



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05/2025

“Dispõe sobre a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, por meio da educação alimentar e nutricional e da regulação, da distribuição, comercialização e comunicação mercadológica de alimentos e bebidas nas unidades escolares das redes pública e privada da educação básica no município de Dianópolis e dá outras providências correlatas”.

A **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE DIANÓPOLIS - TO**, no uso pleno de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB - Lei nº 9.394/1996), O Plano Municipal de Educação e considerando a necessidade de estabelecer normas para a garantir a oferta da alimentação saudável aos alunos da Rede Municipal de Ensino, resolve:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Entende-se como promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar a realização da educação alimentar e nutricional, a regulação da comercialização e a comunicação mercadológica de alimentos, preparações culinárias e bebidas disponibilizadas e comercializadas nas redes pública e privada de educação básica do município de Dianópolis

Parágrafo único. As unidades escolares devem ser espaços promotores da saúde, qualidade de vida e de proteção dos direitos das crianças e adolescentes que influenciam na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para a promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade.

Art. 2º - A promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades escolares deve ser realizada conforme as diretrizes oficiais do Ministério da Saúde, respaldadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos, e com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) respaldadas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Para efeitos desta lei, entende-se:

1. Alimentos in natura: obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.
2. Alimentos minimamente processados: alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
3. Alimentos processados: fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.
4. Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.
5. Comunidade escolar: composta por docentes, por discentes e por outros profissionais da escola, além de pais ou responsáveis pelos alunos, empresários, empregados e profissionais de estabelecimentos comerciais, bem como qualquer pessoa envolvida diretamente no processo educativo de uma escola e responsáveis pelo seu êxito.
6. Comunicação mercadológica: toda e qualquer atividade de comunicação comercial, inclusive



publicidade, para a divulgação de produtos, serviços, marcas e empresas independentemente do suporte, da mídia ou do meio utilizado.

CAPÍTULO II

DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 3º - A escola deverá incluir a educação alimentar e nutricional de forma transversal no currículo escolar, em conformidade com a Lei nº 13.666 de 16 de maio de 2018, abordando o tema alimentação e nutrição e práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem, inserido no projeto político pedagógico das escolas.

Parágrafo único. A educação alimentar e nutricional deve ser um campo de conhecimento e de prática contínua, permanente, transdisciplinar que usa abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto aos escolares e a comunidade escolar, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar, respeitando a liberdade e autonomia da escola no desenvolvimento das atividades.

Art. 4º - A organização de hortas no ambiente escolar e a prática da culinária devem compor as estratégias de educação alimentar e nutricional, conforme viabilidade operacional e de infraestrutura das escolas.

Art. 5º - As escolas, com o apoio da secretaria municipal da educação e da saúde, devem promover a capacitação do seu corpo docente e colaboradores para incorporar a educação alimentar e nutricional no projeto político pedagógico, a partir de uma abordagem multidisciplinar e transversal dos conteúdos.

Art. 6º - É responsabilidade da escola orientar a comunidade escolar sobre a importância da alimentação adequada e saudável, bem como orientar os pais e responsáveis sobre os lanches enviados para a escola em consonância com os dispositivos desta Lei.

CAPÍTULO III

DA DOAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO AMBIENTE ESCOLAR

Art. 7º - A doação e comercialização de alimentos, bebidas e preparações culinárias no ambiente escolar deve priorizar aqueles in natura e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura e as tradições locais, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde do aluno, inclusive dos que necessitem de atenção específica.

Parágrafo único: Para efeitos desta Lei, a doação e comercialização de alimentos refere-se a qualquer forma de distribuição e venda de alimentos, bebidas e preparações culinárias a escolares, professores, funcionários administrativos, pais e demais membros da comunidade escolar, de forma terceirizada ou gestão direta pela escola.

Art. 8º - Todos os estabelecimentos comerciais localizados no interior das escolas públicas ou privadas (cantinas, refeitórios, restaurantes, lanchonetes, etc.), as empresas fornecedoras de alimentação escolar, os serviços de delivery ou qualquer sistema de entrega de alimentos (contratação de lanche pronto) no ambiente escolar estão sujeitos a esta lei.

Art. 9º - As unidades escolares que tenham estabelecimentos comerciais devem oferecer e/ou comercializar diariamente três opções de lanches e/ou refeições saudáveis, que contribuam para a saúde dos escolares, que valorizem a cultura alimentar local e que derivem de práticas produtivas ambientalmente sustentáveis, tais como:

- I** - frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional;
- II** - castanhas, nozes e/ou sementes;
- III** - iogurte e vitaminas de frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares;
- IV** - bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;
- V** - sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados;
- VI** - pães caseiros;
- VII** - bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais e/ou legumes, usando quantidades reduzidas



de açúcar e gorduras e sem conservantes, corantes e/ou emulsificantes;

VIII– produtos ricos em fibras (frutas secas, grãos integrais, entre outros similares);

IX – salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos (Exemplos: esfirra, enrolado de queijo);

X – refeições balanceadas e variadas em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira;

XI – outros alimentos recomendados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Art. 10º – É obrigatório disponibilizar pelo menos uma opção de alimento e/ou preparação aos escolares portadores de necessidades alimentares especiais, tais como diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e outras alergias e intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em observância aos demais artigos desta Lei.

Art. 11º – Ficam proibidas as doações e a comercialização no ambiente escolar de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, com adição de adoçantes, tais como:

I – balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, chocolates, algodão doce, chup-chup, suspiros, maria-mole, churros, marshmallow, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura e confeitos em geral;

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12º. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na aplicação desta Instrução Normativa serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Educação.

Art. 13º. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE DIANÓPOLIS, AOS 24 DIAS DO MÊS NOVEMBRO DE 2025.

ANISIANA JACOBINA AIRES SEPULVIDA DA SILVA

Secretária Municipal de Educação

Decreto nº 004/2025



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.dianopolis.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-f3b5f3-27112025124848**