



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 3.876, DE 2023

(Do Sr. Rafael Brito)

Regula a oferta de alimentos no ambiente escolar, para garantir alimentação adequada e saudável.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-2849/2019.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD



PROJETO DE LEI Nº _____, DE 2023

(Do Sr. Rafael Brito)

Regula a oferta de alimentos no ambiente escolar, para garantir alimentação adequada e saudável.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei tem por objetivo garantir aos estudantes, das redes pública e privada, a oferta de alimentação adequada e saudável, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

Parágrafo único. Com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respaldadas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a educação alimentar e nutricional integra o processo de ensino e aprendizagem, promovendo o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida.

Art. 2º Para efeitos desta Lei, entende-se:

I - Alimentos *in natura*: obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

II - Alimentos minimamente processados: a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

III - Alimentos processados: fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

IV - Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado Federal **Rafael Brito** - MDB/AL

Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

V - Alimentação escolar: todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º Fica proibido ofertar, disponibilizar, comercializar em cantinas, refeitórios, restaurantes e lanchonetes, das escolas públicas e privadas da educação básica, alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, com adição de adoçantes.

Art. 4º A alimentação escolar deverá priorizar alimentos *in natura* e minimamente processados, admitindo-se subsidiariamente alimentos processados, como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados, respeitando as recomendações do Ministério da Saúde.

§ 1º As escolas de educação infantil que atendem crianças menores de dois anos, deverão seguir as recomendações específicas para esta faixa etária, ficando proibidas de ofertar alimentos ou bebidas adoçadas e preparações que tenham açúcares ou adoçantes como ingredientes.

§ 2º Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados por nutricionista, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

Art. 5º É obrigatório disponibilizar pelo menos uma opção de alimento e/ou preparação aos escolares portadores de necessidades alimentares especiais, tais como diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e outras alergias e intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em observância aos demais artigos desta Lei.

Art. 6º As redes de ensino pública e privada deverão adequar os cardápios oferecidos em suas unidades escolares dentro do prazo de seis meses contados a partir da data de publicação desta Lei e implementá-los no semestre subsequente.

Art. 7º O descumprimento das disposições contidas nesta Lei constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 8º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.





JUSTIFICAÇÃO

Uma alimentação adequada é um dos alicerces para o bom desenvolvimento humano, bem como para garantir melhores rendimentos escolares e um bom aprendizado, conforme preceitua a Lei n 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, a oferta dos gêneros alimentícios nas escolas deve seguir as diretrizes previstas para a alimentação escolar, no intuito de alcançar os objetivos previstos e proporcionar aos estudantes, em especial àqueles que ainda estão em fase de desenvolvimento e aos que se encontram em algum grau de insegurança alimentar, refeições nutritivas.

Nesse sentido, as organizações e entidades responsáveis pelo tema da saúde, elaboram com frequência, estudos, cartilhas e guias para auxiliar na construção de hábitos alimentares saudáveis. A exemplo, o Ministério da Saúde elabora materiais como Guia Alimentar Para a População Brasileira¹, onde são definidos e exemplificados os gêneros alimentícios com relação a seu grau de processamento e o Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos², com enfoque específico para uma etapa que demanda ainda mais atenção a escolha dos itens de que serão ofertados e consumidos.

É importante garantir que os estudantes desde a infância sejam expostos a uma gama variada de alimentos saudáveis, pois esse contato com comidas nutritivas e adequadas influencia a formação do paladar e por consequência são responsáveis pelos hábitos que os acompanharão por toda a vida². O papel da família é comumente posto em pauta quando se trata da escolha dos gêneros alimentícios que farão parte da vida de seus filhos, principalmente, porque são os adultos os responsáveis pelas feiras de casa.

No entanto, a escola, tal qual a casa do indivíduo, é responsável pela formação desses hábitos, uma vez que, por 200 dias no ano, os estudantes fazem ao menos uma refeição por lá e, para muitos, a merenda escolar é a principal de seus dias. Conforme divulgado pela Agência Senado, mais da metade da população do nosso país se encontra em algum grau de insegurança alimentar (58,7% das pessoas) e são 14 milhões de brasileiros compondo a parcela em situação de fome.

Ante o exposto, devemos sempre zelar por medidas que minimizem qualquer impacto da pobreza no desenvolvimento dos nossos cidadãos, como também





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado Federal **Rafael Brito** - MDB/AL

estabelecer medidas que possam promover a saúde e garantir uma alimentação adequada para o crescimento das nossas crianças.

Sala das sessões, de de 2023.

Deputado **RAFAEL BRITO**
MDB/AL

Apresentação: 10/08/2023 13:32:53.177 - MESA

PL n.3876/2023





CÂMARA DOS DEPUTADOS

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI
Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009	https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:200906-16;11947
LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977	https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:197708-20;6437
LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990	https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:199009-11;8078

FIM DO DOCUMENTO