

PARA ALÉM DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: COMPONENTES DA ATUAÇÃO DAS MERENDEIRAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR¹

*Erick Cardoso da Rosa **

*Patricia Maria de Oliveira Machado ***

*Cristine Garcia Gabriel ****

RESUMO: A alimentação escolar configura-se como espaço privilegiado de socialização, aprendizagem e significação dos hábitos alimentares. Nesse cenário, destacam-se as merendeiras, profissionais que operacionalizam cotidianamente o serviço de alimentação. Este estudo teve como objetivo sistematizar os componentes que estruturam a atuação dessas profissionais no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O percurso metodológico incluiu análise documental, revisão de literatura, realização de grupo focal com merendeiras, construção de um Modelo Teórico-Lógico e de uma matriz analítica, bem como validação da proposta com especialistas por meio de Conferência de Consenso. Os resultados foram organizados em três categorias: (1) Aspectos Estruturais, com três eixos de análise e dez subcategorias; (2) Aspectos Operacionais, com três eixos de análise e sete subcategorias; e (3) Aspectos Relacionais, com dois eixos de análise e quatro subcategorias, totalizando 69 componentes. Ao sistematizar os componentes que estruturam essa atuação, o estudo contribui para qualificar o debate sobre as funções exercidas e as condições oferecidas para o exercício da profissão, frequentemente invisibilizada e precarizada, ao mesmo tempo em que oferece subsídios para o aprimoramento de normativas e diretrizes que condicionam a operacionalização do Programa.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar; Merendeiras; Prática Profissional; Condições de Trabalho.

BEYOND FOOD HANDLING: COMPONENTS OF THE ROLE OF SCHOOL FOOD WORKERS IN THE BRAZILIAN NATIONAL SCHOOL FEEDING PROGRAM

ABSTRACT: School feeding is a privileged space for socialization, learning, and the construction of eating habits. In this context, school foodservice workers, professionals responsible for the daily operation of food services, play a central role. This study aimed to systematize the components that structure the work of these professionals within the National School Feeding Program. The methodological approach included document analysis, literature review, a focus group with school foodservice workers, the development of a Logical Theoretical Model and an analytical matrix, and validation of the proposal with experts through a Consensus Conference. The results were organized into three categories: (1) Structural Aspects, comprising three analytical axes and ten subcategories; (2) Operational Aspects, comprising three analytical axes and seven subcategories; and (3) Relational Aspects, comprising two analytical axes and four subcategories, totaling 69 components. By systematizing the components that structure this professional practice, the study contributes to strengthening the debate on the roles performed and the conditions provided for the exercise of this profession, often rendered invisible and precarious, while also offering support for improving the regulations and guidelines that enable the implementation of the Program.

KEYWORDS: School Feeding; School Food Workers; Professional Practice; Working conditions.

¹ Este trabalho é proveniente da dissertação de mestrado defendida no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade Federal do de Santa Catarina (PPGSC/UFSC), com bolsa de estudos proveniente da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), processo nº 88887.908103/2023-00

* Mestre em Saúde Coletiva. Doutorando pelo Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGN/UFSC). E-mail: erickdarosa2@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7783-6847>

** Doutora em Saúde Coletiva. Professora do Departamento de Saúde Pública (UFSC). E-mail: patriciamomachado@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8630-8318>

*** Doutora em Saúde Coletiva. Docente do curso de Nutrição e da pós-graduação em Nutrição (UFSC). E-mail: cristineggab@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5413-0826>

Introdução

A alimentação escolar constitui um componente estratégico na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), articulando dimensões biológicas, sociais, culturais e educativas (Urzêda *et al.*, 2024; Manson *et al.*, 2024). No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) configura-se como uma das principais políticas públicas nesse campo, assegurando o acesso universal à alimentação para milhões de estudantes das diferentes modalidades de ensino. Para além do fornecimento de refeições, o programa integra ações que incorporam diretrizes voltadas à educação alimentar e nutricional (EAN), à valorização da cultura alimentar e ao desenvolvimento integral dos estudantes (Brasil, 2009; Silva; Almeida, 2023; Mendes; Rocha; Sodré, 2025).

A materialização do PNAE se dá, em grande medida, pelas mãos das merendeiras, profissionais responsáveis por atividades que incluem o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições, o recebimento e controle de insumos, a higienização de ambientes e utensílios e a interação direta com os estudantes e demais membros da comunidade escolar. Mais do que executoras de tarefas técnicas, essas trabalhadoras operam na interface entre alimentação e educação, contribuindo para a aceitabilidade dos cardápios e ampliação do repertório alimentar dos beneficiários (Santos; Carneiro, 2022; Melgaço; Silva; Matos-de-Souza, 2023). Essa atuação revela o potencial das cozinhas e refeitórios escolares enquanto espaços de aprendizagem.

Apesar de sua centralidade, a atuação das merendeiras permanece marcada por processos de invisibilização institucional e lacunas normativas e científicas que dificultam a delimitação clara de suas atribuições e responsabilidades (Melgaço; Matos-de-Souza, 2022; Cardoso-da-Rosa; Machado, 2025). Embora existam marcos legais que orientam a execução do PNAE, ainda não há diretrizes consolidadas que definam o escopo de funções dessas profissionais, o que resulta em heterogeneidades na organização do trabalho e nas condições oferecidas nos diferentes contextos locais. Essa indefinição normativa contribui para a fragilização do reconhecimento profissional e para a manutenção de condições de trabalho, muitas vezes, marcadas por sobrecarga, baixa autonomia e limitada participação nos processos decisórios (Cardillo. Gemma; Fuentes-Rojas, 2021).

A literatura internacional aponta que trabalhadoras de serviços de alimentação, especialmente em instituições públicas de ensino, frequentemente enfrentam condições laborais adversas, caracterizadas por exigências físicas intensas, movimentos repetitivos, insegurança contratual e baixa autonomia, fatores que impactam diretamente sua saúde, bem-estar e satisfação profissional (Sorensen *et al.*, 2021; Hinkley, 2024; Manson *et al.*, 2024). Tais condições evidenciam a necessidade de compreender o trabalho dessas profissionais para além de sua dimensão operacional, incorporando elementos organizacionais, relacionais e institucionais que moldam sua atuação, capazes de potencializar ou limitar suas possibilidades de participação nos processos educativos que atravessam a alimentação escolar.

Diante das múltiplas determinações que permeiam o trabalho nas cozinhas escolares, o PNAE deve ser compreendido não apenas como política de provisão de refeições, mas como dispositivo que

articula saberes técnicos, práticas pedagógicas e experiências cotidianas, contribuindo para a construção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, bem como para a formação de uma relação crítica e culturalmente situada com a alimentação (Inácio; Nascimento; Pequeno, 2025). Nesse contexto, este estudo teve como objetivo sistematizar os componentes que estruturam a atuação das merendeiras no PNAE, considerando a sua multidimensionalidade, a fim de evidenciar a complexidade desse trabalho e sua centralidade na constituição da alimentação escolar como espaço de formação e produção de sentidos sobre o comer.

Metodologia

A pesquisa baseou-se no referencial de estudos de avaliabilidade, que permite descrever e analisar a estrutura de uma ação, política ou programa, incluindo seus objetivos, lógica e atividades, bem como examinar a coerência entre suas intenções e práticas, identificando elementos que orientam sua compreensão (Leviton *et al.*, 2010). Sua condução ocorreu entre janeiro de 2024 e junho de 2025, com adaptação das etapas propostas por Thurston e Ramaliu (2005), incluindo: análise documental; revisão de literatura; consulta a atores-chave, por meio de grupo focal com merendeiras; construção de uma base analítica dos componentes da atuação, com desenvolvimento de um Modelo Teórico-Lógico (MTL) e de uma matriz analítica; e validação dessa sistematização através de consenso com especialistas.

A análise documental baseou-se em oito documentos oficiais elaborados pelo Ministério da Educação e Ministério da Saúde, datados entre 2004 e 2025. A seleção seguiu os seguintes critérios: (i) estar relacionado à regulamentação da execução do PNAE; (ii) ter vigência no período presente; e (iii) conter, direta ou indiretamente, menções às merendeiras e suas atribuições. O conjunto analisado foi composto por leis, decretos, resoluções, portarias e um livro. Os documentos foram lidos na íntegra e analisados com base em uma leitura flutuante, seguida da extração sistemática das menções às atribuições, competências, responsabilidades ou orientações relativas à atuação das merendeiras.

A revisão de literatura contemplou 14 artigos publicados em periódicos científicos entre 2008 e 2024. Utilizou-se de análise temática proposta por Minayo (2015), abordagem que permite identificar, organizar e interpretar núcleos de sentido presentes nos materiais, à luz dos objetivos da pesquisa. O processo analítico compreendeu três etapas principais: (i) leitura flutuante dos textos para familiarização com o conteúdo; (ii) codificação e categorização dos trechos mais significativos em relação ao objeto de estudo; e (iii) construção de temas e subtemas que expressam dimensões relevantes da atuação das merendeiras.

Com base nos achados da análise documental e revisão de literatura, procedeu-se a elaboração do MTL (Hartz; Vieira-da-Silva, 2005) com a criação de uma base conceitual detalhada sob a ótica da atuação das merendeiras escolares, englobando a definição do objeto de pesquisa, das condições contextuais, do conteúdo da prática analisada e dos atributos necessários para sua realização em condições adequadas,

com vistas à promoção da saúde no ambiente escolar. A definição do problema envolveu a identificação das principais atividades e funções atribuídas às merendeiras frente ao PNAE, em consonância com a Constituição Federal de 1988 e os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da SAN.

Como etapa complementar dessa sistematização, realizou-se um grupo focal com merendeiras de um município do litoral de Santa Catarina, selecionado pelo reconhecimento quanto à autogestão do PNAE e recomendação técnica do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Realizou-se visita de campo em cinco escolas municipais de ensino infantil, fundamental e de educação de jovens e adultos, para sensibilização das merendeiras e aproximação com o campo empírico. A duração foi de 82 minutos e incluiu nove trabalhadoras de três modalidades de ensino, com idades entre 26 e 65 anos, distintos vínculos empregatícios e tempo de atuação variando de 1 e 25 anos. A condução foi feita pelo pesquisador principal, acompanhado de uma pesquisadora parceira, que atuou como observadora externa. O roteiro semiestruturado utilizado na condução foi embasado na revisão de literatura. Os dados foram analisados por meio de análise temática proposta por Minayo (2015) e integrados à matriz analítica como evidências empíricas que complementam os achados das etapas precedentes. As falas do grupo focal também foram incorporadas ao longo do manuscrito e identificadas pela codificação “M1, M2, M3, ... M9”, conforme a ordem de ocorrência na coleta, de modo a preservar o anonimato das participantes.

Com vistas à construção de uma interpretação compartilhada e o aprimoramento do MTL e das subcategorias e componentes propostos na matriz analítica, utilizou-se a técnica de Conferência de Consenso, realizada em três etapas, conforme proposto por Hartz e Vieira-da-Silva (2005). Participaram nove especialistas em alimentação escolar e/ou avaliação de políticas públicas, sendo: duas docentes da área de avaliação em saúde do Departamento da Saúde Pública (UFSC), duas docentes do Departamento de Nutrição (UFSC), duas nutricionistas municipais do PNAE, duas profissionais de apoio técnico operacional do CECANE (UFSC) e uma técnica do FNDE. As participantes receberam a proposta desenvolvida pela equipe de pesquisa, com prazo estimado de 15 dias para devolutiva das contribuições individuais.

As participantes foram convidadas a manifestar concordância (plena ou parcial) ou discordância com o MTL e a matriz analítica, além de avaliarem a relevância de cada elemento proposto, sugerindo alterações, exclusões ou inclusões, quando pertinente. Após essa etapa, as respostas foram compiladas e discutidas em encontro presencial com as especialistas. Os encaminhamentos alcançados com a discussão possibilitaram o ajuste, sobretudo, dos componentes que integram cada eixo de análise. Após a incorporação de tais elementos, a versão final foi encaminhada via correio eletrônico à cada participante para que sugerissem a inclusão ou exclusão de itens que considerassem pertinentes num prazo de até 7 dias. Não havendo mais discordâncias, finalizou-se o processo de validação da proposta, constituído das suas respectivas categorias, eixos de análise, subcategorias e componentes.

O projeto de pesquisa foi aprovado sob parecer nº 7.087.643 emitido pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da UFSC. Todo o processo foi conduzido em conformidade com os princípios éticos da pesquisa científica, incluindo obtenção de consentimento informado dos participantes, preservação do anonimato e confidencialidade e armazenamento seguro dos dados coletados.

Resultados e discussão

O Quadro 1 apresenta uma síntese dos documentos oficiais analisados. A diversidade de tipologias evidencia a dispersão das orientações sobre o trabalho das merendeiras, ao mesmo tempo em que permite identificar elementos que contribuem para delinear suas atribuições, responsabilidades e possibilidades de inserção na dinâmica escolar. Como destacam Cardoso-da-Rosa e Machado (2025), elementos relacionados à jornada de trabalho, remuneração e plano de carreira não são abordados em nenhum dos documentos analisados. Essa análise somada aos achados da literatura científica e do grupo focal permitiu verificar que o exercício da função extrapola o plano técnico-operacional.

Quadro 1 – Síntese da análise dos documentos oficiais que orientam a atuação das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar

ANO	FORMULADOR	DOCUMENTO	O QUE DETERMINA
2004	Ministério da Saúde	Resolução nº 216/ 2004	Orienta a atuação de manipuladores que atuam em serviços de alimentação, com ênfase nos procedimentos de higiene e saúde, controle de temperatura e boas práticas de manipulação de alimentos.
2006	Ministério da Saúde; Ministério da Educação	Portaria Interministerial nº 1.010/2006	Introduz a possibilidade de atuação em dimensões pedagógicas relacionadas à promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, destacando a importância de as merendeiras receberem capacitação nesse sentido.
2009	Ministério da Educação	Lei nº 11.947/2009	Cita genericamente a necessidade de capacitação dos “manipuladores de alimentos”, sem detalhar atribuições ou competências específicas das merendeiras.
2014	Ministério da Educação	Manual orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar	Incorpora dimensões educativas à formação das merendeiras e amplia o escopo de atuação para além da manipulação de alimentos, introduzindo conceitos relacionados à educação alimentar e nutricional, propondo a realização de capacitação temática, a integração com a equipe pedagógica e a participação em testes de aceitabilidade.
2020	Ministério da Educação	Resolução FNDE nº 06/ 2020	Mantém a abordagem que reforça protocolos sanitários e a ênfase nas boas práticas de manipulação de alimentos, mas cita a possibilidade de atuação dos profissionais da educação nas atividades de educação alimentar e nutricional.
2020	Ministério da Educação	Resolução FNDE nº 20/ 2020	
2022	Ministério da Educação	Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/ CGPAE/DIRAE	Compreende o trabalho das merendeiras de forma mais ampla, definindo-as como atrizes sociais do PNAE e propondo a sua integração com a equipe escolar, além de sugerir a participação no projeto político pedagógico e a valorização do capital cultural e dos conhecimentos práticos dessas profissionais.
2023	Ministério da Educação	Decreto nº 11.821/ 2023	Define as merendeiras como "membros ativos da comunidade escolar", propondo que sejam oferecidas ações de educação permanentes para a atuação voltada à educação alimentar e

			nutricional e incentiva a participação em atividades pedagógicas como oficinas culinárias e organização de hortas escolares.
--	--	--	--

Fonte: Cardoso-da-Rosa; Machado, 2025.

O MTL permite problematizar os componentes que integram a atuação das merendeiras considerando suas diferentes dimensões. Seu desenvolvimento parte do reconhecimento de que, apesar de a prática cotidiana se concretizar no âmbito escolar, múltiplos determinantes influenciam a operacionalização da alimentação escolar, tais quais os contextos sociais, políticos, institucionais, organizacionais, epidemiológicos e culturais (Silva; Almeida, 2023; Manson *et al.*, 2024). Para além das diretrizes do PNAE, o MTL tomou como marcos referenciais a Constituição Federal de 1988, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), os objetivos do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e os marcos normativos da área da educação, saúde e trabalho relacionadas à alimentação escolar, conforme ilustrado na **Figura 1**.

Figura 1. Modelo Teórico-Lógico da atuação das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar



Legenda: CF1988 - Constituição Federal de 1988; LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional; SISA - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; AE - Alimentação Escolar; PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Elaborado pelos autores, 2025.

Essa construção resultou na proposição de três categorias interdependentes: (1) Aspectos Estruturais; (2) Aspectos Operacionais; e (3) Aspectos Relacionais, desdobradas em uma matriz analítica composta por elementos que expressam diferentes dimensões do trabalho desenvolvido nas cozinhas escolares, totalizando 8 eixos de análise, 21 subcategorias e 69 componentes. Nesse sentido, as categorias propostas não devem ser compreendidas de forma isolada, mas como dimensões que, em conjunto,

estruturam as condições, os processos e as relações que sustentam o trabalho realizado pelas profissionais da alimentação escolar.

Categoria 1: Aspectos Estruturais

Essa categoria (Quadro 2) possui 3 eixos de análise e 10 subcategorias e refere-se aos recursos físicos, humanos e organizacionais disponíveis para o funcionamento do serviço ofertado. Inclui elementos de responsabilidade da gestão do PNAE que favorecem a obtenção de resultados eficazes a partir de um ambiente de trabalho adequado às demandas, com equipes de alimentação escolar qualificadas. Além disso, devem ser compreendidas práticas externas à cozinha que possibilitam o exercício mais eficiente da função, suporte especializado e saúde ocupacional. Reconhece-se que a inadequação estrutural às necessidades das merendeiras limita a atuação, compromete a entrega de refeições bem executadas, vulnerabiliza as práticas laborais e coloca essas profissionais em riscos relacionados desenvolvimento de Lesões por Esforços Repetitivos e Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (LER/DORT), cortes, queimaduras, quedas e torções e ao adoecimento psíquico (Brasil, 2004; Takahashi; Pizzi; Diniz, 2010; Caruso; Rosenthal, 2022; Azevedo *et al.*, 2023; Cavalcante, 2023; Hinkley, 2024; Pinto *et al.*, 2024).

Quadro 2 – Sistematização dos componentes da atuação das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar – Categoria Aspectos Estruturais

EIXOS	SUBCAT.	COMPONENTES
Condições de infraestrutura	<i>Condições de ambiente de trabalho adequadas</i>	Suficiência da iluminação para todo o ambiente
		Existência de riscos relacionados à estrutura física, como rede, pisos, teto, paredes e aberturas
		Adequação da climatização e ventilação do ambiente
	<i>Instalações sanitárias e vestiários adequados</i>	Existência de lavatório exclusivo para área de manipulação de alimentos
		Existência de banheiros e vestiários fora da área de manipulação e armazenamento
		Existência de lixeiras com abertura sem contato manual
		Disponibilidade de papel toalha, sabonete antisséptico e cartaz informativo sobre higienização das mãos
	<i>Equipamentos e utensílios necessários para a manipulação de alimentos</i>	Adequação das ações de dedetização e limpeza das caixas de gordura
		Existência de equipamentos de uso exclusivo
		Suficiência de equipamentos (geladeiras, freezers, liquidificador e forno)
Suficiência de utensílios (panelas, tábuas, facas e talheres para os alunos e para a cozinha)		
Posição dos móveis, pias e bancadas adequados à altura das profissionais		
Condições trabalhistas	<i>Suficiência e valorização de Recursos Humanos</i>	Suficiência de bocas de fogão
		Suficiência de profissionais para atender a demanda de produção
		Suficiência de auxiliares de serviços gerais para limpeza da área externa
		Existência de mecanismos de alocação das merendeiras por local de residência
		Sentimento de segurança quanto ao vínculo empregatício e/ou adicional de insalubridade
	<i>Aspectos de saúde ocupacional</i>	Gestão oferece mecanismos de valorização desta profissional
		Emissão de Atestado de Saúde Ocupacional
		Realização de exames de saúde com periodicidade anual
	<i>Disponibilidade de Equipamentos de</i>	Possibilidade de substituição em caso de afastamento por questões de saúde
		Existência de uniforme e EPIs disponibilizados pela gestão do PNAE, como calças compridas, sapatos fechados e antiderrapantes, luvas e aventais.

	<i>Proteção Individual (EPIs)</i>	Compatibilidade entre a qualidade dos EPIs e a execução das atividades
		Substituição periódica dos uniformes e EPIs
	<i>Suporte técnico especializado</i>	Disponibilidade de canais de diálogo com a gestão local do PNAE
		Realização de visitas periódicas das nutricionistas
Formação continuada e inclusão pedagógica	<i>Capacitação e aprimoramento profissional contínuos</i>	Existência de suporte das nutricionistas quando existem questões relacionadas à operacionalização da alimentação escolar
		Realização de formações para aspectos higiênico-sanitários ou habilidades culinárias e execução dos cardápios
		Realização de formações para aspectos pedagógicos ou sobre o papel estratégico das merendeiras no alcance dos objetivos do PNAE
	<i>Materiais orientativos do funcionamento da cozinha</i>	Existência de estratégias de sensibilização de professores e gestores em relação à Educação Alimentar e Nutricional e as diretrizes e objetivos do PNAE
		Disponibilidade de Manual de Boas Práticas (MBP) e Processos Operacionais Padronizados (POPs) nas unidades de alimentação
	<i>Inclusão no Projeto Político Pedagógico (PPP)</i>	Disponibilidade de fichas técnicas de preparo de alimentos
		Participação na formulação do PPP junto à equipe pedagógica
		Previsão de atuação das merendeiras em atividades educativas na escola

Elaborado pelos autores, 2025.

O eixo de análise Condições de Infraestrutura determina se o espaço físico e os recursos materiais disponíveis são adequados para a execução eficiente e segura das atividades. Foram incluídas 3 subcategorias: (1) Condições de ambiente de trabalho adequadas - condições de iluminação, ventilação e manutenção de equipamentos para ambientes de manipulação de alimentos enquanto medidas que previnem riscos ocupacionais, diminuem o desgaste físico durante o exercício das atividades e mitigam a exposição à condições de insalubridade; (2) Instalações sanitárias e vestiários adequados - a adequação dos espaços essenciais externos à cozinha contribui para a prevenção de contaminações cruzadas e a garantia da conformidade com padrões básicos de higiene necessários para a produção de refeições seguras; (3) Equipamentos e utensílios necessários para manipulação de alimentos - a presença, suficiência e estado de conservação de instrumentos de trabalho, como geladeiras, fogões, panelas e talheres é fundamental para a execução eficiente e segura das refeições.

A gente sabe que o descongelamento de carne o certo a ser feito é na geladeira, mas como é que a gente coloca naquela geladeira de 2 portas 30 kg de carne? (M4)

A questão da falta de utensílio também. O que a gente precisa lá a gente pede, sempre mandam. (M5)

Investimentos em infraestrutura são base estratégica para a implementação da alimentação escolar enquanto política de Estado (Andrade; Carvalho, 2024). Ao analisarem os programas de alimentação escolar canadenses, Ruetz e Poppendieck (2024) reconhecem que a ausência de padrões mínimos para infraestrutura das cozinhas escolares contribui para a desigualdade entre escolas e territórios, dificultando a garantia de condições favoráveis ao preparo das refeições, a inclusão de alimentos locais e o preparo de refeições mais diversificadas e relevantes culturalmente. No cenário brasileiro, a fragilidade das normativas específicas sobre as cozinhas escolares também contribui para que a oferta da alimentação

escolar dependa, em grande medida, da capacidade estatal de financiamento e gestão entre os diferentes municípios e entes federativos (Lobo; Fechine, 2021; Melgaço; Matos-de-Souza, 2022).

O eixo de análise Condições Trabalhistas aborda questões relacionadas ao vínculo empregatício, a saúde ocupacional e ao fornecimento do suporte necessário por parte da gestão do programa. É composto por 4 subcategorias: (1) Suficiência e valorização de Recursos Humanos - aspectos de contratação, adequação de recursos humanos e valorização profissional que afetam a qualidade de vida das merendeiras; (2) Aspectos de saúde ocupacional - ações sistemáticas que refletem a responsabilidade da gestão com a saúde das merendeiras, contribuindo para o bom funcionamento do serviço de alimentação, mesmo em momentos em que uma ou mais profissionais estejam afastadas da função; (3) Disponibilidade de Equipamentos de proteção individual (EPIs) - a gestão responsável pelo funcionamento dos serviços de alimentação deve fornecer uniformes e EPIs compatíveis com as funções desempenhadas por cada profissional; (4) Suporte técnico especializado – garantia de suporte contínuo e apoio da equipe de nutrição para resolver questões operacionais, contribuir com a organização da cozinha e do estoque e promover o alinhamento da função com as diretrizes e objetivos do PNAE.

Ah, e os ‘sapatões’ também é difícil. Meu deus, a gente chega no final do dia com as pernas moídas. (M3)

A minha (cozinha) saiu insalubre e eu ainda não recebo (adicional de insalubridade). Tem duas que recebem e as outras quatro não recebem. (M6)

Considera-se que a sobreposição de funções, aliada à escassez de profissionais nas cozinhas escolares, gera exaustão e sentimento de desvalorização profissional (Tanajura; Freitas, 2012; Cardillo; Gemma; Fuentes-Rojas, 2021). Fernandes, Fonseca e Silva (2014) reiteram esse fato ao observarem que as merendeiras da rede pública do Rio de Janeiro, embora se percebam como educadoras e promotoras de saúde, enfrentam dificuldades operacionais e institucionais que inviabilizam a realização plena desse papel. A falta de EPIs compatíveis com as atividades desenvolvidas, aliada à ausência de ações voltadas ao apoio especializado e a saúde ocupacional, expressa o descompasso entre as exigências impostas ao trabalho (Brasil, 2004) e a responsabilidade da gestão pública em garantir condições adequadas para sua execução (Gabriel *et al.*, 2014).

O eixo de análise Formação Continuada e Inclusão Pedagógica abrange o aprimoramento profissional, os materiais técnicos relativos às boas práticas de manipulação de alimentos e as atividades escolares abordando diferentes temáticas essenciais para instrumentalizar as merendeiras a exercerem suas funções de acordo com as diretrizes do PNAE, que preconizam a EAN como componente curricular (Brasil, 2009; 2022). É dividido em 3 subcategorias: (1) Capacitação e aprimoramento profissional contínuos - compromisso da gestão com o desenvolvimento contínuo das merendeiras e outros profissionais envolvidos na alimentação escolar; (2) Materiais orientativos do funcionamento da cozinha

- os Processos Operacionais Padronizados (POPs), Manual de Boas Práticas (MBP) e fichas técnicas de preparo são ferramentas operacionais que visam a conformidade técnica e a segurança alimentar, uniformizar processos e documentos responsabilidades; (3) Inclusão no Projeto Político Pedagógico (PPP) - a integração das merendeiras no PPP da unidade de ensino simboliza o reconhecimento de seu papel educativo por parte da equipe pedagógica, posicionando-as como corresponsáveis no processo formativo dos estudantes.

E o salário não é o melhor, mas é bom, a gente trabalha por isso, né? Mas eu acho que eles tinham que melhorar essa capacitação aí para as novas que estão chegando [...] A gente trabalha em função do aluno, né? (M6)

Eu me sinto uma educadora sim. (M7)

Apesar de primordiais para qualificar a operacionalização da alimentação escolar, as capacitações periódicas e a inclusão nos projetos pedagógicos ainda são fragmentadas e pouco institucionalizadas (Melgaço; Matos-de-Souza, 2022). Ao realizar grupos de diálogos com merendeiras da cidade do Rio de Janeiro, Gomes e Fonseca (2018) descrevem a percepção expressa pelas merendeiras de que, caso recebessem mais capacitações, sentir-se-iam mais bem preparadas para exercer suas funções. Experiências desenvolvidas em diferentes regiões do Brasil demonstram que ações formativas que valorizam o saber prático das merendeiras e favorecem o diálogo com os demais atores da escola promovem não apenas o aprimoramento do serviço, mas também o fortalecimento do papel dessas profissionais enquanto educadoras (Leite *et al.*, 2011; Ribeiro; Magalhães, 2022).

Categoria 2: Aspectos Operacionais

Os Aspectos Operacionais correspondem aos processos diários realizados pelas merendeiras para transformar as diretrizes do PNAE em ações concretas, desde o recebimento e controle dos insumos até a distribuição das refeições aos estudantes, o que se expressa na organização desta categoria em três eixos de análise e sete subcategorias (Quadro 3). Devem ser considerados os protocolos de higiene, a articulação com toda a equipe, a adaptabilidade dos cardápios ao contexto escolar e a participação nas ações de EAN. A partir de tais aspectos, concretiza-se a operacionalização do programa não apenas pelo cumprimento das normas sanitárias, mas também pela promoção de hábitos saudáveis e otimização de recursos, garantindo refeições seguras e nutricionalmente adequadas, reduzindo desperdícios e tornando os processos educativos desenvolvidos a partir da alimentação mais eficazes (Teo; Sabedot; Schafer, 2010; Fernandes; Fonseca; Silva, 2014; Kutz *et al.*, 2020; Brasil, 2022; Melgaço; Matos-de-Souza, 2022; Quaidoo *et al.*, 2022; Azevedo *et al.*, 2023; Brasil, 2025; Manson *et al.*, 2024).

Quadro 3 - Sistematização dos componentes da atuação das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar – Categoria Aspectos Operacionais

EIXOS	SUBCAT.	COMPONENTES
Manipulação de alimentos e controle de gêneros alimentícios	<i>Garantia da qualidade sanitária dos alimentos</i>	Cumprimento dos procedimentos de higiene pessoal básicos
		Realização dos Processos Operacionais Padronizados (POPs)
		Reconhecimento da importância do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos POPs
		Uso de uniforme e Equipamentos de proteção individual (EPIs) no espaço da cozinha
	<i>Habilidades culinárias para o exercício da função</i>	Realização de prova prática de habilidades culinárias para ingresso na função
		Formação em cursos profissionais na área da gastronomia
		Experiência prévia como manipuladora de alimentos
	<i>Ações necessárias para controle de insumos</i>	Conferência dos insumos recebidos conforme quantidades e especificações da nota fiscal e tipo de produto
		Verificação da integridade das embalagens e dos produtos e adequação da data de validade
		Armazenamento conforme data de validade e perecibilidade dos alimentos
		Autonomia para adaptação do cardápio conforme aceitação do público, validade dos insumos e falhas no recebimento
	Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	<i>Papel ativo no ato de servir as refeições</i>
Prestação de auxílio o para os alunos se servirem		
Compreensão sobre a importância do atendimento aos alunos com necessidades alimentares específicas		
Conhecimento das preferências e hábitos alimentares dos alunos atendidos		
<i>Participação ativa nas ações de EAN</i>		Auxílio na manutenção da horta escolar e direcionamento de cascas e outros resíduos orgânicos para a composteira, quando houver
		Participação em oficinas culinárias e/ou atividades lúdicas com os alunos relacionadas com a alimentação
Trabalho em equipe	<i>Colaboração funcional entre as merendeiras</i>	Abertura para o diálogo entre as merendeiras que atuam na cozinha
		Elaboração conjunta de um plano para a divisão de tarefas relacionadas a limpeza, preparo e distribuição de refeições
		Existência de apoio mútuo em situações de imprevistos cotidianos
	<i>Articulação com outros membros da escola e da equipe de alimentação escolar</i>	Envolvimento da gestão escolar para resolver questões operacionais da alimentação escolar
		Engajamento dos professores na promoção da alimentação adequada e saudável
		Participação das merendeiras na elaboração e/ou ajustes dos cardápios
		Conhecimento sobre o papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Elaborado pelos autores, 2025.

A Manipulação de Alimentos e Controle de Gêneros Alimentícios engloba o processo que se inicia com a chegada dos alimentos e se conclui quando as refeições são servidas aos estudantes, prezando para que, com os recursos e a capacitação necessários, esse percurso ocorra com qualidade e eficiência. Está dividida em 3 subcategorias: (1) Garantia da qualidade sanitária dos alimentos - medidas protocolares de higiene que contribuem para a redução de riscos relacionados à contaminação cruzada ou transmissão de doenças por meio dos alimentos; (2) Habilidades culinárias para o exercício da função - conhecimentos culinários que contribuem para a execução do cardápio e o manejo adequado dos insumos; (3) Ações necessárias para controle de insumos - o controle adequado dos insumos inclui o uso racional e a adaptação criativa dos cardápios, quando necessário, com vistas ao equilíbrio nutricional mesmo diante de imprevistos na disponibilidade de determinados gêneros alimentícios.

Não pode usar unhas grandes, usar sempre o uniforme, que é a touca, o avental, a calça e o sapato. Tem que usar sempre. Não pode usar shorts, não pode usar camisetas, relógio. (M7)

A gente tem autonomia de fazer isso, porque as 'nutri' passaram para nós. Bota primeiro o que vai estragar primeiro, mesmo que mude o cardápio. (M1)

A qualidade das refeições é definida, em partes, pela maneira como os alimentos são recebidos, armazenados, manipulados e preparados até o momento do consumo. Em estudo conduzido na Etiópia com manipuladores de alimentos, Alemayehu *et al.* (2021), demonstraram que o conhecimento técnico por si só não é suficiente para garantir práticas seguras, revelando que a aplicação efetiva de boas práticas está associada à capacitação, supervisão, disponibilidade de recursos e valorização institucional, caracterizando a indissociabilidade de tais aspectos. Para além das orientações documentadas, as merendeiras reinventam receitas e manejam insumos de acordo com a disponibilidade de ingredientes, sobretudo em contextos de escassez ou falhas no fornecimento (Cardillo; Gemma; Fuentes-Rojas, 2021; Santos; Carneiro, 2022; Urzêda *et al.*, 2023). Nesse sentido, as habilidades culinárias ocupam espaço central no ofício, pois envolvem o domínio de técnicas de corte e cocção, a criatividade e a confiança para as práticas culinárias (Teixeira *et al.*, 2022), contribuindo positivamente para a entrega de refeições atrativas e adaptadas à cultura alimentar local e aos insumos disponíveis.

O eixo de análise Ações de Educação Alimentar e Nutricional considera que a experiência prática das merendeiras no preparo das refeições e o contato diário com os estudantes as tornam figuras-chave para transmitir conhecimentos sobre alimentação saudável de forma acessível e contextualizada (Brasil, 2025). É composto por 2 subcategorias: (1) Papel ativo no ato de servir as refeições - o ato de servir é um espaço privilegiado de interação, onde o contato com os estudantes permite às merendeiras exercerem influência na formação das preferências alimentares; (2) Participação ativa nas ações de EAN - possibilidades de engajamento das merendeiras em iniciativas pedagógicas presentes na escola que ampliam o seu potencial de atuação para além da cozinha.

E na hora de servir também. Tem que ter um carinho muito especial na hora de servir! [...] A gente vai até conhecendo a criança, né? Já sabe a criança que come mais. (M2)

O trabalho nas cozinhas, por si só, representa um componente indispensável para a prática da EAN na escola, mas algumas dessas ações extrapolam o espaço da produção e envolvem dinâmicas que envolvem a interação direta entre profissionais e estudantes (Melgaço; Silva; Matos-de-Souza, 2023; Castro *et al.*, 2024). Ao buscar compreender os sistemas de alimentação escolar em diferentes países do mundo, Manson *et al.* (2024) destacam a importância da presença de trabalhadores do serviço de alimentação durante o servimento das refeições, mesmo em ambientes onde a alimentação é servida pelos próprios estudantes. Nesse sentido, a presença de alguns elementos contextuais pode contribuir

positivamente na relação dos beneficiários com a alimentação, principalmente quando acompanhado da realização de atividades lúdicas ou oficinas culinárias na rotina escolar (Camargo *et al.*, 2021). Apesar dessa compreensão, é necessário reconhecer que, para além da recorrente exclusão no PPP das escolas, muitas iniciativas educativas conduzidas por essas profissionais são inviabilizadas pela sobrecarga de trabalho e restrição de tempo para atividades externas à cozinha (Gomes; Fonseca, 2018).

A subcategoria Trabalho em Equipe compreende às práticas profissionais e os processos colaborativos entre as próprias merendeiras e demais agentes envolvidos na alimentação escolar que impactam diretamente o funcionamento e a qualidade do serviço prestado. Se divide entre: (1) Colaboração funcional entre as merendeiras - uma rotina organizada na cozinha, onde cada profissional compreende o seu papel no fluxo de trabalho, englobando a capacidade de adaptação e apoio mútuo frente aos imprevistos cotidianos; (2) Articulação com outros membros da escola e da equipe de alimentação escolar - ações de cooperação envolvendo diferentes profissionais que influenciam no funcionamento da cozinha.

A minha sorte é que a minha colega é uma cozinheira profissional. Ela foi me ensinando. Faz 'assim, assim, assim', e eu fui aprendendo. (M8)

A organização proposta para essa subcategoria reconhece a interdependência entre os diferentes sujeitos que atuam na escola e evidencia que os objetivos do PNAE não se materializam de forma isolada (Brasil, 2022). Por isso, o funcionamento da cozinha também depende, em grande parte, da clareza de papéis e das parcerias entre os diferentes atores envolvidos no processo educacional (Gomes; Fonseca, 2018; Sandberg *et al.*, 2025). Ao refletirem sobre a atuação das merendeiras, Takahashi, Pizzi e Diniz descrevem que:

Ainda que pesem todos os constrangimentos apresentados e o ritmo intenso que envolve um dia de trabalho, o que se percebe é que as merendeiras trabalham como músicos de uma orquestra afinada, mas sem um maestro que as coordene nos movimentos e momentos da ação. Nesse tênue equilíbrio entre corpos, tempos e metas nutricionais alimentares, a experiência e o companheirismo do coletivo de trabalho não deixam o "caldo entornar" nem a música desafinar. Em silêncio, cada uma sabe o que fazer, quando fazer e o momento de dividir a carga de trabalho da colega ao lado. (Takahashi; Pizzi; Diniz, 2010, p. 8).

Categoria 3: Aspectos Relacionais

Esta categoria, composta por dois eixos análise e quatro subcategorias (Quadro 3), refere-se às interações interpessoais que não apenas influenciam, mas constituem a posição ocupada pelas merendeiras, incidindo diretamente sobre seu potencial de promover práticas alimentares saudáveis e socialmente significativas no ambiente escolar. Ao deslocar o foco da dimensão técnico-operacional para o plano relacional, reconhece-se que a alimentação escolar se concretiza como experiência vivida na

interface entre sujeitos, saberes e práticas, sendo continuamente produzida no cotidiano das interações. Trata-se de uma categoria particularmente sensível aos contextos locais, exigindo abordagens flexíveis que considerem as especificidades socioculturais de cada território (Santos; Carneiro, 2022). O PNAE prevê a participação da comunidade no controle social e nas ações de EAN, integrando escola e território, o que é reforçado pela Nota Técnica nº 2810740/2022 e pelo Decreto nº 11.821/2023 do Ministério da Educação, que destacam a necessidade de envolver os diferentes atores da comunidade escolar na promoção da alimentação adequada e saudável para além dos refeitórios e muros da escola (Brasil, 2022; 2023). Contudo, mais do que um dispositivo normativo, esses direcionamentos evidenciam que a efetividade do programa depende da qualidade das relações que o sustentam.

Quadro 3 - Sistematização dos componentes da atuação das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar – Categoria Aspectos Relacionais

EIXOS	SUBCAT.	COMPONENTES
Relação com os alunos	<i>Vínculos afetivos como potencial da atuação</i>	Sentimento de afeto e responsabilidade com a integridade e a saúde dos alunos
		Reconhecimento de situações de vulnerabilidade e insegurança alimentar
		Demonstração de afeto e/ou gratidão por parte dos alunos
Relação com a comunidade escolar	<i>Vínculo com a equipe pedagógica</i>	Conhecimento dos professores que compõem a equipe pedagógica
		Sentimento de integração com a equipe pedagógica
		Participação nas reuniões e formações pedagógicas junto da equipe escolar
	<i>Inserção na comunidade</i>	Sentimento de valorização do papel da merendeira por parte dos pais e responsáveis pelos alunos
		Frequenta outros espaços na comunidade onde encontra pais e responsáveis
	<i>Diálogo e apoio efetivos para a atuação</i>	Possibilidade de comunicação de irregularidades e sugestões de melhorias para a gestão escolar
Sentimento de valorização profissional por parte da gestão do PNAE		

Elaborado pelos autores, 2025.

O eixo de análise Relação com os Alunos representa uma das camadas mais sensíveis da operacionalização do PNAE, compreendendo que a conexão entre merendeiras e alunos transcende a distribuição de refeições, configurando um vínculo privilegiado para as ações de cuidado, educação e formação que impactam a interação dos estudantes com a alimentação. É composto por apenas uma subcategoria: (1) Vínculos afetivos como potencial da atuação - a afetividade e a proximidade com os alunos ganham espaço como potência das merendeiras frente às suas possibilidades de contribuir para a promoção da saúde na escola. O contato diário das merendeiras com os alunos potencializa o fortalecimento desse componente afetivo que, apesar de objeto de difícil mensuração, faz-se relevante para a compreensão da posição ocupada pelas merendeiras na escola (Gomes; Fonseca, 2018, Melgaço; Silva; Matos-de-Souza, 2023; Pinto *et al.*, 2024; Castro *et al.*, 2024).

Eu sempre chamo pelo nome e dou um abraço. [...] Eu tento ter esse olhar de acolher também, não só de alimentar. (M5)

Essa perspectiva dialoga com estudo realizado com trabalhadoras da alimentação escolar nos Estados Unidos, que evidenciou que a rotina dessas profissionais é pautada pelo compromisso afetivo com os alunos (Caruso; Rosenthal, 2022). As autoras demarcam que, apesar da recorrente precarização do trabalho, elas mantêm o engajamento com a comunidade escolar, expressando que “não fazem pelo dinheiro, mas pelas crianças”. A pesquisa ainda aponta que essa relação contribui para a construção do senso de pertencimento e segurança dos alunos, alinhando-se à noção de *school connectedness*, conceito que reconhece o impacto positivo dos vínculos interpessoais no ambiente escolar sobre o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes (Biag, 2016).

O eixo de análise Relação com a Comunidade Escolar representa a existência de vínculos entre as merendeiras e os outros membros da comunidade escolar que contribuem para o melhor funcionamento da alimentação escolar e são capazes de potencializar o poder de influência das refeições servidas sobre as escolhas e a autonomia alimentar dos beneficiários (Teo; Sabedot; Schafer, 2010; Assao *et al.*, 2012; Melgaço; Matos-de-Souza, 2022; Quaidoo *et al.*, 2022). Está dividido em 3 subcategorias: (1) Vínculo com a equipe pedagógica - é fundamental que as merendeiras se sintam integrantes da equipe pedagógica, considerando que professores e gestores escolares também são peças chave para a consolidação de aprendizados construídos através da alimentação escolar; (2) Inserção na comunidade - a aproximação entre merendeiras, pais e responsáveis pode auxiliar no posicionamento destas profissionais frente a consolidação de práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural e a realidade local; (3) Diálogo e apoio efetivos para a atuação - a relação das merendeiras com a gestão escolar e a gestão do PNAE colaboram para que a atuação seja consolidada e problemas que atravessam a rotina de trabalho sejam mediados, compartilhados e/ou resolvidos.

E com a ajuda, não só nossa, mas com a ajuda da professora também, que é muito boa na parte da alimentação [...] de a mãe vir e falar que ele (o aluno) tá comendo salada em casa, não só na escola. (M6)

A efetivação do DHAA no contexto escolar depende não apenas da oferta de refeições, mas da capacidade de diálogo com os sujeitos e seus modos de comer, o que confere centralidade às relações estabelecidas no cotidiano (Melgaço; Silva; Matos-de-Souza, 2023). Compreende-se que o apoio para o bom funcionamento da cozinha não se restringe à adequação dos aspectos estruturais, sendo fundamental a construção de espaços de interlocução capazes de acolher as demandas e especificidades do trabalho (Sandberg *et al.*, 2025). Ao entrevistar merendeiras terceirizadas, Cardillo, Gemma e Fuentes-Rojas (2021) evidenciaram que a inexistência de diálogo por parte da gestão pode gerar tanto ressentimento nas trabalhadoras quanto a própria precariedade das condições materiais, revelando que a ausência de escuta e reconhecimento institucional agrava as dificuldades vivenciadas e contribui para a invisibilização do trabalho realizado. Assim, o fortalecimento dos vínculos entre merendeiras e demais membros da comunidade escolar não se configura apenas como elemento facilitador da execução do programa, mas

como condição para que a alimentação escolar se constitua, de fato, como prática educativa e promotora do desenvolvimento integral dos seus beneficiários.

Consideradas em conjunto, as categorias evidenciam que a atuação das merendeiras no PNAE se constitui da articulação entre diferentes componentes que se entrelaçam e se complementam. Longe de se restringir à execução de tarefas técnicas, essa atuação se configura como prática social, atravessada por dimensões capazes de moldar suas possibilidades e limites. Nesse contexto, essas profissionais emergem como atrizes sociais que, ao mesmo tempo em que operam sob constrangimentos institucionais, produzem mediações, vínculos e sentidos que conferem à alimentação escolar um caráter formativo. Ao tornar visíveis essas interseções, o estudo contribui para deslocar a compreensão de seu trabalho, reconhecendo-o como parte constitutiva dos processos educativos que se desenvolvem na escola.

Considerações finais

Ao sistematizar os componentes que estruturam da atuação das merendeiras no PNAE, o estudo torna visível a complexidade de um trabalho historicamente invisibilizado, evidenciando que essas profissionais participam ativamente da produção de experiências formativas e da construção de sentidos sobre o comer no cotidiano escolar. Os resultados evidenciam que a atuação dessas profissionais não pode ser compreendida de forma restrita ao plano técnico-operacional, uma vez que se constitui no entrelaçamento de condições estruturais, processos de trabalho e relações interpessoais que, conjuntamente, sustentam a alimentação escolar enquanto prática social e educativa. Ao evidenciar dimensões frequentemente negligenciadas, como os vínculos interpessoais e a inserção dessas profissionais na dinâmica da comunidade escolar, aponta-se para a importância de estratégias que fortaleçam seu protagonismo e ampliem suas possibilidades de atuação no campo educacional.

Embora o estudo tenha possibilitado a sistematização de um conjunto abrangente de componentes da atuação das merendeiras, algumas limitações devem ser consideradas. Em primeiro lugar, a construção analítica fundamentou-se na articulação entre fontes de natureza distinta, o que, embora fortaleça a consistência interpretativa, implica um movimento de síntese que tende a suavizar tensões, contradições e disputas constitutivas do cotidiano de trabalho, produzindo uma representação estática da atuação. Adicionalmente, o grupo focal foi realizado em um único contexto municipal, reconhecido por experiências consolidadas na gestão do PNAE, o que pode ter influenciado a predominância de narrativas estruturadas e organizadas sobre o trabalho, em detrimento de contextos marcados por maiores fragilidades institucionais.

Como desdobramentos, sugere-se investigações que aprofundem a compreensão da atuação das merendeiras a partir de abordagens qualitativas e quantitativas que permitam apreender as práticas, os sentidos e as negociações que se produzem no cotidiano das cozinhas escolares. A sistematização dos componentes pode subsidiar a construção de instrumentos capazes de analisar atuação das merendeiras

em distintos contextos, contribuindo para a identificação de padrões, desigualdades e fatores relacionados às condições de trabalho e às práticas desenvolvidas no âmbito escolar. Também se mostram pertinentes estudos comparativos entre diferentes contextos territoriais e arranjos institucionais, capazes de evidenciar como condições estruturais e organizacionais distintas influenciam essa atuação. Por fim, pesquisas que explorem a perspectiva dos estudantes, professores e demais atores da comunidade escolar podem contribuir para ampliar a compreensão sobre o papel das merendeiras na constituição da alimentação escolar como experiência formativa, aprofundando o diálogo entre os campos da alimentação, educação e políticas públicas.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Rafaela Santos de; CARVALHO, Christina Vargas Miranda e. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): aspectos históricos e desafios futuros. **Itinerarius Reflectionis**, v. 20, n. 2, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.69843/ir.v20i2.76961>. Acesso em: 20 jun. 2025.

ASSAO, Tatiana Yuri *et al.* Alimentação do escolar: percepção de quem prepara e oferece as refeições na escola. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 1, p. 22-32, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/san.v19i1.8634666>. Acesso em: 20 jun. 2025.

AZEVEDO, Edilena dos Santos *et al.* Identificação das condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos escolares em unidades municipais de educação infantil da rede pública de um município da região oeste do Pará. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 3, p. e15312340369-e15312340369, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v12i3.40369>. Acesso em: 20 jun. 2025.

BIAG, Manuelito. A descriptive analysis of school connectedness: The views of school personnel. **Urban Education**. v. 51, n. 1, p. 32-59, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0042085914539772>. Acesso em: 15 jun. 2025.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília: DF, p. 2, 17 jun. 2009.

BRASIL. **Manual para formação de merendeiras(os)**. Centro Colaborador em Alimentos e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Programa Nacional da Alimentação Escolar. - 2. ed. - Brasília: FNDE, 2025. 160 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação**. Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Brasília, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), 2004.

CAMARGO, Thyeillen Cleisly Avelino de *et al.* Programa educativo com alunos de uma escola privada para o consumo de verduras e legumes. *Lecturas: Educación Física y Deportes*, v. 26, n. 275, p. 150-163, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.46642/efd.v26i275.2375>. Acesso em: 15 jun. 2025.

CARDILLO, Viviane Herculiani; GEMMA, Sandra Francisca Bezerra; FUENTES-ROJAS, Marta. Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, v. 46, p. e3, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2317-6369000004819>. Acesso em: 17 jun. 2025.

CARDOSO-DA-ROSA, Erick; MACHADO, Patricia Maria de Oliveira. Análise das (in) definições normativas sobre o trabalho das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista Latinoamericana Ambiente & Saúde*, v. 7, n. 4, p. 11-17, 2025. Disponível em: <https://rlas.uniplaclages.edu.br/index.php/rlas/article/view/204>. Acesso em: 10 abr. 2026.

CARUSO, Christine C.; ROSENTHAL, Amy K. 'I don't do it for the money, I do it for the kids: Examining school foodservice staff and student interactions using the lens of school connectedness. *Children & Society*, v. 36, n. 4, p. 511-527, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/chso.12509>. Acesso em: 15 jun. 2025.

CASTRO, Liana Garcia *et al.* "Cuidar no todo": narrativas de merendeiras sobre alimentação e cuidado. *Comunicações*, v. 31, n. 31, p. 171-196, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.15599/2238-121X/comunicacoes.v31n31p171-196>. Acesso em: 15 jun. 2025.

CAVALCANTE, Jéfferson Malveira. Segurança do trabalho em serviços de alimentação. *Revista Brasileira de Medicina do Trabalho*, v. 21, n. 3, p. 1-10, 2023. Disponível em: <http://doi.org/10.47626/1679-4435-2023-1060>. Acesso em: 29 jun. 2025.

FERNANDES, Ana Gabriela de Souza; FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho da; SILVA, Adilson Aderito da. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 19, n. 1, p. 39-48, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014191.1711>. Acesso em: 15 jun. 2025.

GABRIEL, Cristine Garcia *et al.* Proposta e aplicabilidade de modelo para avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 30, n. 8, p. 1731-1744, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00033913>. Acesso em: 15 jun. 2025.

GOMES, Kelly dos Santos; FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho da. Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações de educação alimentar e nutricional. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 13, n. 1, p. 55-68, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2018.31340>. Acesso em: 20 jun. 2025.

HARTZ, Zulmira Maria de Araújo; VIEIRA-DA-SILVA, Ligia Maria. *Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 275p.

HINKLEY, Sara. *Hungry for good jobs: food service workers in California public schools*. Berkeley. Center for Labor Research and Education, University of California, 2024. Disponível em: <https://laborcenter.berkeley.edu/hungry-for-good-jobs/>. Acesso em: 08 de mar. de 2026.

INÁCIO, Maria; NASCIMENTO, Thayse; PEQUENO, Nila. Ações e estratégias para a implementação da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. *APRENDER - Caderno de Filosofia e Psicologia da Educação*, v. 19, n. 34, p. 104-125, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.22481/aprender.34.18206>. Acesso em: 15 mar. 2026.

LEITE, Catarina Lima, *et al.* Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**, 2011, 24: 275-285. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000200008>. Acesso em: 15 jun. 2025.

LEVITON, Laura *et al.* Evaluability Assessment to Improve Public Health Policies, Programs, and Practices. **Ann. Rev. Public Health** 2010; 31: 213-233. Disponível em: <https://doi.org/10.1146/annurev.publhealth.012809.103625>. Acesso em: 15 jun. 2025.

LOBO, Cinara Gomes de Araújo; FECHINE, Valeria Maria Rodrigue. Avaliação da parceria FNDE e IFES na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Revista do Serviço Público**, v. 72, n. 3, p. 554 - 582, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.55905/rdelosv18.n63-119>. Acesso em: 15 jun. 2025.

MANSON, Alexandra C. *et al.* Getting school-provided meals to the table: an international multiple-case study of school food service. **Health Promotion International**, v. 39, n. 6, p. daae77, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/heapro/daae177>. Acesso em: 20 jun. 2025.

MELGAÇO, Mariana Belloni; MATOS-DE-SOUZA, Rodrigo. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. **Educação em Revista**, v. 38, p. e34023, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-469834023>. Acesso em: 15 jun. 2025.

MELGAÇO, Mariana Belloni; SILVA, Luanna Ferreira da; MATOS-DE-SOUZA, Rodrigo. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Educação e Pesquisa**, v. 49, p. e260167, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1678-4634202349260167>. Acesso em: 20 jun. 2025.

MENDES, Daniella; ROCHA, Rafael; SODRÉ, Maiara. Entre políticas públicas e práticas educativas: o PNAE e a formação de uma educação alimentar crítica. **APRENDER - Caderno de Filosofia e Psicologia da Educação**, v. 19, n. 34, p. 126-139, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.22481/aprender.34.18270>. Acesso em: 15 mar. 2026.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**. São Paulo: Hucitec, 2015.

QUAIDOO, Esi *et al.* Nutrition education incorporation into mainstream primary school curriculum in Ghana: stakeholders' sources of nutrition information and perceived barriers. **Plos one**, v. 17, n. 1, p. e0262359, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0262359>. Acesso em: 15 jun. 2025.

RIBEIRO, Rita de Cassia; MAGALHÃES, Carolina Fádel Viana. Oficinas culinárias como estratégia de capacitação de merendeiras de escolas públicas. *Interfaces: Revista de Extensão da UFMG*, v. 10, n. 1, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/article/view/26830>. Acesso em: 15 jun. 2025.

RUETZ, Amberley T.; POPPENDIECK, Janet. Opportunities and challenges for school food programs in Canada: Lessons from the United States. **Canadian Food Studies**, v. 11, n. 1, p. 157-170, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v11i1.665>. Acesso em: 20 jun. 2025.

SANTOS, Franciele Nascimento dos; CARNEIRO, Everton Nery. Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 29, p. e022040-e022040, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/san.v29i00.8670655>. Acesso em: 15 jun. 2025.

SANDBERG, S. G. *et al.* “Somewhat forgotten”: understanding the role of school meal staff in building inclusive school meal communities. **Food, Culture & Society**, p. 1–20, 28 maio 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/15528014.2025.2511502>. Acesso em: 15 jun. 2025.

SILVA, Priscila dos Santos; ALMEIDA, Cristiane Costa de. Programa Nacional De Alimentação Escolar (PNAE): política pública de garantia de alimentação saudável e nutricional que auxilia no processo de aprendizagem e na superação da vulnerabilidade. **Revista Ibero-americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 9, n. 4, p. 9370-9395, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.51891/rease.v9i4.9739>. Acesso em: 15 jun. 2025.

SORENSEN, Glorian *et al.* Implementation of an organizational intervention to improve low wage food service workers’ safety, health and wellbeing: findings from the Workplace Organizational Health Study. **BMC Public Health**, v. 21, p. 1-16, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s12889-021-11937-2>. Acesso em: 20 jun. 2025.

TAKAHASHI, Mara Alice Batista Conti; PIZZI, Célio Roberto; DINIZ, Eugênio Paceli Hatem. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba-para além do pão com leite. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 35, p. 362-373, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0303-76572010000200018>. Acesso em: 20 jun. 2025.

TANAJURA, Indira Menezes Pinto de Castro; FREITAS, Maria do Carmo Soares de. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 36, n. 4, p. 919-919, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.22278/2318-2660.2012.v36.n4.a788>. Acesso em: 15 jun. 2025.

TEIXEIRA, Aline Rissatto *et al.* Instrument for measuring home cooking skills in primary health care. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p. 78, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2022056003473>. Acesso em: jun. 2025.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda.; SABEDOT, Francielli Regina Boroski; SCHAFER, Elisângela. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Revista Espaço para a Saúde**, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.22421/15177130-2010v11n2p11>. Acesso em: jun. 2025.

THURSTON, Wilfreda E.; RAMALIU, Anila. Evaluability assessment of a survivors of torture program: lessons learned. **Canadian Journal of Program Evaluation**, v. 20, n. 2, p. 1-25, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.3138/cjpe.20.001>. Acesso em: 15 jun. 2025.

URZÊDA, Andressa de Fátima Barbosa *et al.* Para além do básico: segurança e soberania alimentar a partir do PNAE nas escolas municipais de Morrinhos-GO. **Revista Políticas Públicas & Cidades**, v. 13, n. 2, p. e1447, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.23900/2359-1552v13n2-349-2024>. Acesso em: 20 jun. 2025.

Recebido em: 29 de abril de 2026.
Aprovado em: 09 de junho de 2026.