

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 das secretarias estaduais e/ou municipais 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.

DAS AÇÕES DE 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. Devem ser oferecidas e/ou comercializadas 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, como esfirra, enrolado de queijo, entre outros;

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. 10. 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. 11. 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;

II – cereais açucarados, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo;

III – frituras em geral;

IV – salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada (empadas, pastel de massa podre, etc.);

V – pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;

VI – bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, tais como refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para o consumo, água de coco industrializada, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas energéticas;

VII – embutidos (presunto, apresuntado, mortadela, blanquete, salame, carne de hambúrguer, empanados, bacon, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos);

VIII – alimentos que contenham adoçantes e antioxidantes artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens);

IX – outros alimentos processados e ultraprocessados que contenham mais de 100 mg (cem miligramas) de sódio em 100 kcal (cem quilocalorias) do produto (≥ 1 mg de sódio por 1 kcal), mais de 1g de açúcar livre em 100kcal ($\geq 10\%$ de total de energia proveniente de açúcares livres), mais de 1g de gordura saturada em 100 kcal ($\geq 10\%$ do total de energia proveniente de gorduras saturadas), mais de 3g de gordura total em 100 kcal ($\geq 30\%$ de total de energia proveniente do total de gordura) ou qualquer quantidade de ácidos graxos trans adicionados pelo fabricante.

X – alimentos que contenham rotulagem nutricional frontal, com base na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e na Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Art. 12. Para as escolas de educação infantil que atendem crianças menores de dois anos, fica proibida a oferta de preparações ou