

## **PROJETO DE LEI N.º       , DE 2004**

**(Da Sra. Selma Schons)**

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe e seus derivados nos cardápios do programa de alimentação escolar.

O Congresso Nacional Decreta:

Art. 1º A carne de peixe e seus derivados constarão, obrigatoriamente, dos cardápios do Programa Nacional de Merenda Escolar.

Art. 2º Cabe aos Conselhos Municipais de Alimentação Escolar, instituídos por força da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, orientar as escolas na elaboração dos cardápios, de forma a otimizar o uso da carne de peixe e seus derivados nas refeições dos alunos.

§ 1º Cabe aos mesmos Conselhos fiscalizar, semestralmente, a observância desta norma, pelo exame dos balanços contábeis, e providenciar, se necessário, a devida correção junto às autoridades competentes.

§ 2º A reiterada inobservância da norma estabelecida no art. 1º incorrerá na suspensão de transferência de recursos federais para o ente infrator.

Art 3º Esta Lei entra em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

### **JUSTIFICACÃO**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos mais antigos programas sociais do Governo Federal, com origem na década de 40. Com a promulgação da Constituição Cidadã, de 1988, o direito à alimentação escolar foi estendido para todos os alunos do Ensino Fundamental, o que beneficiou os alunos da pré-escola e das creches públicas e filantrópicas, cadastradas no censo escolar do

Ministério da Educação. O Programa contribui para a melhoria da capacidade de aprendizagem, para a formação de bons hábitos alimentares, e ainda reduz a evasão escolar. O PNAE é o maior projeto de alimentação do mundo: tem um orçamento de R\$1,025 bilhão e, em 2004, está atendendo a 37,4 milhões de alunos, inclusive em comunidades indígenas.

A responsabilidade pela aquisição dos produtos e elaboração dos cardápios é dos Estados, Distrito federal e Municípios. A tarefa, feita sob orientação de nutricionistas habilitados e com a supervisão do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), procura respeitar os hábitos alimentares locais e a vocação agrícola de cada região. A intenção da presente proposição é fazer com que a merenda escolar que é servida aos estudantes brasileiros passe a contar, em sua composição, com a carne de peixe, propriamente dita, e subprodutos como a polpa, que pode ser utilizada *in natura* ou na forma de salsichas, bolinhos, hambúrgueres, empanados e sopas, entre outras.

Conforme a Resolução FNDE nº 1, de 16/01/03, a merenda deve suprir, no mínimo, por refeição, 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiados, durante sua permanência em sala de aula. A adição do peixe na merenda se encaixa perfeitamente nessa exigência, à medida que é um alimento saboroso e de fácil digestão, sendo fonte de proteínas de alto valor nutritivo, e de vários minerais essenciais, além de vitaminas e de gordura, o peixe é saudável e rico em nutrientes. A carne de peixe contém em média 18 % de proteínas, excelente fonte de minerais como cálcio, ferro, sódio, e é rica em vitaminas A, D e do complexo B, além de Ômega 3. A inclusão de produtos derivados do peixe na merenda escolar vai enriquecê-la e colaborar com o desenvolvimento físico e mental dos estudantes brasileiros.

Outra vantagem é o impulso que esta medida vai dar ao setor pesqueiro nacional, fortalecendo a cadeia produtiva pesca artesanal e empresarial e propiciando a geração de postos de trabalho e renda, que movimentarão as economias locais e mesmo nacional.

Essas foram as razões que nos levaram a apresentar este projeto de lei, para o qual esperamos contar com o apoio de nossos pares.

Sala das Sessões, em            de setembro de 2004.

**Deputada Selma Schons**