

# **A ACEITABILIDADE DA MERENDA EM ESCOLA DE MARICÁ: A NUTRIÇÃO E SUAS INTERFACES COM OS HÁBITOS CULTURAIS**

Autora: Maria Luisa Marques Pereira

Orientador: Prof. Dr. Jorge Luís Moutinho Lima

**Resumo:** Este projeto teve como propósito pesquisar aspectos relacionados à nutrição e à aceitabilidade alimentar em uma escola da rede pública de Maricá. Por meio de pesquisa de campo na Escola Municipal João Monteiro, acompanhou-se a rotina na cozinha da instituição, em trabalho que incluiu a elaboração de questionário semiestruturado respondido por alunos, além de entrevista com o diretor adjunto responsável pelos assuntos ligados à alimentação, com a nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que atua na escola e com as merendeiras. Procurou-se estudar a nutrição em viés cultural, levando-se em conta aspectos teóricos de estudos culturais, sociais e antropológicos, organizando-se os dados da pesquisa de forma a ressaltar a importância do papel do nutricionista na alimentação escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar em Maricá; Nutrição e Cultura; Merenda Escolar; Saúde e Hábitos Culturais; Saúde Alimentar.

**Abstract:** The purpose of this project was to research aspects related to nutrition and food acceptability in a public school in Maricá (Rio de Janeiro State, Brazil). Through field research at João Monteiro Municipal School, we followed the routine in the kitchen of the institution, in a work that included the preparation of semi-structured questionnaire answered by students; interviews with the assistant principal responsible for matters related to food, with the nutritionist of the Municipal Department of Education who works in the school and with the lunch ladies. We tried to study nutrition in a cultural perspective, taking into account theoretical aspects of cultural, social and anthropological studies, organizing the research data in order to highlight the importance of the nutritionist's role in school feeding.

**Keywords:** School Meals in Maricá (Rio de Janeiro State, Brazil); Nutrition and Culture; School Meals; Health and Cultural Habits; Food Health.

## **Introdução**

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental na vida dos estudantes, causando impacto na capacidade de concentração e aprendizado. As necessidades nutricionais devem ser atendidas de acordo com seu desenvolvimento físico e intelectual, de modo a contribuir para o rendimento escolar e a manutenção da saúde por meio da oferta de uma alimentação saudável com nutrientes adequados. Por isso considerou-se relevante estudar a aceitabilidade da merenda por alunos da rede pública de Maricá, como parte do Programa de Iniciação Científica (PIC) do Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação de Maricá (ICTIM).

O acompanhamento do nutricionista na alimentação escolar é importante para que todas as demandas nutricionais sejam atendidas, considerando-se que é uma fase essencial da vida em que os hábitos de alimentação estão em formação (RIBEIRO; SILVA, 2013). Tendo em vista que a dimensão da alimentação escolar é um assunto relevante, ainda assim não há estudos sobre o tema no município, conforme levantamento bibliográfico realizado. Para identificar a aceitabilidade da alimentação escolar em Maricá, foi escolhida a Escola Municipal João Monteiro, onde se realizou uma pesquisa de campo acompanhando a rotina de produção alimentar da escola.<sup>1</sup> Neste trabalho, levaram-se em conta aspectos sociais e culturais relacionados à alimentação, considerando-se que esta é um campo rico de significados e saberes.

A pesquisa teve como objetivo avaliar questões relacionadas à nutrição e à aceitabilidade da merenda em escola da rede pública municipal de Maricá, em interface das áreas Saúde e Cultura; igualmente, identificar o comportamento e a aceitabilidade dos alunos em relação à alimentação, verificando a importância do nutricionista na alimentação escolar e destacando as inter-relações de hábitos alimentares e hábitos culturais, de modo que os resultados apresentados no final do trabalho possam contribuir para trazer melhorias para a alimentação da comunidade escolar em Maricá.

## **Referencial teórico**

A cultura é formada por um conjunto de significados atribuídos a ações e padrões comportamentais sociais envolvendo conhecimentos, valores, crenças, práticas e simbolismos (LANGDON; WIJK, 2010). Os hábitos culturais se estabelecem na vida diária, sendo incorporados, alterados e passados adiante por meio das relações e trocas entre indivíduos de algum grupo (SILVA; ARAÚJO; FERNANDES, 2020).

De acordo com Montanari (2013, p.15-16):

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as espécies de animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora possa comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade, não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida consumida se reveste.

A alimentação resulta de um conjunto de rituais, crenças, simbolismos, tradições, aversões, escolhas, entre outros fatores que definem a preferência dos

---

<sup>1</sup> A Escola Municipal João Monteiro fica em Itaipuaçu e tem como diretora-geral Ana Paula Altoé, que conta com Raquel Araújo, Aline Barreto e Valério Bandeira como diretores adjuntos (no momento da pesquisa). Todos foram bem receptivos à presença da pesquisadora na instituição para a realização de seu trabalho de campo.

indivíduos sobre seus hábitos alimentares. O ato de se alimentar tem forte influência social, por isso é cultural (CORREA; CARDOSO; SILVA, 2020). A comida, os horários das refeições, as combinações de alimentos, tudo o que gira em torno da alimentação é influenciado por padrões culturais, como o almoço com arroz e feijão tipicamente brasileiro, por exemplo – muitas pessoas só se consideram alimentadas com a presença dessa dupla no prato (LANGDON; WIIK, 2010).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atua na implementação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) por meio da oferta alimentar conveniente aos alunos (BRASIL, 2023), buscando consolidá-la como hábito saudável em sua vida escolar, somando-se ao seu desenvolvimento e aprendizagem (HONÓRIO; BATISTA, 2015). De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), resolução n. 465/2010 (BRASIL, 2010), o Programa de Alimentação Escolar (PAE) atribui ao nutricionista a responsabilidade técnica de realizar atividades de planejamento, organização, supervisão, avaliação dos serviços de nutrição e outras atribuições (HONÓRIO; BATISTA, 2015). O PNAE preconiza a adoção dos hábitos e preferências regionais de alimentação, preservando a cultura local e reforçando a culinária regional saudável no cardápio, a fim de promover saúde (CHAVEZ *et al.*, 2009).

A alimentação escolar tem grande impacto na aprendizagem dos alunos, por isso é essencial para o desenvolvimento e o rendimento escolar (SILVA; AMPARO-SANTOS; SOARES, 2018). A aceitabilidade da alimentação na escola pode englobar variantes distintas, como aparência, cheiro, sabor, hábitos alimentares, influência dos amigos e colegas da criança ou do adolescente (MATIHARA; TREVISANI; GARUTTI, 2010). Nas escolas, o ato de comer envolve muito mais do que nutrir: é um momento de socialização e encontro em grupo (SILVA; ARAÚJO; FERNANDES, 2020). A má alimentação pode desencadear dificuldade de concentração e aprendizagem, repetência e inadequações nutricionais. Por isso a escola tem o papel fundamental de oferecer uma alimentação de qualidade, além de orientação nutricional (MATIHARA; TREVISANI; GARUTTI, 2010).

Segundo Langdon e Wiik (2010, p. 175),

Cultura pode ser definida como um conjunto de elementos que medeiam e qualificam qualquer atividade física ou mental, que não seja determinada pela biologia, e que seja compartilhada por diferentes membros de um grupo social. Trata-se de elementos sobre os quais os atores sociais constroem significados para as ações e interações sociais concretas e temporais, assim como sustentam as formas sociais vigentes, as instituições e seus modelos operativos. A cultura inclui valores, símbolos, normas e práticas. Um dos campos científicos que a nutrição abrange é a alimentação, que possui um significado mais abrangente.

Desse modo, a comida tem um sentido bem maior que a ingestão de nutrientes: representa um simbolismo histórico-social de uma sociedade, com o estabelecimento de profundas relações. Alimentação e cultura constituem um campo rico de saberes com diversos significados e simbolismos (SILVA; AMPARO-SANTOS; SOARES, 2018).

## **Metodologia**

Realizou-se um estudo transversal (pesquisa de campo) na Escola Municipal João Monteiro, localizada no distrito de Itaipuaçu, em Maricá. O trabalho incluiu a elaboração de questionário semiestruturado respondido por alunos, além de entrevistas com o diretor adjunto responsável pelos assuntos ligados à alimentação, com a nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que atua na escola e com as merendeiras.

De acordo com Thiollent (1986), a criação do questionário deve ter relação com o tema, as hipóteses e os problemas surgidos na discussão, independentemente da forma com que as perguntas do questionário sejam elaboradas. E essas perguntas devem trazer riqueza de informações para a discussão do assunto proposto.

A avaliação de aceitabilidade foi feita por meio do preenchimento de um questionário (Anexo) elaborado pela orientanda com supervisão do orientador, aplicado em novembro de 2022. A orientanda aplicou o questionário em cinco turmas da escola, alcançando vinte alunos de cada turma, no turno da tarde, com o apoio dos professores presentes no dia.

## **A pesquisa**

Após contato inicial com a diretora-geral da Escola João Monteiro, Ana Paula Altoé – que gentilmente permitiu a pesquisa na instituição e mostrou-se disponível para colaborar com o que fosse necessário para a sua boa realização –, o trabalho de campo foi realizado especialmente com a colaboração das merendeiras, da nutricionista Elizabeth Oliveira Fontes e do diretor adjunto Valério Bandeira, responsável pelo contato com a Secretaria Municipal de Educação no que diz respeito aos assuntos referentes à merenda escolar.

Na escola, os horários das refeições são: desjejum, 7h; colação, 10h20min; primeiro almoço, 12h; segundo almoço (para os alunos que entram à tarde), 12h40min; colação, 16h10min; jantar, 18h.

Durante a pesquisa de campo, acompanhou-se o trabalho das merendeiras no turno da manhã. A preparação do almoço é iniciada logo às 7h; o feijão é o primeiro a ir ao fogo, e a farofa (se houver no cardápio do dia), a última.

O cardápio é feito pelos nutricionistas da Secretaria de Educação de Maricá e repassado à direção pelo sistema informatizado. Esse cardápio pode ser modificado na escola, de acordo com a necessidade de eventuais substituições de alimentos que estejam em falta. Todos os pedidos feitos pelo diretor adjunto responsável pela merenda têm por base o controle de estoque para o cardápio semanal, que fica exposto a todos no refeitório.

A entrega dos alimentos não tem dia certo. Durante o recebimento, os alimentos são pesados e conferidos para estarem de acordo com a nota fiscal. Esse trabalho é feito pela nutricionista; se ela não estiver no momento, por uma merendeira. Os recebimentos do dia da pesquisa de campo estão relatados a seguir.

Às 7h40min chegou uma entrega com proteína animal (frango) e alimentos que fazem parte do estoque seco, como macarrão e farinhas. Às 9h12min, chegou um caminhão com frutas e hortaliças: abacaxi, couve, limão, cheiro-verde, coentro,

melancia. As 10h15min houve uma nova entrega com alface-americana, alho, batata-inglesa, goiaba, maçã e manga.

Após a chegada dos alimentos, eles são desembalados dos papelões e acondicionados no estoque seco, refrigerado ou congelado, de acordo com a temperatura recomendada para sua conservação. No estoque, os alimentos são etiquetados com informações como sua data de validade. Os produtos também são arrumados de modo a que se dê saída primeiramente aos alimentos há mais tempo no estoque. Esse controle é feito por meio de anotações em caderno e depois em planilhas digitais – informações repassadas à direção.

Antes do almoço, os pratos e talheres ficam separados na área de servir, com as frutas para a sobremesa num recipiente plástico; as panelas também ficam próximas para servir o almoço aos alunos e funcionários. As merendeiras perguntam, antes de servir o prato a cada pessoa, a quantidade, as preferências de alimentos (ex.: “Quer abóbora? Quer feijão? Quer farofa?”).

O trabalho das merendeiras é corrido e intenso; ainda assim, trabalham demonstrando fazer a comida com carinho, num afinado trabalho em equipe em que se destaca a parceria. Elas também mostram bom relacionamento com os alunos, recebendo-os adequadamente antes de servir o almoço e sabendo os nomes da maioria deles, mostrando afeto e dedicação em seu trabalho.

Ao final de cada refeição, as funcionárias da limpeza fazem a higienização do refeitório, varrem, limpam cadeiras e mesas e passam pano no piso. Não há estimativa sobre o resto-ingesta (alimentos que foram distribuídos e não consumidos, ou seja, aquilo que sobrou nos pratos ou bandejas) da escola, pois não há pesagem.

Em caso de restrições alimentares, o alimento restrito não é incluído no prato do estudante, pois não há cardápios exclusivos.

## **Resultados da pesquisa**

A pesquisa com os alunos foi feita no turno da tarde, em novembro de 2022, com uma amostragem de cem alunos de 6º, 7º e 8º anos, com idades de 11 a 16 anos. A maioria mostrou interesse em participar, por isso o preenchimento do questionário (Anexo) foi rápido. Alguns estudantes que participaram da pesquisa não comem na escola, por isso deixaram algumas alternativas em branco.

Do total de cem questionários distribuídos, destaca-se que 64 alunos consomem a merenda e 36 não. Na amostra de vinte alunos de uma turma, por exemplo, 11 responderam que não costumam comer a merenda, enquanto nove sim, ou seja, o número de estudantes que comem na escola nessa turma é menor. Dentre as respostas dadas foram consideradas apenas as dos questionários dos consumidores da merenda (Tabela 1).

**Tabela 1** – Resultado do questionário quanto às respostas “sim” e “não” dos alunos

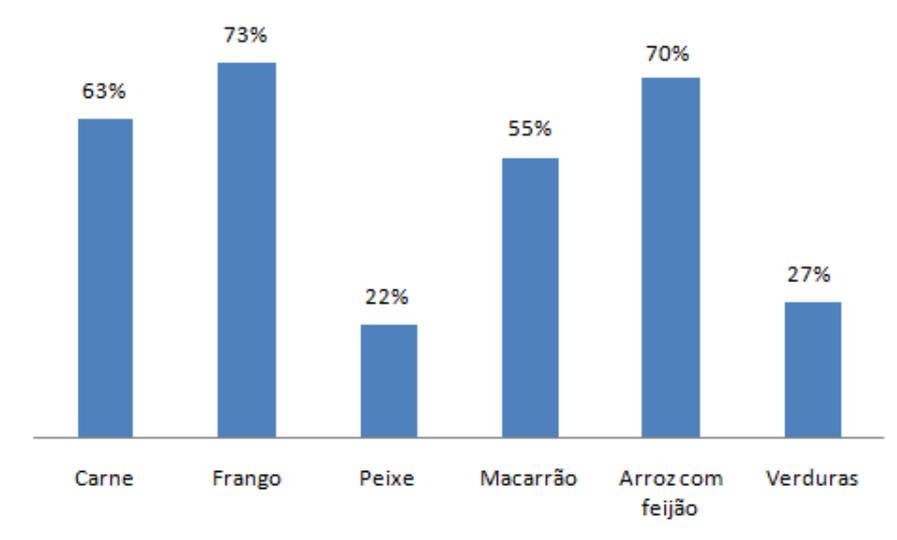
Questões	Resposta sim	Resposta não
Você costuma fazer refeições na escola?	64	36
Você se alimenta antes de chegar à escola?	42	27
Você aprova a qualidade da alimentação oferecida na escola?	58	11
Você come toda a comida colocada no prato?	51	13
Você costuma repetir a comida em suas refeições na escola?	23	41
Quando é oferecida alguma fruta, você come?	44	20
Como você considera o relacionamento entre os alunos e o pessoal da cozinha que serve as refeições?	60 (Satisfatório)	4 (Insatisfatório)

Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão referente ao fato de o aluno se alimentar antes de ir à escola, 42 estudantes responderam que sim e 27 que não, sinalizando que a maioria almoça em casa (destacando-se que a pesquisa foi feita no turno da tarde). Sobre a qualidade da alimentação, 58 aprovam e 11 desaprovam. Do total de estudantes que responderam ao questionário, 51 marcaram que comem toda a comida colocada no prato e 13 deixam – demonstrando por essa amostra, pelo menos, que há pouco desperdício. Tratando-se de repetição de comida, 23 repetem e 41 não repetem. As frutas ofertadas têm boa saída entre os estudantes: 44 consomem e 20 não consomem. A opção de satisfação com o relacionamento entre alunos e funcionárias da cozinha foi quase uma unanimidade entre as respostas para esse item: 60 alunos consideram satisfatório, contra quatro que consideram insatisfatório.

Entre os alimentos mais consumidos, quando oferecidos, foram marcados: carne – 63%; frango – 73%; peixe – 22%; macarrão – 55%; arroz com feijão – 70%; verduras – 27% (Figura 1). Os alimentos com maior porcentagem são habituais da cultura social, como arroz e feijão, dupla que faz parte do cotidiano do brasileiro.

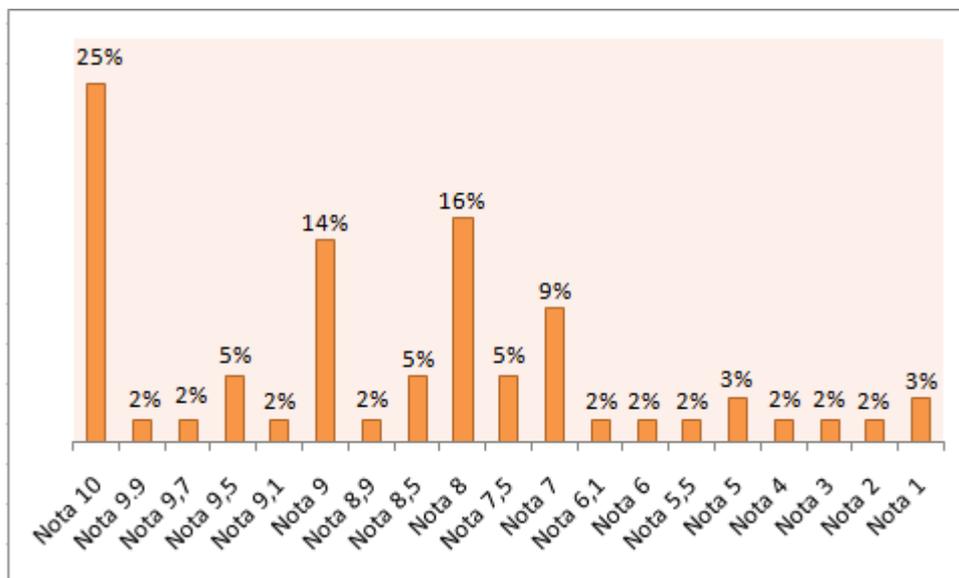
**Figura 1** – Percentual de consumo dos alimentos



Fonte: Elaborado pela autora.

Entre as notas dadas às refeições da escola, a nota 10 se destacou com 25%, seguida das notas 8 e 9, com 16% e 14%, respectivamente. As demais notas foram 9,9 e 9,7 (2%); 9,5 (5%); 9,1 e 8,9 (2%); 8,5 e 7,5 (5%); 7 (9%); 6,1, 6 e 5,5 (2%), 5 (3%), 4, 3 e 2 (2%) e 1 (3%) (Figura 2).

**Figura 2** – Percentual de notas dadas pelos alunos para a alimentação oferecida



Fonte: Elaborado pela autora.

## Conclusões

Ao longo da realização deste trabalho, foram observados grande cuidado e preocupação com a alimentação por parte dos nutricionistas da Secretaria de Educação de Maricá e merendeiras, estas últimas – em especial na escola onde foi feita a pesquisa – destacando-se pelo preparo de uma comida saborosa, de qualidade, cozinhando com afeto e generosidade.

Houve uma surpresa quanto ao número de alunos (na amostra em questão) que não comem na escola, por motivos que podem ser investigados em trabalhos futuros. A alimentação dos escolares tem influências sociais, de amigos, colegas, professores, ídolos. O período escolar é o momento ideal para orientação nutricional de forma participativa no colégio por meio de atividades educativas sobre nutrição e saúde, sem esquecer que a participação familiar também é importante (SANTOS; XIMENES; PRADO, 2008). É preciso encontrar formas de incentivo ao consumo da comida na escola para que os alunos tenham acesso a uma refeição nutricionalmente adequada – e para isso, a educação nutricional é a maior aliada.

A merenda escolar tem um papel fundamental, como exposto neste artigo, para o bem-estar físico e o rendimento dos alunos, além do fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis. É importante destacar que a alimentação escolar é calculada de acordo com as necessidades e recomendações nutricionais para os estudantes, e como demonstraram os dados analisados na amostra da pesquisa, o número de alcance dessa alimentação ainda não é o ideal – há um número

significativo de alunos que não comem na escola, por isso é fundamental que a alimentação escolar mereça sempre atenção especial em Maricá.

## Agradecimentos

À Prefeitura de Maricá (RJ); ao Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação de Maricá (ICTIM), pelo apoio financeiro à pesquisa por meio de seu Programa de Iniciação Científica edição 2022; ao Programa Passaporte Universitário da Prefeitura de Maricá (RJ); à direção da Escola Municipal João Monteiro; à nutricionista Elizabeth Oliveira Fontes; e especialmente às merendeiras Adriana Canavarro, Angela Diogo, Danielle de Almeida Martins Pereira, Maria de Fátima Rangel e Simone da Silva Noronha, que lá trabalham, pela acolhida carinhosa à pesquisadora. Agradeço ainda ao professor Jorge Moutinho Lima pelo tempo de aprendizado e orientação da pesquisa.

## Referências bibliográficas

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN, n. 465, de 23 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=465>. Acesso em: 10 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>. Acesso em: 10 jan. 2023.

CHAVES, L. G. *et al.* O Programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição [on-line]**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/HH6Z3HNMmfjSTDHJtHfNjyK/?lang=pt#>. Acesso em: 6 jan. 2023.

CORREA, N. A. F.; CARDOSO, L. F.; SILVA, H. P. Comida de quilombo na merenda escolar: interfaces entre a cultura alimentar e o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Amazonica: Revista de Antropologia**, Belém, v. 12, n. 1, p. 145-163, out. 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/8497/6522>. Acesso em: 6 jan. 2023.

HONÓRIO, A. R. F.; BATISTA, S. H. Percepções e demandas de nutricionistas da alimentação escolar sobre sua formação. **Trabalho, Educação e Saúde [on-line]**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 473-492, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tes/a/rmGfwM7ZfwXmnQQZCDQ4yYH/abstract/?lang=pt#>. Acesso em: 20 jun. 2022.

LANGDON, E. J.; WIIK, F. B. Antropologia, saúde e doença: uma introdução ao conceito de cultura aplicado às ciências da saúde. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 18, n. 3, p. 459-466, 2010. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rlae/article/view/4176>. Acesso em: 9 jul. 2022.

MATIHARA, C. H.; TREVISANI, T. S.; GARUTTI, S. Valor nutricional da merenda escolar e sua aceitabilidade. **Saúde e Pesquisa**, Maringá, v. 3, n. 1, 2010.

Disponível em:  
<https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/1230>. Acesso em: 20 jun. 2022.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

RIBEIRO, G. N. M.; SILVA, J. B. L. A alimentação no processo de aprendizagem. **Revista Eventos Pedagógicos**, Sinop, v. 4, n. 2, p. 77-85, 2013. Disponível em: <https://scholar.archive.org/work/cbj6qwa2ajdxvmshjeuv564fky/access/wayback/http://sinop.unemat.br/projetos/revista/index.php/eventos/article/viewFile/1270/941>. Acesso em: 19 jun. 2022.

SANTOS, I. H. V. S.; XIMENES, R. M.; PRADO, D. F. Avaliação do cardápio e da aceitabilidade da merenda oferecida em uma escola estadual de ensino fundamental de Porto Velho, Rondônia. **Saber Científico**, Porto Velho, v. 1 n. 2, 2008. Disponível em: <http://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1100>. Acesso em: 10 jan. 2023.

SILVA, A. C.; ARAÚJO, R. A.; FERNANDES, G. P. Atravessamentos culturais na merenda escolar/Cultural crossings at school lunch. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 7, p. 52.040-52.048, 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/14000>. Acesso em: 6 jan. 2023.

SILVA, E. O.; AMPARO-SANTOS, L.; SOARES, M. D. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 34, n. 4, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/gdwmZwGHLwkPhX6wKBXk44B/?lang=pt>. Acesso em: 10 jan. 2023.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 2. ed. São Paulo: Cortez, Autores Associados, 1986.

## Anexo – Questionário

Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação de Maricá (ICTIM)  
Secretaria de Educação de Maricá  
Programa de Iniciação Científica  
Projeto: “A aceitabilidade da merenda em escola de Maricá: a nutrição e suas interfaces com hábitos culturais”  
Aluna: Maria Luisa Marques Pereira  
Professor orientador: Jorge Luís Moutinho Lima

Questionário a ser respondido por alunos (amostra de vinte alunos de cinco turmas – 6º ao 9º anos – turno da tarde) da Escola Municipal João Monteiro, onde a orientanda desenvolveu sua pesquisa de campo (novembro de 2022):

Idade: \_\_\_\_\_ Turma: \_\_\_\_\_

1 – Você costuma fazer refeições na escola?

( ) Sim ( ) Não

2 – Você se alimenta antes de chegar à escola?

( ) Sim ( ) Não

3 – Você aprova a qualidade da alimentação oferecida na escola?

( ) Sim ( ) Não

4 – Você come toda a comida colocada no prato?

( ) Sim ( ) Não

5 – Você costuma repetir a comida em suas refeições na escola?

( ) Sim ( ) Não

6 – Quando é oferecida alguma fruta, você come?

( ) Sim ( ) Não

7 – Marque os alimentos que você mais come quando são oferecidos:

( ) Carne ( ) Frango ( ) Peixe ( ) Macarrão ( ) Arroz com feijão ( ) Verduras

8 – Como você considera o relacionamento entre os alunos e o pessoal da cozinha que serve as refeições?

( ) Satisfatório ( ) Insatisfatório

9 – Dê uma nota de 0 a 10 sobre as refeições servidas na escola. Nota: \_\_\_\_\_