

## **BOAS PRÁTICAS EM CANTINAS NO ÂMBITO ESCOLAR: UMA COMPARAÇÃO ENTRE DIFERENTES TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO**

Ana Claudia Pereira Wognski<sup>1</sup>  
Monize do Rocio Orso<sup>2</sup>  
Vera Lúcia Ponchek<sup>3</sup>  
Caroline Choma<sup>4</sup>  
Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira<sup>5</sup>  
Thais Regina Mezzomo<sup>6</sup>  
Lize Stangarlin-Fiori<sup>7</sup>

**Introdução:** A administração das cantinas comerciais escolares pode ser do tipo autogestão, onde a cantina é de responsabilidade da própria escola, ou do tipo terceirizada, onde as atividades da cantina são realizadas, através de contrato, por uma empresa especializada. Na administração terceirizada, a instituição de ensino, como contratante, fica responsável apenas pelo monitoramento e controle das atividades realizadas na cantina. Independente do tipo de administração empregado, as cantinas escolares devem proporcionar, além da oferta de alimentos saudáveis, a adequação dos critérios de Boas Práticas para garantir a segurança dos lanches ofertados aos estudantes.

**Objetivos:** Avaliar as Boas Práticas em cantinas comerciais escolares com diferentes tipos de administração.

**Metodologia:** O estudo observacional, descritivo e transversal, foi realizado em 111 cantinas comerciais escolares de Curitiba, Paraná, no período de março de 2016 a novembro de 2017. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, sob número 061073/2016. Para avaliar as Boas Práticas, elaborou-se uma lista de verificação com base nas legislações nacionais e critérios internacionais de higiene. A lista foi composta por 33 itens divididos em 8 categorias, sendo estes: estrutura física (4 itens); higienização do ambiente (5 itens); abastecimento de água (3 itens); manipuladores de alimentos (6 itens); matérias-primas, ingredientes e embalagens (6 itens); etapas de manipulação (5 itens); armazenamento e comercialização de alimentos prontos (2 itens); responsabilidade e documentação (2 itens). A lista foi aplicada pelos pesquisadores do estudo, por observação direta, durante as etapas de manipulação dos alimentos. Os itens da lista foram avaliados em: adequado, inadequado e não se aplica. Posteriormente as cantinas

---

<sup>1</sup> Curso de Nutrição, Universidade Positivo, Curitiba, Brasil. E-mail: ana.wognski@hotmail.com.

<sup>2</sup> Curso de Nutrição, Universidade Positivo, Curitiba, Brasil.

<sup>3</sup> Curso de Nutrição, Universidade Positivo, Curitiba, Brasil.

<sup>4</sup> Curso de Nutrição, Universidade Positivo, Curitiba, Brasil.

<sup>5</sup> Curso de Nutrição, Universidade Positivo, Curitiba, Brasil.

<sup>6</sup> Programa de Pós-graduação Mestrado e Doutorado em Saúde da Criança e do Adolescente, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil.

<sup>7</sup> Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil. Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Brasil.

foram classificadas nos níveis Excelente (91-100% de adequação), Bom (70-90% de adequação), Regular (50-69% de adequação), Ruim (20-49% de adequação) e Muito Ruim (0-19% de adequação).

**Resultado e discussão:** Constatou-se que 72,97% (n=81) das cantinas eram do tipo autogestão, enquanto que 27,03% (n=30) eram terceirizadas. As cantinas terceirizadas, classificadas como Regular (67,93% de adequação), apresentaram melhor resultado em relação às Boas Práticas que as cantinas do tipo autogestão, classificadas como Ruim (45,23% de adequação) ( $p < 0,0001$ ). Na avaliação das categorias das Boas Práticas, verificou-se que as cantinas terceirizadas estavam mais adequadas do que as cantinas autogestão em quase todas as categorias ( $p < 0,05$ ). A única categoria em que as cantinas autogestão apresentaram melhores resultados em relação às Boas Práticas foi na de abastecimento de água. As cantinas terceirizadas tendem a cumprir os critérios de Boas Práticas com maior agilidade, visto que estes requisitos são exigidos em contrato. Além disso, as cantinas terceirizadas, geralmente, estão vinculadas a empresas de refeições coletivas, acostumadas com a implementação de procedimentos Boas Práticas, o que, portanto, facilita o entendimento dos critérios e procedimentos necessários.

**Conclusão:** As cantinas do tipo autogestão necessitam reavaliar os critérios de Boas Práticas, a fim de garantir maior segurança dos alimentos comercializados nas escolas.