

# **Paraná amplia cardápio nas escolas e garante 1,5 milhão de servimentos diários**

05/01/2026

Institucional

A alimentação escolar é uma das políticas públicas de maior alcance e reconhecimento entre os estudantes da rede estadual do Paraná. Alimentando cerca de 1 milhão de alunos diariamente nas 2 mil escolas estaduais, o Governo do Estado disponibiliza, por meio do programa Mais Merenda, de três a cinco refeições por dia letivo.

O programa responde por cerca de 1,5 milhão de servimentos diários e, em 2025, destinou aproximadamente 5 mil toneladas de alimentos orgânicos às escolas, representando 11% de todos os produtos adquiridos via Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) em 2025.

O investimento total destinado à alimentação escolar ano passado foi de R\$ 510 milhões. Desse montante, R\$ 54 milhões foram aplicados na aquisição de alimentos livres de agrotóxicos. Por meio do Fundepar, foram adquiridas aproximadamente 17 mil toneladas de ovos, frutas, verduras, legumes, hortaliças e pães, provenientes de cerca de 20 mil famílias de agricultores familiares, das quais 1.400 são especializadas na produção orgânica.

“A política de alimentação escolar adotada pelo Governo do Estado e pela Secretaria de Estado da Educação parte do entendimento de que a oferta de refeições nutricionalmente adequadas impacta diretamente o desenvolvimento cognitivo dos estudantes, a frequência escolar, o desempenho acadêmico e a redução da evasão”, pondera o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda.

Para o chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação do Fundepar, Angelo Mortella, a alimentação escolar exerce papel estratégico na permanência dos estudantes nas unidades de ensino, ao garantir regularidade das refeições e favorecendo a frequência e a continuidade do processo de aprendizagem. “A alimentação escolar exerce um papel tão relevante que figura entre os principais motivos para que o aluno frequente a escola, evidenciando a importância desse

fator no planejamento educacional”, informa.

**CONTROLE DE QUALIDADE** – Para garantir qualidade e segurança ainda maior à mesa dos estudantes, o Governo do Paraná realiza, anualmente, cerca de 500 análises laboratoriais dos alimentos fornecidos na merenda escolar como arroz, feijão, ovos, laticínios, massas, congelados e itens de panificação.

Em 2025 não foi diferente. Ao todo, 438 itens da alimentação escolar foram submetidos às análises, que resultaram em mais de 7 mil determinações microbiológicas, que serviram para identificar a presença de micro-organismos patogênicos e indicadores de qualidade, como *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, coliformes e outros agentes que podem comprometer a segurança dos alimentos.

O protocolo, pioneiro no Brasil, é executado pelo Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar), em parceria com o Fundepar, e está alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O processo abrange todas as etapas, desde a inspeção das embalagens e conferência dos produtos na entrega pelos fornecedores até análises laboratoriais detalhadas.

De acordo com Rosangela Mara Slomski Oliveira, coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar do Fundepar, o estado é referência quando o assunto é a qualidade da alimentação nas escolas. “O Paraná é reconhecido nacionalmente como um laboratório de referência, atraindo fornecedores de todo o País, como aconteceu com a água de coco, que passou por todo esse processo antes de ser incorporada ao cardápio escolar”, diz.

Outra etapa importante do controle de qualidade é a aceitação da própria comunidade escolar. O processo inclui análises internas de preparo e, posteriormente, testes nas escolas com a participação dos estudantes, buscando uma aprovação mínima de 85%.

**CARDÁPIO ADAPTADO** – Em 2025, o Governo do Paraná ampliou a política de alimentação escolar inclusiva, garantindo cardápios adaptados para mais de 2 mil estudantes da rede estadual de ensino. A iniciativa atende alunos com necessidades alimentares específicas, como diabetes, obesidade e doença celíaca, além daqueles que seguem dietas por motivos religiosos ou valores

pessoais, como vegetarianos e veganos.

“Nosso compromisso é assegurar que todos tenham acesso a uma alimentação adequada, segura e de qualidade dentro da escola respeitando a condição de cada estudante. Por isso garantimos, via Fundepar, que os alimentos oferecidos especialmente aos alunos com particularidades específicas sejam cuidadosamente tratados”, afirma o secretário de Estado da Educação, Roni Miranda.

A adaptação ocorre em todas as etapas, desde a compra dos alimentos até o preparo das refeições. Os cardápios são elaborados e avaliados por nutricionistas, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira, garantindo equilíbrio nutricional e segurança alimentar. Para estudantes com diabetes, por exemplo, são oferecidos alimentos específicos, como bolachas integrais, leite semidesnatado e porções adequadas de frutas, de acordo com as orientações nutricionais.

Já aos alunos com doença celíaca o Estado fornece recursos para refeições sem glúten, seguindo protocolos rigorosos de preparo para evitar contaminação cruzada.

**REGIONALIDADE E NOVIDADES** – Pão queijo, água de coco, e polpas variadas: guabiroba, juçara e araçá. Estas foram algumas das novidades inseridas no cardápio da alimentação escolar do Paraná em 2025, ampliando a diversidade nutricional das refeições oferecidas aos estudantes da rede estadual.

“A inclusão desses itens contribui para o fortalecimento de uma alimentação mais equilibrada, com maior oferta de vitaminas, além de estimular hábitos alimentares saudáveis desde a infância e adolescência”, pondera o secretário Roni Miranda.

Paralelamente, novas preparações com ingredientes regionais, como receitas à base de pinhão, estrearam na alimentação escolar, enriquecendo a cultura alimentar paranaense e promovendo a regionalização dos cardápios. Entre as preparações já desenvolvidas estão o Entrevero de Pinhão, adaptação do prato típico paranaense, com legumes e proteínas e o Risoto de pinhão, preparado com arroz, pinhão cozido e desfiado, legumes e temperos naturais.

No ensejo da valorização da cultura regional, em 2025 a alimentação escolar no Paraná também ampliou a oferta de cardápios que respeitam tradições locais de cada escola. Em unidades com perfis culturais específicos, essa valorização ficou ainda mais evidente: em escolas indígenas, por exemplo, inovações no cardápio incluíram a elaboração de pratos tradicionais como o rorá (à base de fubá).

“Quando o estudante se reconhece no que é servido na escola, por meio de alimentos regionais, saudáveis e preparados com cuidado, ele passa a valorizar ainda mais esse espaço. A alimentação cria vínculo, pertencimento e faz com que o aluno queira estar na escola, fortalecendo sua relação com o estudo e com a comunidade escolar”, destaca Roni Miranda.