Leite no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Plenário do Senado aprovou nesta terça-feira (24), o projeto de lei que garante prazo mínimo de validade para os alimentos entregues ao PNAE, incluindo lácteos.

O PNAE incentiva o consumo de alimentos saudáveis e adequados aos estudantes da educação básica pública, preferencialmente alimentos in natura ou minimamente processados.

As classes de alimentos prioritários são frutas, verduras e legumes, in natura e o mais frescos possível. Arroz, feijão e macarrão minimamente processados. O PNAE também incentiva o consumo de leite e derivados, como parte de uma alimentação equilibrada.

Cerca de 75% dos recursos do PNAE são destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. Recomendando-se a aquisição de pelo menos 50 itens diferentes deste grupo, anualmente, lembrando que os orgânicos e agroecológicos têm prioridade.

De acordo com a cartilha do PNAE, produtos ultraprocessados adquiridos prontos ou pré-prontos como hambúrguer ou almôndega congelados, mistura para bolo e molhos prontos devem ser substituídos por preparações culinárias feitas com alimentos in natura e minimamente processados na própria escola ou cozinha piloto, dependendo da realidade do município.

A bebida láctea, por exemplo, pode ser substituída por uma vitamina preparada com leite e fruta.

A lei estabelece que “os produtos adquiridos pelo PNAE devem ter um prazo de validade superior à metade do período entre a data de fabricação e sua data final de validade”, o que impacta diretamente no fornecimento de leite pasteurizado, cujo prazo de validade, varia entre 5 e 10 dias.

E, apesar do leite UHT ser permitido no programa, ele deve ser adquirido de acordo com as normas e especificações do programa. Os padrões de qualidade e segurança estabelecidos pelo PNAE, para o leite UHT, incluem além da inspeção sanitária, a não utilização de aditivos e conservantes que não sejam permitidos.

O uso do leite UHT deve ser planejado cuidadosamente e constar nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável, levando em consideração as necessidades nutricionais dos alimentos e a adequação ao contexto local. Ainda assim, o PNAE prioriza o uso de leite fluído (pasteurizado) tanto por questões nutricionais quando pela valorização da produção local.

Não é permitida a compra de leite cru (in natura) pelo PNAE, devido aos riscos à saúde.

Matéria Terra Viva