	2,5	2,5	9	0	84*
PPU11	2,5	2,5	9	0	89,2*
PPU12	2,5	2,5	6	0	80,6*

Fonte: IQCOSAN (tabela elaborada por autoras)

P: Pontuação

* Adequado (76-95)

** Precisa de melhoras (46-75,9)

Ao analisar os grupos alimentares (Tabela 1) observou-se a presença diária do grupo dos cereais e tubérculos. No entanto, constatou-se que todos os cardápios das PPU mantiveram uma pontuação média de 8 pontos em 10 possíveis referentes aos grupos dos feijões e das frutas *in natura*, devido à ausência desses grupos alimentares nas segundas-feiras, o que também foi observado por Martinelli *et al.* (2014), que analisaram a composição dos cardápios escolares da rede pública de ensino de três municípios da região Sul do Brasil e apurou que, no município do Rio Grande do Sul, o feijão esteve presente seis vezes

no mês analisado, o que corresponde a pelo menos uma vez na semana. Já nos cardápios dos municípios do Paraná e de Santa Catarina, as leguminosas estiveram presentes em três e quatro dias, respectivamente

Em relação ao grupo dos legumes e verduras, foi observado que em 2 dos 5 cardápios avaliados por pré-escola também é recorrente a ausência desse grupo nas segundas-feiras. Além disso, 3 dos 5 cardápios da pré-escola pública 9 (PPU 9) não apresentaram em nenhum dia da semana legumes e verduras, apenas o tubérculo batata em diferentes preparações (carne moída com batata, batata doce corada, escondidinho com batata, batata cozida, batata doce assada, batata corada, peixe assado com batata, purê de batata e canja com batata), o que acarretou na redução significativa da média de pontuação referente à presença de legumes e verduras comparada às demais (Tabela 1).

Acerca da presença do grupo dos leites e derivados, identificou-se diferenças expressivas das médias de pontuação, uma vez que em 40 dos 60 dos cardápios, o leite está ausente aproximadamente 3 vezes por semana, com exceção dos 20 cardápios destinados às creches que atendem crianças entre 1 e 3 anos (PPU 2, 4, 8 e 11), pois apresentam maior frequência ao decorrer da semana, evidenciado pelas maiores pontuações expressas na Tabela 1. Salienta-se que em nenhum cardápio do âmbito público é ofertado derivados, apenas o leite em distintas formas de preparo (mingau, vitamina, suco cremoso, leite caramelizado e leite puro).

Quanto ao grupo das carnes e ovos, este esteve presente em todos os dias de todos os cardápios das pré-escolas públicas abrangendo carne bovina, frango, ovos e peixe. Além disso, não foi identificada a presença de alimentos restritos, doces e preparações doces em nenhum dos cardápios, o que resultou em pontuação máxima para esses critérios.

Ao observar, as PPR, nota-se que há a presença de carnes e ovos incluindo carne bovina, frango, peixes e preparações como omelete, assim como também do grupo de feijões, uma vez que receberam pontuações idênticas em todos os cardápios.

Entretanto, foi possível perceber variações na presença do grupo de leite e derivados, no qual nenhum cardápio obteve nota máxima nesse quesito. Destaca-se a pré-escola privada 6 (PPR 6) que atingiu média 0 na análise dos três cardápios disponibilizados, fato negativo, já que leite e derivados correspondem às principais fontes alimentares de cálcio, sendo esse mineral indispensável para a formação e manutenção de ossos e dentes. Dessa forma, é essencial o adequado fornecimento de cálcio para a formação do esqueleto e, conseqüentemente, para um adequado crescimento infantil e prevenção da ocorrência de osteoporose na vida adulta. (FRANÇA et al, 2014).

Quanto ao grupo das frutas in natura, foi verificado que apenas duas das doze pré-escolas privadas analisadas não contemplaram a nota máxima para a presença desse grupo (PPR 5 e PPR 12) e apenas as PPR 1, PPR 8 e PPR 10 não obtiveram nota máxima para presença de legumes e verduras. Por outro lado, as demais pré-escolas privadas alcançaram pontuação máxima. Tal achado condiz com o estudo de Sobrinho (2017) que

avaliou a qualidade dos cardápios ofertados para pré-escolares de uma escola privada tendo como ferramenta o Índice de Qualidade da Refeição, e verificou a presença de frutas em 100% do cardápio do maternal e infantil.

No entanto, é importante ressaltar que embora exista a presença de frutas e hortaliças nos cardápios das pré-escolas públicas, a variedade ofertada pelas pré-escolas privadas é maior o que representa uma maior oferta de micronutrientes também, pois frutas e hortaliças são alimentos repletos de micronutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo (MELLO; LAAKSONEN, 2009)

Em contrapartida, ao analisar a ausência de alimentos restritos, observou-se que sete das doze pré-escolas (Tabela 2) ofertam alimentos classificados nesse grupo em seus cardápios, principalmente, pão de queijo e linguiça que aparecem de forma frequente. Entre as pré-escolas, as que mais ofertam esses alimentos são a PPR 07, que ofertou linguiça e pão de queijo, seguida por PPR 09, com presunto e pão de queijo e PPR 11, com pão de queijo, granola e gelatina, resultando, assim, em diminuição na nota final, uma vez que, tais alimentos são ricos em açúcares simples, colesterol, ácidos graxos saturados e trans, que constituem fatores de risco para diversas doenças, principalmente quando presentes na fase pré-escolar e possuem repercussões negativas na fase adulta. (COSTA et al, 2014).

Além disso, identificou-se a presença de alimentos e preparações doces frequentemente em alguns cardápios como, por exemplo, na PPR 07, que ofertou pudim e bolo de chocolate com cobertura durante a mesma semana e a PPR 11 que forneceu mousse em um cardápio e geleia de frutas 1 vez por semana em todos os 5 cardápios disponibilizados, o que contribuiu para a menor nota nesse aspecto.

Ao investigar a média de pontuação dos componentes da avaliação semanal das pré-escolas públicas e privadas (Tabela 2) comprovou-se que todos os cardápios avaliados tanto no âmbito público como privado apresentaram em sua composição alimentos regionais (quibebe, feijão tropeiro, abóbora, couve, berinjela e milho) e alimentos da sociobiodiversidade (abacaxi, cajá, açaí, cacau, maracujá, goiaba, grão de bico, cará e mandioca), o que é realçado pela obtenção de pontuação máxima (2,5).

Observou-se que as pré-escolas privadas apresentaram maior diversidade comparadas às pré-escolas públicas (Tabela 2). Vale frisar que, apesar das pré-escolas públicas apresentarem em alguns cardápios média de pontuação próxima da pontuação máxima, observou-se que a composição de uma forma geral é monótona, uma vez que, inclui sempre os mesmos biscoitos (amanteigado, maisena, rosquinha), as mesmas frutas (abacaxi, banana, goiaba, maçã, melão, mamão e melancia) e as mesmas hortaliças (cenoura, batata, abóbora, pepino, beterraba, repolho), aparecendo, ocasionalmente, biscoito *cream cracker*, chuchu, couve, inhame e repolho roxo.

Ainda, o IQ COSAN veta a aquisição de alguns alimentos, visando a oferta de alimentação saudável aos escolares. (FNDE, 2018). Logo, quando houver a ocorrência destes alimentos classificados como proibidos, independentemente da frequência na

semana, é pontuado negativamente. Como ponto positivo nesse estudo, nenhum dos cardápios analisados apresentou tais alimentos.

Por fim, é descrito a classificação final da qualidade dos cardápios após o instrumento IQ COSAN calcular a média dos componentes da avaliação diária e semanal. Logo, foi possível atestar que os cardápios de todas as pré-escolas privadas e de 11 das 12 pré-escolas públicas foram classificados como “adequados”, com exceção apenas dos cardápios da PPU 9, que receberam a classificação de “precisa de melhorias”. Contudo, não houve nenhuma classificação “inadequado”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível identificar que os cardápios, em sua maioria, estão adequados segundo os critérios do IQCOSAN, principalmente, quanto à presença de alimentos que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Entretanto, ainda que a maioria dos cardápios tenham sido classificados como adequados, há uma grande monotonia nos cardápios das pré-escolas públicas e uma maior presença de alimentos restritos e preparações doces nas pré-escolas privadas, apesar de apresentarem grande variedade na oferta de alimentos. Portanto, a fim de garantir uma alimentação escolar saudável, sugere-se melhorias no planejamento dos cardápios das pré-escolas para oferta de maior variedade de alimentos, especialmente frutas e hortaliças.

REFERÊNCIAS

ALVES GC. **Avaliação do Índice de Qualidade dos Cardápios da Alimentação Infantil Oferecidos aos Pré-Escolares De Palhoça - SC.** [Trabalho de Conclusão de Curso] Universidade do sul de Santa Catarina, 2019.

BARRETO, MS. **Qualidade nutricional de cardápios oferecidos em uma creche municipal localizada no vale do jiquiriçá [Trabalho de conclusão de curso].** Governador Mangabeira - BA: Faculdade maria milza; 2020

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Dispõe as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN.** Diário Oficial da União, 2006

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola.** Diário Oficial da União, 2009

COSTA G et al. **Efeitos da educação nutricional em pré-escolares: uma revisão de literatura.** Ciências Saúde, 2014.

FNDE, Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação. **Índice de Qualidade IQ**

COSAN, Manual. Brasília: FNDE, 2018.

FRANÇA, NA et al. **Carência de cálcio e vitamina D em crianças e adolescentes: uma realidade nacional. Congresso Internacional Sabará de Especialidades Pediátricas.** Blucher Medical Proceedings, 2014

MARTINELLI, SS et al. **Composição dos cardápios escolares da rede pública de ensino de três municípios da região sul do Brasil: uma discussão perante a legislação.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, 2014

MELLO, VD; LAAKSONEN, DE. **Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2.** Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia [online], 2009

PAIVA, PY et al. A importância do nutricionista na qualidade de refeições escolares: estudo comparativo de cardápios de escolas particulares de ensino infantil no município de são paulo. RevistaUnivap [Online], 2012

PORTO, CR; MARTINUZZO L. **Guia prático alimentar para crianças a partir de 2 anos em ambiente escolar.** 1ª ed. Campinas – SP, 2021

RIO DE JANEIRO, Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Alimentação Infantil I: Prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI 2019.** - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021.

SBP, Sociedade Brasileira de Pediatria. **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria.** Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.

SCHMITZ, BA et al. **A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar.** Cadernos de Saúde Pública [online], 2008

SOBRINHO, JF. **Avaliação da qualidade dos cardápios ofertados para pré-escolares de uma escola privada no distrito federal [Monografia].** Brasília: Universidade de Brasília; 2017.

YOKOTA, RTC et al. **A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil.** Revista de Nutrição [online]. 2010