

Processo SEI nº	6016.2025/0058840-9	
Protocolo CME	30/2025	
Interessado	EMEI Profª Jane Verzinhasse Peres Zanfra	
Assunto	PROJETO ESPECIAL/EXPERIMENTAL “TODA COMIDA BOA”	
Conselheiras Relatoras	Sueli Aparecida de Paula Mondini e Simone Aparecida Machado	
Parecer CME nº 08/2026	Aprovado Sessão Plenária de 28/07/2026	Publicado no DOC de 10/08/2026, páginas 53 a 55, Atos do Executivo nº 2205196

01	I. RELATÓRIO
02	1. Histórico
03	Trata o presente de projeto enviado pela equipe gestora da EMEI Professora Jane Verzinhasse Peres Zanfra, para autorização de Projeto Especial/Experimental denominado "TODA COMIDA BOA". O processo, que trata de pedido de aprovação, chegou ao Conselho para análise e manifestação em janeiro de 2026, após tramitar pela DRE PJ, SME/COPED e SME/CODAE. O Projeto pedagógico apresentado é diferenciado visto que tem como foco a alimentação consciente de crianças pequenas, possibilitando uma relação diferente com os alimentos e mudança em hábitos alimentares para toda a vida. Considerando o documento “Orientações Pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional”, fruto de uma construção coletiva entre nutricionistas, professores e a comunidade escolar, que incentiva hábitos saudáveis, sustentabilidade e valorização da cultura alimentar local, este Colegiado entende a importância de tal iniciativa da EMEI. O processo traz, dentro do possível considerando o tema, informações conforme estabelecido na Resolução CME 03/2020 que trata de projetos pedagógicos especiais/experimentais, inclusive manifestação da Supervisão Escolar, DIPED, COPED e CODAE. Vale destacar, que a equipe da unidade compareceu, a convite do CME, na sessão no dia 14/05/2026, para apresentação e detalhamento do projeto. Ocasão em que foi possível observar e discutir as potencialidades da proposta em relação à promoção das aprendizagens e desenvolvimento das crianças.
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	1. Identificação e caracterização da Unidade Educacional, com dados da criação e autorização
23	

24	A EMEI Professora Jane Verzinhasse Peres Zanfra situada à Rua Fernando Sabino, nº 148,
25	Parque Nações Unidas, vinculada à Diretoria Regional de Educação Pirituba/Jaraguá faz
26	parte da Rede Municipal de Ensino de São Paulo.
27	Sua criação foi consolidada pelo Decreto nº 53.520, de 07 de novembro de 2012 com
28	denominação EMEI Parque das Nações.
29	Em 19/10/2021 foi publicada nova denominação: Escola Municipal de Educação Infantil
30	Professora Jane Verzinhasse Peres Zanfra.
31	Até 2023, atendia crianças de 4 e 5 anos por 6 horas diárias e, a partir de 2024, em
32	período integral de 8 horas – das 08:00 às 16:00.
33	2. Características da comunidade escolar atendida e perfil das crianças e
34	educadores
35	A EMEI fica localizada na região norte da cidade de São Paulo, no distrito do Jaraguá, no
36	bairro denominado Parque Nações Unidas e conhecido pela comunidade como
37	assentamento dos “sem terra”.
38	A comunidade do entorno é composta por sua maioria por famílias vinculadas à
39	Movimentos Sociais por Moradia. O bairro está em processo de crescimento e traz para
40	a região um perfil de famílias de classe média-baixa na maioria trabalhadores vindos da
41	região norte e nordeste do país.
42	No entorno existe um conjunto habitacional onde moram aproximadamente 800 famílias
43	e, um pouco mais distante existe um condomínio do CDHU com uma população média
44	de 1.600 famílias.
45	As crianças em grande parte residem nesses apartamentos ou nas casas do entorno, e
46	cerca de 80% das crianças utilizam o Transporte Escolar Gratuito - TEG, devido à barreira
47	física entre o conjunto habitacional CDHU e a EMEI.
48	O bairro possui poucas opções de lazer e o espaço de brincar e de contato com a natureza
49	acaba sendo a escola.
50	3. Caráter especial do projeto a ser autorizado pelo Conselho
51	O projeto tem como caráter especial a alimentação como centro do projeto pedagógico.
52	Tem como diferenciais: autosserviços, horário estendido de refeição, horta,
53	compostagem, parceria com Instituto Triângulo que tem como pauta a sustentabilidade
54	do planeta, além do envolvimento de toda a equipe: professores, gestão, funcionários
55	da cozinha, funcionários da limpeza, equipe de apoio, ABAE’S, AVE’S e, sempre, as
56	crianças da unidade.
57	Neste ano letivo, com atendimento de 8 (oito) horas diárias e oferecimento de refeição
58	em três horários, a unidade, além de proporcionar horário estendido, implementa o
59	horário diverso daquele que consta na Instrução Normativa da Secretaria.
60	4. Justificativa para o projeto Toda comida boa precisa de tempo para ser apreciada

61	A partir de estudos sobre espaços e temporalidades na educação infantil, inquietações
62	surgiram em torno do tema alimentação e despertaram na equipe a vontade de
63	modificar a forma que as crianças viviam a alimentação, que elas pudessem escolher o
64	momento de sua refeição dentro da janela de uma hora e, num primeiro momento foi
65	acertado o cronograma: Lanche entre 08h e 09h; Refeição entre 11h e 12h e Lanche:
66	entre 14h e 15h.
67	Em observação nos momentos de refeição, a equipe percebeu que as crianças não
68	estavam usufruindo plenamente do almoço quando ele acontecia entre dois lanches.
69	Muitas vezes as crianças optavam por comer mais os alimentos do lanche, sendo estes
70	menos nutritivos e, então, novo cronograma para alimentação: café da manhã das 08:30
71	às 09:30, lanche das 11:00 às 12:00 e o almoço das 13:30 às 14:30.
72	A equipe educacional entendendo que o momento da alimentação permite o despertar
73	de diferentes sentidos: paladar, olfato, visão e tato, convida as crianças para explorar as
74	cores, aromas e texturas presentes no prato e prepara o refeitório/restaurante para que,
75	durante as refeições, educadores e crianças conversem sobre memórias afetivas,
76	experiências e sensações, propiciando a construção de práticas saudáveis de
77	alimentação, fortalecimento de vínculos e troca de saberes, tendo destaque na formação
78	do comportamento alimentar das crianças.
79	Paralelo às alterações na forma e horas de oferecimento de alimento, o projeto TODA
80	COMIDA BOA é composto por outras iniciativas da equipe:
81	a. PRECISA CUIDAR DO PLANETA – parceria com o Instituto Triângulo com a coleta
82	de óleo de cozinha que a cada 2 litros de óleo usado é entregue ao contribuinte 2
83	barras de sabão ecológico;
84	b. PRECISA SER CULTIVADA - Horta e
85	c. PRECISA SER DESCARTADA CORRETAMENTE – Compostagem.
86	5. Objetivos do projeto
87	a. Promover a autonomia das crianças no momento da alimentação;
88	b. Oferecer experiências que envolvam noções básicas de comportamento e
89	convívio social;
90	c. Garantir o direito da criança, de gerenciar seu tempo, inclusive na alimentação;
91	d. Possibilitar a valorização dos aspectos socioculturais da alimentação;
92	e. Proporcionar momentos de prazer durante as refeições;
93	f. Aprimorar repertório alimentar, valorizando o aspecto nutricional e a
94	apresentação dos alimentos;
95	g. Dar oportunidade à criança, a partir do desenvolvimento de suas habilidades, de
96	ter autonomia na escolha da quantidade e tipo de alimento a consumir, de
97	acordo com seu gosto;
98	h. Discutir as necessidades alimentares diárias individuais, tanto em quantidade
99	quanto em valores nutricionais, auxiliando no combate a distúrbios e doenças;

100	i. Despertar o prazer pela ingestão de alimentos atrativos, realizando
101	experimentação de diferentes sensações em relação ao aspecto, textura, cor,
102	aroma e sabor;
103	j. Relacionar as sensações de prazer pelo ato cultural de se alimentar, de saciedade
104	da fome e de satisfação das necessidades do corpo;
105	k. Estimular a socialização e a interação com outras crianças e adultos, por meio de
106	um rico contato afetivo e social no momento da refeição.
107	6. Estágio em que o projeto se encontra
108	O projeto acontece desde 2021, com a implantação de período do almoço estendido.
109	Com o sucesso da empreitada no ano seguinte esse formato passa a abarcar todas as
110	refeições da unidade e ganha mais desdobramentos conforme a alimentação se torna
111	“centro de um trabalho pedagógico”.
112	Desde 2024, ao ser transformada em escola de período integral de 8 horas, novas
113	alternativas foram sendo acrescentadas para o desenvolvimento do projeto, com
114	produção de material, formação dos educadores, organização de cronograma diário para
115	melhor aproveitamento dos horários de refeição e, alteração na sequência das refeições:
116	Lanche, lanche e por último almoço.
117	Trabalham com o plantio na horta tendo como pauta a alimentação saudável e também
118	e apresentação a verduras e legumes que muitas vezes, não conhecem. São estimuladas
119	a experimentar e valorizar os alimentos que plantaram, a preparar receitas e inserir esses
120	alimentos no seu cotidiano.
121	A partir de 2023, em parceria com o Instituto Triângulo fazem a coleta de óleo de cozinha
122	usado e recebem sabão ecológico, quando as crianças aprendem e são chamadas a
123	refletir sobre o descarte correto de materiais.
124	A equipe, com a preocupação de descarte correto de material que diminua o envio para
125	o aterro sanitário, implantou na unidade a prática de compostagem, com a produção de
126	um adubo natural para hortas e jardins que não agride o meio ambiente.
127	7. Dinâmica no desenvolvimento do projeto
128	Revela-se no projeto, muitos momentos de estudo e observação das crianças nos
129	horários de refeição para o estabelecimento de regras e divisão do trabalho até chegar
130	no formato do projeto atual.
131	A organização do local das refeições é planejada de maneira a criar uma atmosfera
132	acolhedora, para que a criança adquira confiança, autonomia, aprenda a manusear os
133	utensílios, utilizando todos os sentidos para conhecer os alimentos, percebendo suas
134	sensações de fome e saciedade.
135	O restaurante é preparado com toalhas, guardanapos, plantas, talheres, pratos e afins.
136	No horário combinado para abertura do restaurante, o educador presente na sala de
137	referência avisa as crianças que se inicia naquele instante o momento de refeição, os

138	interessados retiram um ticket com o educador, descem as escadas e os depositam em
139	uma urna localizada no restaurante podendo, a seguir, servir-se.
140	A refeição acontece com a criança tendo liberdade de escolher com quais colegas quer
141	dividir o momento; se prefere mesas e cadeiras altas ou baixas; se utilizará garfo, faca ou
142	colher. Sempre acompanhado por adultos da escola que estão prontos para amparar,
143	incentivar e mediar, se necessário, o momento de cada refeição.
144	8. Critérios e procedimentos para avaliação e sistematização do acompanhamento
145	das aprendizagens e desenvolvimento das crianças
146	A avaliação do projeto é realizada de forma contínua por meio da escuta e observação
147	de todos os envolvidos, sendo estes: famílias, crianças e profissionais da escola, sempre
148	priorizando o bem-estar das crianças e sua evolução no contato com a alimentação
149	saudável e construção social do hábito alimentar.
150	Somam-se a isso as reuniões de conselho da EMEI e o Conselho Mirim onde a temática
151	também é pauta, além da aferição através do trabalho realizado pelos educadores da
152	unidade escolar visando a ampliação de repertório alimentar das crianças.
153	Compõem, ainda, a avaliação do projeto, o acompanhamento e registros da supervisão
154	escolar e da supervisão de nutrição que apoiam a execução do projeto para que cada
155	criança da EMEI Professora Jane Verzinhasse Peres Zanfra seja respeitada em suas
156	características, potencialidades e necessidades, sugerindo alterações que se façam
157	necessárias.
158	9. Explicitação do plano de formação para todos os profissionais da educação em
159	exercício na Unidade
160	No projeto são realizados estudos e avaliação nos horários de JEIF e nos horários de HA,
161	nas reuniões de Conselho da EMEI e Conselho Mirim e nas reuniões de pais e muitos
162	momentos de observação e discussão de casos com a equipe de apoio que acompanha,
163	com os professores, as atividades das crianças.
164	Os documentos que embasam o projeto são sempre consultados e lembrados nessas
165	reuniões de estudo: Currículo da Cidade-Educação Infantil, Orientação Normativa de
166	Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil, e da BNCC.
167	10. Síntese dos principais avanços e desafios diagnosticados pela Unidade para
168	efetivar a implantação/implementação do projeto, especificando-os e em que
169	níveis e instâncias ocorrem
170	A equipe da unidade relata avanços significativos nas aprendizagens e desenvolvimento
171	das crianças evidenciando: melhoria da convivência, relacionamentos, vínculos e
172	interações; desenvolvimento da autonomia; conhecimento de si, dos próprios gostos e
173	interesses para escolhas saudáveis; respeito a regras, combinados e direitos do outro;
174	ampliação de vocabulário, conhecimentos e argumentação; aprendizagens sobre

175	alimentação como conteúdo transversal para a apropriação dos objetivos do currículo de
176	educação infantil; protagonismo das crianças.
177	11. Ata do Conselho de Escola em que conste a avaliação e aprovação do projeto
178	a ser encaminhada a este Colegiado
179	O projeto foi aprovado em reunião do Conselho da EMEI em 07/03/2024, tramitou pelas
180	instâncias da DRE e SME chegando ao Conselho em janeiro de 2026. Cada proposta de
181	alteração ou, a partir da avaliação é apresentado ao Conselho da EMEI e Conselho Mirim.
182	12. Manifestações da Diretoria Regional de Educação:
183	12.a. Supervisão Escolar, contendo a análise descritiva do projeto e parecer
184	conclusivo sobre sua pertinência
185	<i>“O projeto apoia-se nos pilares da educação para alimentação saudável, autonomia dos</i>
186	<i>infantes e interação entre eles.</i>
187	<i>Partindo do pressuposto de que os momentos de refeição na escola não devem ser</i>
188	<i>apartados das práticas sociais de alimentação que acontecem fora dos muros escolares,</i>
189	<i>a Unidade organizou o refeitório deixando-o como um restaurante: as mesas são</i>
190	<i>cobertas com toalhas, enfeitadas com vasos e organizadas de forma a possibilitar o</i>
191	<i>diálogo tranquilo entre os comensais.</i>
192	<i>O autosserviço vem ao encontro do projeto apresentado, possibilitando que as crianças</i>
193	<i>montem seu prato, sob a supervisão da equipe escolar, que os incentiva a desenvolver</i>
194	<i>bons hábitos alimentares por meio de várias atividades paralelas, como as atividades</i>
195	<i>realizadas na cozinha experimental.</i>
196	<i>.... Pela relevância para o desenvolvimento de uma cultura de alimentação saudável, que</i>
197	<i>engloba também o aspecto social das refeições e a autonomia dos infantes, somos</i>
198	<i>favoráveis à sua aprovação”</i>
199	12.b. DIPED
200	<i>“A proposta da alimentação estendida reflete a visão de criança e de currículo</i>
201	<i>preconizada nos documentos de SME/COPED, possibilitando protagonismo e autonomia</i>
202	<i>das crianças. Assim, a dimensão pedagógica da alimentação vem sendo respeitada</i>
203	<i>no projeto “Toda comida boa”, permitindo que as crianças construam consciência de</i>
204	<i>seus próprios corpos, possam interagir entre si, possam fortalecer vínculos, intensificar</i>
205	<i>suas curiosidades e interesses a respeito dos alimentos, fortalecendo assim, o caráter</i>
206	<i>social da alimentação, alinhado à Orientação Normativa que trata a refeição como um</i>
207	<i>ato cultural. Dessa forma, a equipe de Educação Infantil da DIPED-PJ emite o parecer</i>
208	<i>favorável à continuidade do projeto “TODA COMIDA BOA”.</i>
209	13. Manifestações da Secretaria Municipal de Educação:
210	13.a. COPED/DIEI

211	<i>“A iniciativa está alinhada e convergente com os princípios do Currículo da Cidade:</i>
212	<i>Educação Infantil (2022), e do Currículo da Cidade – Educação Alimentar e Nutricional e</i>
213	<i>da Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil</i>
214	<i>(2022)</i>
215	<i>A proposta compreende a alimentação como prática social, cultural e pedagógica,</i>
216	<i>integrada à perspectiva da Educação Integral, Inclusiva e Equitativa, reconhecendo a</i>
217	<i>Educação Alimentar e Nutricional como dimensão do currículo e como direito das</i>
218	<i>crianças. Destaca-se a valorização do protagonismo infantil, da autonomia, do respeito</i>
219	<i>aos diferentes ritmos e da organização intencional de tempos, espaços e materialidades.</i>
220	<i>.... As ações propostas como alimentação estendida, horta, compostagem e parcerias</i>
221	<i>ambientais revelam planejamento pedagógico, escuta sensível das crianças e</i>
222	<i>corresponsabilização dos diferentes atores da Unidade Educacional”.</i>
223	13.b. Nutricionista CODAE/DINUTRE
224	<i>“Destaca-se, a constante atuação dos docentes no incentivo à alimentação saudável,</i>
225	<i>demonstrando envolvimento e compromisso com o bem-estar dos alunos.</i>
226	<i>Nota-se que os alunos chegam ao refeitório em seu próprio tempo, de forma tranquila,</i>
227	<i>serena e consciente, o que contribui para um ambiente notadamente mais calmo e</i>
228	<i>acolhedor — aspecto favorecido pelo horário estendido das refeições. ... os alunos se</i>
229	<i>alimentam com calma, o que favorece a aceitação alimentar e o prazer à mesa.</i>
230	<i>Verificou-se, também, um baixo índice de desperdício, com mínima quantidade de sobras</i>
231	<i>descartadas nas lixeiras.</i>
232	<i>Diante do exposto, salientamos que o projeto da EMEI deverá ser objeto de avaliação</i>
233	<i>processual, a fim de que o percurso seja redirecionado sempre que necessário, para</i>
234	<i>alcançar os objetivos propostos”.</i>
235	13.c. Nutricionista CODAE/DIEDAN
236	<i>“Expressamos nossas felicitações à EMEI Profa. Jane Verzinhasse Peres Zanfra pela</i>
237	<i>elaboração do projeto que tem, entre seus objetivos, a promoção de práticas</i>
238	<i>alimentares saudáveis, o estímulo à autonomia das crianças e interação social durante</i>
239	<i>as refeições.</i>
240	<i>Pontuamos que, apesar do projeto ter como destaque os organizadores do cotidiano</i>
241	<i>(tempo, espaço, materialidades e interações), é importante um olhar integrado entre</i>
242	<i>as ações citadas: autosserviço, melhoria na ambiência do refeitório, horários de</i>
243	<i>alimentação e a horta pedagógica.</i>
244	<i>.... o projeto apresentado é uma ação pedagógica potente no que se refere à construção</i>
245	<i>da autonomia e da construção de hábitos saudáveis. Recomendamos que o mesmo seja</i>
246	<i>acompanhado pelo nutricionista supervisor da unidade para garantir sua efetividade,</i>
247	<i>especialmente quanto à organização dos horários das refeições, à participação do</i>
248	<i>envolvidos e ao engajamento das famílias”.</i>

249	Da análise do projeto e considerando os pareceres das áreas envolvidas:
250	pedagógica/educação infantil, alimentação escolar e supervisão escolar, este Conselho
251	entende que o Projeto “TODA COMIDA BOA”, poderá ser autorizado como Projeto
252	Pedagógico Especial/Experimental visto que traz:
253	a. a alimentação como possibilidade de interação entre crianças e os profissionais
254	da unidade;
255	b. o fortalecimento de vínculos;
256	c. o interesse na descoberta dos alimentos, a aprendizagem sobre eles e sobre os
257	conteúdos e objetivos curriculares da educação infantil;
258	d. o respeito ao meio ambiente;
259	e. o fortalecimento da autonomia de cada criança;
260	As ações propostas – horário estendido para alimentação, horta, compostagem e
261	parcerias ambientais - revelam planejamento pedagógico, escuta sensível das crianças e
262	valorização do protagonismo infantil, da autonomia, do respeito aos diferentes ritmos e
263	possibilidades de cada criança com a organização intencional de tempos, espaços e
264	materialidades.
265	II. CONCLUSÃO
266	O CME São Paulo APROVA o projeto especial/experimental TODA COMIDA BOA da EMEI
267	Profa. Jane Verzinhasse Peres Zanfra reconhecendo seu potencial para garantir:
268	a. promoção de práticas alimentares saudáveis,
269	b. estímulo à autonomia das crianças;
270	c. possibilidade de interação social;
271	d. corresponsabilização de toda a equipe educacional;
272	e. a temática da alimentação com caráter transversal para a aprendizagem e
273	alcance dos objetivos presentes no currículo da educação infantil e apropriação
274	de conhecimentos das diferentes áreas, de acordo com a faixa etária das
275	crianças.
276	e RECOMENDA que a equipe da unidade:
277	a. aproveite o contexto da alimentação para a prática e reflexão sobre a escrita por
278	meio das atividades que envolvem o alimento nos canteiros, cada alimento novo
279	a ser escolhido no autosserviço ou no cardápio afixado em local visível aos olhos
280	das crianças, na preparação de receitas e em outras oportunidades;
281	b. elabore matriz sobre os objetivos de aprendizagem elencados para o projeto,
282	proposições didáticas e avaliação;
283	c. organize registros de forma contínua que visibilizem o currículo em ação, as
284	aprendizagens das crianças e a reflexão sobre a prática, apontando
285	(re)planejamentos, avanços e desafios;

Parecer CME nº 08/2026

286	d. mantenha registro qualificado da formação continuada de toda a equipe, conectado com o projeto e seus resultados. III. DELIBERAÇÃO DO PLENÁRIO O Conselho Municipal de Educação aprova, por unanimidade, o presente Parecer de aprovação do projeto denominado "TODA COMIDA BOA" como Projeto Especial/Experimental na EMEI Professora Jane Verzinhasse Peres Zanfra. Sala do Plenário, em 28 de julho de 2026. Cristina Margareth de Souza Cordeiro Conselheira no exercício da Presidência Conselho Municipal de Educação – CME/SP
287	
288	
289	
290	
291	