Nota Técnica nº 07/2025

PADRÃO DE UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Há mais de uma década, o uso de utensílios de aço inoxidável é padronizado para as refeições dos alunos nas escolas estaduais. Esta medida, que substituiu os utensílios de plástico, tem como objetivo principal garantir a saúde, a segurança e o bem-estar dos estudantes, além de otimizar os recursos públicos.

A escolha do aço inoxidável é justificada por suas características superiores, que priorizam as condições higiênico-sanitárias e a segurança alimentar dos alunos. Ao contrário dos utensílios de plástico, o aço inox não libera substâncias químicas prejudiciais, como o BPA, ao entrar em contato com alimentos quentes. Além disso, sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede o acúmulo de bactérias e odores.

Do ponto de vista prático e econômico, o aço inoxidável oferece maior durabilidade, o que resulta em economia a longo prazo, já que não é propenso a rachaduras e quebras como o plástico. A adoção deste material também está alinhada com as metas de sustentabilidade, minimizando o impacto ambiental gerado pela produção e pelo descarte de plásticos.

Se a escola observar a necessidade de reposição dos utensílios de inox(garfo, colher, faca, prato e caneca) devido ao aumento de matrículas ou por reposição (substituição de itens danificados, obsoletos ou em desconformidade com as normas sanitárias vigentes), deverá acessar o sistema de gestão de materiais e suprimentos escolares-GMSE, por meio do link: https://gmse.paas.pr.gov.br, para a solicitação do(s) item(s).

Curitiba, 03 de outubro de 2025

Equipe Técnica de Nutricionista
FUNDEPAR/DNA/CTAE