

Restaurantes populares precisam de atenção

Pedro Pincer

Os restaurantes populares do governo federal visam à distribuição de refeições saudáveis, a preços acessíveis, para pessoas em situação de insegurança alimentar e preferencialmente em cidades com população superior a 100 mil habitantes. Também devem realizar outras

atividades de desenvolvimento social, dentro do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. No entanto, pesquisa da UnB mostrou que muitas unidades têm problemas nas instalações, o que o Ministério do Combate à Fome tenta enfrentar com programa em parceria com estados e municípios.



Restaurantes populares do DF, como o de Riacho Fundo 2, serviram juntos mais de 8 mil refeições por dia, a R\$ 1, em 2011

Conheça o programa do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

▶ OBJETIVOS DO PROGRAMA

- » Apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público municipal/estadual, ampliando a oferta de refeições prontas saudáveis e a preços acessíveis.
- » Apoiar a construção, reforma e adaptação das instalações prediais, e a aquisição de equipamentos, materiais permanentes e de consumo novos;
- » Apoiar a capacitação das equipes de trabalho e a formação de profissionais na área de gastronomia, que desempenhem atividades básicas de um restaurante;
- » Apoiar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação.

▶ PÚBLICO-ALVO

Pessoas e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional.

▶ LOCAL IDEAL PARA IMPLANTAÇÃO

Regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda como, por exemplo, as áreas centrais das cidades que, preferencialmente, também sejam próximas a locais de transporte de massa — ainda que a localização deva permitir que os usuários não tenham de utilizar meios de transporte para os deslocamentos no horário de almoço.

A localização do restaurante popular deve atender também idosos, desempregados e estudantes. Ele deve estar situado em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó ou outros contaminantes e não deve estar exposto a inundações.

O terreno deve possuir infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para o esgotamento sanitário e as águas pluviais. Além disso, os acessos — tanto de pedestres, quanto de veículos — e seu entorno imediato devem ser pavimentados.

▶ COMO PARTICIPAR DO PROGRAMA

Os estados e municípios interessados na parceria para implantação do programa devem participar do processo de seleção, atendendo aos critérios estabelecidos no manual do programa e em edital publicado anualmente no Diário Oficial da União (disponível em www.mds.gov.br/segurancaalimentar/editais). A gestão é responsabilidade do poder público local, e a produção mínima estimada é de mil refeições diárias, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana.

Para a implantação dos restaurantes populares há a contrapartida obrigatória nos convênios e contratos de repasse. Os entes beneficiados assumem a manutenção do equipamento público.

▶ O MANUAL DE RESTAURANTES POPULARES

Para obter mais informações sobre a elaboração de projetos e instruções técnicas para a implantação de um restaurante popular, consulte o Manual de Restaurantes Populares, disponível no Portal do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), no seguinte endereço eletrônico: www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos/restaurantespopulares. Também é possível se informar pelo telefone 0800-7072003, pelo fax (61) 3433-1118, ou pelo e-mail restaurantes.populares@mds.gov.br.

▶ VALOR DAS REFEIÇÕES

Não existe padrão para o valor cobrado pelas refeições fornecidas, uma vez que a operação é de competência do poder público local. O Ministério do Desenvolvimento Social orienta apenas a cobrança de preço acessível à população de baixa renda da região, e que a refeição seja adequada e saudável. Boa parte dos municípios adota o valor simbólico de R\$ 1, mas não há uma obrigatoriedade da cobrança desse valor visto que, a fim de se garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pelo programa, pode ser necessária uma reavaliação dos processos e custos de operação. Desse modo, é possível um reajuste do preço cobrado dos usuários, desde que não ultrapasse R\$ 2, valor máximo atualmente cobrado pelas unidades apoiadas pelo ministério.

Precursor recebeu prefeitos, ministros e presidentes

Com a intenção de melhorar a alimentação dos trabalhadores, o então presidente Getúlio Vargas criou, em agosto de 1941, o Serviço de Alimentação da Previdência Social (Saps), subordinado ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. Tratava-se de uma rede de restaurantes populares que tinha como um dos objetivos complementar o salário mínimo.

O Saps também assumiu uma função educativa, divulgando as vantagens que o trabalhador teria com uma alimentação saudável. E esteve muito presente na política do país, sobretudo a sede central, na Praça da Bandeira, no Rio de Janeiro, então capital federal.

Ali eram comuns as visitas de ministros, prefeitos, governadores e de presidentes da República. O restaurante também servia de modelo para as diversas unidades do país e recebeu todos os projetos de ampliação do Saps, como a biblioteca popular e cursos de alfabetização.

O serviço funcionou até fevereiro de 1967, quando foi fechado pelos militares, sob denúncias de corrupção e o argumento de que abrigava reuniões de sindicalistas de esquerda.

Saiba mais

- Pesquisa da UnB na íntegra: <http://slidesha.re/diagnosticoUnB>
- Pesquisa do Ibope sobre usuários de restaurantes populares (2005): <http://bit.ly/pesquisalbope>
- Roteiro de implantação para restaurantes populares: <http://bit.ly/roteiroUFJF>
- Diagnóstico da qualidade e atenção dietética nos RPs: <http://bit.ly/manualRPs>

Veja as edições anteriores do Especial Cidadania em www.senado.gov.br/jornal

Pesquisa mostra importância para a saúde da população

A pesquisa *Diagnóstico da Qualidade e Atenção Dietética nos Restaurantes Populares do Brasil*, realizada em 2010 pela Universidade de Brasília (UnB), mostrou a importância da rede para a saúde das pessoas atendidas. Segundo a professora Raquel Botelho, 17% dos frequentadores apresentaram hipertensão arterial e 49%, excesso de peso, entre outros problemas de saúde relacionados à alimentação. Além disso, para muitos entrevistados, o almoço no restaurante era a única refeição do dia.

O levantamento constatou que o almoço dos restaurantes populares fornece uma média de calorias de acordo com o recomendado, embora o suprimento de sódio esteja bem acima do nível ideal. A informação sobre o valor nutricional em restaurantes faz parte, inclusive, do Projeto de Lei do Senado (PLS) 489/11, de Antonio Carlos Valadares

(PSB-SE), que se encontra na Comissão de Meio Ambiente.

Sobre a higiene nas instalações e na produção, transporte e manipulação de alimentos, a pesquisa indicou 14 unidades satisfatórias, 21 com restrições e duas insatisfatórias. O documento destacou a deterioração das estruturas físicas.

Raquel Botelho explicou que, a partir dos dados, foram realizadas oficinas de capacitação com os nutricionistas dos estabelecimentos, na área de fabricação e na melhoria da qualidade sanitária da refeição, assim como no planejamento do cardápio. A ideia é buscar o aproveitamento de produtos regionais e a redução nos teores de sódio. Os restaurantes estão sendo revisitados, para nova avaliação.

Em março, debate na Comissão de Assuntos Sociais do Senado já apontara a necessidade de mais investimentos na capacitação de profissionais que trabalham com alimentos.

Estados e Distrito Federal têm iniciativas próprias

Além do Programa Restaurantes Populares, do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, o Distrito Federal e alguns estados têm suas próprias iniciativas pra oferecer segurança alimentar à população de baixa renda.

O Restaurante Popular Bom Prato, da Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo, tem 33 unidades, sendo 19 na capital e 14 no interior e no litoral. Até dezembro de 2011, foram servidos 87,5 milhões de pratos. São almoços completos, de alto teor calórico. O governo paulista paga R\$ 2,50 do valor total da refeição e o usuário complementa com R\$ 1. Crianças de até 6 anos não pagam.

A Subsecretaria de Segurança Alimentar do Distrito Federal, por meio do

Programa Nutrindo a Mesa, elabora, com o auxílio de nutricionistas, um cardápio mensal que é distribuído pelas 13 unidades do programa. No ano passado, foram servidas mais de 8 mil refeições diárias a R\$ 1.

Iniciativa semelhante ocorre no Rio de Janeiro, onde a Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos é responsável pelo funcionamento de 16 restaurantes, que servem diariamente mais de 50 mil almoços, a R\$ 1, e 20 mil cafés da manhã por 35 centavos.

Outro estado que tem seu regime próprio é o Rio Grande do Norte. Com uma rede de 14 estabelecimentos, o governo potiguar fornece, 12.700 refeições por dia. O investimento nos restaurantes é estimado em R\$ 14 milhões.