

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. 3º** 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, com destaque para a Resolução nº 6/2020.

**Parágrafo único.** Para efeitos desta Lei, entende-se:

I-alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis;

II-alimentos *in natura*: obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza;

III- alimentos minimamente processados: a 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;

IV-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;

V-alimentos ultra processados: 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;

VI-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;

VII-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 DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

**Art. 4º** A escola deverá incluir a educação alimentar e nutricional de forma transversal no currículo escolar, enquanto campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, 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. 5º** A organização de hortas no ambiente escolar e a prática da culinária podem compor as estratégias de educação alimentar e nutricional, conforme viabilidade operacional de infraestrutura das escolas e outras estratégias de educação alimentar e nutricional (EAN), de acordo com as possibilidades e realidade local das escolas.

**Art. 6º** As escolas, com o apoio da Secretaria de Educação e de 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. 7º** 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

### DAS AÇÕES DE DOAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO AMBIENTE ESCOLAR

**Art. 8º** 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. 9º** Todos os estabelecimentos comerciais localizados no interior das escolas públicas ou privadas (cantinas, refeitórios, restaurantes, lanchonetes e afins), 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. 10** Devem ser oferecidas e/ou comercializadas diariamente 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:

**Art. 11** Nos casos de estudantes com necessidades alimentares especiais, tais como diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose, alergia alimentares, seletividade alimentar associada a condição atípica ou outras condições que demandem alimentação diferenciada, fica autorizada aos pais ou responsáveis a possibilidade de levar alimento preparado em casa para consumo do aluno no ambiente escolar, observado o disposto nesta Lei e as recomendações do Guia Alimentar para População Brasileira.

**Parágrafo único.** Nos casos previstos no caput deste artigo, os pais ou responsáveis deverão apresentar laudo médico ou relatório profissional de saúde habilitado no ato da matrícula ou atualização cadastral do estudante, contendo a identificação da condição clínica e as recomendações alimentares pertinentes.

**Art. 12** Devem ser evitadas, no ambiente escolar, a doação e a comercialização de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcares livres e sódio, bem como aqueles com adição de adoçantes, especialmente: