



COZINHEIRAS:

O QUE RELATAM SOBRE A
REALIDADE DO TRABALHO
NAS COZINHAS ESCOLARES



**Levanta
DADOS**

COZINHEIRAS:

**O QUE RELATAM SOBRE A REALIDADE DO
TRABALHO NAS COZINHAS ESCOLARES**

ÓAÊ observatório da
alimentação
escolar

2025



CONTA PRA GENTE COZINHEIRAS

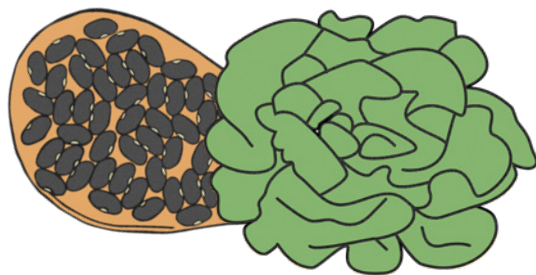
Depois de escutar estudantes, agricultores(as) familiares, conselheiros e nutricionistas, é a vez de saber o que nos revelam as cozinheiras do PNAE. Neste relatório apresentamos o que nos contaram 1.270 cozinheiras que se prontificaram a responder todas as perguntas de nosso questionário. Como a grande maioria de respondentes foram mulheres, vamos nos utilizar de linguagem neutra ou feminina.

Adotaremos a nomenclatura “cozinheiras escolares” em substituição ao termo popularmente conhecido “merendeiras”, por compreender que esta designação reflete de forma mais justa e precisa a natureza do trabalho desenvolvido. No ÓAÊ acreditamos e defendemos que a alimentação escolar é muito mais do que uma merenda, e que as profissionais que a preparam merecem o título de cozinheiras escolares, a partir de uma visão alinhada à perspectiva do direito humano à alimentação e nutrição adequadas (Dhana). A alimentação nas escolas é orientada pelo que é preconizado na Lei 11.947/2009 (Lei do PNAE) e regulamentado pela Resolução nº 6/2020 do FNDE, de forma alinhada ao Guia Alimentar para a População Brasileira e ao Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos, estabelecendo a oferta de ao menos uma refeição completa, com a inclusão de alimentos *in natura* como frutas, verduras, legumes e carnes, que precisam ser preparados, e não apenas manipulados.

Essa concepção rompe com a visão reducionista da década de 1950, quando o então Programa de Merenda Escolar priorizava preparações rápidas, muitas vezes baseadas em alimentos

açucarados e ultraprocessados. O uso do termo “cozinheira escolar” dá visibilidade à complexidade da função, que envolve muito mais do que servir uma “merenda”. Inclui o planejamento e a execução de cardápios, a adaptação de receitas, o cuidado com a higiene, a garantia da segurança alimentar e nutricional e a contribuição para práticas educativas no ambiente escolar.

A metodologia de coleta de dados foi baseada exclusivamente em formulários *online* disponibilizados por meio da plataforma Survey Monkey. As respostas foram coletadas entre os dias 17 de fevereiro e 30 de março de 2025, sendo a divulgação feita a partir das redes do ÓAÊ, das organizações e redes que compõem o seu núcleo executivo e comitê consultivo, com especial contribuição do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), da Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN) e da Associação Brasileira de Nutrição (Asbran) e apoio das redes de cozinheiras e cozinheiros, da página “Sou Tia da Merenda de Manaus (Instagram)”, Sindicato Estadual dos Profissionais de Educação do Rio de Janeiro (SEPE-RJ), Slow Food Brasil, Xepa Ativismo e Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes). Para garantir a qualidade da pesquisa, foram considerados apenas os questionários 100% preenchidos.



PERFIL

A análise sobre o perfil das 1.270 cozinheiras que responderam à pesquisa nos mostra que a grande maioria delas são mulheres (94,8%), na faixa etária entre 35 e 54 anos (71,6%). Dois terços (66,2%) se autodeclaram negras, somatório de pretas e pardas, enquanto 31,1% como brancas. Foi obtida a resposta de 14 cozinheiras que se identificam como indígenas, 52 como quilombolas e 87 como pertencentes a povos e comunidades tradicionais.

Gráfico 1: Gênero

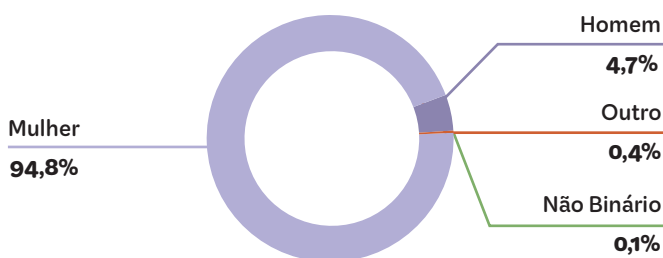


Gráfico 2: Idade

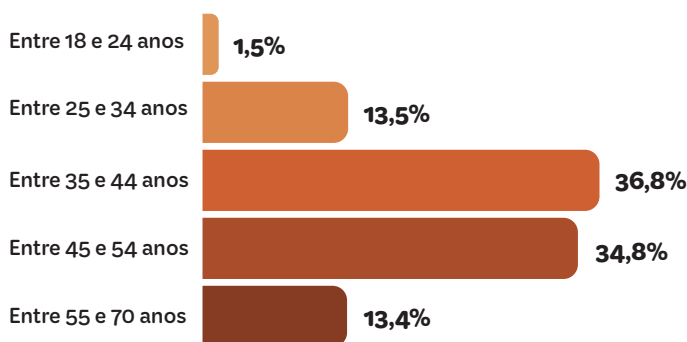


Gráfico 3: Cor ou Raça



Em relação à atuação no PNAE é possível traçar um perfil que nos mostra onde atuam as cozinheiras escolares que participaram da pesquisa. Elas estão principalmente nas regiões sudeste (31,6%) e norte (20,2%), havendo também uma boa representatividade nas demais regiões. Há uma grande concentração de cozinheiras respondentes na rede escolar do Amazonas (17,7%) quando observadas as respostas por estados.

Gráfico 4: Região onde atua

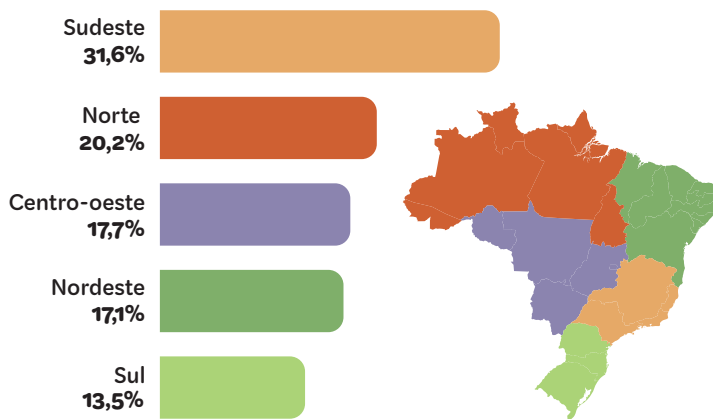
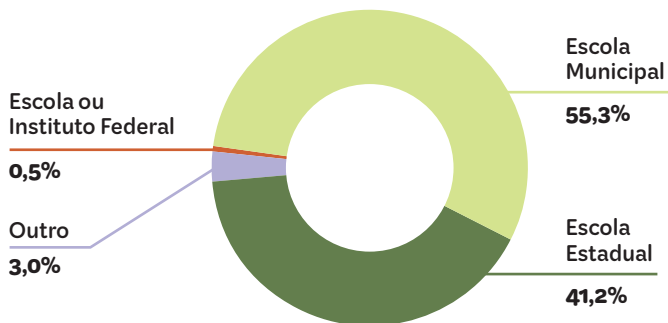


Tabela 1: Estado onde atua

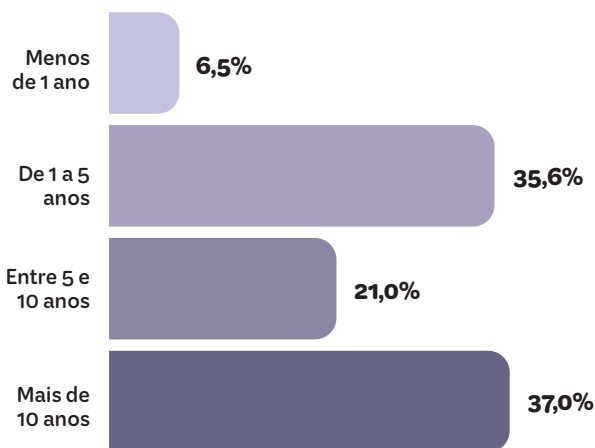
Estados	Respostas
Amazonas	17,7%
São Paulo	13,9%
Rio de Janeiro	13,2%
Tocantins	11,6%
Mato Grosso do Sul	8,0%
Minas Gerais	4,4%
Bahia	4,1%
Alagoas	3,8%
Goiás	3,0%
Mato Grosso	2,9%
Santa Catarina	2,5%
Sergipe	2,1%
Maranhão	2,0%
Pernambuco	2,0%
Pará	1,8%
Rio Grande do Sul	1,8%
Paraná	1,3%
Ceará	1,1%
Rio Grande do Norte	1,1%
Rondônia	0,6%
Paraíba	0,5%
Piauí	0,3%
Distrito Federal	0,2%
Amapá	0,1%
Espírito Santo	0,1%
Acre	0,0%
Roraima	0,0%

Gráfico 5: Rede em que atua



Os dados da pesquisa permitem identificar há quanto tempo essas profissionais atuam no PNAE. A maioria das entrevistadas atua no programa entre 1 e 10 anos (56,6%). Aquelas que têm vínculo de trabalho de mais de 10 anos representam 37%, enquanto 6,5% estão há menos de 1 ano no PNAE.

Gráfico 6: Tempo que atua como cozinheiras do PNAE



VÍNCULOS DE TRABALHO E VALORIZAÇÃO PROFISSIONAL



A condição trabalhista das cozinheiras escolares constitui um ponto crítico, uma vez que ainda não há regulamentação acerca de suas atribuições em resoluções do PNAE, ou sindicatos e associações que regulamentem a prestação de serviços e os interesses trabalhistas da categoria. Isso se reflete nas diferentes nomenclaturas atribuídas a estas profissionais: 35,4% estão contratadas como cozinheiras, 32,8% como merendeiras, 20,6% como manipuladoras de alimentos, 8,5% como ajudantes de serviços gerais, 1,6% não souberam responder e 1,2% como auxiliares de limpeza.

Quando perguntadas se, para além das cozinheiras, há outros/as funcionários/as da escola que exercem outras funções, e que auxiliam também o trabalho na cozinha, 32,9% disseram que sim. Dentre as que responderam afirmativamente, a maioria indicou que o suporte é realizado por auxiliares de serviços gerais (59,4%), seguido por auxiliares de limpeza (22,5%). Esse dado pode evidenciar a prática de desvio de função, uma vez que tais cargos não possuem, em sua atribuição formal, responsabilidades relacionadas ao preparo ou manejo de alimentos. Assim, observa-se que a ausência de condições trabalhistas e de padrões mínimos de referência sobre o quantitativo de profissionais nas cozinhas escolares acaba sobrecarregando as cozinheiras e transferindo tarefas a trabalhadores de outras áreas.

Gráfico 7: Registro de trabalho

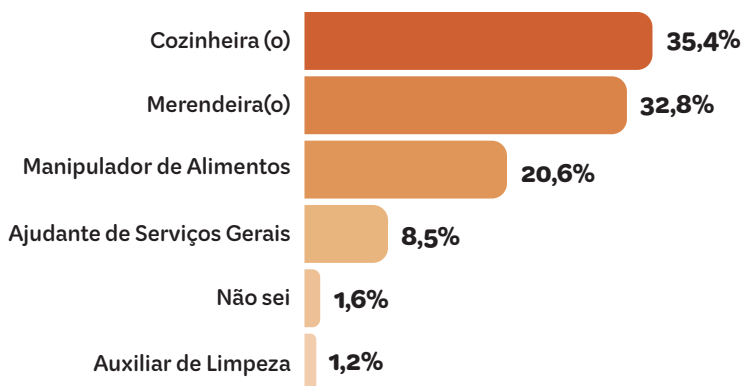


Gráfico 8: Para além das cozinheiras, há funcionários da escola que exercem outras funções e que auxiliam o trabalho na cozinha?

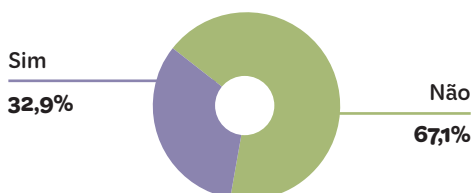
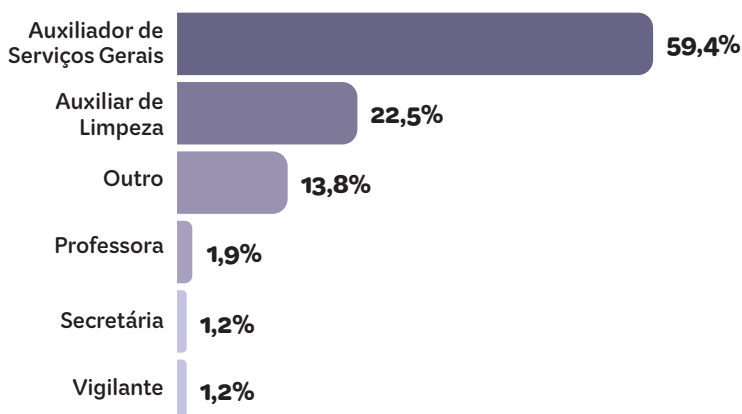
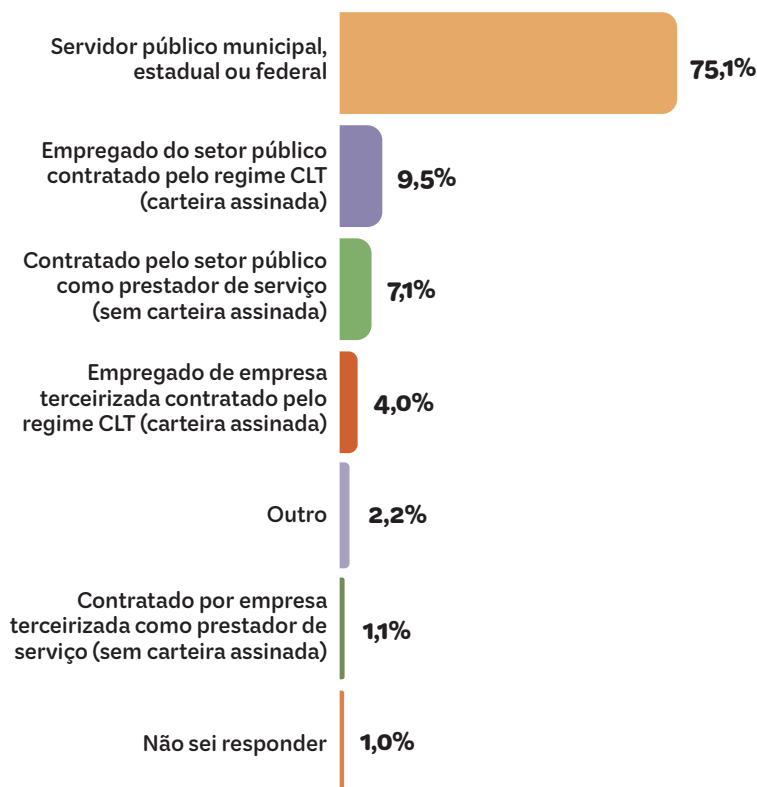


Gráfico 9: Se sim, quais?



Quanto ao vínculo empregatício, observa-se que a maior parte das profissionais (86,2%) atua junto ao poder público, sendo um total de 75,1% servidoras públicas, 7,1% contratadas pelo poder público como prestadoras de serviço, e 4% contratadas por regime CLT. 9,5% são contratadas por empresas terceirizadas. Importa reconhecer que este perfil é provavelmente delimitado por um viés da pesquisa, cujos meios de comunicação favoreceram o acesso aos questionários por parte das profissionais mais diretamente envolvidas com o PNAE, e que atuam no setor público, em detrimento das que trabalham para empresas terceirizadas.

Gráfico 10: Vínculo empregatício



Quando perguntadas sobre sua opinião em relação ao número de cozinheiras para o atendimento das necessidades da alimentação escolar, a grande maioria (69,5%) das entrevistadas diz que não é adequado.

Gráfico 11: Na sua opinião, o número de cozinheiras é adequado para o atendimento das necessidades da alimentação escolar?



CONDIÇÕES DE TRABALHO E CUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DO PNAE

A legislação do PNAE, embora apresente avanços significativos na regulamentação da alimentação escolar, ainda não contempla uma normatização específica sobre a infraestrutura das cozinhas escolares nem sobre as condições de trabalho das cozinheiras. Essa lacuna normativa, associada a disparidades orçamentárias e de gestão, gera desigualdades entre redes de ensino e municípios, resultando em ambientes de trabalho com diferentes níveis de adequação, segurança e conforto.

A ausência de parâmetros nacionais dificulta a padronização mínima de requisitos como espaço físico adequado, equipamentos, número de profissionais necessários e condições ergonômicas e de segurança. Isso impacta não apenas a qualidade do trabalho das cozinheiras, mas também a efetividade da política pública, já que a execução do programa depende diretamente das condições concretas em que a alimentação escolar é preparada.

Quando questionadas sobre a localização do espaço de trabalho, 97,9% das cozinheiras informaram que atuam em cozinhas situadas dentro das próprias escolas, enquanto 1,7% relataram trabalhar em cozinhas centrais responsáveis pela distribuição de alimentos.

Quanto à avaliação das condições das cozinhas, os dados revelam uma percepção preocupante: 38,1% classificaram o espaço

como regular, 13,3% como péssimo e 19,5% como ruim. Apenas 7,4% avaliaram como ótimo e 21,6% como bom.

Quando perguntadas sobre problemas identificados na estrutura da cozinha em que trabalha, 80,2% relatam temperatura desagradável; 56% insuficiência de utensílios; 45,2% espaço insuficiente; e 32,5% a não adaptação para pessoas com necessidades especiais e/ou mobilidade reduzida.

Equipamentos ou utensílios estão em falta nas cozinhas, com destaque para liquidificadores e processadores (49%), seguido de freezer e geladeiras (31,9%) e utensílios básicos como panelas (46%). São também preocupantes as condições de realização das refeições oferecidas aos estudantes. Há refeitório em 77,2% das escolas, porém um total de 33,6% não está adequado às necessidades. 26,3% das entrevistadas relataram também a falta de talheres.

Gráfico 12: Localização da cozinha em que trabalha

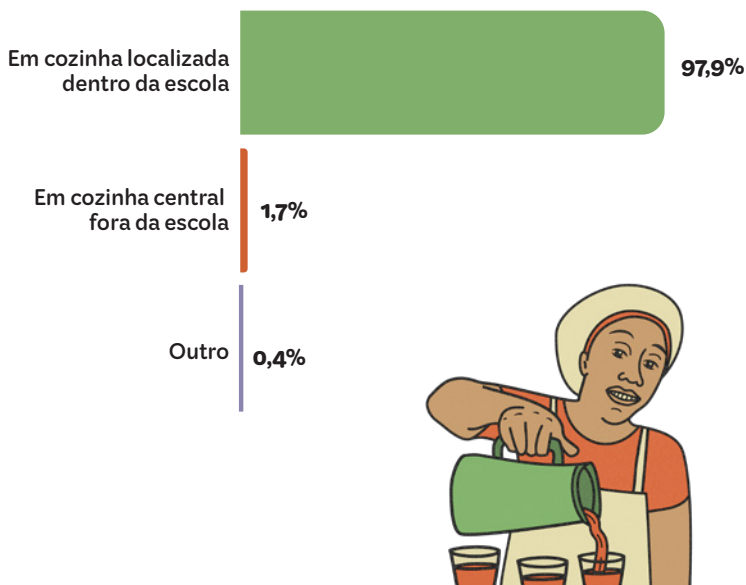


Gráfico 13: Como você avalia a estrutura da cozinha em que trabalha ou utiliza?

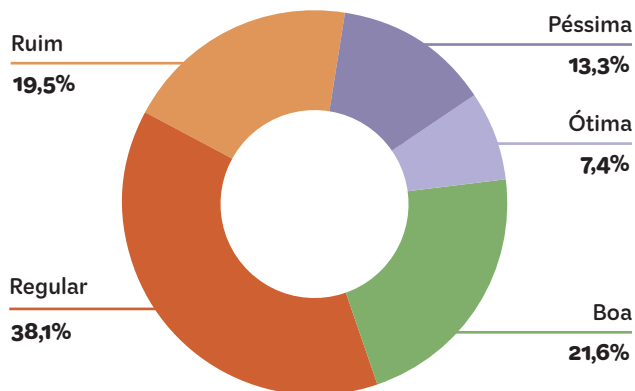


Gráfico 14: Quais problemas você identifica na estrutura da cozinha em que trabalha?

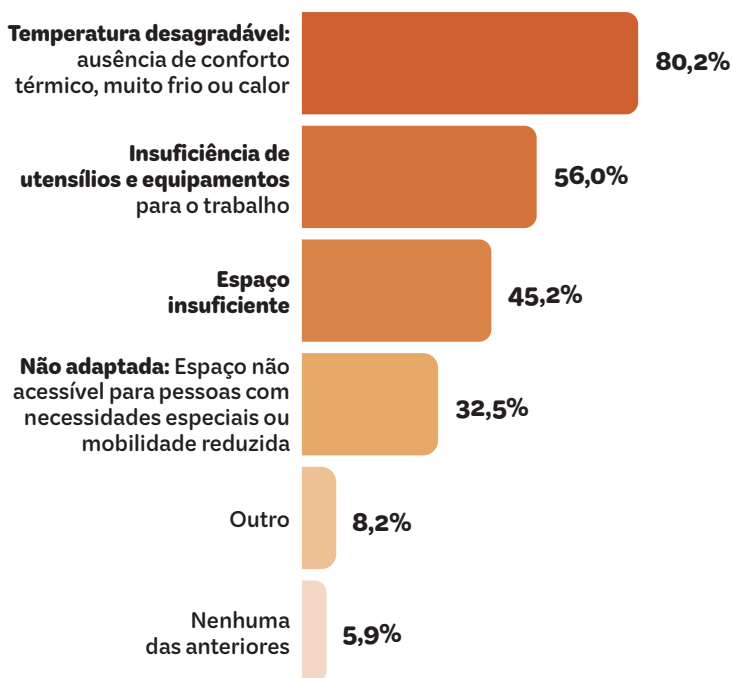


Gráfico 15: Quais equipamentos ou utensílios estão em falta na cozinha?

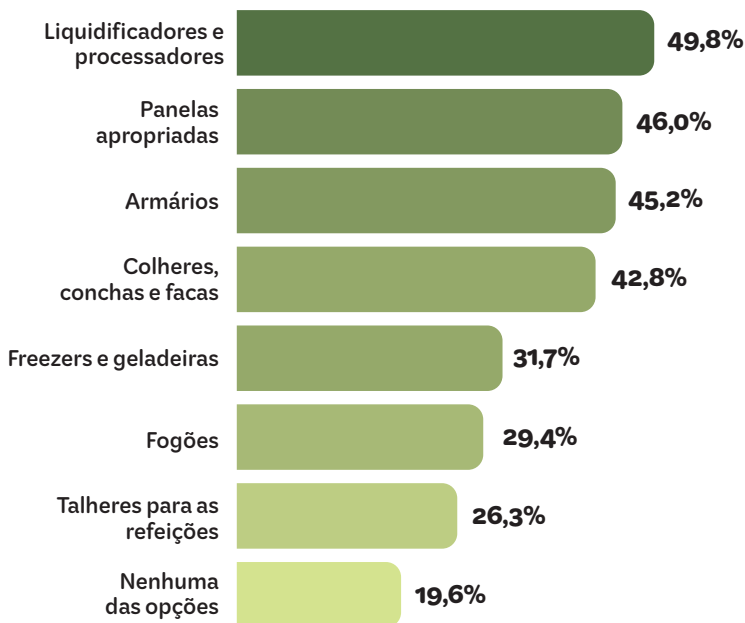


Gráfico 16: Há, na escola onde você trabalha, refeitório para estudantes?

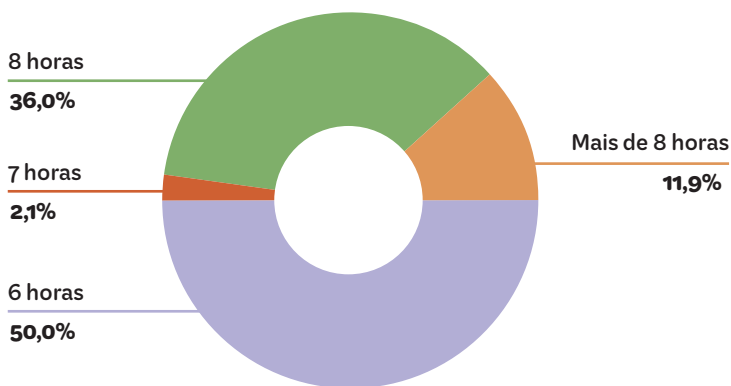


Do ponto de vista normativo, também são inexistentes definições relativas à jornada de trabalho das cozinheiras escolares do PNAE. O que ocorre é que essas profissionais estão submetidas

às normas gerais da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou aos estatutos e planos de cargos municipais/estaduais, já que a maioria é contratada como servidoras públicas municipais. (art. 7º, XIII, CF/88 e art. 58 da CLT)

Metade das cozinheiras entrevistadas (50%) relatam trabalhar 6 horas diárias, mas há um percentual significativo (11,9%) que relatam trabalhar mais de 8 horas por dia. A jornada padrão é de 8 horas diárias e 44 horas semanais, salvo se houver acordos coletivos ou legislação municipal que definam jornadas reduzidas. Muitos municípios enquadram cozinheiras/escolares como “merendeiras”, “agentes de alimentação” ou “auxiliares de serviços gerais”. Assim, a jornada pode variar entre 30 a 40 horas semanais, conforme o estatuto municipal e o plano de carreira (quando existente).

Gráfico 17: Quantas horas, em média, você trabalha por dia?



A rotina das cozinheiras escolares envolve atividades intensas e contínuas, realizadas em ambientes inadequados, como relatado pelas respondentes da pesquisa. Essa realidade expõe as profissionais a diversos riscos ocupacionais, que vão desde acidentes imediatos, como cortes e queimaduras e até problemas crônicos

decorrentes de esforço físico repetitivo, sobrecarga de peso e posturas inadequadas. A ausência de normatização clara sobre saúde, ergonomia e segurança no trabalho contribui para a invisibilidade das condições laborais dessas profissionais, apesar de sua função ser essencial para assegurar que as diretrizes do PNAE sejam cumpridas.

Dar visibilidade aos acidentes e lesões recorrentes no exercício dessa atividade é, portanto, um passo fundamental para reconhecer violações aos direitos dessas profissionais, e reforçar a necessidade de parâmetros mínimos de proteção laboral no PNAE. 26% das respondentes disseram que, nos 5 anos anteriores à pesquisa, precisaram se afastar do trabalho por acidente ou lesão causados por atividades laborais. 60,2% indicam ter sofrido queimaduras; 55% lesões musculares; e 39,5 % cortes e lacerações.

Gráfico 18: Nos últimos 5 anos, você precisou se afastar do trabalho por acidente/lesão causados por sua atividade profissional?

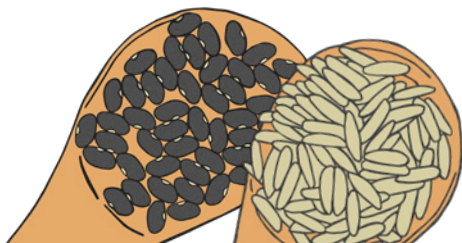
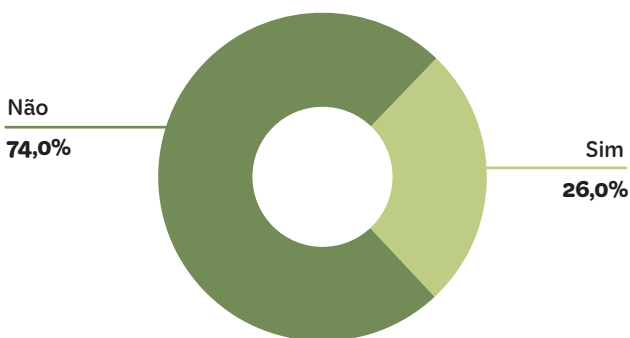
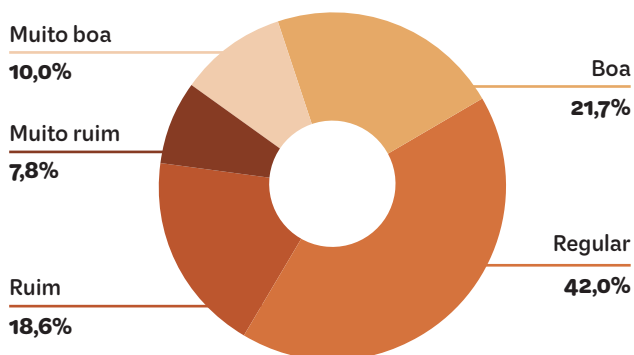


Tabela 2: Você já sofreu alguma das lesões abaixo em seu trabalho como cozinheira da alimentação escolar?

Lesões	Respostas
Queimaduras: Devido ao contato com superfícies quentes, como fogões, fornos, grelhas, óleo ou água quente.	60,2%
Lesões musculares: Provocadas por movimentos repetitivos, posturas inadequadas, levantamento e transporte de cargas pesadas, como sacos de ingredientes e panelas grandes.	55,6%
Cortes e lacerações: Causados pelo manuseio de equipamentos como fatiadores e processadores de alimentos.	39,5%
Nenhuma das anteriores	24,4%
Exposição a ruído excessivo: Devido à operação de equipamentos barulhentos, como exaustores e trituradores.	18,3%
Choques elétricos: falta de manutenção ou inspeção dos equipamentos.	14,8%
Risco de incêndio: Associados ao uso de substâncias inflamáveis próximas a fontes de calor.	14,1%
Intoxicações e queimaduras químicas: manuseio inadequado de produtos de limpeza e desinfetantes.	6,8%
Contaminação: Causados pela manipulação inadequada de alimentos crus e cozidos ou pela higiene insuficiente	2,3%

Pelo conjunto de condicionantes relatados não surpreende a avaliação das cozinheiras sobre suas condições de trabalho, chamando a atenção para o expressivo percentual de 26,4% que categorizam as condições como ruins ou muito ruins.

Gráfico 19: Como avalia sua condição de trabalho?



Para as nutricionistas entrevistadas, os principais fatores que dificultam a efetivação da alimentação escolar adequada estão relacionados ao atendimento das especificidades culturais de povos indígenas e quilombolas e dos estudantes com necessidades especiais. Chama atenção o fato de que é mais difícil assegurar a oferta diversificada de frutas, legumes e verduras, do que restringir ultraprocessados, o que indica a necessidade de ampliação da aquisição de alimentos in natura para a alimentação escolar e de criação de condições para o seu armazenamento, manipulação e preparo.

Tabela 3: Indique o grau de dificuldade para o atendimento das orientações da alimentação escolar

		Média das respostas*
1	Assegurar que a quantidade de alimentos seja suficiente para todos os dias da semana	4,84
2	Cumprimento da proibição de gorduras trans industrializadas, como bolo pronto e margarina	4,54
3	Cumprimento da proibição de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante para as crianças até três anos de idade	4,50
4	Assegurar oferta de frutas, no mínimo, dois dias por semana	4,41
5	Assegurar oferta de hortaliças, no mínimo, três dias por semana	4,33
6	Cumprir com o cardápio definido pelas nutricionistas	4,28
7	Assegurar oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo no máximo 3 vezes por semana	4,16
8	Adaptação para estudantes com necessidades alimentares especiais	4,13
9	Assegurar oferta de, no mínimo, 10 tipos diferentes de frutas, legumes e verduras por semana	3,49
10	Adaptação às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas	3,46

* Quanto maior a média, mais fácil de ser atingida.



FORMAÇÃO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

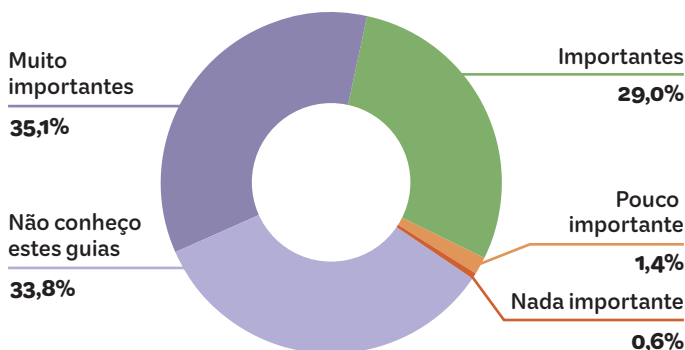


A formação continuada e permanente das cozinheiras escolares é condição indispensável para assegurar que o PNAE cumpra seu duplo papel: nutrir e educar. E pra isso é importante que conheçam os princípios que norteiam a alimentação adequada e saudável.

O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde, constitui-se como instrumento estratégico para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional no país. Fundamentado em princípios que valorizam a comida de verdade, a redução do consumo de ultraprocessados, o respeito à cultura alimentar e a sustentabilidade. O Guia oferece orientações práticas que dialogam diretamente com os objetivos do PNAE e fortalecem a perspectiva do Dhana, ao mesmo tempo em que subsidia ações pedagógicas e práticas cotidianas nas cozinhas escolares, sendo de fundamental importância seu conhecimento por parte de toda a comunidade escolar.

O que se percebe com esta pesquisa é que ainda é baixo o conhecimento destes importantes instrumentos por parte das cozinheiras. 33,8% dizem não conhecer o Guia, enquanto 64,1% avaliam como importante ou muito importante.

Gráfico 20: Na sua opinião e na sua prática, quão relevantes são os Guias Alimentares da População Brasileira, enquanto orientação para a alimentação escolar?



No que diz respeito à formação para o exercício de seu trabalho, ainda são insuficientes, não ocorrendo em 15% dos relatos das cozinheiras entrevistadas. As principais agentes de formação são as nutricionistas das prefeituras e dos governos estaduais (86,3%), sendo que, para quase a metade das entrevistadas as formações oferecidas ainda não são adequadas e suficientes (48,3%).

Gráfico 21: Com que regularidade acontecem as atividades de formação de cozinheiras/os sobre manipulação de alimentos voltada para a alimentação escolar?

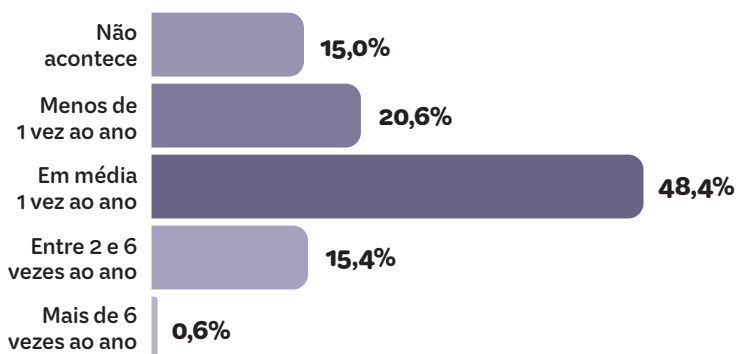


Gráfico 22: Quem ofereceu a formação?

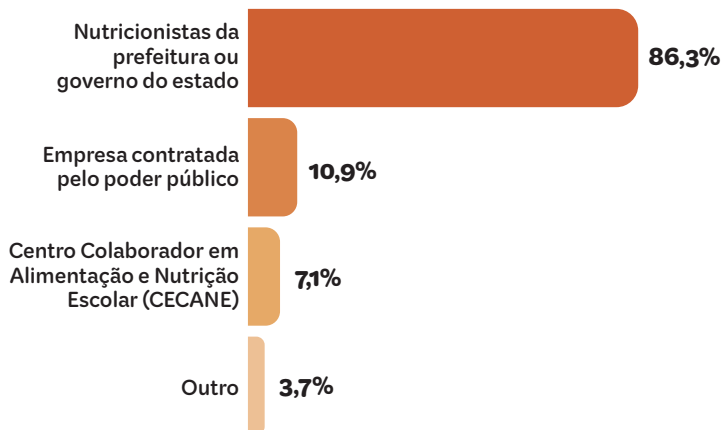
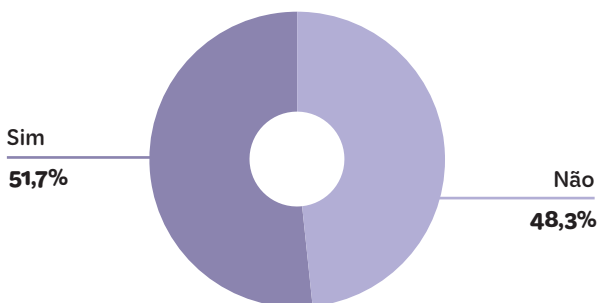


Gráfico 23: Na sua avaliação as atividades de formação oferecidas são adequadas e suficientes?



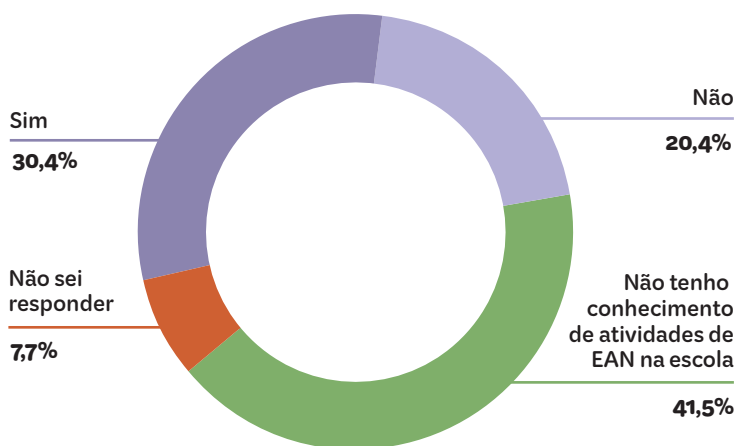
A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é reconhecida como um dos pilares do Dhana, na medida em que articula o acesso à comida saudável, culturalmente adequada e sustentável com processos educativos que fortalecem a autonomia e o protagonismo dos sujeitos. No âmbito da alimentação escolar, a EAN não se restringe ao currículo pedagógico, devendo envolver para além dos/as estudantes, gestores/as, nutricionistas, professores/as, coordenadores/as pedagógicos/as, cozinheiras/os e agricultores/

as familiares/as. A EAN permeia o cotidiano das cozinhas e refeitórios, a escolha e aceitação dos alimentos pelos estudantes e comunidade escolar, estando também nas práticas de preparo e valorização dos saberes tradicionais.

As cozinheiras escolares assumem, portanto, um papel central, na medida em que sua atuação ultrapassa a dimensão técnica da preparação das refeições. Na prática e no dia a dia das escolas, elas são também agentes educativas, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para a preservação da cultura alimentar local e para a efetivação do Dhana no ambiente escolar.

Porém, o que se observa, na prática, é que as cozinheiras escolares, ainda não estão integradas. Quando perguntadas sobre sua participação nas atividades de EAN oferecidas aos estudantes nas escolas, apenas 30,4% afirmam participar, enquanto 41,5% desconhecem estas atividades.

Gráfico 24: Você participa de atividades de Educação Alimentar e Nutricional oferecidas aos estudantes na escola?



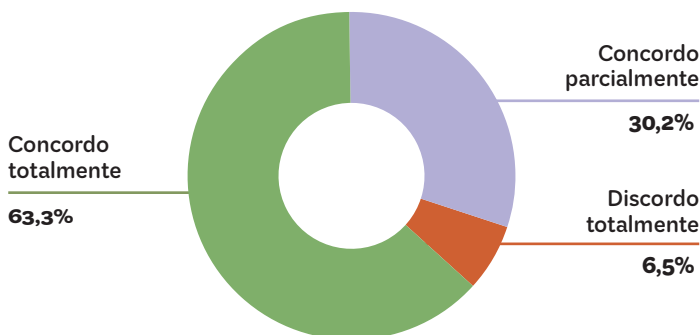
RESTRIÇÃO DE ULTRAPROCESSADOS

A coleta de respostas para esta pesquisa aconteceu no mesmo mês em que o FNDE publicou a Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, que estabeleceu mudanças significativas na alimentação escolar, reduzindo o limite de aquisição de alimentos processados e ultraprocessados de 20% para 15%. Além disso, a Resolução FNDE nº 6/2020 proíbe a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios e de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante para as crianças até três anos de idade. A pesquisa mostra que, a maioria das cozinheiras escolares (63,3%) concorda totalmente com as diretrizes que determinam a restrição da oferta de ultraprocessados, enquanto 30,2% concordam parcialmente, e um percentual pequeno, mais ainda a ser considerado discorda totalmente (6,5%).

Alimentos processados são 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 (GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2014).

Alimentos ultraprocessados são 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 (GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2014).

Gráfico 25: Qual a sua opinião sobre a restrição de produtos ultraprocessados na alimentação escolar?



É significativo o percentual de cantinas ou outras formas de comercialização de produtos ultraprocessados nas escolas (11,4%), o que fere as orientações do FNDE, que determinam que todo alimento comercializado na escola deve ser categorizado como alimentação escolar, e portanto, seguir as mesmas diretrizes legais de promoção da alimentação adequada e saudável, que orientam as refeições escolares. A comercialização, bem como a doação de alimentos e bebidas nas escolas, deve seguir também os princípios e diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, determinados no Decreto nº 11.821/2023, que estabelecem como prioridade a comercialização de alimentos in natura e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura, as tradições locais e a sociobiodiversidade.

Gráfico 26: Há na sua escola cantinas ou outras formas de comercialização de produtos ultraprocessados nas escolas ?



COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR



A aprovação da Lei do PNAE, em 2009, representou uma conquista histórica, ao definir que, um mínimo de 30% da aquisição de alimentos, realizada com recursos do FNDE, deveria ser feita diretamente da agricultura familiar, por meio da Chamada Pública da Agricultura Familiar, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. Em outubro de 2025, data posterior ao período de coleta de dados desta pesquisa, este percentual foi elevado para 45%. As compras da agricultura familiar são realizadas pelas EEx, sendo recomendado que realizem anualmente: mapeamento agrícola, elaboração de cardápios, realização das chamadas públicas, seleção e contratação de fornecedores da agricultura familiar com dispensa de licitação e priorizando assentados da reforma agrária, indígenas, quilombolas e mulheres.

A maioria das cozinheiras escolares (82,6%) informam que recebem alimentos produzidos por agricultores familiares da região. Ao serem perguntadas sobre a regularidade da entrega de produtos in natura (66,1%) informaram que são entregues na periodicidade semanal, seguidas das que revelam que esta entrega ocorre esporadicamente (19,6%).

Gráfico 27: Na sua escola são recebidos alimentos produzidos por agricultores familiares da região?

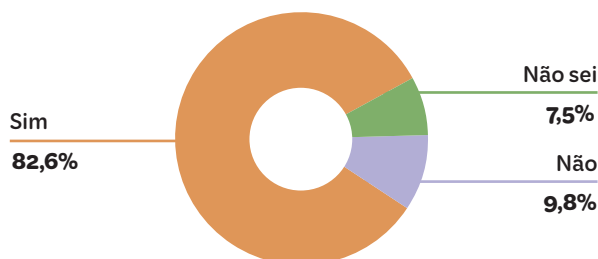


Gráfico 28: As entregas de produtos frescos da agricultura familiar, são feitas com que regularidade?



PERCEPÇÃO SOBRE OS ALIMENTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

As percepções das cozinheiras sobre os alimentos fornecidos pela agricultura familiar revelam um conjunto de pontos positivos, negativos e sugestões de aprimoramento, conforme apresentado a seguir.

Percebe-se em várias falas a valorização das compras da agricultura familiar, por aspectos de saúde e qualidade nutricional, destacando-se como positivo o fornecimento de alimentos in natura e polpas, e também de fortalecimento da agricultura familiar.

- *“São de suma importância, pois são alimentos saudáveis para o consumo.”*
- *“Os produtos recebidos são de excelente qualidade e sua importância para o incentivo dos produtores locais.”*
- *“Acho muito importante a compra da agricultura familiar, porque os alimentos são fresquinhos e de qualidade.”*
- *“Muito importante valorizar os produtos da agricultura familiar, frutas e legumes da região, só falta dar condições para que chegue até os alunos com qualidade.”*
- *“Que o governo continue incentivando a produção.”*

Os relatos indicam que muitas das cozinheiras entrevistadas, apesar de reconhecerem a importância da diversidade e adequação cultural e regional para enriquecer os cardápios, apontam insuficiência e quantidade de alimentos e entregas frente à demanda, e baixa diversidade dos alimentos fornecidos.

- *“Raramente recebemos produtos da agricultura familiar, deveria ser mais constante a compra desses produtos.”*
- *“Vem em pouquíssima quantidade comparado ao tamanho da escola.”*

“No início deste ano ficamos sem abóbora, coentro, couve, pimenta de cheiro e limão. Só normalizou em abril.”

“Alguns alimentos são insuficientes. Por exemplo, a galinha caipira.”

“Poderiam oferecer variedades maiores de verduras e frutas regionais”

“No Amazonas são sempre as mesmas opções: melancia, laranja, mamão, banana. Deveriam entregar frutas regionais da nossa cultura amazônica também.”

“Parece que a nossa agricultura só produz abóbora, couve, banana e mamão, outros produtos chegam muito esporadicamente.”

“Deveriam ser entregues semanalmente incluindo mais alguns produtos regionais, normalmente recebemos macaxeira, jerimum e banana, mas a agricultura local tem muito mais a oferecer como açaí e pupunha.”

São muitos os relatos que apontam a inadequação dos alimentos entregues, que chegam frequentemente impróprios para o consumo, verdes ou maduros demais, sugerindo entregas mais cuidadosas e seleção adequada. O que se observa é que quando os produtos chegam em boas condições a avaliação é muito positiva, mas falta regularidade, quantidade e controle.

“Recebemos mamão verdes que não amadureceram.”

“Quase sempre os produtos chegam estragados. E são descartados para o lixo.”

“Às vezes chegam impróprios para consumo e somos obrigados a receber.”

“Produtos muitas vezes de péssima qualidade, fruta estragada, tomate muito maduro e entre outros.”

“As frutas vão muito verdes e acabam estragando porque não amadurecem principalmente o abacaxi.”

“Muitas das vezes os produtos chegam sem condições de servir, muitos estragados.”

Vários relatos associam a qualidade dos alimentos com falhas na logística de distribuição e entregas, com transportes inadequados, demoras na distribuição e quantidades mal calculadas.

“A maioria vem já passado, podre e às vezes sem condições de uso, talvez pela demora de chegar até as escolas.”

“Que se possível entregassem no mesmo dia, porque se passar do dia chega estragado.”

“A maioria chega estragado na escola, devido à demora para a entrega.”

“Muitos produtos chegam estragados, outros verdes, e na maioria das vezes chegam todos de uma só vez. No próximo dia de aula já não servem mais para o consumo.”

“Falham nas entregas, os produtos na maioria das vezes chegam impróprios para o consumo.”

- “O transporte que acomoda os alimentos de agricultura familiar é inapropriado e quente, geralmente as frutas chegam ou verdes ou muito maduras quase podres.”
- “A logística de distribuição demora a sair da Secretaria Municipal de Educação e na maioria das vezes já chegam maduros demais e quase estragando.”

A respeito da fiscalização e das políticas públicas, criticam a baixa qualidade e a falta de controle sobre a procedência dos alimentos, recomendando maior rigor na supervisão para garantir que sejam de qualidade e realmente oriundos da agricultura familiar

- “Acho válido e de grande importância priorizar a agricultura familiar como fornecedor, porém, há de ter uma melhor fiscalização. A impressão que nos dá é de que deixam a pior parte para as escolas.”
- “Infelizmente aqui na minha cidade eles não cumprem a lei, as mesmas empresas entregam os produtos dizendo que são da agricultura familiar, mas nós sabemos que não são.”
- “Sem fiscalização, 50% das frutas muito verdes ou estragadas. E somos obrigados a receber o material.”



ENFRENTAMENTO DA FOME

Dentre as diretrizes centrais estabelecidas pela Lei do PNAE, destaca-se a determinação de garantir uma alimentação saudável e adequada, baseada no uso de alimentos variados, seguros e de qualidade. Não sem razão o PNAE é um dos mais importantes programas nacionais voltados ao enfrentamento da fome e da má nutrição, sendo a oferta de alimentos suficiente e adequados um direito de todos/as estudantes da rede pública de ensino.

As cozinheiras foram perguntadas sobre a oferta de refeições completas, isso significa pratos de comida de verdade compostos por alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras e carnes, de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável. 65% das entrevistadas disseram que em suas escolas são oferecidas refeições completas todos os dias da semana; 30,1% relatam que nem todos os dias, enquanto 4,9% preparam apenas lanche.

Ao serem perguntadas sobre a suficiência dos alimentos, 74,8% responderam que a quantidade é suficiente, em contrapartida 18,5% disseram que a comida é pouca ou muito pouca.

Gráfico 29: Na sua escola são oferecidas refeições completas (pratos de comida)?

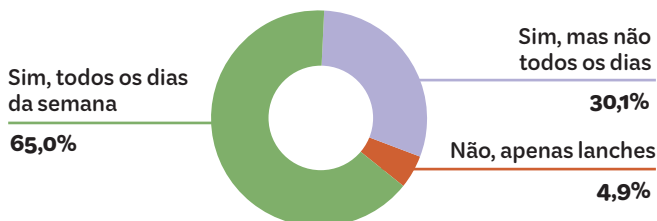
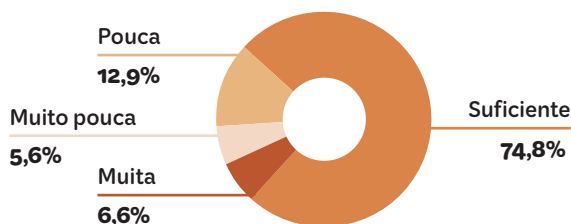


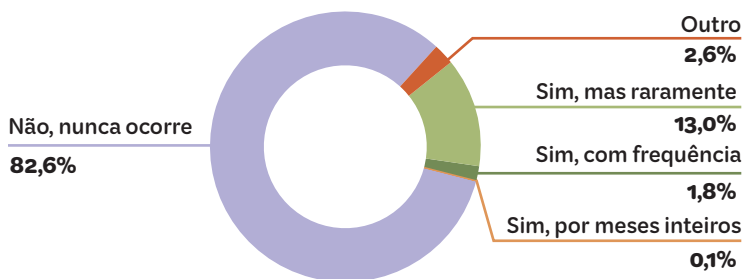
Gráfico 30: Qual é a sua percepção sobre a quantidade de comida oferecida na escola?



No contexto educacional, a persistência da fome entre crianças e adolescentes ameaça não apenas sua saúde física e emocional, mas também seu desenvolvimento cognitivo e seu rendimento escolar. O PNAE deve assegurar o atendimento universal, ou seja, a garantia de forma contínua, nutritiva e culturalmente adequada da alimentação escolar a todos estudantes e durante todos os dias letivos, em todas as escolas da rede pública.

Pela grande maioria dos relatos não aconteceram situações em que os estudantes tenham passado dias sem comer por falta de alimentação na escola (82,6%), mas é grave o fato de que essa situação já ocorreu nas escolas aonde atuam 14,9% das cozinheiras entrevistadas, incorrendo em grave violação ao direito à alimentação.

Gráfico 31: Os/as estudantes já passaram dias sem comer, por falta de alimentação a ser oferecida pela escola?



CONCLUSÃO

Considerando que, em 2025, 1.270 cozinheiras escolares atuantes no PNAE participaram desta pesquisa, temos aqui um retrato inédito e de grande relevância sobre a realidade vivenciada por estas profissionais em todo o território nacional. A grande maioria são mulheres, sobretudo negras, atuando em municípios de pequeno e médio porte, vinculadas principalmente ao setor público municipal, ainda que também tenhamos registros de atuação por meio de contratos temporários e terceirização. Há uma boa representação por regiões, raça/cor e idade, embora a participação de cozinheiras indígenas, quilombolas e de povos e comunidades tradicionais ainda tenha sido pequena, o que reforça a necessidade de ampliar estratégias de escuta a estes segmentos.

Como já mencionado na introdução deste relatório o ÓAÊ adota e defende a nomenclatura *cozinheiras escolares* para identificar as profissionais responsáveis pela execução, planejamento e cuidado das refeições no espaço escolar. Essa é uma escolha política, respaldada nos princípios do Dhana, que orientam nossa atuação. Embora a expressão “merendeira” tenha sido amplamente difundida no cotidiano escolar ao longo de décadas, ela carrega uma conotação reducionista, associada a práticas de alimentação rápida e, por vezes, inadequadas, com ênfase em ultraprocessados, produtos açucarados e de menor valor nutricional. Em contraste, a cozinheira escolar assume funções mais amplas, que incluem não apenas a execução, mas também o planejamento administrativo e o papel educativo, mediando a relação entre a gestão escolar, os estudantes e o alimento.

Entretanto, os marcos normativos que orientam o PNAE ainda não contemplam de forma explícita e consistente essa dimensão ampliada do trabalho dessas profissionais. Nos dispositivos legais, aparecem diferentes nomenclaturas “merendeira”, “manipuladora de alimentos” ou, em alguns casos, apenas “cozinheira” sem uma definição unificada ou reconhecida pela política. Essa ausência de padronização terminológica fragiliza o reconhecimento da categoria, dificultando avanços no âmbito dos direitos trabalhistas e contribuindo para um cenário de desmobilização, ao não oferecer um sentido de unidade identitária e política às cozinheiras escolares.

O estudo evidencia que, apesar de avanços normativos do PNAE e da valorização crescente da alimentação saudável, culturalmente adequada e sustentável, as condições para a execução dessa política permanecem insuficientes. A ausência de regulamentação específica para a profissão das cozinheiras escolares, a precariedade da infraestrutura, a carência de equipamentos, a sobrecarga de trabalho e os riscos ocupacionais vividos cotidianamente são entraves que comprometem tanto a qualidade das refeições oferecidas quanto a dignidade do trabalho dessas profissionais.



Do ponto de vista da formação e da educação alimentar e nutricional, as cozinheiras relatam limitações decorrentes da insuficiência de processos formativos e a baixa participação em atividades pedagógicas. Esses fatores fragilizam a atuação técnica relacionada ao preparo de alimentos e reduzem o potencial transformador da alimentação escolar como espaço de formação de novos hábitos alimentares.

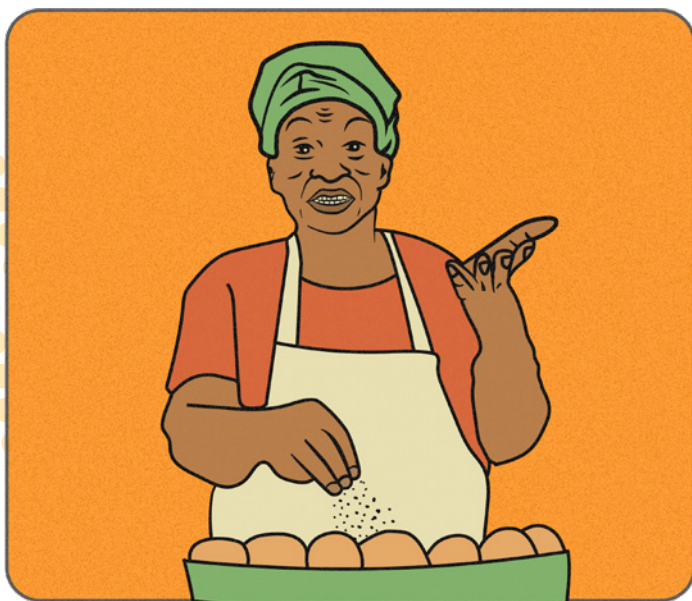
As percepções sobre a agricultura familiar revelam tanto o reconhecimento da sua importância para a qualidade da alimentação escolar quanto desafios logísticos persistentes, relacionados à frequência, à quantidade e à conservação dos alimentos entregues. A irregularidade das entregas e a falta de diversidade regional comprometem a efetivação da diretriz legal de valorização da agricultura familiar, especialmente no que se refere à inclusão de produtos de comunidades quilombolas, indígenas e tradicionais. Este é sem dúvidas um dos grandes problemas associados às compras da agricultura familiar, devendo as três esferas de governo investir no aperfeiçoamento das condições logísticas do PNAE.

Frente a esse conjunto de desafios, torna-se urgente avançar em três frentes: (i) o reconhecimento formal e jurídico das cozinheiras escolares como categoria profissional estratégica no PNAE; (ii) a ampliação dos investimentos em infraestrutura, equipamentos e condições de trabalho adequadas; e (iii) a criação de mecanismos que assegurem formação continuada, valorização identitária e maior protagonismo dessas trabalhadoras no planejamento e execução da alimentação escolar; (iv) e o aperfeiçoamento das condições logísticas.

Por fim, e não menos importante, é a escuta a estas profissionais que estão na ponta da alimentação escolar, quanto à capacidade

do PNAE de assegurar a universalidade e qualidade dos alimentos ofertados. Em nenhuma escola do país deveria faltar alimentação escolar, sendo essa uma grave violação de direitos, em grande medida associada ao subfinanciamento desta política.

Sem as cozinheiras escolares, não há PNAE. São elas que transformam diretrizes e recursos em comida de verdade, que garantem diariamente a efetivação do Dhana e que dão vida à política pública mais longa e estruturante de segurança alimentar e nutricional do Brasil. O futuro do PNAE depende também do reconhecimento e da valorização do trabalho dessas mulheres, que com dedicação e resistência sustentam, no cotidiano, a luta pela soberania e segurança alimentar no espaço escolar.



FICHA TÉCNICA

Esta é uma publicação do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ), elaborada sob coordenação da FIAN Brasil e do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN).



Redação: Débora Evellyn Olimpio

Coordenação e organização: Débora Evellyn Olimpio, Luana de Lima Cunha e Mariana Santarelli

Revisão: Mariana Santarelli e Luana de Lima Cunha

Contribuições: Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Damares Alencar, Helen Melo e Maria Tereza da Silva Neta.

Diagramação: Patricia Nardini

Ilustração: Paula Dager

Apoio de mobilização: Associação Brasileira de Nutrição (Asbran), Conselho Federal de Nutrição (CFN) e Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN) e apoio das redes de cozinheiras e cozinheiros, da página “Sou Tia da Merenda de Manaus (Instagram)”, Sindicato Estadual dos Profissionais de Educação do Rio de Janeiro (SEPE-RJ), Slow Food Brasil, Xepa Ativismo e Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes)

Apoio institucional: Instituto Ibirapitanga e Global Health Advocacy Incubator (GHAi)

OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ÓAE)

NÚCLEO EXECUTIVO:

FIAN Brasil - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas

Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)

Núcleo Executivo: Luana de Lima Cunha, Mariana Santarelli, Maria Emília Pacheco, Pedro Vasconcelos e Vanessa Schottz.

Coordenação: Mariana Santarelli

Assessora Executiva e de Pesquisa: Débora Evelyn Olimpio

Assessor de Comunicação: Yuri Simeon

Assessora de Incidência: Maíra Miranda

COMITÊ CONSULTIVO ÓAE:

ActionAid Brasil | Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável | Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA) | Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) | Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) | Associação Nacional de Pesquisa em Financiamento da Educação (FINEDUCA) | Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG) | Conselho Federal de Nutrição (CFN) | Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE) | Federação Nacional de Nutricionistas (FNN) | Instituto de Defesa de Consumidores (Idec) | Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) | Movimento Sem Terra (MST) | Rede de Mulheres Negras para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDESSAN) | Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN).

Site: alimentacaoescolar.org.br

E-mail: observatorio@alimentacaoescolar.org.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Olimpio, Débora Evellyn

Levanta dados cozinheiras : o que relatam sobre a realidade do trabalho nas cozinhas escolares / Débora Evellyn Olimpio ; [organização Luana de Lima Cunha, Mariana Santarelli ; diagramação Patricia Nardini]. -- 1. ed. -- Brasília, DF : FIAN Brasil : Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE), 2025. -- (Levanta dados ; 1)

Bibliografia

ISBN 978-65-88708-55-2

1. Alimentação 2. Cozinhas 3. Cozinheiras 4. Hábitos alimentares 5. Merenda escolar - Brasil 6. Nutrição I. Cunha, Luana de Lima. II. Santarelli, Mariana. III. Nardini, Patricia. IV. Título V. Série.

25-310229.3

CDD-613.2

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação e nutrição : Promoção da saúde 613.2
Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964

CITAR COMO (Referência):

OLIMPIO, DÉBORA EVELLYN. Levanta dados cozinheiras: o que relatam sobre a realidade do trabalho nas cozinhas escolares. Brasília, DF: FIAN Brasil; Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE), 2025. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/acervo/levanta-dados-cozinheiras>.

ou

OLIMPIO, D. E. Levanta dados cozinheiras: o que relatam sobre a realidade do trabalho nas cozinhas escolares. Brasília: FIAN Brasil; Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE), 2025. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/acervo/levanta-dados-cozinheiras>.



ÓAÊ observatório da
alimentação
escolar