

**Nota Técnica nº 03/2026****REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINAS E LANCHONETES ESCOLARES**

A presente Nota Técnica tem por finalidade orientar as unidades escolares da rede pública estadual quanto à comercialização de alimentos e bebidas em cantinas instaladas no ambiente escolar.

Em conformidade com a Lei nº 22.479/2025, as cantinas comerciais deverão observar padrões técnicos de qualidade sanitária, segurança alimentar e equilíbrio nutricional, de modo a contribuir para a promoção da saúde dos estudantes e para a formação de hábitos alimentares adequados.

Nesse sentido, fica proibida a comercialização de alimentos ultraprocessados nas dependências das unidades escolares. Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos ultraprocessados são formulações industriais produzidas principalmente a partir de substâncias extraídas de alimentos ou sintetizadas em laboratório, como óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas, corantes, aromatizantes e outros aditivos. Esses produtos passam por diversas etapas de processamento industrial, como extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento, com o objetivo de tornar os alimentos mais duráveis e sensorialmente atrativos. Exemplos de alimentos ultraprocessados incluem biscoitos recheados, salgadinhos industrializados “de pacote”, refrigerantes, macarrão instantâneo, dentre outros.

Adicionalmente, as unidades escolares e responsáveis pelas cantinas comerciais deverão observar a rotulagem nutricional dos produtos alimentícios, conforme a regulamentação vigente. Dessa forma, fica igualmente vedada a comercialização de alimentos que apresentem rotulagem nutricional frontal com símbolo de lupa indicando “alto em sódio”, “alto em açúcar adicionado” ou “alto em gordura saturada”, conforme demonstramos, considerando os impactos do consumo excessivo desses nutrientes para a saúde dos estudantes.



Nesse contexto, orienta-se que as cantinas escolares priorizem a comercialização de alimentos in natura ou minimamente processados, preparados preferencialmente no próprio estabelecimento e com baixo teor de gordura, açúcar e sal. Recomenda-se a oferta de opções mais saudáveis, como salgados assados (esfirras, empadas, tortas salgadas), sanduíches naturais com queijo, frango desfiado ou atum além de pães caseiros, como pão de milho, batata, mandioca. Também podem ser vendidas saladas de frutas, vitaminas e sucos naturais de frutas, bem como bolos caseiros simples (de banana, maçã, cenoura, laranja).

Ressalta-se, ainda, que os alimentos disponibilizados para comercialização deverão apresentar as informações nutricionais de forma visível, incluindo a tabela nutricional com o valor energético (calorias), o teor de carboidratos e a indicação da presença ou ausência de glúten e lactose.

Pedimos atenção e observância rigorosa desta norma por parte de todas as escolas garantindo o cumprimento da legislação vigente e o objetivo de promover a saúde dos estudantes e prevenir doenças como obesidade, diabetes, hipertensão e problemas do aparelho digestivo.

Atenciosamente,

Curitiba, 09 de março de 2026.

**Equipe Técnica de Nutricionistas  
FUNDEPAR/DNA/DVTA**