A large white magnifying glass graphic is positioned in the upper right quadrant of the cover. The lens of the magnifying glass is a large circle that frames the title text.

# MANUAL DO PESQUISADOR

A large white circular graphic is positioned in the lower half of the cover, partially overlapping the bottom edge. It contains the main title text.

# PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR

MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO  
E ASSISTÊNCIA SOCIAL,  
FAMÍLIA E COMBATE À FOME

GOVERNO FEDERAL  
The logo for the Brazilian Government, featuring the word "BRASIL" in a stylized font where each letter is filled with a different color from the Brazilian flag (green, yellow, blue, red, green, yellow, blue).  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



GOVERNO FEDERAL  
2023 - MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA  
SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME

SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
SECRETARIA DE AVALIAÇÃO, GESTÃO DA INFORMAÇÃO E  
CADASTRO ÚNICO

**MANUAL DO PESQUISADOR - PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR**

**FICHA TÉCNICA**

**COORDENAÇÃO**

MARIA TEREZA BORGES ARAÚJO FROTA

**EQUIPE TÉCNICA**

ANA MARIA DE SOUZA SILVA FURTADO  
FERNANDO AMORIM JUNIOR  
FRANCISCA ADRIANA VIEIRA DA SILVA  
GABRIELE PEREIRA ROCHA  
ISABELA LEAL CALADO  
LUANA LOPES PADILHA  
MÁRCIA ANDREIA BARROS MOURA FÉ  
MARIA TEREZA BORGES ARAUJO FROTA  
POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA  
SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO  
VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA

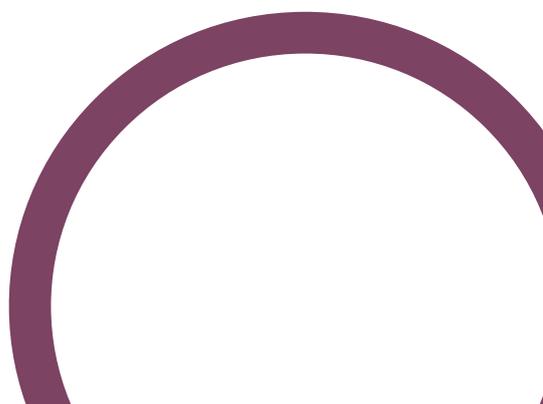
**DIAGRAMAÇÃO**

ASSESSORIA ESPECIAL DE COMUNICAÇÃO SOCIAL (ASCOM)





# SUMÁRIO

- 5**      PREFÁCIO
  - 7**      APRESENTAÇÃO
  - 11**     CAPÍTULO 1 – O PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
  - 27**     CAPÍTULO 2 – OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA
  - 34**     CAPÍTULO 3 – ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA A IMPLANTAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO
  - 40**     CAPÍTULO 4 – PESQUISAS CIENTÍFICAS SOBRE O PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
  - 56**     CAPÍTULO 5 – O PAPEL DOS RESTAURANTES POPULARES DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19
  - 61**     CONSIDERAÇÕES FINAIS
  - 63**     REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
  - 73**     ANEXOS
- 

## PREFÁCIO

A Secretaria de Avaliação, Gestão da Informação e Cadastro Único (Sagicad) produz pesquisas de avaliação e estudos técnicos sobre programas e políticas do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS). Esses instrumentos permitem a elaboração de diagnósticos aprofundados acerca dos públicos-alvo das políticas, insumos para desenho e redesenho de programas, e conhecimento geral acerca das ações governamentais. Por meio de cooperação técnica com entidades públicas e privadas, espera-se contribuir na reflexão e apontamento de caminhos que conduzam ao amadurecimento institucional das políticas sociais do país.

Em setembro de 2019 a então denominada Sagi, por meio de seu Departamento de Avaliação, firmou um Termo de Execução Descentralizada com o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), com objetivo de lançar Chamada Pública que selecionasse projetos de pesquisa previamente demandados pelas áreas finalísticas do à época chamado Ministério da Cidadania, resultando na Chamada Pública CNPq/Ministério da Cidadania nº 30/2019.

A Chamada trabalhou 26 temas de pesquisa referentes a diversas políticas ou programas do Ministério, incluindo a que objetivava fomentar a produção ou atualização dos Manuais dos Pesquisadores, série de publicações já consolidada pela Sagicad/MDS, dentre os quais estava o Programa Restaurantes Populares.

A equipe coordenada pela Profa. Maria Tereza Borges Araújo Frota, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), foi a responsável pelo desenvolvimento deste Manual.

A série **Manual do Pesquisador** já conta com seis volumes produzidos que estão disponíveis para download na página eletrônica da Sagicad/MDS no seguinte endereço: <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/portal/index.php?grupo=216>

Por meio desta série, a Sagicad objetiva apresentar aos pesquisadores interessados as informações básicas sobre os programas, políticas e benefícios sob a responsabilidade do MDS, de modo que os estudiosos tenham um ponto de partida comum, evitando equívocos na abordagem inicial do tema sob análise.

Todos os Manuais seguem uma estrutura comum, que passa pela apresentação da política, programa ou benefício, seus fundamentos legais, históricos, programáticos e funcionais, descrevem para qual público ele ou ela é destinado(a), como acessar o programa ou política, faz uma discussão de eventuais estudos que já tenham sido realizados a respeito do tema, e apresenta as fontes de pesquisa ou dados necessários para se buscar as informações a respeito do programa ou política.

O Programa Restaurante Popular objetiva ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional, além de promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais.

O Governo Federal apoia a criação, reforma, adaptação destas instalações e dos equipamentos necessários nos âmbitos estadual e municipal e esses restaurantes integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). São equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional.

O Governo Federal também apoia a capacitação e formação dos profissionais desses equipamentos, difundindo os conceitos de educação alimentar e sua aplicação.

Os Restaurantes Populares são direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza.

Devido ao fato de o acesso aos restaurantes populares ser universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário do equipamento público, orienta-se a adoção de prática de preços diferenciados de acordo com a condição e o perfil socioeconômico do usuário, uma vez que a prioridade de atendimento são os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social.

Finalmente, agora a Sagicad tem a oportunidade de divulgar este Manual.

***Boa leitura!***



**APRESENTAÇÃO**

Maria Tereza Borges Araújo Frota<sup>1</sup>  
Ana Maria de Souza Silva Furtado<sup>2</sup>  
Fernando Amorim Júnior<sup>3</sup>  
Francisca Adriana Vieira da Silva<sup>4</sup>  
Gabriele Pereira Rocha<sup>5</sup>  
Isabela Leal Calado<sup>6</sup>  
Luana Lopes Padilha<sup>7</sup>  
Márcia Andreia Barros Moura Fé<sup>8</sup>  
Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola<sup>9</sup>  
Sueli Ismael Oliveira da Conceição<sup>10</sup>  
Victor Nogueira da Cruz Silveira<sup>11</sup>

Diante da situação de insegurança alimentar e nutricional vivenciada pela população brasileira e compreendendo a responsabilidade do Estado de respeitar, proteger, promover e prover o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, o governo brasileiro criou diversas estratégias, visando à garantia desse direito estabelecido pela Constituição Federal do Brasil.

Dentre as estratégias, destacam-se os Restaurantes Populares, que foram concebidos principalmente para funcionarem nas áreas de grande movimentação de pessoas de baixa renda. O objetivo é o fornecimento de refeições completas e saudáveis, baseado nos hábitos alimentares regionais e a preços acessíveis para a população de baixa renda.

Esta publicação foi elaborada com o objetivo de apresentar as características, a legislação e as estratégias de operacionalização e gestão, assim como os desafios e perspectivas do Programa Restaurante Popular. Dessa forma, disponibiliza uma base didática para pesquisadores interessados nas áreas transversais às questões relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional e à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil.

---

1 Nutricionista. Professora Adjunta do curso de Nutrição e pesquisadora da Universidade Federal do Maranhão (UFMA); Doutora em Nutrição e Saúde Pública; Pós-Doutora na *University of Massachusetts Boston (EUA)* e Coordenadora da equipe de pesquisa.

2 Nutricionista. Universidade Federal do Maranhão.

3 Nutricionista. Universidade Federal do Maranhão.

4 Estudante de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão.

5 Nutricionista. Professora da Faculdade Pitágoras de São Luís. Mestre em Ciência da Nutrição.

6 Nutricionista. Professora Adjunta e pesquisadora da Universidade Federal do Maranhão. Doutora em Saúde Coletiva.

7 Nutricionista. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA). Doutora em Saúde Coletiva.

8 Nutricionista. Professora Adjunta do curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará (UECE); Doutora em Saúde Coletiva.

9 Nutricionista. Professora e pesquisadora da Universidade Federal do Piauí (UFPI). Pós-Doutora em Saúde Coletiva.

10 Nutricionista. Professora Adjunta e pesquisadora da Universidade Federal do Maranhão. Doutora em Saúde Coletiva.

11 Nutricionista. Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Maranhão.

Trata-se, pois, não de um artigo científico, mas de um ponto de partida para que os pesquisadores de diferentes instituições possam formular perguntas e recortes que sejam pertinentes e contribuam com o aprimoramento desse programa.

Aqui você vai encontrar informações que foram divididas didaticamente em cinco capítulos: no primeiro capítulo, são apresentadas as informações gerais sobre o programa, objetivos, o contexto histórico em que foi criado, fazendo um percurso pela legislação que embasa o programa desde o início da sua criação e como está sua abrangência no país atualmente.

No segundo capítulo são detalhadas informações relativas à implantação e execução do programa, incluindo os fundos e repasses, as relações interfederativas, competências e responsabilidades de cada esfera de governo, assim como as parcerias possíveis, a participação popular, o controle social e o monitoramento do programa.

Essa descrição continua no terceiro capítulo sobre as orientações técnicas para a operacionalização do programa no que se refere aos aspectos sanitários das instalações físicas, fluxo de operações, colaboradores, aquisição de gêneros e elaboração de cardápios.

No capítulo seguinte está descrita uma revisão de literatura sobre o programa e seus principais desafios e perspectivas. Na sequência, são sugeridos temas de estudos científicos de interesse da administração pública e que podem contribuir com o conhecimento para um debate crítico e plural sobre as ações governamentais e o redirecionamento do Programa Restaurante Popular.

O último capítulo apresenta uma reflexão sobre o papel dos restaurantes populares no Brasil durante a pandemia da COVID-19 enquanto equipamentos públicos que fazem parte de um conjunto de estratégias para a redução da insegurança alimentar e melhoria das condições de alimentação e nutrição da população brasileira.

Agradecemos a receptividade e solicitude dos gestores dos Restaurantes Populares dos estados do Maranhão, Piauí e São Paulo; dos municípios de Belém, Fortaleza, Niterói, Curitiba e do Distrito Federal, que contribuíram com informações sobre o programa na esfera local, as quais enriqueceram o conteúdo desta publicação.



# CAPÍTULO 1

## O Programa Restaurante Popular

### APRESENTAÇÃO DO PROGRAMA

Os Restaurantes Populares (RPs) são os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome e à pobreza no Brasil (ZANINI; SCHNEIDER, 2015). Integram um conjunto de equipamentos públicos para alcance da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (PADRÃO; AGUIAR, 2018), cuja efetivação é responsabilidade do Estado, e depende de ações intersetoriais e interdisciplinares.

Vários fatores sociodemográficos influenciaram os ambientes alimentares e o comportamento alimentar dos brasileiros nas últimas décadas, como uma maior concentração da população em grandes centros urbanos, o aumento na produção e industrialização de alimentos no país, e a mudança nos papéis tradicionais da mulher na sociedade (DE SOUZA, 2010).

Diante desse cenário, o excesso de peso e a desnutrição/carência de micronutrientes mostram-se como duas faces de um mesmo problema, que é a situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) (CUSTÓDIO; YUBA; CYRILLO, 2013). No Brasil, mais da metade da população, 55,7%, enfrenta o desafio de conviver com o excesso de peso decorrente da má alimentação (BRASIL, 2019), ao mesmo tempo em que 10,3 milhões de pessoas estão em situação de fome (IBGE, 2019).

Nesta perspectiva, os RPs ganham destaque porque o Programa viabiliza o acesso da população urbana, e preferencialmente, em maior vulnerabilidade social, à alimentação de qualidade nutricional e a preço acessível. Este Programa também aborda outros critérios importantes para o alcance da SAN, como o fortalecimento da agricultura familiar, geração de renda e melhoria das condições de vida da comunidade (ZANINI; SILVEIRA; SCHNEIDER, 2019).

### CONTEXTO HISTÓRICO E EMBASAMENTO LEGAL

Ao longo da sua existência o Programa Restaurante Popular (PRP) é reconhecido como de grande relevância social ao gerar impactos positivos na SAN da população brasileira (CAISAN, 2011).

A partir de 1930, a fome começou a ser reconhecida como um problema social e de calamidade pública no Brasil, sendo associada à pobreza extrema e ao consumo alimentar inadequado (SILVA, 1995; CONTI, 2007). Josué de Castro estudou a fome no Brasil e mostrou as precárias condições de vida da classe trabalhadora, que comprometia 71,6% do seu orçamento familiar com a aquisição de alimentos, contribuindo para a alta mortalidade e baixa esperança de vida (CASTRO, 1965). Assim, Josué de Castro idealizou os RPs que funcionaram até o ano de 1967, quando foram extintos pelo governo militar, juntamente com a instituição que os administrava, o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), deixando uma grande lacuna na assistência aos trabalhadores.



**Para saber mais sobre o papel do SAPS na política de alimentação e nutrição no Brasil e sobre as conjunturas da época, leia:** BRASIL, 1939; L'ABBATE, 1988; EVANGELISTA, 2009; BRASIL, 1940; VASCONCELOS, 2005; OLIVEIRA, 2011; FOGAGNOLI, 2011; ZANINI; SCHNEIDER, 2015.

Decreto-Lei nº 1.469, de 1º de agosto de 1939; Decreto-Lei nº 2.478 de 5 de agosto de 1940; Decreto-Lei nº 2.988 de 27 de janeiro de 1941; Decreto nº 6.753 de 27 de janeiro de 1941; Decreto-Lei nº 5443 de 30 de abril de 1943; Decreto nº 38.163, de 31 de outubro de 1955; Decreto nº 45.096, de 22 de dezembro de 1958; Decreto-Lei 224 de 28 de fevereiro de 1967.

Somente a partir de 1990, o PRP voltou a ser implantado nos grandes centros urbanos. Em 1994, em Belo Horizonte (BELO HORIZONTE, 1998); no ano de 2000, em São Paulo (SÃO PAULO, 2000) e no Rio de Janeiro; em 2002, no Ceará, e em outras localidades (PADRÃO; AGUIAR, 2018), com a finalidade de fornecer alimentação de qualidade e com preços acessíveis à população de baixa renda (GONÇALVES, 2011).

Em 2003, o combate à fome e à pobreza no Brasil foi uma prioridade política, e o governo federal criou o Programa Fome Zero (BRASIL, 2004; BRASIL, 2010a), que reuniu políticas e ações específicas, voltadas à erradicação da fome e pobreza, de forma articulada com as três esferas de governo e a sociedade civil (TOMAZINI; LEITE, 2016). Na continuidade dessas ações, que tinham como público-alvo as famílias em situação de INSAN, foi sancionada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), em 2006 (BRASIL, 2006), que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e viabilizou a formulação da Política Nacional de Segurança Alimentar e o Plano Nacional de Segurança Alimentar no país (PLANSAN) (BRASIL, 2006; BRASIL, 2010b).

Os Restaurantes Populares estão, dessa forma, inseridos no SISAN como um dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, a exemplo dos Bancos de Alimentos e Cozinhas Comunitárias (CAISAN, 2011; REDESAN, 2011). Seu objetivo é garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada, o qual é reconhecido na Constituição Federal (BRASIL, 2010c), assim como contribuir com a redução dos índices de INSAN na população (BRASIL, 2004).

Para aqueles que queiram compreender melhor as especificidades do Programa Restaurante Popular, é possível consultar o conjunto de leis e decretos mais recentes que respaldam os principais conceitos e fundamentos que embasam a sua criação e gestão (Quadro 1).

#### **DESTACAM-SE:**

- **A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, o marco legal institucional da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN),** sob cuja perspectiva os Restaurantes Populares se consagram como im-

portantes equipamentos públicos com vistas a promover o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar e Nutricional;

- A **Emenda Constitucional n. 64 de 2010**, importante fato político que incorpora a alimentação como direito social na Constituição Federal, o que confere um importante passo ao imputar ao Estado a responsabilidade e o dever a essa necessidade da população;

- As **Leis de criação e extinção do CONSEA**, sendo esta última um representativo de uma ruptura no SISAN, pelo papel que o CONSEA representa na participação popular e no controle social das políticas de alimentação e nutrição.

**Quadro 1: Conjunto de leis e decretos que respaldam e embasam os principais conceitos e fundamentos para a criação e gestão do Programa Restaurante Popular**

Artigo Jurídico	Descrição
Decreto nº 807, de 22 de abril de 1993	Institui o Conselho Nacional de Segurança Alimentar CONSEA e dá outras providências
Decreto nº 1.366 de 12 de janeiro de 1995	Dispõe sobre o Programa Comunidade Solidária e dá outras providências
Emenda constitucional nº 31, de 14 de dezembro de 2000	Altera o Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, introduzindo artigos que criam o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza
Lei Complementar nº 111, de 6 de julho de 2001	Dispõe sobre o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza, na forma prevista nos artigos 79, 80 e 81 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias
Decreto nº 4.564, de 1º de janeiro de 2003	Define o órgão gestor do Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza e o funcionamento do seu Conselho Consultivo e de Acompanhamento, dispõe sobre doações de pessoas físicas ou jurídicas, nacionais ou estrangeiras, para o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza, e dá outras providências
Decreto nº 4.582, de 30 de janeiro de 2003	Regulamenta o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, e dá outras providências
Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006	Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências
Decreto nº 6.272, de 23 de novembro de 2007	Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA
Decreto nº 6.273, de 23 de novembro de 2007	Cria, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional

Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010	Altera o artigo 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social
Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010	Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências
Decreto nº 7.492, de 2 de junho de 2011	Institui o Plano Brasil Sem Miséria
Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011	Regulamenta a Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011, que institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza – DF sem Miséria, e dá outras providências
Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019	Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios
Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019	Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios; altera as Leis nos 13.334, de 13 de setembro de 2016, 9.069, de 29 de junho de 1995, 11.457, de 16 de março de 2007, 9.984, de 17 de julho de 2000, 9.433, de 8 de janeiro de 1997, 8.001, de 13 de março de 1990, 11.952, de 25 de junho de 2009, 10.559, de 13 de novembro de 2002, 11.440, de 29 de dezembro de 2006, 9.613, de 3 de março de 1998, 11.473, de 10 de maio de 2007, e 13.346, de 10 de outubro de 2016; e revoga dispositivos das Leis nos 10.233, de 5 de junho de 2001, e 11.284, de 2 de março de 2006, e a Lei nº 13.502, de 1º de novembro de 2017.

## ABRANGÊNCIA

Entre 2003 e 2015, houve expansão do Programa Restaurante Popular no Brasil, atingindo o total de 204 restaurantes em funcionamento, servindo refeições para 209 mil beneficiários diariamente, em 123 municípios do país integrantes de 24 estados da federação e o Distrito Federal (BRASIL, 2015b). (Figura 1).

Confirmando uma trajetória de instabilidade, marcada pela dependência da priorização política dos governos, nos anos subsequentes, devido à conjuntura política e econômica do país, houve descontinuidade na implantação e implementação dos RPs.

Entre os anos de 2003 e 2019, o governo federal liberou o montante de R\$ 146.220.502,90 para os convênios celebrados com os estados e municípios para implantação, modernização, reforma e ampliação de restaurantes populares no país. Porém, o valor exato por ano de execução dos convênios só está registrado no portal da transparência até o ano de 2008, destacando-se o ano de 2005 como aquele em que houve o maior valor

em termos de utilização dos recursos totais, com redução gradativa nos anos subsequentes (BRASIL, 2021).

Considerando que existem diferenças regionais, econômicas e de porte populacional entre os municípios brasileiros na capacidade de gestão e implementação das políticas públicas, em 2014, o governo brasileiro propôs o Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN). Trata-se de uma ferramenta de registro de informações sobre a gestão da Política de SAN e do SISAN, no âmbito do Distrito Federal, dos estados e municípios brasileiros. A partir das repostas autodeclaradas e voluntárias dos gestores, os dados do MapaSAN foram consolidados, sendo possível identificar as estruturas existentes, as fragilidades e os avanços na implementação do SISAN e da Política de SAN no Brasil, assim como, subsidiar os gestores públicos das três esferas de governo, pesquisadores e a sociedade civil organizada, na revisão

e no planejamento de estratégias e novas políticas voltadas à garantia da SAN e do DHAA (BRASIL, 2015c, BRASIL, 2018b).

O questionário do MapaSAN foi organizado em três eixos temáticos: Gestão do SISAN, Ações de SAN e Equipamentos públicos de SAN. A primeira edição da pesquisa foi realizada em 2014, abrangeu 1.628 municípios, sendo registrados 132 RP em funcionamento em 112 municípios (BRASIL, 2015c). Em 2015, participaram da segunda pesquisa 2.430 municípios, representando 43,6% do total de municípios brasileiros. A última edição foi realizada em 2018 e responderam à pesquisa MapaSAN 2.319 municípios (BRASIL, 2018b). Segundo a Base MapaSAN, disponível na homepage do Ministério da Cidadania, em 2015, foram registrados 204 RPs em funcionamento no país (BRASIL, 2015b). No ano de 2018, esse número correspondia a 93 restaurantes (BRASIL, 2018c).



Para ter acesso à **base de dados e os relatórios gerados da pesquisa MapaSAN, nos anos de 2015 e 2018**, a partir de cruzamentos de dados por região, porte populacional e as capitais e municípios que aderiram ao SISAN, basta acessar o link abaixo: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapa-san/?pasta=8el=%2F2015%2FBASE+DE+DADOS\\_%2FESTADOS](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapa-san/?pasta=8el=%2F2015%2FBASE+DE+DADOS_%2FESTADOS).

Caso queira ampliar seus conhecimentos sobre o MapaSAN, consulte a publicação de 2014 e o Sumário Executivo da pesquisa de 2018, o qual compara os resultados obtidos em 2018 com os oriundos da pesquisa de 2015. Para isso, acesse os links abaixo:

• **MAPASAN 2014: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional:** [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/ferramentas/docs/MapaSAN\\_final2.pdf](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/ferramentas/docs/MapaSAN_final2.pdf)

• **Sumário Executivo: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional de 2018 – MapaSAN 2018:** [http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/caisan\\_nacional/Sum%C3%A1rio%20Executivo%20MapaSAN%202018.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/caisan_nacional/Sum%C3%A1rio%20Executivo%20MapaSAN%202018.pdf)

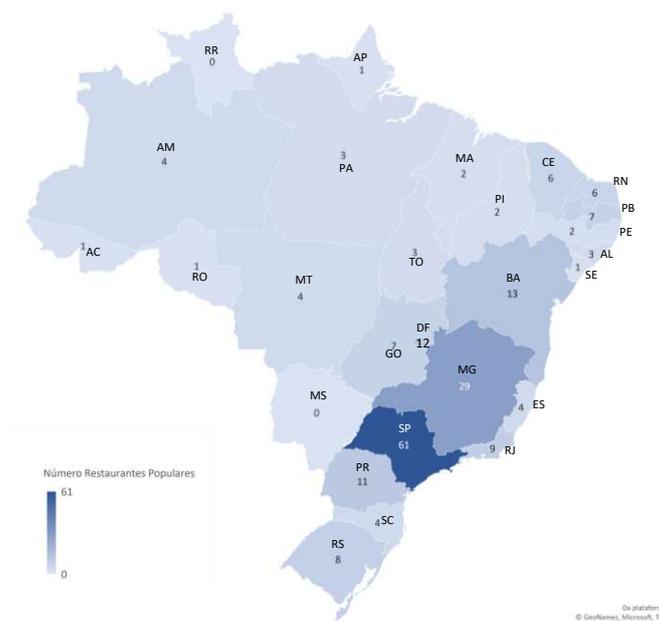
Para obter informações mais recentes sobre os Programas e Ações segundo as diretrizes da SAN, dentre elas o quantitativo de equipamentos de SAN no Brasil, acesse por meio do link a seguir: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/mod/index.php?rl=10377&t\\_div=1&aM=0&codigo=0#programas-e-a%C3%A7%C3%B5es-segundo-as-diretrizes-de-san](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/mod/index.php?rl=10377&t_div=1&aM=0&codigo=0#programas-e-a%C3%A7%C3%B5es-segundo-as-diretrizes-de-san)

Conforme registros do Ministério da Cidadania, que atualmente é responsável pela gestão federal do Programa, em 2019 existiam 104 restaurantes em funcionamento e 13 em fase de instalação no Brasil (BRASIL, 2019c). Essas informações apontam que o atendimento dos RPs às pessoas em situação de INSAN no país parece estar aquém do desejado, visto que a cobertura permanece baixa. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), há 324 municípios com população superior a 100 mil habitantes no Brasil (IBGE, 2019), ou seja, poderiam existir no mínimo 324 RPs em território brasileiro, 220 a menos do total observado.

Nessa perspectiva, a baixa cobertura de RPs no país torna-se preocupante em face à prevalência de 36,7% de INSAN na população brasileira, o que representa 25.275 milhões de pessoas que convivem com a fome e a restrição de alimentos (IBGE, 2020). Aumentar a quantidade de RPs em funcionamento no país poderia beneficiar o acesso a refeições com menor custo, saudável e adequada à população em maior vulnerabilidade social.

Na Figura 1 são apresentados os quantitativos de restaurantes populares em funcionamento no Brasil em 2015, ano de informação mais recente obtida por unidade da federação.

**Figura 1 - Distribuição dos Restaurantes Populares por estado da federação. Brasil – 2015**



Fonte: Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional – 2015

Nas imagens de 1 a 10 são apresentadas fotografias de restaurantes populares em funcionamento em diversas regiões do Brasil, visitados em 2020.

**Imagem 1: Restaurante Popular do Anjo da Guarda, São Luís - MA. Google Imagens, 2016**



**Imagem 2: Restaurante Popular Desembargador Paulo Frota, Belém - PA. 2020**



Imagem 3: Restaurante Comunitário Paranoá do Distrito Federal - DF. 2020



Imagem 4: Horta sustentável do Restaurante Comunitário Paranoá do Distrito Federal - DF. 2020.



Imagem 5: Restaurante Popular Jorge Amado, Niterói – RJ.2020



Imagem 6: Rampa de distribuição dos alimentos do Restaurante Popular Jorge Amado, Niterói – RJ.2020



**Imagem 7: Distribuição da refeição no Restaurante Popular de São Paulo na modalidade quentinha em virtude da Pandemia do novo Coronavírus - SP. 2020**



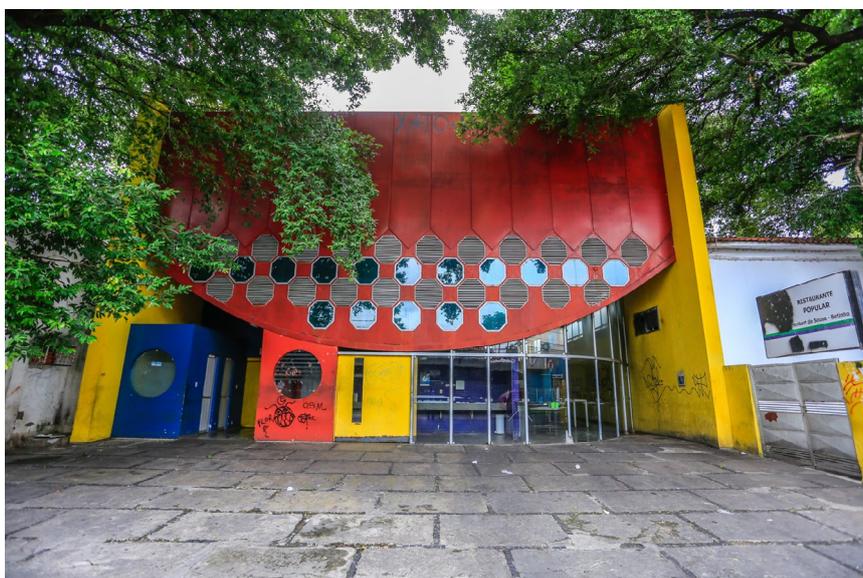
**Imagem 8: Restaurante Popular da Matriz em Curitiba - PR. Cesar Brustolin 2020**



Imagem 9: Interior do Restaurante Popular da Matriz em Curitiba - PR. Luiz Costa 2020



Imagem 10: Restaurante Popular Herbert de Sousa, "O Betinho", Teresina - PI. Bárbara Rodrigues, GP1, 2019



## OBJETIVOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR

O Programa Restaurante Popular visa apoiar a implantação de restaurantes geridos pelo setor público, para ampliar a oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis prioritariamente para a população em situação de INSAN.

Esses objetivos são concretizados através do apoio à construção ou reforma das instalações físicas, à aquisição de equipamentos, à formação de profissionais na área

de produção de alimentos e à difusão de conceitos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

## OBJETIVOS DOS RESTAURANTES POPULARES

Os RPs, enquanto equipamentos públicos para a garantia de SAN, atuam não apenas como meros fornecedores de refeições. Contribuem também para um aumento da qualidade de refeições servidas e melhoria das condições higienicossanitárias de outros estabelecimentos que comercializam refeições nas redondezas, na regulação dos preços das refeições no bairro, no fomento da economia local e reforço na identidade cultural da população com a alimentação regional. Por meio da sua gestão, podemos destacar que os RPs têm como objetivos:

- Ofertar refeições prontas e saudáveis a preços acessíveis, sem qualquer obtenção de lucro;
- Beneficiar a população em situação de risco nutricional;
- Contribuir para a formação de sistemas de proteção alimentar;
- Oferecer aos usuários serviços e informações relevantes quanto à segurança alimentar e nutricional;
- Aumentar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes na mesma refeição;
- Promover ações de educação alimentar e nutricional, voltadas à segurança nutricional, promovendo a cultura gastronômica, o combate ao desperdício e a promoção à saúde;
- Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- Incentivar a utilização de alimentos regionais;
- Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
- Criar espaços de desenvolvimento comunitário e de formação da cidadania, de modo a serem realizadas atividades educativas e culturais, tais como shows, apresentações e reuniões da comunidade;
- Estimular o tratamento biológico dos resíduos orgânicos;
- Estimular a criação de hortas.

## **PÚBLICO-ALVO, PREÇO DA REFEIÇÃO, ACESSO E PRIORIDADES DE ATENDIMENTO**

O acesso aos RPs é universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário, sem necessidade de cadastro prévio. Entretanto, a prioridade são os grupos populacionais específicos em situação de INSAN e/ou vulnerabilidade social.

Devido ao atendimento universal, orienta-se a adoção de prática de preços diferenciados de acordo com a condição e o perfil socioeconômico do usuário. A coordenação do equipamento público deve estar articulada com a coordenação de outros programas e equipamentos públicos envolvidos na garantia da SAN, como o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), o Centro de Referência Especializado para a População em Situação de Rua (Centro POP) e o Programa Bolsa Família. Deve ser avaliado se os usuários referenciados por programas sociais poderão pagar um valor simbólico ou mesmo não pagar pela refeição, enquanto os demais usuários pagarão o valor de custo da refeição definido por cada município. Em 2020, os preços das refeições nos RPs do Brasil variavam de R\$ 1,00 a R\$ 4,00, tendo o almoço como referência.

## **LOCALIZAÇÃO**

Os Restaurantes Populares devem estar localizados em centros urbanos com mais de 100 mil habitantes, próximos a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de pessoas de baixa renda. Essa localização deve permitir que os usuários não necessitem da utilização de meios de transporte para a realização de deslocamentos extensos no horário da refeição.

É fundamental que seja realizada uma pesquisa para obtenção do perfil das pessoas que transitam e/ou trabalham nas proximidades, que serão os usuários em potencial, com levantamento sobre renda, ocupação, hábitos alimentares, local que costumam realizar suas refeições, horário de almoço, hábito de realizar refeições fora de casa, dentre outros. Devem ser levantadas informações sobre os estabelecimentos que comercializam refeições e que operam nas proximidades do local onde se pretende instalar o restaurante, visando não gerar diminuição do emprego e da renda. Também devem ser coletadas informações relativas à quantidade de refeições comercializadas diariamente por esses estabelecimentos, preço cobrado, tipo de cardápio e horários de funcionamento. A instalação do RP também deve atender à legislação urbanística vigente do município (BRASIL, 2004).

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

As diversas dimensões da alimentação e do alimento e os vários campos dos saberes e práticas correspondem a uma ação que constitui o conhecimento científico e popular, caracterizando a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como uma atividade meio da promoção da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2012; MORAIS; SPERANDIO; PRIORE, 2020).

A EAN é empregada no âmbito do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que

objetiva promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Recomenda-se o uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Esse é um conceito mais amplo de ações para a EAN, posto que antes era tradicionalmente reduzida às dimensões biológicas e do consumo alimentar (BRASIL, 2012; BRASIL, 2018a).

As ações de EAN no âmbito da SAN, se incorporam aos princípios da abordagem do sistema alimentar em sua integralidade, da valorização da cultura alimentar local, da promoção do autocuidado e da autonomia, e da sustentabilidade social, ambiental e econômica (MORAIS; SPERANDIO; PRIORE, 2020).

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas indica os RPs como equipamentos públicos em que as ações de EAN podem ser desenvolvidas no contexto da SAN (BRASIL, 2012). Com isso, os RPs, além de espaços que facilitam o acesso à alimentação por pessoas mais vulneráveis, são também locais que promovem o estímulo de hábitos saudáveis e influenciam na segurança alimentar, bem como a valorização e fortalecimento dos hábitos regionais através das ações estratégicas de EAN. Logo, as temáticas que podem ser trabalhadas em ações de EAN colaboram para a prevenção e combate a desvios nutricionais e Doenças Crônicas Não Transmissíveis associadas à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão. Podem ser utilizados diversos recursos de comunicação tais como: campanhas, palestras, folders, painéis, oficinas culinárias e outros instrumentos metodológicos que propiciem o fortalecimento progressivo e contínuo da incorporação do conhecimento da alimentação saudável (BRASIL, 2004).

---

**As temáticas trabalhadas em ações de EAN devem estar em conformidade com as realidades locais, incluindo:**

- Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;
- Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);
- Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;
- Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos regionais, de baixo custo e alto valor nutritivo;
- Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, por meio de cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;
- Cuidados na alimentação fora do domicílio;
- Informações acerca do período da safra e custo dos alimentos, assim como orientações para identificar as características organolépticas dos produtos alimentícios;

- Preparações nutritivas, baixo custo e saborosas;
- Análise crítica e correta de interpretação da rotulagem dos alimentos.

---

É nesse sentido, que o Restaurante Popular viabiliza a promoção de práticas alimentares saudáveis como local possível para realização das ações de EAN. Em outras palavras, é um potencial espaço para a promoção de diversas atividades de EAN com o intuito de conscientizar e informar os usuários em torno de uma alimentação saudável (BRASIL, 2012; BRASIL, 2018a; GOMES; PEREIRA; ABREU, 2018).

Para o pleno alcance dessa missão, é fundamental que os gestores sejam sensibilizados sobre a importância do tema, para que articulem a EAN com outras ações estratégicas, apoiem e possibilitem um ambiente propício à realização das atividades. Paralelamente, devem ser complementadas com monitoramento e avaliação dos resultados alcançados e divulgação das experiências exitosas para troca de experiências com outros equipamentos públicos que também prezam a alimentação saudável como um valor (BRASIL, 2012).



**Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf)

**Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional.** Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf)



## CAPÍTULO 2

### Operacionalização do programa

#### FINANCIAMENTO

O órgão gestor do Programa dos Restaurantes Populares é o Ministério da Cidadania. Este programa deve ser executado sob a forma de transferência voluntária de recursos financeiros destinados a despesas de custeio e investimento detalhados nas propostas aprovadas, por meio de parceria entre o Ministério da Cidadania e as Prefeituras Municipais/Governos Estaduais interessados. Essa transferência é feita por intermédio de órgãos da administração direta ou indireta, desde que cumpridas todas as exigências estabelecidas pela legislação em vigor, estando ainda condicionados à existência de dotações orçamentárias e recursos financeiros para garantir a contrapartida.

---

**Os recursos utilizados na execução do Programa Restaurante Popular são provenientes de:**

- Dotações orçamentárias próprias;
- Doações, subvenções, contribuições, transferências e participações do Município em convênios e contratos relacionados com a execução das políticas públicas de assistência social;
- Recursos arrecadados e o resultado da aplicação financeira do Restaurante Popular;
- Repasse ao Fundo Municipal de Assistência Social a critério da Prefeitura Municipal;
- Repasse de recursos obtidos a partir da celebração de convênios com empresas privadas;
- Recursos da contribuição direta dos beneficiários;
- Outros recursos eventuais.

---

O Ministério da Cidadania participa financeiramente na execução do convênio. Os recursos transferidos pelo Ministério da Cidadania ao proponente são destinados, prioritariamente, à realização de obras, à aquisição de material permanente e de consumo, variando de acordo com o diagnóstico apresentado pelo proponente. Com base na população, tamanho do equipamento e na quantidade de refeições servidas, o proponente deve dimensionar a lista de itens necessários, especificando qualidade, quantidade e valor.

Os itens financiáveis para a implantação do Restaurante Popular são os equipamentos e os utensílios necessários de acordo com a necessidade e realidade locais, ficando

a critério da análise técnica a aprovação dos materiais. Todos os materiais solicitados devem conter especificações gerais que caracterizem o item, devendo a aquisição apresentar correspondência direta com as descrições apresentadas.

Os itens de equipamentos, móveis e utensílios devem estar de acordo com a capacidade instalada dos restaurantes e estão recomendados nas seguintes publicações: Brasil (2004) e Sant'ana (2012). Porém, dentro do que é estabelecido pelo programa, existem alguns itens que não são financiáveis:

- Aquisição ou locação de imóveis;
- Elaboração de projetos;
- Taxa de administração, gerência ou similar;
- Indenizações;
- Taxas bancárias, multas, juros e correção monetária referentes a pagamentos ou recolhimentos efetuados fora dos prazos previstos;
- Taxas de serviços e administração de obras;
- Aquisição de quaisquer bens móveis usados, tais como, equipamentos, móveis e utensílios;
- Despesas ou investimentos realizados e/ou contratados antes da formalização do convênio;
- Pagamento, a qualquer título, a servidor ou empregado público integrante de quadro de pessoal de órgãos ou de entidades da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, direta ou indireta, por serviços de consultoria ou assistência técnica;
- Despesas eventuais;
- Itens julgados não pertinentes ao projeto ou julgados desnecessários e/ou supervalorizados.

## **RELAÇÕES INTERFEDERATIVAS, PARCERIAS E CONSELHOS**

Considerando o caráter transversal das questões relacionadas à SAN e a complementaridade entre o Programa Restaurante Popular e outros programas para a garantia do DHAA, é recomendável que o órgão responsável pela administração do Restaurante Popular estabeleça parcerias nos diversos níveis de governo e com outras entidades, para maior alcance dos objetivos. Na gestão direta do poder público, poderá acessar outros programas do Ministério da Cidadania para auxiliar no abastecimento do equipamento como o Banco de Alimentos e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), que poderão beneficiar os agricultores familiares locais e garantir o fornecimento de gêneros alimentícios in natura, regionais e de boa qualidade. Além desses, diversos outros parceiros podem contribuir para a ampliação do escopo de ações desenvolvidas no âmbito local desses equipamentos públicos, conforme pode ser observado no Quadro 2.

**Quadro 2 - Potenciais parceiros do Programa Restaurante**

Parceria	Como pode auxiliar o RP?
<b>Na esfera Estadual:</b>	
Secretaria de Agricultura/Em-presas de Assistência Técnica	Auxiliando diretamente ou por meio das empresas na seleção de produtos regionais que podem ser utilizados nos cardápios; identificando e orientando os produtores rurais ou associações de produtores que podem ser fornecedores de gêneros alimentícios e disponibilizando informações sobre safra agrícola para subsidiar o planejamento dos cardápios
Secretarias Estaduais de Saúde ou órgão responsável no âmbito estadual pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde	Fornecendo informações sobre o estabelecimento, em caráter suplementar ao nível federal, sobre as condições sanitárias para instalação e funcionamento de um restaurante na sua área de competência
Corpo de Bombeiros	Apoiando na garantia da segurança do equipamento com ações preventivas e vistorias permanentes
Polícia Militar	Garantindo a segurança dos usuários nos horários de funcionamento
Órgão Regional do Ministério do Trabalho	Fornecendo orientações relativas à segurança e saúde no trabalho
<b>Na esfera Municipal:</b>	
Secretaria de Assistência Social	Realização de atendimentos dos programas sociais desenvolvidos pelo município no espaço do restaurante – realização de cadastros, informações sobre programas, etc
Secretarias Municipais de Saúde ou Órgão responsável pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde	Fornecendo orientações sobre o estabelecimento, em caráter suplementar ao nível federal e estadual, as condições sanitárias para instalação e funcionamento de um restaurante na sua área de competência. Podem também desenvolver atividade de promoção à saúde, como campanhas educativas sobre as doenças crônico-degenerativas diretamente associadas à questão da alimentação
Secretaria de Agricultura e Abastecimento	Disponibilizando informações sobre preços de produtos básicos e onde adquiri-los a preços mais baixos, fornecendo informações sobre preços no atacado para auxiliar as compras
Órgão responsável pela limpeza urbana	Recolhimento do lixo, que pode ser utilizado para a fabricação de adubos orgânicos para projetos de agricultura urbana – hortas escolares, comunitárias, entre outros

Outros parceiros em potencial:	
Conselhos Regionais de Nutricionistas	Fornecendo orientações sobre o exercício profissional e demais normas técnicas.
Universidades	Apoiando com pesquisa e/ou extensão, a fim de aprimorar todos os setores e atividades do restaurante, inclusive na identificação e caracterização do público-alvo, promoção da educação nutricional e avaliação nutricional, dentre outras
Organizações Não Governamentais (ONGS)/Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPS)	Por meio da oferta de serviços, apoiando ações, desenvolvendo atividades de educação e outros
Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional e Conselho de Assistência Social	Cabe a responsabilidade de fiscalizar os serviços, além de ampliar o alcance da proteção social, observar a constância na liberação de recursos, auxiliando na execução do programa

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília, DF, 2004.

## COMPETÊNCIA DAS ESFERAS DE GOVERNO

Seguindo o modelo de descentralização da oferta de bens e serviços públicos para a população adotado em outras políticas e programas governamentais, as competências e responsabilidades de cada esfera do Governo no âmbito do Programa Restaurante Popular estão estabelecidas como se segue:

### NA ESFERA FEDERAL

- Transferência voluntária de recursos financeiros destinados a despesas de custeio e investimento detalhados nas propostas aprovadas, por meio da celebração de convênios entre o Ministério da Cidadania e as Prefeituras Municipais/ Governos Estaduais interessados, por intermédio de órgãos da administração direta ou indireta.
- Apoio aos Estados, Distrito Federal e Municípios para a construção, reforma e adaptação de prédios; a compra de equipamentos, de material permanente e de consumo; a formação da equipe de trabalho e a promoção da educação alimentar, entre outros.

### NA ESFERA MUNICIPAL E /OU ESTADUAL:

- Coordenação e monitoramento dos serviços prestados;
- Competências específicas dessas esferas são designadas de acordo com

os órgãos públicos e unidades administrativas conveniadas para execução do programa.

Essas competências irão depender da forma de gestão escolhida pelo poder público e da legislação específica dos estados e municípios.

## **MODALIDADES E FORMAS DE FUNCIONAMENTO**

A constituição de um órgão responsável pela condução da política local de SAN e um orçamento específico para sua execução podem tornar a gestão mais eficiente e responsável.

Os Restaurantes Populares devem ser operacionalizados diretamente por órgão da administração pública ou por meio de empresas terceirizadas. Qualquer que seja a forma adotada, devem ser respeitados os princípios de segurança alimentar e nutricional, educação alimentar e nutricional, distribuição de alimentos à população em situação de vulnerabilidade social, cumprimento do estabelecido na legislação sobre a compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e de pequenos produtores, de modo a fomentar a economia local e a geração de emprego e de renda. Quando a iniciativa privada fica responsável pela operacionalização dos Restaurantes Populares, cabe à administração pública avaliar e monitorar os serviços realizados pela empresa terceirizada.

Esse arranjo organizacional permitido pela legislação demonstra aspectos positivos e negativos. Nos casos em que a administração pública optar por terceirizar a operacionalização dos RPs, por meio da contratação de empresas prestadoras de serviços de refeições coletivas, cabe à administração pública a função de avaliação e monitoramento dos serviços (BRASIL, 2004).

A contratação de empresa privada para a produção das refeições terceirizadas é uma estratégia interessante para minimizar os problemas burocráticos, porém, como apontado no estudo de Silva (2008), existem alguns contratemplos no cumprimento de critérios contratados, colocando em risco a eficiência e eficácia da operacionalização.

## **PARTICIPAÇÃO POPULAR E CONTROLE SOCIAL**

Para efeito deste programa, entende-se como participação e controle social como “um conjunto de processos, procedimentos e mecanismos criados para possibilitar o diálogo entre o governo e a sociedade civil sobre a operacionalização e o acompanhamento da execução do Programa, por meio de organizações e movimentos sociais ou diretamente pelo cidadão” (MDS, 2018). São fundamentais para que haja transparência no uso dos recursos públicos oriundos de impostos pagos pelos cidadãos, sem desperdícios e com o retorno de serviços de qualidade prestados à comunidade (MDS, 2018).

Dessa forma, o controle social deve ser exercido desde a formulação da proposta até o acompanhamento do programa implantado, por meio da avaliação dos impactos da ação na sociedade (BRASIL, 2004a). É importante, por exemplo, que o custo da refeição seja divulgado de forma transparente e acessível, além de acompanhado pelo

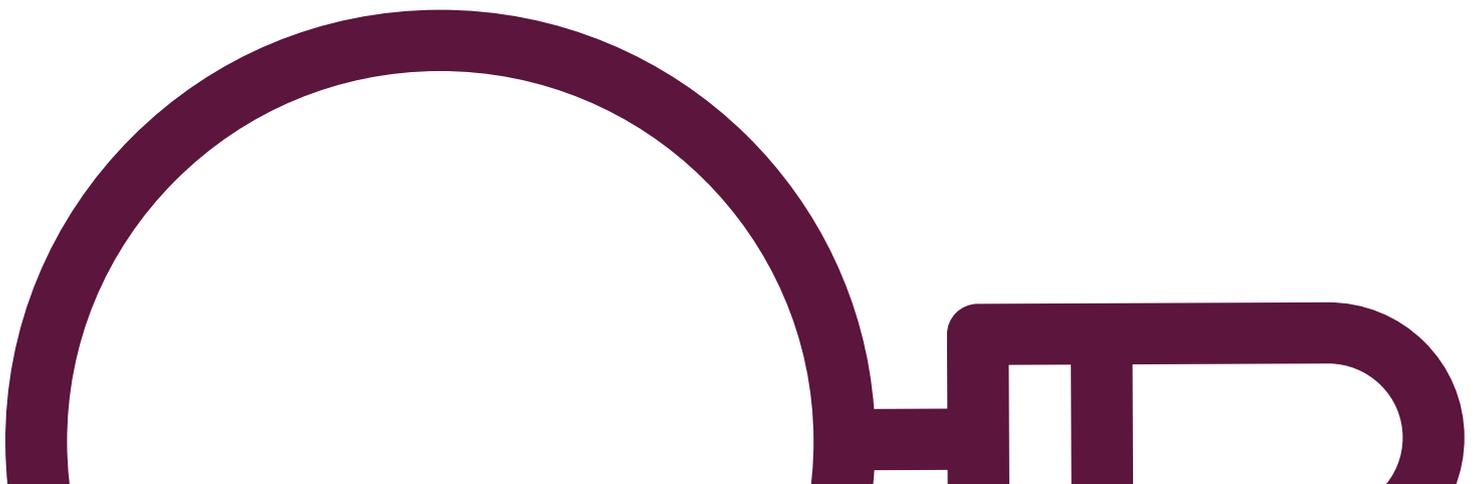
Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional local ou Conselho de Assistência Social local. Para tanto, é necessário que essas instâncias estejam articuladas e fortalecidas e que sejam criados espaços para a interlocução entre estas e a gestão dos RPs, facilitando o diálogo sobre a SAN.

## **MONITORAMENTO**

É importante frisar que em todos os programas e políticas implementados pelo poder público são necessárias avaliações para conhecer a real situação do que foi planejado, o alcance dos objetivos propostos, e possíveis entraves para seu completo funcionamento. Assim, é possível o fortalecimento das iniciativas que estão dando certo ou reorientação das ações para seu efetivo alcance, especialmente em se tratando de iniciativas realizadas com recursos públicos, provenientes dos impostos arrecadados (BRASIL, 2004; GODOY et al., 2014; OLIVEIRA et al., 2019).

Com o Programa Restaurantes Populares não é diferente, os gestores responsáveis pelo programa devem estabelecer mecanismos internos e externos para a avaliação, acompanhamento e monitoramento da gestão e dos resultados obtidos, através de listas de verificação, planilhas de acompanhamento, relatórios, auditoria interna e/ou externa, dentre outros, planejados para essa finalidade. Oliveira (2019) elaborou uma proposta de modelo de avaliação dos RPs no âmbito da SAN, abrangendo diversas dimensões e sub dimensões, com indicadores específicos para cada uma delas. Porém, a gestão local pode optar por um modelo já existente, adaptar ou elaborar um modelo próprio, adequado a sua realidade.

Cumprir registrar que quando a iniciativa privada fica responsável pela operacionalização dos Restaurantes Populares, cabe à administração pública avaliar e monitorar os serviços realizados pela empresa terceirizada.



## CAPÍTULO 3

### Orientações técnicas para a implantação e operacionalização

O Restaurante Popular deve ser planejado e implantado de forma a atender a todas as normas técnicas e sanitárias necessárias para sua instalação e operacionalização, assim como os documentos obrigatórios para o seu funcionamento, incluindo o Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária. Devem ser adotados os procedimentos necessários a fim de atender aos requisitos especificados nas regulamentações municipais, estaduais e federais dos órgãos a quem compete a fiscalização.

#### REQUISITOS ESSENCIAIS PARA AS INSTALAÇÕES FÍSICAS

Uma questão primordial refere-se à localização dos RPs, os quais devem ser estabelecidos em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações. Deve haver água tratada, energia elétrica, dimensões mínimas para construção, fácil acesso, dentre outros requisitos mínimos. A instalação dos RPs também deve atender à legislação urbanística vigente do Município. (BRASIL, 1997, BRASIL, 2004b)

No que se refere aos outros aspectos higienicossanitários, tanto físicos quanto operacionais, é imprescindível que seja observada a legislação sanitária em vigor. Devem ser atendidas as recomendações para um projeto sanitário com fluxo linear de produção de alimentos e controle de tráfego para evitar a contaminação cruzada de produtos crus com cozidos e de áreas sujas com áreas limpas (BRASIL, 1997).

Da mesma maneira, o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) é necessário para garantir o fornecimento de alimentos seguros, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e para eliminar o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos.

As BPM têm uma abordagem ampla e abrangem os aspectos operacionais da planta e de pessoal, que devem estar descritos no Manual de Boas Práticas do estabelecimento (BRASIL, 2004b). Os POPs, por sua vez, devem ser aplicados para alcançar a meta de manter as Boas Práticas na produção das refeições. Para tanto, devem abranger os procedimentos diários de higiene com instruções sequenciais a serem aplicados em todas as etapas do processamento para proteger os alimentos contra a contaminação, incluindo as medidas adotadas para a manutenção das instalações, equipamentos, utensílios e superfícies de contato com os alimentos em condições higiênicas, o controle de vetores e pragas urbanas, a higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos, o controle do tempo e temperatura dos alimentos nas diversas etapas do processamento, o controle da potabilidade da água e o manejo dos resíduos sólidos e águas servidas (BRASIL, 2002).

É importante que os procedimentos sejam registrados, monitorados e fiscalizados por profissionais designados para essa função dentro da equipe, de modo a garantir o seu cumprimento e o alcance do objetivo de eliminar os perigos potenciais que ameaçam a segurança e inocuidade dos alimentos (BRASIL, 1997).

No âmbito federal, as normas sanitárias são estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), porém, não se excluem as normas municipais ou estaduais que as complementam.

---

**As principais normas em vigor estabelecidas pela ANVISA que dispõem sobre os requisitos higiênicosanitários para serviços de alimentação aplicáveis em todo o território nacional são:**

- **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Disponível em <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>.
- **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>>.
- **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico: "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Disponível em <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html)>.



**Outras recomendações técnicas para Unidades Produtoras de Refeições podem ser encontradas nas seguintes publicações:**

OLIVEIRA, T.C; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Rúbio, 2012.

SILVA-JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 8.ed. São Paulo: Varela, 2020

VIEIRA, M.N.C.M; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

## **QUADRO DE COLABORADORES DOS RESTAURANTES POPULARES**

A quantidade de colaboradores no Restaurante Popular, assim como o quadro de pessoal, vai depender do número de refeições fornecidas, equipamentos disponíveis e modalidade de distribuição. As especificações técnicas para as funções e o cálculo para previsão do quantitativo de colaboradores que devem estar presentes em uma unidade produtora de refeições estão bem estabelecidas em literatura específica e podem ser encontradas nas publicações de ABREU (2016) e TEIXEIRA (2010).

A qualificação da mão de obra do Restaurante Popular é importante para o seu bom funcionamento, de modo que é imprescindível que todos os colaboradores sejam capacitados para o desempenho de suas funções, incluindo a formação e atualização sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com as boas práticas higiênicossanitárias dos alimentos (BRASIL, 2002). Assim como os outros procedimentos, esse processo deve ser documentado, a fim de permitir adequado controle e acompanhamento pela gerência do RP e órgãos sanitários.

## **AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

As compras de gêneros alimentícios e de todo material necessário ao funcionamento do Restaurante Popular, no caso de sua administração ser realizada pelo poder público, deve seguir os preceitos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (BRASIL, 1993). Esta Lei instituía as normas para licitações e contratos da Administração Pública até 31/03/2021, quando foi substituída pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, também chamada "Nova Lei de Licitações e Contratos". Sob a égide da Lei nº 8.666/1993 eram admitidas entre as modalidades de licitação para aquisição dos produtos as seguintes: Tomada de Preços, Carta Convite e Concorrência Pública. As compras, sempre que possível deveriam ser processadas pelo Sistema de Registro de Preços, que é o sistema de compras pelo qual passam os interessados em fornecer materiais, equipamentos ou gêneros, concordam em manter os valores registrados no órgão competente, corrigidos ou não, por determinado período e a fornecer as quantidades solicitadas no prazo previamente estabelecido.

Atualmente, na Lei nº 14.133/2021 não existem mais entre as modalidades de licitação a "Tomada de Preços" e a "Carta Convite", somente as denominadas "Pregão"; "Concorrência"; "Concurso"; "Leilão" e "Diálogo Competitivo". Essas modalidades são definidas pela natureza do objeto a ser contratado e não mais pelo valor a ser contratado, como na lei anterior. O Sistema de Registro de Preços continua vigente.

Como os gêneros alimentícios possuem variações sazonais de preços, é recomendado que seja realizado um acompanhamento periódico dos preços dos produtos registrados para efeito da sua readequação. Essa pesquisa deve ser realizada por instituição de reconhecida idoneidade pública devendo ser utilizada também como referência de preços durante o processo licitatório.

A inclusão dos pequenos produtores e suas associações no processo de licitação para o fornecimento dos gêneros alimentícios deve ser incentivada. Embora a Lei de Licitações faça grandes exigências para a habilitação fiscal, econômica e jurídica dos participantes, pode haver uma flexibilização, exigindo-se, por exemplo, apenas a

comprovação de ser produtor rural, o recolhimento previdenciário e a comprovação de que não tenha dívidas relacionadas com a sua propriedade.

Outro aspecto importante na aquisição de gêneros alimentícios é o atendimento da empresa aos requisitos sanitários aplicáveis a seu ramo de atividade, como Boas Práticas Agrícolas – BPA ou Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos - BPF. Para tanto, os fornecedores devem apresentar comprovação dos cumprimentos destes requisitos e a apresentação do Alvará /Licença Sanitária do estabelecimento.

Deve-se estabelecer, entre os requisitos mínimos de qualificação a serem contemplados, as comprovações da qualidade sanitária do gênero fornecido, comprovado por meio do laudo analítico realizado em laboratório independente ou laboratório oficial de saúde pública.

## **CARDÁPIOS DAS REFEIÇÕES DOS RESTAURANTES POPULARES**

Os cardápios devem ser elaborados por um profissional nutricionista devidamente habilitado para essa função (CFN, 2018). No caso de terceirização dos serviços de alimentação, cabe à instituição contratante a aprovação do mesmo.

Um cardápio completo oferecido nos Restaurantes Populares deve conter: prato principal - preparação proteica (carnes, peixe, aves e ovos), acompanhamentos (arroz e feijão), guarnição (massas, farofas, verduras, legumes e tubérculos), salada, sobremesa e refresco de frutas, preferencialmente natural.

As refeições devem ser programadas atendendo as seguintes especificações:

- As quatro Leis da Alimentação de Pedro Escudero: quantidade, qualidade, adequação e harmonia;
- As recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): dar preferência à oferta de alimentos in natura ou minimamente processados; utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades; limitar a oferta de alimentos processados e evitar alimentos ultraprocessados nos cardápios;
- As recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho, a saber:
  - As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 Kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 Kcal) em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000 Kcal/dia e deverão corresponder a faixa de 30 a 40% do VET diário;
  - No caso de o Restaurante Popular oferecer pequenas refeições, como o desjejum, estas deverão conter de 300 a 400 Kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 Kcal) em relação ao VET de 2000 Kcal/dia e deverão corresponder a faixa de 15 a 20 % do VET diário;

- O percentual proteico-calórico (NdPCal %) das refeições deverá ser de no mínimo 6% e no máximo 10 %;
- Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas pequenas refeições (desjejum e lanche).

Além do atendimento das questões nutricionais, na elaboração e planejamento dos cardápios do Restaurante Popular devem ainda ser considerados o custo dos gêneros alimentícios, a quantidade de pessoas a serem atendidas, a disponibilidade de equipamentos e utensílios, adequação ao clima ou estação do ano e a observância ao hábito alimentar local, dando preferência a oferta de alimentos regionais e de acordo com a sazonalidade.

**Escaneie o QR Code para acessar o Guia Alimentar para a População Brasileira:**





## CAPÍTULO 4

### Pesquisas Científicas sobre o Programa Restaurante Popular

#### REVISÃO DE LITERATURA

Mediante revisão de literatura realizada acerca do Programa Restaurante Popular, foram identificados estudos científicos, incluindo artigos, teses e dissertações, em inglês e em português, os quais foram publicados entre os anos de 2007 a 2020, abordando os seguintes assuntos: Programa Restaurante Popular no contexto da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Perfil dos usuários dos Restaurantes Populares; Adequação nutricional dos cardápios e desperdício nos Restaurantes Populares; Estrutura Física, Condições higienicossanitárias e Perfil dos colaboradores dos Restaurantes Populares.

O perfil dos usuários dos Restaurantes Populares é traçado quanto aos seus aspectos socioeconômicos, demográficos, sua situação de saúde, hábitos de vida, estado nutricional, hábitos alimentares, situação de INSAN e percepção/satisfação dos usuários sobre os serviços e a política dos Restaurantes Populares.

Referente aos aspectos socioeconômicos e demográficos, as características predominantes entre os usuários frequentadores dos Restaurantes Populares foram: sexo masculino, cor da pele parda ou negra, baixo nível socioeconômico, baixa escolaridade, com ocupação ou aposentados e que recebiam algum benefício do governo federal, como o Programa Bolsa Família. Percebe-se, portanto, um perfil de usuários compatível ao público-alvo a que o Programa Restaurante Popular se propõe. Apesar do acesso aos Restaurantes Populares ser universal, a prioridade é o grupo de pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. A situação de SAN mostrou-se mais frequente, entretanto, a situação de INSAN também merece ser mencionada.

Adicionalmente, a percepção dos usuários sobre a política dos Restaurantes Populares ainda está equivocada, sendo vista como um auxílio, assistência e ajuda. Assim, é necessário dar maior ênfase ao fortalecimento da oferta do Programa como um direito, de modo a favorecer a emancipação e o controle social do usuário. Para tanto, as buscas de formas para essa disseminação devem ser pensadas, sendo os meios de comunicação importantes aliados para a propagação correta da política dos Restaurantes Populares.

A satisfação dos usuários sobre os serviços e sobre a política do Restaurante Popular são bem avaliadas pelos usuários. No quesito preço, vale destacar que ao aumentá-lo, os usuários relataram que deixariam de utilizar os serviços do Restaurante Popular gradativamente.

Quanto à adequação nutricional dos cardápios nos Restaurantes Populares, são escassos os estudos publicados sobre a avaliação da adequação nutricional dos cardápios planejados ou executados pelos Restaurantes Populares no Brasil.

Dentre todas as refeições diárias, o almoço é considerado uma das principais refeições no hábito alimentar brasileiro, e nesse sentido os Restaurantes Populares contribuem de maneira importante no fornecimento do almoço diariamente aos seus usuários. Os resultados demonstrados nos estudos apontam para aspectos positivos e negativos da avaliação dos cardápios de almoço dos Restaurantes Populares, em que alguns parâmetros nutricionais encontravam-se adequados, acima ou abaixo das recomendações.

A maioria dos cardápios avaliados ofertava um valor energético total (VET) médio acima das recomendações, adequação dos macronutrientes ou oferta acima das recomendações para proteínas. A oferta de micronutrientes foi apontada por alguns estudos e os nutrientes com oferta abaixo do recomendado foram vitamina A e cálcio.

Um resultado preocupante apresentado por todos os estudos foi a oferta de sódio nos cardápios muito acima das recomendações, o que pode predispor os usuários ao risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Ademais, a frequência de doenças crônicas já é elevada entre os usuários, principalmente a hipertensão, reforçando ainda mais a necessidade de ajuste deste nutriente nos cardápios dos Restaurantes Populares. Assim, é necessário que as fichas técnicas de preparações sejam revistas pela equipe de nutricionistas do Programa dos Restaurantes Populares no intuito de reduzir a utilização de sal e temperos ultraprocessados, como recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Foi identificado um único estudo no Nordeste que avaliou a adequação dos cardápios de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, reforçando que é necessária uma atualização das recomendações dietéticas do Programa dos Restaurantes Populares, a fim de atender as orientações atuais do Ministério da Saúde. Achados preocupantes podem ser observados como o uso de ingredientes culinários em excesso (como sal e óleo) e a elevada oferta de alimentos ultraprocessados no prato principal ou como ingrediente das preparações. Em contrapartida, também mostra que grande parte dos cardápios é composta por alimentos in natura ou minimamente processados, o que inclui a oferta importante de frutas, verduras e legumes.

Alguns estudos apontaram adequada oferta de frutas ou hortaliças nos cardápios. Porém, outros demonstraram que a oferta de frutas ou verduras e legumes foi baixa, o que diminui o consumo de fibras e micronutrientes pelos usuários dos Restaurantes Populares.

Sobre o desperdício de alimentos, de um modo geral, os estudos demonstram que são necessárias o desenvolvimento de ações de sensibilização dos manipuladores de alimentos e dos usuários, a fim de reduzir o desperdício de alimentos e para o manejo adequado de resíduos nos Restaurantes Populares do Brasil.

Poucos estudos retrataram a estrutura física, as condições higienicossanitárias e o perfil dos colaboradores dos Restaurantes Populares. Essa abordagem limitada do componente higienicossanitário e estrutural, limita a realização de conclusões mais amplas sobre como as possíveis inadequações estruturais e higienicossanitárias afetariam o alcance dos objetivos do Programa.

O quadro de colaboradores dos Restaurantes Populares em geral é composto por auxiliar de serviços gerais, copeiro, auxiliar de cozinha, cozinheiro, magarefe, estoquista,

chefe de cozinha, caixa, auxiliar administrativo, nutricionista, seguranças e vigias. A caracterização laboral evidencia neste quadro que os colaboradores estão concentrados nos cargos de auxiliar de serviços gerais e copeiros, representando aproximadamente 65% do número total de cargos ocupados.

Ao analisar a escolaridade e a renda familiar destes colaboradores, percebeu-se que a maioria possuía até 11 anos de estudo (ensino fundamental incompleto e completo) e renda familiar entre um e dois salários-mínimos. Maior nível de escolaridade e maior renda foram encontrados entre os colaboradores que ocupavam cargos administrativos. A menor renda foi apontada como um dos fatores que explicaria a alta rotatividade, e a menor escolaridade como um dos fatores que justificaria a baixa capacitação dos colaboradores.

Em relação às condições de trabalho foram relatados entre os incômodos o calor, a luminosidade deficiente e os ruídos, principalmente, entre aqueles trabalhadores que se encontravam, na maior parte do tempo do trabalho diário, ligados à execução do processo produtivo. Embora não tenham estabelecido uma associação entre as condições de trabalho e a presença de acidentes de trabalho, os resultados sugerem frequências mais expressivas no cargo de assistentes de serviços gerais. Esta situação chama a atenção, pois à medida que ocupam uma maior quantidade de cargos nos Restaurantes Populares, também são aqueles que apresentam maior vulnerabilidade no trabalho, sinalizando a necessidade de medidas de prevenção para esta categoria e para os demais colaboradores.

Ademais, a situação de segurança alimentar e nutricional entre os colaboradores também foi observada nos estudos. A maior prevalência de insegurança alimentar e nutricional esteve associada ao menor tercil de renda e à percepção da qualidade de vida regular, ruim ou péssima. A percepção de insegurança alimentar e nutricional foi citada também em relação às famílias dos colaboradores, de modo que os de menor escolaridade e menor tempo de trabalho apresentaram maior percepção de insegurança alimentar e nutricional em suas famílias.

A seguir estão listadas as principais referências dos estudos científicos da revisão de literatura realizada:

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva. **Nutrire - Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v. 35, n. 3, p. 87-96, 2010. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-577664>. Acesso em: 22 abr. 2020.

AGUIAR, O. B.; VALENTE, J. G.; FONSECA, M. J. M. Descrição sócio-demográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 23, n. 6, p. 969- 982, dez. 2010. <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732010000600004>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732010000600004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000600004). Acesso em: 22 abr. 2020.

ALONES, G.; SILVA, M. M. N. Gerenciamento de resíduos sólidos de restaurante popular no semiárido do Brasil. **Revista GEAMA – Ciências Ambientais e Biotecnologia**, v. 4, n. 4, p. 20-25, 2018. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/geama/article/view/2251>. Acesso em: 22 abr. 2020.

ARAÚJO, F. A. L. V.; ALMEIDA, M. I.; BASTOS, V. C. Aspectos alimentares e nutricionais dos usuários do "restaurante popular Mesa do Povo". **Saúde e Sociedade**, [s.l.], v. 16, n. 1, p. 117-133, abr. 2007. <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-12902007000100011>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-12902007000100011](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902007000100011). Acesso em: 23 abr. 2020.

ARAÚJO, F. R. et al. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? **Emancipação**, [s.l.], v. 15, n. 1, p. 143-154, 2016. <http://dx.doi.org/10.5212/emancipacao.v15i1.0009>. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/emancipacao/article/view/7057>. Acesso em: 23 abr. 2020.

ASSUNÇÃO, R. C. L. N. et al. Perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do restaurante popular de Juiz de Fora - MG. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 12, n. 1, p. 289-304, 3 mar. 2017. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2017.23577>. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/23577>. Acesso em: 23 abr. 2020.

BENTO, I. C. et al. **Perfil sociodemográfico, nutricional e psicossocial dos usuários dos restaurantes e refeitório populares de Belo Horizonte-MG: fundamento para a elaboração de uma intervenção educativa alimentar e nutricional**. 2012. 119 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Saúde e Enfermagem, Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/GCPA-8UYL4P>. Acesso em: 23 abr. 2020.

BENTO, I. C. et al. Fatores associados às fases de comportamento alimentar de usuários dos restaurantes populares em Belo Horizonte/MG-Brasil. **Revista Portuguesa de Saúde Pública**, [s.l.], v. 34, n. 3, p. 283-291, set. 2016. <http://dx.doi.org/10.1016/j.rpsp.2016.06.006>. Disponível em: [http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S087090252016000300010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S087090252016000300010&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 23 abr. 2020.

BENTO, I. C. et al. Soup kitchen users' social representations of healthy eating associated with their household food security status. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 29, n. 2, p. 229-240, abr. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-98652016000200007>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732016000200229](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732016000200229). Acesso em: 23 abr. 2020.

BORNANCIN, A. P. A. et al. Entre a gestão e a fome: um estudo de caso do restaurante popular no município de Paranaguá. **Revista Americana de Empreendedorismo e Inovação**, v. 1, n. 1, p. 42-48, 2018. Disponível em: <http://periodicos.unespar.edu.br/index.php/raei/article/view/3277/2155>. Acesso em: 23 abr. 2020.

BOTELHO, R.; AKUTSU, R.; ZANDONADI, R. Low-income population sugar (sucrose) intake: a cross-sectional study among adults assisted by a Brazilian food assistance program. : A Cross-Sectional Study among Adults Assisted by a Brazilian Food Assistance Program. **Nutrients**, [s.l.], v. 11, n. 4, p. 798-810, 8 abr. 2019. <http://dx.doi.org/10.3390/nu11040798>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/11/4/798/htm>. Acesso em: 23 abr. 2020.

BRANQUINHO, S. et al. Salud y perfil sócio-demográfico de la clientela de restaurantes vinculados a programa social brasileño. **Revista chilena de nutrición**, v. 42, n. 1, p. 14-

22, 2015. Disponível em: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/rchnut/v42n1/art01.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2020.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo. Brasília-DF, p. 1- 12, 2010b.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 4 fev. 2010c. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm)>. Acesso em: 26 Abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 3 jul. 2003.

BRASIL. Ministério da Cidadania - Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. **Mais de 130 restaurantes populares garantem alimentação saudável para população vulnerável**. Brasília, DF, 2020. Disponível em: <https://desenvolvimentosocial.gov.br/noticias/mais-de-130-restaurantes-populares-garantem-alimentacao-saudavel-para-populacao-vulneravel>. Acesso em: 26 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 15 Mar. 2020

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, DF, 2004a. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf). Acesso em: 23 abr. 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 7 dez. 2006c. Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/pat/>>. Acesso em: 26 Abr. 2020.

BRASIL. **VIGITEL Brasil 2018**: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos Não Transmissíveis e Promoção da Saúde; 2019d. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/julho/25/vigitel-brasil-2018.pdf>. Acesso em: 22 Abr. 2020.

BUSATO, M. A. et al. A geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. **Revista Simbio-logias**, v. 5, n. 7, p. 23-33, dez. 2012. Disponível em: <https://www.unochapeco.edu.br/nutricao/downloads/2012-a-geracao-de-sobras-e-restos-no-restaurante-popular-de-chapeco-sc-sob-a-otica-da-producao-mais-limpa>. Acesso em: 22 abr. 2020.

CALAZANS, D. L. M. S. et al. Equipamentos públicos para promoção da alimentação adequada e saudável: um estudo nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, v. 2, n. 9, p. 32-42, dez. 2018. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/819/205>. Acesso em: 22 abr. 2020.

CANONICO, F. S. et al. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá-PR. **Revista Uningá Review**, v. 19, n. 2, p. 05-08, 2014. Disponível em: [https://www.mastereditora.com.br/periodico/20140801\\_093434.pdf](https://www.mastereditora.com.br/periodico/20140801_093434.pdf). Acesso em: 22 abr. 2020.

CARRIJO, A. P. et al. Is What low-income Brazilians are eating in popular restaurants contributing to promote their health? **Nutrients**, [s.l.], v. 10, n. 4, p. 414-421, 27 mar. 2018. <http://dx.doi.org/10.3390/nu10040414>. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29584659>. Acesso em: 22 abr. 2020.

CARRIJO, A. P.; BOTELHO, R. B. A. **Avaliação do consumo alimentar nos restaurantes populares do Brasil**. 2013. 97 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/14481>. Acesso em: 22 abr. 2020.

CARVALHO, F. M. A. de et al. Investimento social e perfil dos usuários do primeiro restaurante popular de Belo Horizonte - MG. **Reuna**, v. 12, n. 2, p. 21-37, 2007. Disponível em: <http://www.locus.ufv.br/handle/123456789/9073>. Acesso em: 23 abr. 2020.

COELHO, S. E. A. C.; GUBERT, M. B. Insegurança alimentar e nutricional e fatores associados entre frequentadores de restaurantes comunitários do Distrito Federal. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 20, n. 1, p. 52-61, 2013. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634622/2543>. Acesso em: 25 abr. 2020.

COSTA, B. V. L.; HORTA, P. M.; RAMOS, S. A. Food insecurity and overweight among government-backed economy restaurant workers. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 32, p. 1-12, 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180128>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732019000100506&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100506&tlng=en). Acesso em: 22 abr. 2020.

DUTRA, M. M. M.; BRAGA, E. M. F. **Fome de cidadania e o direito à alimentação**: a percepção dos usuários do Restaurante Popular Mesa do Povo em Fortaleza-CE. 2007. 128 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2007. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/7112>. Acesso em: 23 abr. 2020.

FALCÃO, A. C. M. L.; AGUIAR, O. B.; FONSECA, M. J. M. Association of socioeconomic, labor and health variables related to Food Insecurity in workers of the popular restaurants in the city of Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 28, n. 1, p. 77-87, fev. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/1415-52732015000100007>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732015000100007](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732015000100007). Acesso em: 22 abr. 2020.

GARCIA, P. P. C. et al. **A eficácia do treinamento de manipuladores de alimentos: o modelo transteórico em foco**. 2013. 162 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2013. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/14905>. Acesso em: 25 abr. 2020.

GOBATO, R. C.; PANIGASSI, G.; VILLALBA, J. P. Identificação do perfil de usuários de um restaurante popular do município de Campinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [s.l.], v. 17, n. 2, p. 14-25, 9 fev. 2015. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v17i2.8634789>. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/309347732\\_Identificacao\\_do\\_perfil\\_de\\_usuarios\\_de\\_um\\_Restaurante\\_Popular\\_do\\_Municipio\\_de\\_Campinas](https://www.researchgate.net/publication/309347732_Identificacao_do_perfil_de_usuarios_de_um_Restaurante_Popular_do_Municipio_de_Campinas). Acesso em: 23 abr. 2020.

GODOY, K. C. et al. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos restaurantes populares no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, [s.l.], v. 30, n. 6, p. 1239- 1249, jun. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00084013>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2014000601239&script=sci\\_abstract&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2014000601239&script=sci_abstract&lng=pt). Acesso em: 23 abr. 2020.

GODOY, K. et al. Food insecurity and nutritional status of individuals in a socially vulnerable situation in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 22, n. 2, p. 607-616, fev. 2017. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.17132016>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232017000200607](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232017000200607). Acesso em: 23 abr. 2020.

GOMES, M. F. S. et al. Fatores associados à autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 23, n. 11, p. 4007-4019, nov. 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182311.31072016>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1413-81232018001104007&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1413-81232018001104007&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 23 abr. 2020.

GONÇALVES, M. P. et al. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. **Revista Gestão & Política Pública**, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rgpp/article/view/97826/96626>. Acesso em: 22 abr. 2020.

HORTA, A. S.; OLIVEIRA, L. D. S. L.; LEAL, T. C. **Avaliação nutricional dos cardápios oferecidos no restaurante popular do município de Governador Valadares – MG, em relação ao preconizado pelo PAT**. 2009. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Curso de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares, 2009. Disponível em: <http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Avaliacaonutricionaldoscardapiosoferecidosnorestaurantepopulardomunicipiodegovernadorvaladaresemrelacaoao preconizadopelopat.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2020.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar (PNAD/2013). 2014;1:139.

ILVA, G. C. B. **Avaliação da política de segurança alimentar implementada através dos restaurantes populares do Rio Grande do Norte**. 2008. 156 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio

Grande do Norte, 2008. Disponível em: <http://repositorio.ufrn.br:8080/jspui/handle/123456789/12113>. Acesso em: 22 abr. 2020

LBANO, D. C.; et al; ALCANTARA, E. Gerenciamento de resíduos sólidos: estudo de caso em um restaurante popular em Belo Horizonte, MG. **Sustentare**, [s.l.], v. 2, n. 1, p. 147-160, 2018. <http://dx.doi.org/10.5892/st.v2i1.4960>. Disponível em: <http://periodicos.unincor.br/index.php/sustentare/article/view/4960>. Acesso em: 22 abr. 2020.

LOPES, F. S.; LIMA, V. M.; MARTINS, F. A. Avaliação da adequação nutricional das refeições distribuídas no restaurante popular de Rio Branco, AC. **Journal of Amazon Health Science**, v. 2, ed. 2, p. 1-22, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/ahs/article/view/488>. Acesso em: 22 abr. 2020.

MACEDO, A.; MACENA, M. C. B.; RODRIGUES, R. Q. F. Autopercepção sobre saúde bucal dos usuários do restaurante popular de Patos/PB. **Revista Saúde & Ciência Online**, v. 4, n. 1, p. 41-51, 2015.

MACHADO, I. E. et al. Estado nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários de um restaurante popular. **Revista de Enfermagem do Centro Oeste Mineiro**, v. 2, n. 2, p. 243-253, 2012. Disponível em: <http://seer.ufsj.edu.br/index.php/recom/article/view/193/307>. Acesso em: 23 abr. 2020.

MACHADO, I. E. et al. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 19, n. 5, p. 1367-1377, maio 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.21772013>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/zJKPLDnFCPCW5z5NmnzQsQL/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 23 abr. 2020.

MARIN-LEÓN, L. et al. **Condições de vida e saúde de idosos residentes em Campinas-SP**: estudo caso-controle com usuários de restaurante popular. 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/308669>. Acesso em: 23 abr. 2020.

MARTINS SOBRINHO, F. et al. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em restaurantes populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 19, n. 5, p. 1601-1611, maio 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232014195.18022013>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232014000501601&script=sci\\_abstract&tln-g=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232014000501601&script=sci_abstract&tln-g=pt). Acesso em: 23 abr. 2020.

MAZZINI, E. R. **Base de dados de informação nutricional, relacionados com doenças crônicas não transmissíveis, de alimentos comercializados no Brasil**. 2013. 273 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/9/9132/tde-27032014-160716/pt-br.php>. Acesso em: 22 abr. 2020.

MELLO, A. G. de et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, [s.l.], v. 13, n. 1, p. 60-68, 19 abr. 2010. <http://dx.doi.org/10.4260/bjft2010130100008>. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/iciet/12076>. Acesso em: 22 abr. 2020.

MELLO, A. G. et al. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do Estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 8, n. 2, p. 91-101, 17 jun. 2013. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2013.4875>. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/4875>. Acesso em: 22 abr. 2020.

MINUZZI, S. K. et al. Estado nutricional e perfil sociodemográfico de usuários de restaurantes populares em Caxias do Sul. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 12, n. 70, p. 190-195, 2018. Disponível em: <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/676>. Acesso em: 23 abr. 2020.

OLIVEIRA, J. K. et al. A saúde bucal na percepção dos usuários de um restaurante popular localizado em uma cidade médio porte da Paraíba. **Revista da Universidade de Vale do Rio Verde**, [s.l.], v. 16, n. 1, p. 1-11, 2018. <http://dx.doi.org/10.5892/ruvrd.v16i1.3880>. Disponível em: [http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/3880/pdf\\_790](http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/3880/pdf_790). Acesso em: 23 abr. 2020.

OLIVEIRA, J.K. et al. Práticas educativas em Saúde bucal direcionadas aos usuários do restaurante popular da cidade de Patos – PB. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, [s.l.], v. 8, n. 2, p. 67-74, 17 jun. 2017. <http://dx.doi.org/10.24317/2358-0399.2017v8i2.4983>.

OLIVEIRA, J. T. C. **Avaliação dos restaurantes populares no âmbito da segurança alimentar e nutricional**. 2018. 243 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/198101/PNTR0225-D.pdf?sequence=-1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 abr. 2020.

OLIVEIRA, J. T. C. et al. Government-subsidized restaurants as promoters of the realization of the Human Right to Adequate Food: proposal of an evaluation model. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 32, p. 1-16, 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180193>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732019000100521&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732019000100521&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 22 abr. 2020.

PADRÃO, S. M. et al. Restaurante popular: a política social em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 28, n. 3, p. 1-20, 20 dez. 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-73312018280319>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0103-73312018000300614&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0103-73312018000300614&lng=pt&nrm=iso). Acesso em: 23 abr. 2020.

PARISOTO, D. F.; HAUTRIVE, T. P.; CEMBRANEL, F. M. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, [s.l.], v. 7, n. 2, p. 1106-1117, 15 jul. 2013. <http://dx.doi.org/10.3895/s1981-36862013000200010>. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1188>. Acesso em: 22 abr. 2020.

PEDRO, M. M. R.; CLARO, J. A. C. S. Gestão de perdas em unidade de restaurante popular: um estudo de caso em São Vicente. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 9, n. 1, p. 1-10, 2010. Disponível em: <http://revista.uepb.edu.br/index.php/qualitas/article/view/659/420>. Acesso em: 22 abr. 2020.

POLUHA, R. L.; MOTTA, C. C.; GATTI, R. R. Avaliação nutricional de refeições e análise de estrutura física em restaurante popular de Sorocaba-SP. **Archives of Health Investigation**, [s.l.], v. 5, n. 5, p. 241-246, 23 out. 2016. <http://dx.doi.org/10.21270/archi.v5i5.1694>. Disponível em: <http://www.archhealthinvestigation.com.br/ArcHI/article/view/1694/pdf>. Acesso em: 22 abr. 2020.

PORTELLA, E. A. et al. Perfil do usuário do restaurante popular da cidade de Santa Maria - RS. **Disciplinarum Scientia**, v. 14, n. 1, p. 101-107, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1036/980>. Acesso em: 2 abr. 2020.

RAMÍREZ, Y. P. G.; MOREIRA, R. R. D.; OLIVEIRA, J. R. S. Avaliação de cardápio e identificação de alimentos funcionais: estudo qualitativo de restaurante popular de Araraquara, São Paulo, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [s.l.], v. 23, n. 1, p. 859-867, 18 out. 2016. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v23i1.8635627>. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8635627>. Acesso em: 22 abr. 2020.

RIBEIRO, A. A. et al. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. **Ciência Plural**, v. 3, n. 2, p. 59-71, 2016. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/riipsa/resource/pt/biblio-848895>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SALCEDO-BARRIENTOS, D. M. et al. Determinantes Sociais & Hipertensão Arterial: um desafio na saúde coletiva. **Avances En Enfermería**, v. 1, n. 1, p. 72-86, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/pdf/aven/v31n1/v31n1a08.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SALES, D. R. S. **Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras do restaurante popular de Porto Velho-RO**. 2016. 24 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Curso de Nutrição, Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, 2016. Disponível em: <http://repositorio.saolucas.edu.br:8080/xmlui/handle/123456789/2044>. Acesso em: 22 abr. 2020.

SCHNEIDER, M. B. et al. Impacto dos restaurantes populares na saúde e no desenvolvimento social dos usuários: o caso de Toledo (PR). **Redes**, [s.l.], v. 24, n. 1, p. 310-334, 3 jan. 2019. <http://dx.doi.org/10.17058/redes.v24i1.9672>. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/9672>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SILVA, A. B. et al. **Perfil nutricional da clientela atendida nos restaurantes comunitários do Distrito Federal**. 2010. 109 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2010. Disponível em: [https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8334/1/2010\\_AmandaBranquinhoSilva.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/8334/1/2010_AmandaBranquinhoSilva.pdf). Acesso em: 25 abr. 2020.

SOUSA, J. R. de et al. **Café da manhã**: aspectos nutricionais e culturais entre frequentadores adultos de restaurantes populares do Brasil. 2018. 232 f. Tese (Doutorado) -

Curso de Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/20200>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SOUZA, B. F. N. J.; MARÍN-LEÓN, L. Food insecurity among the elderly: cross-sectional study with soup kitchen users. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 26, n. 6, p. 679-691, dez. 2013. <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732013000600007>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732013000600007](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000600007). Acesso em: 23 abr. 2020.

SOUZA, C. V. S.; AZEVEDO, P. R. M.; SEABRA, L. M. J. Food safety in Brazilian popular public restaurants: food handlers knowledge and practices. **Journal of Food Safety**, [s.l.], v. 38, n. 5, p. 512-521, 30 ago. 2018. <http://dx.doi.org/10.1111/jfs.12512>. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfs.12512>. Acesso em: 22 abr. 2020.

SOUZA, F. R. de et al. Perfil dos usuários do restaurante popular da região centro do Estado do Rio Grande Do Sul. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, [s.l.], v. 18, n. 1, p. 446-453, 7 abr. 2014. <http://dx.doi.org/10.5902/2236117012516>. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reget/article/view/12516/pdf>. Acesso em: 23 abr. 2020.

SZCZEREPA, S. B. et al. Composição nutricional de cardápio em restaurante popular de Campos Gerais, PR. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 1, p. 24-29, fev. 2017. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-832653>. Acesso em: 22 abr. 2020.

VASCONCELOS, F. A. G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 18, n. 4, p. 439-457, ago. 2005. <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732005000400001>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-52732005000400001&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-52732005000400001&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 23 abr. 2020.

ZANINI, E. O. et al. Política de segurança alimentar e nutricional e sua relação com os restaurantes populares: o caso Toledo-PR. **FAG Journal of Health**, [s.l.], v. 1, n. 2, p. 24-35, 31 jul. 2019. Disponível em: <https://fjh.fag.edu.br/index.php/fjh/article/view/81/81>. Acesso em: 22 abr. 2020.

ZANINI, E. O.; SCHNEIDER, M. B. Restaurantes populares em Toledo: um programa de desenvolvimento. **Revista Economia e Desenvolvimento**, v. 27, n. 2, p. 243-256, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/eed/article/view/20984/pdf>. Acesso em: 22 abr. 2020.

## DESAFIOS E PERSPECTIVAS DO PROGRAMA

Mediante revisão de literatura realizada sobre o Programa Restaurante Popular e em visitas a 15 equipamentos do Programa em oito municípios do país, as seguintes conclusões e sugestões podem ser apontadas:

## AMPLIAÇÃO DO PROGRAMA

O cenário de situação de vulnerabilidade social de boa parte da população brasileira sinaliza que o Ministério da Cidadania com seus respectivos parceiros estaduais e municipais devem continuar investindo no Programa, visando sua ampliação e se possível, mantendo o foco numa perspectiva de inclusão de diversos segmentos sociais.

O comprometimento dos governos locais pode auxiliar no aumento da quantidade de RPs nas regiões mais afetadas pela fome e exclusão social. Aliado a esse pleito, é fundamental a atenção ao perfil gerencial dos RPs, evitando as instabilidades e fragmentação das ações após a implantação (DE OLIVEIRA et al., 2019).

## INTENSIFICAÇÃO DAS AÇÕES DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

As ações de saúde e de educação alimentar e nutricional têm sido desenvolvidas de maneira incipiente no âmbito dos Restaurantes Populares. Assim, os Restaurantes Populares precisam fortalecer seu potencial de espaço de convivência social e de educação em saúde, estimulando o diálogo, a reflexão, a troca de experiências e a problematização da realidade acerca dos fatores saúde, alimentação e nutrição.

Neste sentido, os usuários podem ao experienciar uma intervenção educativa, identificar atitudes e ações inadequadas em seu cotidiano, para tomar a decisão ou não de mudar seus hábitos de saúde e alimentares, a fim de obter mais saúde e melhor qualidade de vida, auxiliando na redução dos desequilíbrios nutricionais ainda presentes no Brasil, principalmente o excesso de peso.

## MELHORIAS NA ARTICULAÇÃO COM OUTRAS POLÍTICAS SOCIAIS

De maneira geral, os Restaurantes Populares estão pouco articulados com outras políticas sociais relacionadas a SAN e a estratégias de incentivo à educação, saúde e ao emprego, contrariando a perspectiva de proteção alimentar e social desse equipamento público. A partir do momento que estas parcerias são desenvolvidas, o sucesso do Programa pode ser ainda maior, pois auxilia na sustentação de seus objetivos, assim como colabora para o empoderamento de seus usuários, aumentando as suas chances de melhorias de condições de vida e de alimentação.

## MELHORIAS NA PARTICIPAÇÃO E NO CONTROLE SOCIAL NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Poucos estudos avaliaram a percepção dos usuários sobre o Programa Restaurante Popular e a partir deles pode-se observar que a participação e o controle social pelos usuários dos Restaurantes Populares ainda são bastante limitadas. É necessário expandir a discussão sobre cidadania e direito humano à alimentação adequada e saudável para além das organizações governamentais, das academias, das instituições públicas, e promover o seu debate nas instâncias dos espaços públicos, de modo que a população seja mais bem informada. Nessa perspectiva, programas informativos sobre os Restaurantes Populares também podem auxiliar na divulgação e na ampliação da percepção dos usuários sobre a política de SAN e dos Restaurantes Populares, de modo a desmistificar percepções populares e culturais inadequadas.

## PROPOSTAS DE ESTUDOS CIENTÍFICOS

A transversalidade do tema de SAN abre um leque de possibilidades de temas para pesquisas de natureza multidisciplinar no campo das ciências da saúde, humanas e sociais. Ao alinhar seus campos de investigação com as demandas dos gestores de políticas públicas e da sociedade em geral, a comunidade científica pode contribuir para a geração de conhecimentos úteis para a adoção ou redirecionamento de estratégias que visem dar respostas aos problemas da população e que podem melhorar a qualidade de vida das pessoas. A seguir são listadas algumas possibilidades de estudos que podem contribuir para preencher lacunas no conhecimento, identificadas a partir de revisão de literatura sobre o Programa Restaurante Popular:

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS SOBRE O PERFIL DO USUÁRIO NAS DIVERSAS REGIÕES DO BRASIL

Apesar da expressiva quantidade de estudos observados sobre os usuários, por questões metodológicas, eles não podem ser considerados representativos do Brasil. Dessa forma, mais estudos relacionados ao estado nutricional, hábitos alimentares, situação de SAN e até mesmo perfil socioeconômico e demográfico são necessários.

No âmbito alimentar, é importante ressaltar a necessidade de estudos que avaliem o consumo diário usual desta população, bem como o consumo de alimentos regionais que, além do baixo custo e da melhor qualidade nutricional, contribuem para a geração de emprego, melhor distribuição de renda e estão em consonância com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Na análise de SAN, a avaliação no cenário nacional ainda é desconhecida, pois somente um estudo desenvolveu esta avaliação em 32 Restaurantes Populares brasileiros. Avaliar de forma mais abrangente este cenário permitiria conhecer de uma maneira mais apropriada se o público atendido reflete as características do público prioritário de cada região, servindo de subsídio para orientações futuras acerca desse Programa.

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS SOBRE A AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES QUANTO ÀS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS E CARDÁPIOS

Estudos que envolvam avaliações sobre os aspectos de gestão, estrutura físico-funcional, condições higienicossanitárias, adoção de práticas adequadas de manipulação e cardápios dos Restaurantes Populares ainda são escassos. É necessária uma avaliação nacional das condições físico-funcionais dos Restaurantes Populares no Brasil, sendo possível identificar se os objetivos do Programa são alcançados e quais as limitações nessa área. Assim, é necessário compreender os limites, as potencialidades, gerando possibilidades de melhorias, ampliação e otimização dos serviços disponibilizados pelos Restaurantes Populares.

Os poucos estudos apontam cardápios que não atendem completamente os parâmetros nutricionais preconizados, e alguns relatam pouca valorização de alimentos regionais. A adequação dos cardápios é um dos desafios para os nutricionistas do Programa no contexto de recurso e estrutura disponível. Ademais, é necessária uma atualização das recomendações de forma a considerar também as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS SOBRE MENSURAÇÃO DAS QUANTIDADES DE RESTAURANTES POPULARES EM FUNCIONAMENTO NO BRASIL

Realizar continuamente estudos sobre o levantamento quantitativo dos Restaurantes Populares, fazendo destaque ao período em funcionamento e por regiões geográficas, visto que os estudos atuais não nos permitem dimensionar as quantidades de RPs em funcionamento no Brasil.

O apoio a implantação de restaurantes consta como um dos objetivos do programa e em face da crescente situação de vulnerabilidade social na população é importante acompanhar o quantitativo de unidades que seguem implantadas e em funcionamento, o que representa de maneira direta a oferta de refeições saudáveis e a preços acessíveis ao público atendido.

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS SOBRE MODELOS TEÓRICOS-METODOLÓGICOS QUE ABORDEM VARIÁVEIS POLÍTICO-OPERACIONAIS DO PROGRAMA RESTAURANTES POPULARES

Estudos que permitam compreender o modelo de gestão dos RPs nas diversas regiões do país que se encontram implantados e em funcionamento. Propostas teórico- metodológicas de avaliação das modalidades e formas de operacionalização do programa nos oferecem a oportunidade de visualizar os elementos positivos e negativos que afetam o alcance dos objetivos do RP.

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS QUE AVALIEM O IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DO RESTAURANTES POPULARES NOS NÍVEIS DE INSAN DA POPULAÇÃO

Destaca-se que não há estudos disponíveis que tenham verificado o antes e o depois da implementação do programa para a avaliação do impacto dos RPs na situação de INSAN na população atendida. Considerando a transversalidade das políticas de SAN, estudos que avaliem o impacto dos RPs na situação de INSAN da população podem ser difíceis de serem realizados, pois várias estratégias podem concorrer simultaneamente para o alcance de resultados positivos nessa questão, a exemplo de programas de melhoria de emprego e renda, programas de transferência de renda ou de valorização do salário-mínimo, dentre outros.

### AMPLIAÇÃO DE ESTUDOS SOBRE AS PRÁTICAS DE MANEJO DE RESÍDUOS

Existem poucos estudos que abordam as formas de recolhimento e manejo de resíduos orgânicos, que poderiam ser utilizados para a fabricação de adubos orgânicos, para projetos de agricultura urbana – hortas escolares, comunitárias, entre outros. Da mesma maneira, há carência de estudos que abordem o aproveitamento dos materiais recicláveis, como caixas de papelão, plásticos e embalagens em geral.



**Para saber mais sobre as pesquisas ou publicações acerca do Programa Restaurante Popular acesse:**

- <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/>
- <http://bvsms.saude.gov.br/>
- [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/proje-to\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/proje-to_logico_restaurante_popular.pdf)



## CAPÍTULO 5

### O papel dos Restaurantes Populares durante a pandemia da Covid-19

O surto de COVID-19, doença respiratória aguda causada pelo vírus SARS- COV-2, ou Novo Coronavírus, foi declarado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como uma pandemia em março de 2020. Desde então, vem causando impactos em todas as atividades humanas, com repercussões sociais, políticas, econômicas e culturais em uma magnitude ainda não completamente dimensionada e que extrapola as questões de saúde (FIOCRUZ, 2020).

Teoricamente, a COVID-19 não conhece fronteiras, nacionalidades, cor de pele ou classe social e afeta todo mundo, mas a pressão sobre a situação de Segurança Alimentar e Nutricional causada pela pandemia não atinge a todos igualmente. Assim como em outras situações de emergência, aqueles que já estavam convivendo com a fome, a doença e a pobreza são os mais prejudicados pelos impactos socioeconômicos da pandemia e pelas consequências geradas a partir das medidas restritivas impostas pelos governos para sua contenção (UN, 2020; ESTRELA, et al, 2020)

A chegada da pandemia no Brasil se deu em um momento em que o país já enfrentava uma crise econômica e política, refletida nos dados desfavoráveis relativos ao mercado de trabalho, queda na produção industrial e crescimento do produto interno bruto (PIB) aquém das expectativas. Em outras palavras, a pandemia expôs e agravou os problemas já existentes. As respostas do governo brasileiro frente aos desafios trazidos pela COVID-19, por sua vez, não conseguiram amenizar os efeitos negativos da crise e seus desdobramentos, tanto no que se refere à economia, quanto à saúde e bem-estar da população, especialmente para aqueles mais afetados pela perda de emprego e renda (CASTRO, 2020).

A principal política de renda adotada pelo governo federal durante a pandemia foi o pagamento do auxílio emergencial de cinco parcelas de R\$ 600,00 e três parcelas de R\$ 300,00 e que, apesar de tímido, trouxe algum alívio para os 65 milhões de pessoas desempregadas e aquelas com renda per capita mensal inferior a meio salário-mínimo. Sua interrupção em dezembro de 2020 já se fez notar no aumento da taxa de pobreza extrema no Brasil, com 12,8% da população vivendo com menos de R\$ 246,00/mês em janeiro de 2021, valor superior ao de 2019 (11%) (REDE BRASIL ATUAL, 2021).

Algumas instituições internacionais, como a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a Organização Mundial de Comércio (OMC) e a OMS, alertaram para os possíveis impactos negativos da pandemia na cadeia produtiva de alimentos no mundo, com risco de uma crise alimentar (SAES, 2020). Felizmente, no caso do Brasil essas previsões não se concretizaram e não foram observados problemas na produção e oferta de alimentos durante a pandemia. Porém, em 2020, houve registros de alta de preços em gêneros alimentícios bastante consumidos pela população brasileira, como óleo de soja (103,8%), arroz (76%), batata inglesa (67,3%), tomate (52,8%), frutas (25,4%) e carnes (18%) (R7, 2020), valores estes bem acima da inflação oficial de 4,52% divulgada pelo governo para o período (IBGE, 2020).

Esta é uma situação particularmente delicada para aqueles que já lidavam com a luta diária para a obtenção do alimento antes da pandemia, e que no Brasil representam

um contingente de 36,7% da população com algum grau de Insegurança Alimentar e quase 5% em Insegurança Alimentar grave, ou seja, fome (IBGE, 2020). Com isso, a FAO declarou a volta do Brasil ao Mapa da Fome das Nações Unidas em 2020, situação da qual o país havia saído em 2014, graças a transformações econômicas e sociais que impactaram na melhoria das condições de vida da população e à criação de políticas sociais de combate à pobreza e à fome (FAO, 2014).

Nesse cenário de profundas desigualdades observado no Brasil, agravado pelo momento de crise econômica e sanitária e pela precarização de muitas políticas públicas voltadas para a promoção de direitos de grupos populacionais em situação de vulnerabilidade, os RPs se destacam como um alento para os 7,7 milhões de brasileiros em situação de fome nas áreas urbanas do país (IBGE, 2020). Ao mesmo tempo, preenchem uma lacuna na obrigação do Estado de respeitar, proteger, promover e prover uma alimentação adequada para todos os seus cidadãos.

Como a maioria das infecções por Coronavírus estão relacionadas com o sistema respiratório e não com o sistema digestório, os alimentos foram apontados pelos infectologistas como uma via menos importante de contaminação para a COVID-19. Desse modo, as medidas padrão de higiene no preparo e conservação de alimentos praticadas pelos restaurantes foram consideradas suficientes para prevenir a disseminação do Coronavírus. No entanto, outras mudanças precisaram ser empregadas pelos estabelecimentos fornecedores de refeições para evitar o contágio da doença pessoa a pessoa, esta sim, apontada pelos especialistas como a principal forma de contaminação. (CDC, 2019)

Devido ao modelo de gestão descentralizada praticado pelo Programa Restaurante Popular, gestores locais (estaduais e municipais) adotaram diferentes medidas, com o intuito de continuar cumprindo o seu papel social de garantir o acesso a uma alimentação saudável para aqueles em situação de vulnerabilidade, sem expor esse público ao Coronavírus (GURGEL et al., 2020). Alguns restaurantes suspenderam temporariamente o fornecimento da alimentação já em março de 2020, enquanto outros fizeram adaptações nos cardápios e remodelaram o sistema de distribuição das refeições. Inicialmente alguns RPs adotaram e estão mantendo o sistema de oferta de refeições em embalagens descartáveis individuais (conhecidas como marmitas ou quentinhas) durante a pandemia. Com o sistema de quentinhas, alguns restaurantes conseguiram aumentar o número de refeições diárias ofertadas, em decorrência também do aumento da vulnerabilidade social e fome devido à pandemia. Por volta do mês de setembro do mesmo ano, outros RPs passaram a praticar o sistema híbrido, de acordo com a capacidade do restaurante e a escolha das pessoas atendidas, com refeições presenciais simultaneamente ao fornecimento de marmitas para serem consumidas em casa.

Adicionalmente, o fluxograma e a operacionalização dos RPs foram adaptados, de modo a evitar a aglomeração de pessoas e prevenir o contágio através da alimentação. Medidas como o álcool em gel à disposição dos frequentadores foram somadas ao controle na quantidade de pessoas no interior do restaurante, a ordenação de filas, a distância mínima em relação ao balcão de distribuição, um maior distanciamento entre as mesas, o menor número de pessoas por mesa e o uso de barreiras físicas estão sendo adotadas para garantir o distanciamento mínimo de 1,5m entre os comensais.

Além disso, as pessoas só estavam isentas do uso obrigatório de máscaras faciais enquanto estivessem se alimentando, e muitos restaurantes passaram a utilizar ta-

lheres descartáveis. Não foram identificados registros na literatura ou na mídia sobre as medidas de segurança estabelecidas com vistas à proteção dos colaboradores que trabalham nas diversas etapas do preparo e distribuição das refeições, incluindo sua provável exposição ao vírus no deslocamento de ida e volta para o trabalho em transportes públicos.

Do ponto de vista do acesso à alimentação pela parcela mais vulnerável da população durante a pandemia da COVID-19, algumas gestões optaram por conceder gratuidade das refeições para pessoas em situação de rua cadastradas pela prefeitura ou encaminhadas através do Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro POP) e a ampliação da oferta de alimentação também para os fins de semana.

Vários sites de notícias divulgaram informações divergentes quanto ao fluxo de frequentadores durante a pandemia. Enquanto alguns, como o do Governo de São Paulo, relataram que houve um aumento da oferta em 60% (UOL, 2020), outros, como o de Belo Horizonte apontaram uma redução de 23% no comparativo com o ano de 2019. (ITATIAIA, 2020). O RP do Governo do Estado do Piauí reabriu um anexo ao RP maior e aumentou o número de refeições distribuídas por dia. Ainda que não haja uma uniformização e organização das informações, é possível perceber a importância desses equipamentos públicos para a garantia do DHAA previsto na Constituição Federal do Brasil, nesse momento conturbado em que vemos em curso uma crise sanitária política e econômica.

Complementarmente, é preciso reconhecer a relevância dos RPs na contribuição para a melhoria das condições de saúde e na prevenção de doenças da população assistida. Embora não haja evidências científicas robustas que façam associação direta entre os alimentos e a prevenção ou tratamento da COVID-19, os RPs oferecem aos titulares do direito à alimentação refeições nutricionalmente balanceadas que contribuem para o aumento da resistência do organismo contra as infecções em geral.

É certo que o Programa Restaurante Popular sozinho não é capaz de dar a solução para a problemática da SAN nas suas várias dimensões no Brasil. É imprescindível o reforço de outros programas que concorrem para o mesmo objetivo, para além da Agricultura Familiar, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Maluf (2020), em seu artigo "Comer em tempos de pandemia e após", destaca a urgência para a retomada de instrumentos de políticas públicas mais amplas. Políticas que combinem ações imediatas frente às emergências, com a busca de outras políticas permanentes, como o monitoramento dos preços dos alimentos da cesta básica; a recomposição dos preços mínimos, em especial do arroz, feijão, milho, leite e farinha de mandioca; o fortalecimento de circuitos locais curtos, com a proximidade entre a produção e a comercialização de alimentos saudáveis; a ampliação imediata da transferência direta de renda aos mais necessitados e a retomada da valorização do salário mínimo.

Por fim, cumpre registrar que os serviços prestados pelo PRP estão em consonância com os princípios do DHAA e evidenciam o papel social que ações de fortalecimento de segurança alimentar possuem no combate aos impactos sociais e econômicos decorrentes da pandemia. Concluímos que apesar de todos os desafios que se impõem, é inegável como a estrutura do PRPs, existente no Brasil antes do início da pandemia, teve sua importância social potencializada a partir desse período, fornecendo refeições saudáveis e acessíveis para populações em situação de vulnerabilidade e particu-

larmente afetada pela COVID-19, de forma a minimizar os prejuízos provocados por essa situação sem precedentes na história recente do país e do mundo.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a elaboração deste Manual foi possível perceber lacunas existentes na literatura científica a respeito do Programa Restaurante Popular. Destaca-se a necessidade de maiores informações sobre a articulação do programa com outras políticas sociais, a intensificação das ações de promoção da saúde e de educação alimentar e nutricional, a divulgação de experiências exitosas que ampliam o escopo da atuação dos RPs para além de meros fornecedores de refeições, a melhoria na participação e no controle social no campo da alimentação e nutrição, ampliação de estudos sobre o perfil do usuário nas diversas regiões do Brasil e a ampliação de estudos sobre a avaliação dos RPs quanto às condições higienicossanitárias e cardápios.

Muitas das informações coletadas no decorrer da pesquisa bibliográfica foram testemunhadas durante entrevistas com os gestores e nas visitas presenciais aos RPs, ratificando os desafios que se impõem ao exercício do papel fundamental desses equipamentos para a garantia do DHAA da população urbana socialmente vulnerável. Foi verificado que na maioria dos estabelecimentos, as atividades são desenvolvidas de acordo com as diretrizes estabelecidas pela gestão superior, porém de maneira isolada, com pouco diálogo com os outros equipamentos e programas públicos voltados para a garantia da SAN e sem participação popular formalizada na tomada de decisões. De um modo geral, as atividades de monitoramento dos resultados das ações dos restaurantes e do impacto destas na situação de SAN do público atendido são pontuais, não são programadas e sistematizadas, dependendo de iniciativas de parceiros como as universidades, por exemplo.

Por outro lado, foram identificadas muitas iniciativas interessantes, originais e bem-sucedidas no âmbito local, a exemplo de hortas comunitárias, espaços de vivência com disponibilidade de livros para os frequentadores, assistência e apoio a pessoas em situação de rua, com doação de roupas e cestas básicas. Essas experiências poderiam ser estimuladas e reproduzidas em outros equipamentos públicos, de modo que os RPs funcionem também como um espaço multiuso para ações que fortaleçam a cidadania.

O levantamento de dados também aponta para a necessidade da ampliação do Programa Restaurante Popular no Brasil. Apesar dos estudos avaliados não permitirem dimensionar no presente momento as quantidades atualizadas de RPs em funcionamento no Brasil por unidade da federação, dados do Ministério da Cidadania mostram que há 104 RPs distribuídos nos municípios brasileiros. Considerando que o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) informa que há 324 municípios com população superior a 100 mil habitantes no Brasil, observa-se uma demanda para expansão desse programa no território brasileiro. Este fato, aliado ao cenário de situação de vulnerabilidade social de boa parte da população brasileira, sinaliza que o Ministério da Cidadania com seus respectivos parceiros estaduais e municipais devem continuar investindo no Programa, visando sua ampliação e, se possível, mantendo o foco numa perspectiva de inclusão de diversos segmentos sociais.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S. de. et al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 6. Ed. São Paulo: Metha, 2016.

BELO HORIZONTE. Câmara Municipal de Belo Horizonte. Lei nº 7.612 de 17 de novembro de 1998. Estabelece critérios para a administração de restaurantes populares e dá outras providências. **Diário Oficial do Município**, Belo Horizonte, MG, 18 nov. 1998. Disponível em: <https://cm-belo-horizonte.jusbrasil.com.br/legislacao/237385/lei-7612-98>. Acesso em: 01 dez. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 set. 2004b. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 28 jan. 2020.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 out. 2003. Disponível em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>. Acesso em: 28 jan. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 807, de 22 de abril de 1993. Institui o Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 abr. 1993a. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1990-1994/D0807impressao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/D0807impressao.htm). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 1.366 de 12 de janeiro de 1995. Dispõe sobre o Programa Comunidade Solidária e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 jan.1995. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1995/D1366impressao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1995/D1366impressao.htm). Acesso em: 29 out. 2020

\_\_\_\_\_. Decreto nº 4.564, de 1º janeiro de 2003. Define o órgão gestor do Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza e o funcionamento do seu Conselho Consultivo e de Acompanhamento, dispõe sobre doações de pessoas físicas ou jurídicas, nacionais ou estrangeiras, para o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1 jan. 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/D4564.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/D4564.htm). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 4.582, de 30 de janeiro de 2003. Regulamenta o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, e dá outras providências. **Diário da União, Brasília**, DF, 31 jan. 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/d4582.htm#:~:text=DECRETA%3A,e%20Nutricional%20do%20Poder%20Executivo](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4582.htm#:~:text=DECRETA%3A,e%20Nutricional%20do%20Poder%20Executivo). Acesso em: 29 out. 2020

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 ago. 2010b; Seção 1: 6-8. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 02 ago. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.492, de 2 de junho de 2011. Institui o Plano Brasil Sem Miséria. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 jun. 2011. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7492.htm#:~:text=Institui%20o%20Plano%20Brasil%20Sem,que%20lhe%20confere%20o%20art](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7492.htm#:~:text=Institui%20o%20Plano%20Brasil%20Sem,que%20lhe%20confere%20o%20art). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 38.163, de 31 de outubro de 1955. Dispõe sobre a orientação e fiscalização das atividades do Serviço de Alimentação da Previdência Social. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 1 nov.1955, Página 20282. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/norma/460746/publicacao/15661563>. Acesso em: 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 45.096, de 22 de dezembro de 1958. Aprova o Regimento do Serviço de Alimentação da Previdência Social e dá outras providências. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 16 fev.1959, Página 2887. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-45096-22-dezembro-1958-384143-republicacao-49236-pe.html>. Acesso em: 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Decreto-Lei nº 2.988 de 27 de janeiro de 1941. Reorganiza o Serviço de Alimentação da Previdência Social (S.A.P.S). **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 29 jan. 1941, Página 1666. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2988-27-janeiro-1941-412968-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 22 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010: Altera o artigo 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 fev. 2010c. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm). Acesso em 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Lei Complementar nº 111. Dispõe sobre o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza, na forma prevista nos artigos 79, 80 e 81 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 6 jun. 2001. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/lcp/lcp111.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp111.htm). Acesso em: 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 jun.1993b.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019. Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios; altera as Leis nos 13.334, de 13 de setembro de 2016, 9.069, de 29 de junho de 1995, 11.457, de 16 de março de 2007, 9.984, de 17 de julho de 2000, 9.433, de 8 de janeiro de 1997, 8.001, de 13 de março de 1990, 11.952, de 25 de junho de 2009, 10.559, de 13 de novembro de 2002, 11.440, de 29 de dezembro de 2006, 9.613, de 3 de março de 1998, 11.473, de 10 de maio de 2007,

e 13.346, de 10 de outubro de 2016; e revoga dispositivos das Leis nos 10.233, de 5 de junho de 2001, e 11.284, de 2 de março de 2006, e a Lei nº 13.502, de 1º de novembro de 2017. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 jun. 2019b. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm)> Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019. Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF 1º jan. 2019a. Disponível em: [http://planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/Mpv/mpv870impressao.htm](http://planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/Mpv/mpv870impressao.htm). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 15 mar. 2020

\_\_\_\_\_. Ministérios de Estado do Trabalho e Emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência Social e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Portaria Interministerial Nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 ago. 2006b. Disponível em: [http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66\\_25\\_08\\_06.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66_25_08_06.pdf). Acesso em: 15 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Fome Zero: uma história brasileira**. Org: Adriana Veiga Aranha. Brasília, DF: MDS, Assessoria Fome Zero, v. 1, 2010a. 190 p.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, DF: MDS, 2004a. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf). Acesso em: 02 ago. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Princípios e práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MDS; 2018a. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf). Acesso em: 15 mar. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social. **Sumário Executivo: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional de 2018 – MapaSAN 2018**. Brasília, DF: MDS; 2018b. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/caisan\\_nacional/Sum%C3%A1rio%20Executivo%20MapaSAN%202018.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/caisan_nacional/Sum%C3%A1rio%20Executivo%20MapaSAN%202018.pdf)

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **MAPASAN 2015**. Web report. Restaurante popular. Brasília, DF: MDS; 2015b. Disponível em: [http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapasan/arquivos//2015/RELATORIOS/NACIONAL/F5%20EPSAN/F5.4%20-%20EPSAN\\_Restau](http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapasan/arquivos//2015/RELATORIOS/NACIONAL/F5%20EPSAN/F5.4%20-%20EPSAN_Restau)

rante\_Popular/F5.4%20-%20EPSAN\_restaurante\_popular\_mapeados.htm. Acesso em: 22 ago. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **MapaSAN 2018**: Relatórios da web. Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional. Restaurante popular. Brasília, DF: MDS; 2018c. Disponível em: [http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapasan/arquivos//2018/BASE%20DE%20DADOS%20E%20RELAT%C3%93RIOS/Nacional/4.%20Epsans/RELAT%C3%93RIOS/Mapasa\\_n2018\\_EPSAN.RestaurantePopular.htm](http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mapasan/arquivos//2018/BASE%20DE%20DADOS%20E%20RELAT%C3%93RIOS/Nacional/4.%20Epsans/RELAT%C3%93RIOS/Mapasa_n2018_EPSAN.RestaurantePopular.htm). Acesso em: 14 de abril de 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **MAPASAN 2014**: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: MDS; 2015c. 124 p. Disponível em: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmsps/ferramentas/docs/MapaSAN\\_final2.pdf](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmsps/ferramentas/docs/MapaSAN_final2.pdf). Acesso em: 14 de abril de 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Relatórios de Informações de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MDS; 2019c. Disponível em: [https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/mod/index.php?rl=10377&t\\_div=1&aM=0&codigo=0#programas-e-a-%C3%A7%C3%B5es-segundo-as-diretrizes-de-san](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/mod/index.php?rl=10377&t_div=1&aM=0&codigo=0#programas-e-a-%C3%A7%C3%B5es-segundo-as-diretrizes-de-san). Acesso em: 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder executivo. Decreto-lei nº 224, de 28 de fevereiro de 1967. Dispõe sobre a extinção do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), transfere os respectivos bens, serviços e atribuições, com o respectivo pessoal, para outros órgãos e entidades, e dá outras providências. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Brasília, DF, 28 fev.1967, Página 2416. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decrei/1960-1969/decreto-lei-224-28-fevereiro-1967-351768-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 27 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo. Decreto-Lei nº 1.469, de 1º de agosto de 1939. Destina ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, um terreno situado na praça da Bandeira, pertencente ao patrimônio da Prefeitura do Distrito Federal. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 4 ago 1939, Página 18595. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-1469-1-agosto-1939-411768-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 23 nov 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006a. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 02 ago. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo Federal. Decreto-Lei nº 5.443, de 30 de abril de 1943. Modifica a estrutura administrativa do Serviço de Alimentação da Previdência Social. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 4 mai. 1943, Página 6755. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-5443-30-abril-1943-415488-norma-pe.html>. Acesso em: 23 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo Federal. Decreto nº 6.272 de 23 de novembro de 2007. Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 nov. 2007. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6272.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6272.htm). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo Federal. Decreto nº 6.273 de 23 de novembro de 2007. Cria, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 nov. 2007. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6273.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6273.htm). Acesso em: 29 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Executivo Federal. Decreto nº 6.753 de 27 de janeiro de 1941. Expede o Regulamento do Serviço de Alimentação da Previdência Social. **Diário Oficial da União** Rio de Janeiro, RJ, 31 dez. 1941. Disponível: <https://www.diariodasleis.com.br/legislacao/federal/139220-expede-o-regulamento-do-serviucio-de-alimentauuo-da-previdencia-social.html>. Acesso em: 23 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Poder Legislativo. Emenda constitucional nº 31, de 14 de dezembro de 2000. Altera o Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, introduzindo artigos que criam o Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Brasília, DF, 18 dez. 2000, Página 18. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/emecon/2000/emendaconstitucional-31-14-dezembro-2000-351774-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 27 out. 2020. Brasil. Revista Ciência & Saúde Coletiva, v.25, n. 12, 2020. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232020001204945&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232020001204945&script=sci_arttext). Acesso em: 30 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Disponível em [https://bvmsms.saude.gov.br/bvms/saudelegis/svs1/1997/prt0326\\_30\\_07\\_1997.html](https://bvmsms.saude.gov.br/bvms/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html). Acesso em: 28 jan. 2020.

\_\_\_\_\_. Senado Federal. Decreto-Lei 2.478, de 05 de agosto de 1940. Cria o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - Rio de Janeiro, RJ, 7 ago.1940, Página 15173. Disponível em <https://www.diariodasleis.com.br/legislacao/federal/152299-cria-o-servico-de-alimentacao-da-previdencia-social-s-a-p-s-no-ministerio-do-trabalho-industria-e-comercio.html>. Acesso em: 25 nov. 2020.

CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011.

CASTRO, D. et al. Brasil e o mundo diante da Covid-19 e da crise econômica. Universidade Federal do Paraná - FPR - **PET economia**, [s.l.], 2020. Disponível em: <https://www.ufpr.br/portafulpr/wp-content/uploads/2020/07/Brasil-e-o-mundo-diante-da-Covid-19-e-da-crise-economica.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2020.

CASTRO, J. As condições de vida das classes operárias no Nordeste. In: CASTRO, J. **Documentário do Nordeste**. 3.ed. São Paulo: Brasiliense; 1965. Disponível em: <http://>

[www.projetomemoria.art.br/JosuedeCastro/artigos/condicoes.htm](http://www.projetomemoria.art.br/JosuedeCastro/artigos/condicoes.htm). Acesso em: 23 nov. 2020.

CDC - Centers for Disease Control and Prevention. **Saving Lives, Protecting People, Act Now**. Disponível em <http://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncon/about/transmission.html>. Acesso 25 nov. 2020.

COM 103% de aumento, óleo de soja vira campeão da inflação. **Portal R7**, 16 de janeiro de 2021. Disponível em <https://noticias.r7.com/economia/economize/fotos/com-103-de-aumento-oleo-de-soja-vira-campeao-da-inflacao-16012021#!/foto/1>. Acesso em 17 jan. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União** - seção 1 -, Brasília, DF, n 76, página 157, 20 abr. 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em: 20 out. 2020.

CONTI, I.L. Introdução. In: **Direito Humano à Alimentação Adequada**. Piovesan, F. (Org.); Conti, IL (Org.). Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2007.

CUSTÓDIO, M.B.; YUBA, T.Y.; CYRILLO, D. C. Política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: uma análise da alocação de recursos. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 33, n. 2, p. 144-150, fev. 2013. Disponível em: <https://scielosp.org/pdf/rpsp/v33n2/10.pdf>. Acesso em: 25 out. 2020.

DE SOUZA, E. B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. **CADERNOS UniFOA**. Ed. nº 13, 2010. Disponível em <https://moodlead.unifoa.edu.br/revistas/index.php/cadernos/article/viewFile/1025/895>. Acesso em: 20 nov 2020.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 33.329 de 10 de novembro de 2011. Regulamenta a Lei nº 4.601, de 14 de julho de 2011, que institui o Plano pela Superação da Extrema Pobreza – DF sem Miséria, e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília, 10 de novembro de 2011. Disponível em: [http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/69851/exec\\_dec\\_33329\\_2011.html#capII\\_art18](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/69851/exec_dec_33329_2011.html#capII_art18). Acesso em: 29 out. 2020.

EVANGELISTA, A.M.C. **Os caminhos rememorativos do Serviço de Alimentação da Previdência Social/SAPS, no Brasil (1940-1967)**, ANPUH – XXV Simpósio Nacional de História – Fortaleza, 2009. Disponível em: [https://anpuh.org.br/uploads/anais-simp-sios/pdf/2019-01/1548772191\\_dcd36818eba105831f4e82c4fa700f65.pdf](https://anpuh.org.br/uploads/anais-simp-sios/pdf/2019-01/1548772191_dcd36818eba105831f4e82c4fa700f65.pdf). Acesso em: 23 nov. 2020.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The State of Food Insecurity in the World**. Roma, 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i4030e.pdf>. Acesso em: 22 out. 2020.

FIOCRUZ – FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. **Observatório COVID-19** - Informação para ação. Impactos sociais, econômicos, culturais e políticos da pandemia. 2020. Dis-

ponível em: <https://portal.fiocruz.br/impactos-sociais-economicos-culturais-e-politicos-da-pandemia>. Acesso em 30 dez. 2020.

FOGAGNOLI, M.M. **"Almoçar bem é no SAPS!"**: Os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950). 2011. Dissertação - Mestrado em História Social – Universidade Federal Fluminense – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia - 117 f. Disponível em: <<https://www.historia.uff.br/stricto/td/1541.pdf>>. Acesso em: 26 set. 2020.

GODOY, K. C. et al. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos restaurantes populares no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, [s.l.], v. 30, n. 6, p. 1239- 1249, jun. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00084013>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2014000601239&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2014000601239&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 23 abr. 2020.

GOMES, M.F.S.; PEREIRA, S.C.L.; ABREU, M. N. S. Fatores associados à autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n.11, p. 4007-4019, nov.2018.

GONÇALVES, M.P.; CAMPOS, S.T.; SARTI, F.M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. **Revista Gestão & Políticas Públicas**, v.1, n.1, p. 92-111, 2011. ISSN 2237-1095.

GUEDES diz que auxílio emergencial pode voltar apenas para metade dos necessitados. **Rede Brasil Atual**. São Paulo, 05 fev. 2021. Disponível em <https://www.redebrasilatual.com.br/economia/2021/02/guedes-diz-que-auxilio-emergencial-pode-voltar- apenas-para-metade-dos-necessitados/>. Acesso em 8 fev. 2021.

GURGEL, A. M. et al. Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estimativas da população residente no Brasil e Unidades da Federação com data de referência em 1º de julho de 2019**. 2019a. Disponível em: [https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/media/com\\_mediaibge/arquivos/7d410669a4ae85f\\_af4e8c3a0a0c649c7.pdf](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/media/com_mediaibge/arquivos/7d410669a4ae85f_af4e8c3a0a0c649c7.pdf). Acesso em: 27 abr. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Inflação**. 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>. Acesso em 02 fev.2021.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019b.

ITATIAIA. Restaurantes populares de BH têm redução de atendimento de cerca de 20% durante a pandemia. Disponível em: <https://www.itatiaia.com.br/noticia/restaurantes-populares-de-bh-tem-reducao-de-atendimento-de-cerca-de-20-durante-a-pandemia>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2021.

L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: I Período de 1940 a 1964. São Paulo: Manole, 6.ed., 20151940-1964. **Revista de Nutrição Campinas**, v.1, n. 2, p. 87-138, jul./dez. 1988.

MALUF, R. S. **Comer em tempos de pandemia e após**. Universidade Rural do Rio de Janeiro. Abril de 2020. Disponível em <<https://portal.ufrj.br/wp-content/uploads/2020/04/MalufR-Comer-em-tempos-de-pandemia-e-ap%C3%B3s.pdf>>. Acesso em 20 nov.2020.

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social. **Manual do Pesquisador** - Programa Bolsa Família. Brasília, 2018. Disponível em <[https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmpps/ferramentas/docs/manual\\_do\\_pesquisador\\_gestao\\_bolsa\\_familia\\_semlogo.pdf](https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirmpps/ferramentas/docs/manual_do_pesquisador_gestao_bolsa_familia_semlogo.pdf)>. Acesso em mar. 2020.

MORAIS, D.C; SPERANDIO, N.; PRIORE, S.E. **Atualizações e debates sobre a segurança alimentar e nutricional**. Viçosa, MG: UFV, 2020

OLIVEIRA, T.C; SILVA, D.A. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições**. Desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

OLIVEIRA, J.T.C. **Avaliação dos restaurantes populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina – Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós Graduação em Nutrição – Florianópolis – 2018 – 237 p.

OLIVEIRA, J.T.C. et al. Government-Subsidized Restaurants as promoters of the realization of the Human Right to Adequate Food: proposal of an evaluation model. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 32, p. 1-16, 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180193>. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732019000100521&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732019000100521&script=sci_abstract&tlng=pt). Acesso em: 22 abr. 2020.

PADRÃO, S.M; AGUIAR, O.B. Restaurante popular: a política social em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 28, n.3, 2018.

UN - UNITED NATIONS. **Pandemic That 'Knows No Borders' Pushed Millions into Poverty, Delegates Stress, as Third Committee Concludes Social Development Debate amid Calls for Unity**. 8 out. 2020. Disponível em <https://www.un.org/press/en/2020/gashc4290.doc.htm>. Acesso em 12 nov 2020.

REDE-SAN. **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional**. Rede-SAN - FAURGS - UFRGS - MDS. Porto Alegre: Evangraf, 2011. 80 p. Disponível em: [http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf\\_bib.php?COD\\_ARQUIVO=14050](http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=14050). Acesso em: 30 out. 2020.

SAES, M. S. M. Segurança alimentar e de alimentos na pandemia. **Jornal da Universidade de São Paulo**, São Paulo, 14 de abril de 2020. Disponível em <<https://jornal.usp.br/artigos/seguranca-alimentar-e-de-alimentos-na-pandemia/>>. Acesso em: 10 mai. 2020.

SANT'ANA, H.M.P. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Rúbio, 2012.

SÃO PAULO. Decreto nº 45.547, de 26/12/2000. Institui o restaurante popular dentro do Programa Estadual de Alimentação e Nutrição para populações carentes. **Diário Oficial do Poder Executivo**, seção I, São Paulo, 110 (247) de 27/12/2000. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/norma/5129>. Acesso em: 01 dez. 2020.

SILVA, A.C. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Revista Estudos Avançados**, v.9, n.23, 1995.

SILVA, G.C.B. **Avaliação da política de segurança alimentar implementada através dos restaurantes populares do Rio Grande do Norte**. 2008. Dissertação (Mestrado em Políticas e Gestão Públicas; Gestão Organizacional) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

SILVA-JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 8.ed. São Paulo: Varela, 2020

TEIXEIRA, S.M.F.G et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, Ano 2010.

TOMAZINI, C.G; LEITE, C.S. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: ascensão e queda de uma coalizão? **Revista de Sociologia e Política**, v.24, n.58, 2016.

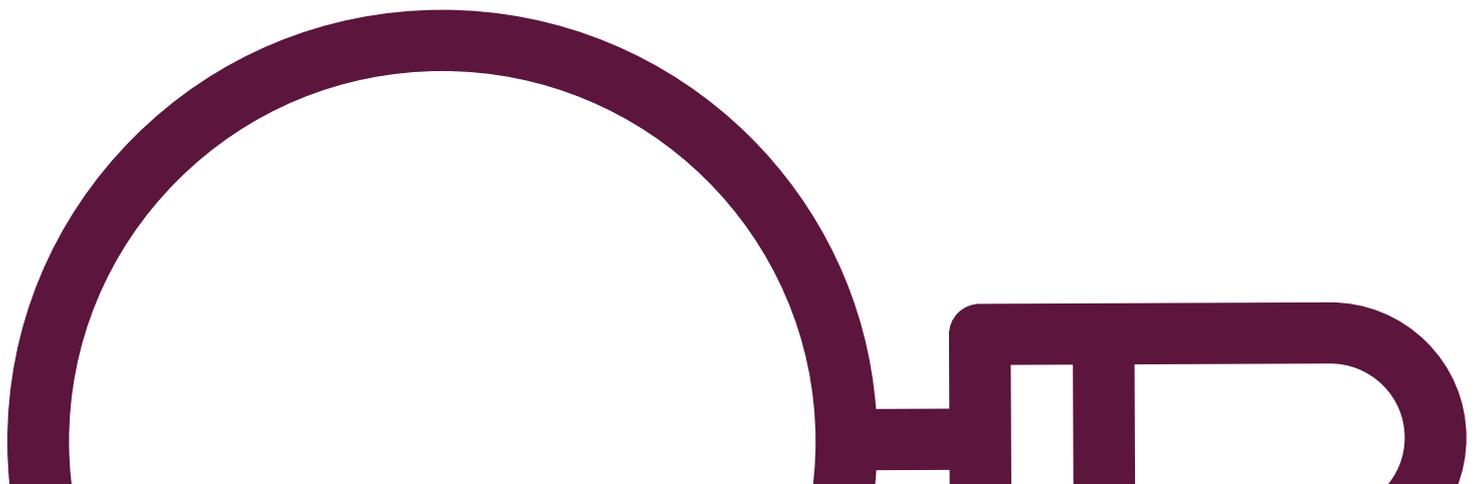
UOL Notícias. Governo de São Paulo corta jantar de 57 das 59 unidades do Bom Prato. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/cotidiano/ultimas-noticias/2020/12/02/governo-corta-janta-de-57-das-59-unidades-do-bom-prato.htm?cmpid=copiaecola>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2021.

VASCONCELOS, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição** Campinas, v.18, n.4, p.439-457, jul./ago., 2005

VIEIRA, M.N.C.M; JAPUR, C.C. **Gestão da qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

ZANINI, E. O. et al. Política de segurança alimentar e nutricional e sua relação com os restaurantes populares: o caso Toledo-PR. **FAG Journal of Health**, [s.l.], v. 1, n. 2, p. 24-35, 31 jul. 2019. Disponível em: <https://fjh.fag.edu.br/index.php/fjh/article/view/81/81>. Acesso em: 22 abr. 2020.

ZANINI, E.O.; SCHNEIDER, M.B. Restaurantes populares em Toledo: um programa de desenvolvimento. **Revista Economia e Desenvolvimento**, v. 27, n.2, p. 243 - 256, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/eed/article/view/20984/pdf>. Acesso em: 22 abr. 2020.





**ANEXOS**



## APÊNDICE A – RESULTADOS PRELIMINARES DAS ENTREVISTAS COM GESTORES E FREQUENTADORES DOS RESTAURANTES POPULARES

Neste estudo foram coletados dados referentes aos gestores e às unidades dos Restaurantes Populares dos municípios de São Luís -MA, Teresina -PI, Fortaleza -CE, Rio de Janeiro -RJ e Distrito Federal-DF, assim como das suas regiões metropolitanas, somando 15 gestores entrevistados. Nas entrevistas, remotas e presenciais, foram abordados itens sobre identificação da gestão e funcionamento do programa, experiências bem-sucedidas e eventuais fragilidades.

Por questões operacionais, as entrevistas com frequentadores dos RPs foram realizadas apenas nas unidades de São Luís e região metropolitana. A equipe de coleta dos dados recebeu prévia capacitação sobre os roteiros de entrevistas e sobre as medidas de segurança para reduzir os riscos de contágio, além do recebimento de equipamentos de proteção individual (máscaras faciais descartáveis, face shield, luvas e álcool em gel 70%).

Ao todo foram entrevistados 194 frequentadores dos RPs no mês de dezembro de 2020. As unidades nas quais foram realizadas as visitas foram: Anjo da Guarda (n= 24); Liberdade (n=10); Cidade Olímpica (n= 27); Sol e Mar (n= 30); São Francisco (n= 30); Coroadó (n= 30); Maiobão (n= 21) e João de Deus (n= 22). Todas as entrevistas foram realizadas presencialmente, por meio da aplicação de formulário, no horário em que as pessoas estavam no RP para o almoço.

## DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES RESULTANTES DAS ENTREVISTAS COM OS GESTORES INSTITUCIONAIS DOS RESTAURANTES POPULARES

### CARACTERIZAÇÃO E GESTÃO DOS RESTAURANTES POPULARES

Foram avaliados 15 Restaurantes Populares distribuídos pelo Brasil, por meio de formulários respondidos pelos gestores do Programa, na sede administrativa do órgão gestor ou em uma das unidades dos restaurantes. Os dados coletados estão apresentados em cinco tabelas e seis gráficos que se seguem:

**Tabela 1 - Identificação do Restaurante Popular e Gestores, criação do Programa e tipo de Gestão, Brasil, 2020**

Identificação do Restaurante Popular e do Gestor		
Variável	n	% (100,0)
<b>Ano de Inauguração dos RP**</b>		
• 2002 – 2009	6	42,9
• 2012 – 2020	8	57,1

Órgão da Administração Pública gestor do RP

• Secretaria Municipal de Assistência Social	1	6,7
• Secretaria Estadual de Assistência Social	11	73,3
• Secretaria Municipal de SAN/Fundo Municipal/ Secretaria de Direitos Humanos e Desenvolvimento Social	3	20,0
<b>Cargo do Gestor Entrevistado</b>		
• Nutricionista	1	6,7
• Assessor Especial	8	53,3
• Coordenador/Diretor de SAN	2	13,3
• Administrador do restaurante	1	6,7
• Gerente de programas alimentares	1	6,7
• Gerente administrativo do Fundo Ver-o-Sol	1	6,7
• Assistente social	1	6,7
<b>Tempo de exercício no cargo (meses)</b>		
• 0 - 7 meses	4	28,6
• 18 - 96 meses	10	71,4
<b>Criação do Programa e Tipo de Gestão Instrumento legal de criação</b>		
• Portaria	1	8,3
• Lei	9	75,0
• Decreto	2	16,7
<b>Esfera do governo que criou o instrumento legal</b>		
• Municipal	2	15,4
• Estadual	11	84,6
<b>Iniciativa para a adesão ao programa</b>		
• Governo Estadual	12	85,7
• Governo Municipal	2	14,3
<b>Modalidade de gestão do RP</b>		
• Autogestão	2	13,3
• Terceirizada	13	86,7
<b>Modalidade de contratação da empresa</b>		
• Pregão	11	73,3
• Dispensa de licitação	2	13,3
• Outros	2	13,3
<b>Realização de avaliação da empresa</b>		

• Sim	15	100
<b>Quem realiza a avaliação</b>		
• Gestor	3	20
• Gestor e Nutricionista	9	60
• Gestor e Economista Doméstica	1	6,7
• Gestor e Subsecretário	1	6,7
• Nutricionista e Frequentadores	1	6,7

\*\*Não tiveram RPs inaugurados entre 2010 e 2011

**Tabela 2 - Informações sobre a gestão dos Restaurantes Populares. Brasil, 2020**

<b>Dimensão I: Política Organizacional - 1ª Subdimensão Administração do RP</b>		
<b>Variável</b>	<b>n</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Dias de funcionamento do RP</b>		
• Dias úteis	13	86,7
• Dias úteis e Feriados	1	6,7
• Dia úteis e finais de semana	1	6,7
<b>Etapas de elaboração das refeições no RP</b>		
• Distribuição	8	53,3
• Produção parcial e Distribuição	2	13,3
• Produção e Distribuição local	5	33,3
<b>Refeições servidas pelo RP</b>		
• Café, Almoço e Jantar	1	6,7
• Almoço e café da manhã	2	13,3
• Almoço	4	26,7
• Almoço e Jantar	8	53,3
<b>Em algum período o RP ficou sem funcionamento?</b>		
• Sim	3	26,7
• Não	12	73,3
<b>Número médio diário de pessoas atendidas no almoço</b>		
• De 600 a 900	6	40,0
• 1000 a 1200	5	33,3

• 1700 a 1900	4	26,7
<b>Critério para acesso das pessoas ao RP</b>		
• Qualquer pessoa tem acesso	14	93,3
• Apenas os moradores e/ou trabalhadores do bairro em que se encontra o restaurante	1	7,7
<b>Recursos Humanos</b>		
<b>Número de nutricionistas da empresa que atuam no RP</b>		
• 0	5	33,3
• 1	7	46,7
• 2	3	20,0
<b>Atuação de Técnico em Nutrição e Dietética</b>		
• Sim	9	60,0
• Não	6	40,0
<b>Número total de colaboradores no RP</b>		
• 11 a 16	8	57,1
• 21 a 32	6	42,9
<b>Capacitação para os colaboradores do RP</b>		
• Sim	13	86,7
• Não soube responder	2	13,3
<b>Frequência de capacitação para colaboradores do RP</b>		
• Semestral	5	33,3
• Trimestral/ Semanal	5	33,3
• Não soube responder	5	33,3
<b>Tipos de Registros das capacitações</b>		
• Semestral	5	33,3
• Trimestral/ Semanal	5	33,3
• Não soube responder	5	33,3
<b>Frequência de capacitação para colaboradores do RP</b>		
• Lista de frequência	5	33,3
• Registro em mídias	2	12,3
• Lista de frequência, Registro em mídias, Certificados	1	6,7
• Livro de registros	2	12,3

• Lista de frequência/ Livro de registros	1	6,7
• Não soube responder / Não se aplica	4	26,7
<b>Capacitações para gestores</b>		
• Sim	7	46,7
• Não	7	46,7
• Não soube responder/Não se aplica	1	6,7
<b>Recursos Financeiros</b>		
<b>Origem dos recursos para implantação do RP</b>		
• Município	1	6,7
• Estado	12	80,0
• União	2	13,3
<b>Origem dos recursos para operacionalização do RP</b>		
• Município	4	26,7
• Estado	11	73,3
<b>Inclusão do Programa no PPA (Plano Plurianual) 2020-2023</b>		
• Sim	15	100,0
<b>Preço da Refeição</b>		
<b>Preços diferenciados para públicos específicos</b>		
• Sim	9	60,0
• Não	6	40,0
<b>Valor unitário da refeição pago pelo governo</b>		
• 2,00 – 5,70	3	20,0
• 7,28 – 8,89	8	53,3
• 10,00 – 11,90	3	20,0
• 7,28 – 8,89	1	6,7

Fonte: Dados da Pesquisa (2020).

**Tabela 3 - Articulação dos Restaurantes Populares com ações de Segurança Alimentar e Nutricional, 2020**

Articulação em SAN		
Variável	n	% (100,0)
<b>Articulações do RP com outros programas e ações da política de SAN</b>		
• Sim	10	66,7

• Não	5	33,3
<b>Programas</b>		
• Agricultura Familiar	9	60,0
• Agricultura Familiar, CREA, CRAS e Saúde	1	6,7
• Não se aplica	5	33,3
<b>Resíduos</b>		
<b>Coleta regular de resíduos sólidos</b>		
• Sim	15	100,0
<b>Coleta seletiva dos resíduos sólidos</b>		
• Sim	3	20,0
• Não	12	80,0
<b>Destino do resíduo orgânico</b>		
• Aterro Sanitário	4	26,7
• Compostagem	1	6,7
• Lixão	1	6,7
• Empresa Terceirizada	8	53,3
• Não soube responder	1	6,7
<b>Participação Popular, Controle Social na gestão, Avaliação e Monitoramento</b>		
<b>Participação popular e controle social na gestão pública do RP</b>		
• Sim	10	66,7
• Não	5	33,3
<b>Instâncias de participação</b>		
• CONSEA e CAISAN	8	53,3
• CONSEA	1	6,7
• COMSEA e Funcionários	1	6,7
• Não se aplica	5	33,3
<b>Formas de participação popular e o controle social do RP</b>		
• Monitoramento de ações/compartilhamento de decisões	8	53,3
• Pesquisa de Satisfação, fale conosco e ouvidoria	1	6,7
• Apresentação de Relatórios	1	6,7
• Não se aplica	5	33,3
<b>Participação do processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento</b>		
• Gestores/ Funcionários/CONSEA	8	53,3

• Gestores/ Funcionários	2	13,3
• Gestores/COMSEA	1	6,7
• Usuários	1	6,7
• Não há avaliação	2	13,3
• Não se aplica	1	6,7
<b>Mecanismos de avaliação e acompanhamento/monitoramento do RP</b>		
• Por observação direta e aplicação de instrumentos de avaliação para os responsáveis pela administração do RP	11	73,3
• Por observação direta	1	6,7
• Não se aplica	3	20

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Tabela 4 - Informações sobre a estrutura dos Restaurantes Populares, 2020**

<b>2ª Subdimensão: Estrutura do Restaurante Popular</b>		
<b>Variável</b>	<b>n</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Localização</b>		
<b>Próximo aos locais de transporte público coletivo</b>		
• Sim	14	93,3
• Não	1	6,7
<b>Estrutura Física</b>		
<b>Rede pública de esgotamento sanitário</b>		
• Sim	15	100,0
<b>Rede pública de abastecimento de água</b>		
• Sim	15	100,0
<b>Mecanismos de acessibilidade existentes no RP</b>		
• Rampa de acesso	15	100,0
• Sanitário adaptado	15	100,0
• Mesa adaptada/reservada	14	93,3
• Material impresso em braile	1	6,7
• Piso tátil	4	26,7
• Símbolos adesivos	5	33,3
• Bebedouro acessível	7	46,7

• Catraca maior	1	6,7
<b>Capacidade do refeitório (lugares sentados)</b>		
• 40 - 78	5	33,3
• 96 - 120	5	33,3
• 200 - 396	5	33,3
<b>Tipo de mesa/cadeira utilizado no RP?</b>		
• Mesa com bancos acoplados	13	86,7
• Mesa com cadeiras independentes	2	13,3
<b>Espera entre servir seu prato e se sentar</b>		
• Não há espera	13	86,7
• Há espera	2	13,3
<b>Manutenção</b>		
<b>Realização de manutenção das instalações físicas</b>		
• Sim	15	100
• Não	-	-
• Não soube responder	-	-
<b>Registros de manutenções das instalações físicas</b>		
• Sim	8	57,1
• Não	5	35,7
• Não soube responder	1	7,2
<b>Manutenção dos equipamentos do RP</b>		
• Sim	14	93,3
• Não soube responder	1	6,7

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Tabela 5 - Informações sobre o planejamento de cardápios e a oferta das refeições ao público, 2020**

3ª Subdimensão: Público Alvo		
Variável	n	% (100,0)
<b>Frequentedores</b>		
<b>Realização da caracterização do perfil socioeconômico dos frequentadores do RP</b>		
• Sim	8	53,3
• Não	7	46,7

<b>Realização da caracterização dos hábitos alimentares dos frequentadores do RP</b>		
• Sim	7	46,7
• Não	8	53,3
<b>Priorização do Atendimento para Populações Específicas</b>		
<b>Existência de atendimento diferenciado para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional grave</b>		
• Sim	11	78,6
• Não	3	21,4
• Não soube responder	-	-
<b>Dimensão II: Técnico-Operacional - 1ª Subdimensão: Alimentação Adequada</b>		
Variável	n	% (100,0)
<b>Planejamento Nutricional dos Cardápios</b>		
<b>Periodicidade do planejamento de cardápios</b>		
• Mensal	11	73,3
• Anual	2	13,3
• Quinzenal	1	6,7
• Semanal	1	6,7
<b>Responsável pela elaboração dos cardápios</b>		
• Nutricionista	15	100,0
<b>Cálculo nutricional dos cardápios</b>		
• Sim	14	93,3
• Não soube responder	1	6,7
<b>Referência utilizada para cálculo do cardápio</b>		
• PAT	8	53,3
• DRIS	4	26,7
• Definida pelo GDF	1	6,7
• Não soube responder	2	13,3
<b>Existência de cardápios específicos para pessoas com necessidades alimentares especiais</b>		
• Sim	2	13,3
• Não	12	80,0
• Não soube responder	1	6,7

<b>Necessidades alimentares previstas</b>		
• Diabetes	1	50,0
• Diabetes e Alergia Alimentar	1	50,0
<b>Composição do cardápio (almoço)</b>		
• Salada, carnes, segunda opção de carnes, guarnição, arroz, feijão, sobremesa, refresco e farinha de mandioca	9	60,0
• Salada, carnes, segunda opção de carnes, guarnição, arroz, feijão, sobremesa e refresco	2	13,3
• Salada, carnes, segunda opção de carnes, guarnição, arroz, feijão, sobremesa, refresco, farinha de mandioca e pão	1	6,7
• Salada, carnes, segunda opção de carnes, guarnição, arroz, feijão e sobremesa	1	6,7
• Salada, carnes, segunda opção de carnes, guarnição, arroz, feijão, sobremesa e farinha de mandioca	1	6,7
• Salada, carnes, guarnição, arroz, feijão e sobremesa	1	6,7
<b>Composição do cardápio (jantar)</b>		
• Sobremesa, refresco, sopa e caldos	8	88,9
• Salada, carnes, guarnição, arroz, feijão, sobremesa, refresco, farinha de mandioca e pão	1	11,1
<b>Composição do cardápio (café da manhã)</b>		
• Frutas, café com leite, café, pão, cuscuz, leite, manteiga	1	100,0
<b>Dificuldades para planejamento do cardápio</b>		
• Recurso financeiro disponível	9	60,0
• Equipamento disponíveis	8	88,9
• Recursos Humanos	1	6,7
• Abastecimento local	2	13,3
• Outros	1	6,7
• Não há dificuldades	2	13,3
<b>Realização de Controle de Resto-Ingesta do cardápio</b>		
• Sim	4	26,7
• Não	10	66,7

• Não soube responder	1	6,7
<b>Segurança dos Alimentos</b>		
<b>Existência de Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos</b>		
• Sim	12	80,0
• Não	3	20,0
• Não soube responder	-	-
<b>Oferta de Alimentos e/ou Preparações Regionais</b>		
<b>Oferta de alimentos ou preparações regionais</b>		
• Sim	14	93,3
• Não	1	6,7
<b>Priorização dos Alimentos Produzidos pela Agricultura Familiar (AF)</b>		
<b>Utilização de alimentos da AF</b>		
• Sim	7	46,7
• Não	8	53,3
<b>Forma de aquisição de alimentos da AF</b>		
• Doação/Empresa	7	46,7
• Pela Empresa	8	53,3
<b>Dificuldades para a aquisição de alimentos da AF</b>		
• Sim	10	66,7
• Não	1	6,7
• Não soube responder	4	26,7
<b>Parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CONAB e/ou Empresas de Assistência Técnica</b>		
• Sim	8	53,3
• Não	6	33,3
• Não soube responder	2	13,3
<b>Existência de pessoas que procuram o RP e não têm sua refeição garantida, por falta de comida</b>		
• Sim	5	33,3
• Não	10	66,7
<b>Número médio de pessoas que deixam de ser atendidas diariamente</b>		
• 10	1	20,0
• 50	2	40,0
• 100	1	20,0
• Não soube responder	1	20,0

<b>Satisfação dos Frequentadores com a Alimentação Oferecida</b>		
<b>Realização de pesquisas de satisfação dos usuários</b>		
• Sim	14	93,3
• Não	1	6,7
<b>Resultado da última pesquisa de satisfação</b>		
• Excelente	1	6,7
• Boa	13	86,7
• Não soube responder	1	6,7

Fonte: Dados da Pesquisa (2020).

**Tabela 6 - Informações sobre ações de Educação Alimentar e Nutricional e de ações intersetoriais, 2020**

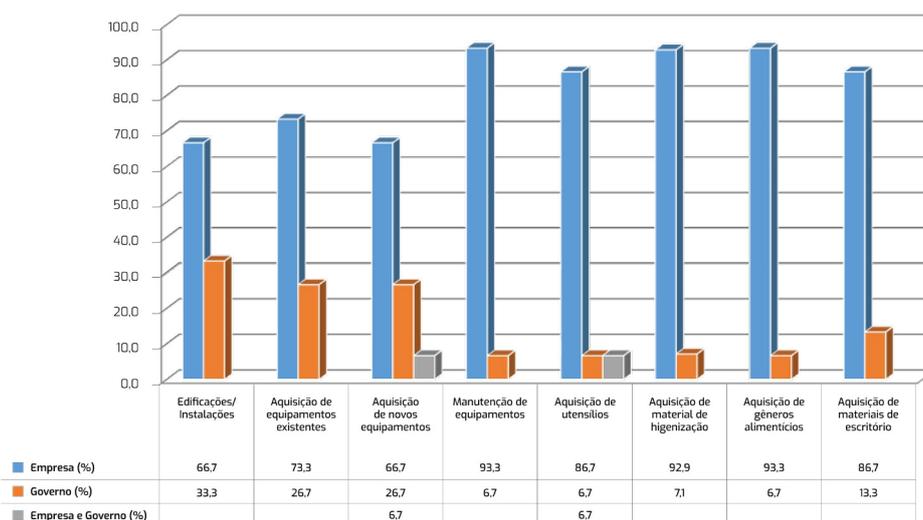
<b>2ª Subdimensão: Educação Alimentar e Nutricional</b>		
<b>Variável</b>	<b>n</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Educação Alimentar e Nutricional (EAN) relacionado a SAN</b>		
<b>Realização de ações de EAN no âmbito do RP</b>		
• Sim	14	93,3
• Não	1	6,7
<b>Temas das ações de EAN abordados nos últimos 12 meses</b>		
• Aproveitamento Integral dos Alimentos e Promoção da alimentação adequada e saudável	8	53,3
• Promoção da alimentação adequada e saudável e temas sugeridos pelos frequentadores	1	6,7
• Hipertensão e Diabetes	1	6,7
• Aproveitamento Integral dos Alimentos, alimentos regionais e promoção da alimentação adequada e saudável	1	6,7
• Promoção da alimentação adequada e saudável	1	6,7
• Alimentos regionais, hipertensão e diabetes	2	13,3
<b>3ª Subdimensão: Assistência ampliada ao frequentador</b>		
<b>Fomento de outras ações de Assistência Social no espaço do RP</b>		
• Sim	10	66,7
• Não	5	33,3
• Não soube responder	-	-
<b>Situação de SAN Antes e Após a Implantação do RP</b>		

<b>Existência de pesquisa sobre a situação de SAN com o público antes da implantação do RP</b>		
• Sim	1	6,7
• Não	11	73,3
• Não soube responder	3	20,0
<b>Existência de pesquisa sobre a situação de SAN dos frequentadores após a implantação do RP</b>		
• Sim	2	13,3
• Não	11	73,4
• Não soube responder	2	13,3
<b>Atividades Culturais e de Socialização</b>		
<b>Realização de atividades culturais e de socialização</b>		
• Sim	14	93,3
• Não	1	6,7
<b>Ações Intersetoriais</b>		
<b>Instituições que realizam ações intersetoriais no RP</b>		
• CONSEA/SES/SEMUS/SEDUC/Universidades	8	53,3
• Universidades	1	6,7
• Médicos sem fronteiras	1	6,7
• SEMUS/ SEMED/Universidades/ONGs/AA	1	6,7
• CONSEA/Universidades	1	6,7
• Exército/Universidades	1	6,7
• Nenhuma	2	13,3
<b>Tipos de ações desenvolvidas pelas parcerias</b>		
• Promoção da saúde, avaliação nutricional e promoção da paz	9	69,2
• Promoção da saúde e antidrogas	1	7,7
• Promoção da saúde, campanhas de imunização, antitabagismo, antidrogas, avaliação nutricional	2	15,4
• Avaliação Nutricional e distribuição de cestas básicas	1	7,7
<b>Visibilidade do RP</b>		
<b>Divulgação das atividades do RP para a população externa</b>		
• Sim	12	80,0

• Não	2	13,3
• Não soube responder	1	6,7

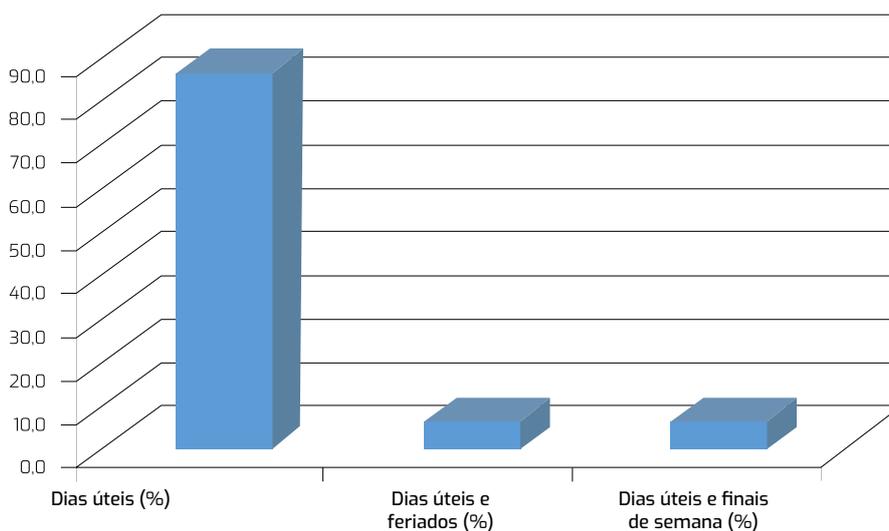
Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 1 - Responsabilidades da empresa contratada e do Governo em relação aos investimentos nos Restaurantes Populares. Brasil, 2020**



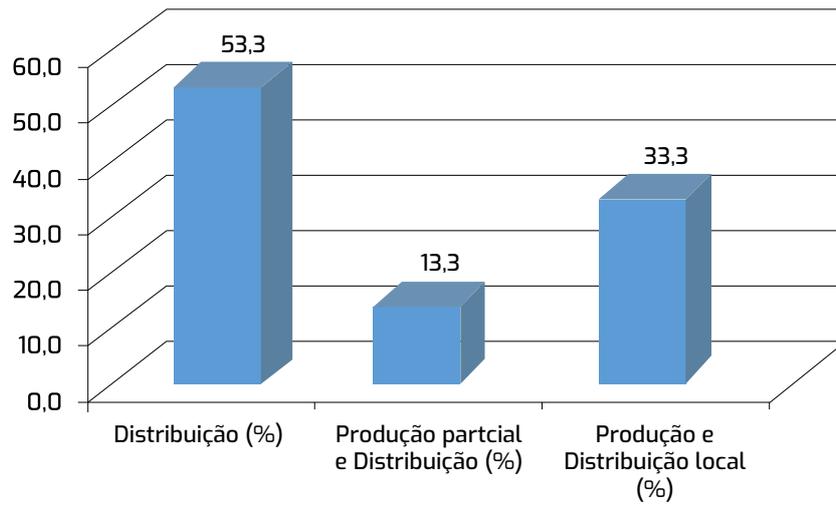
Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 2 - Dias da semana de funcionamento dos Restaurantes Populares. Brasil, 2020**



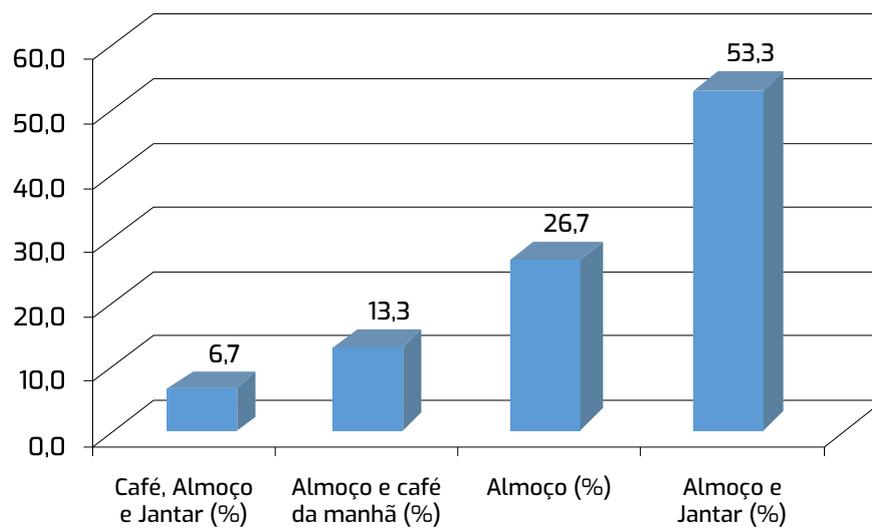
Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 3 - Etapas de operacionalização das refeições realizadas nos Restaurantes Populares. Brasil, 2020.**



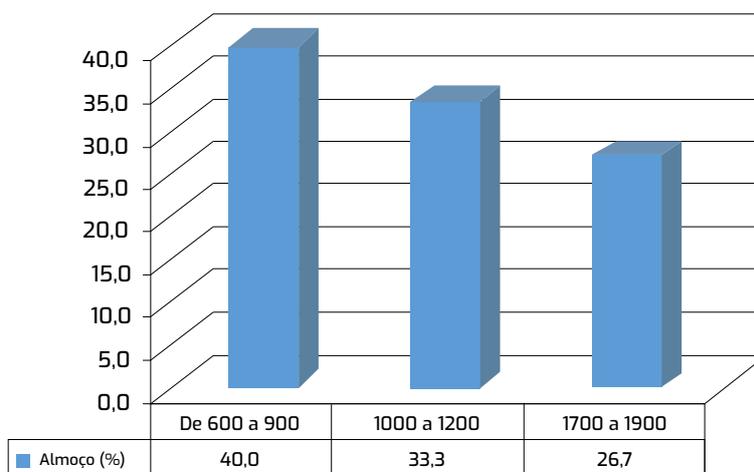
Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 4 - Tipos de refeições servidas pelos Restaurantes Populares. Brasil, 2020.**



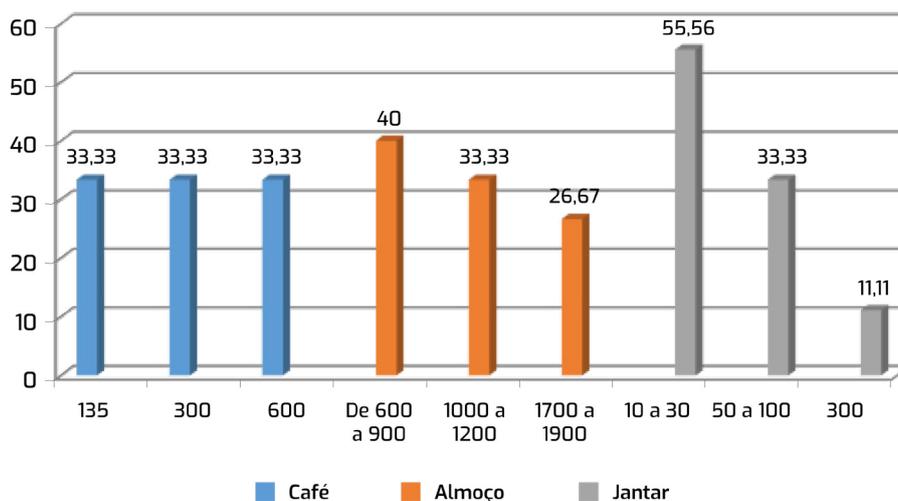
Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 5 - Frequência média de pessoas atendidas diariamente no almoço nos Restaurantes Populares. Brasil, 2020.**



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

**Gráfico 6 - Frequência média de pessoas atendidas diariamente nos restaurantes Populares por refeições. Brasil, 2020.**



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

## RESULTADOS DAS ENTREVISTAS COM OS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DE SÃO LUÍS-MA

No município de São Luís, Maranhão, foram entrevistados 194 usuários de oito Restaurantes Populares (RPs), em dezembro de 2020. A média de idade dos usuários foi de 44 anos (idade mínima de 18 e máxima de 83 anos), com predomínio do sexo masculino (58,8%), dos solteiros/separados/divorciados ou viúvos (61,9%), com ensino médio completo/superior incompleto (56,2%), residência fixa (86,6%), com uma a duas pessoas maiores de 18 anos de idade (74,2%) e nenhuma pessoa menor de 18 anos de idade (60,3%) residindo no mesmo domicílio. A maioria tinha trabalho formal

(31,9%), seguido de trabalho informal (22,7%), com uma renda familiar per capita que variou de ½ a 1 (um) salário-mínimo (30,2%). Entretanto, destaca-se que 38 usuários (19,8%) apresentaram uma renda familiar per capita inferior a 1/5 do salário-mínimo (<R\$209,00) (Tabela 1).

Sobre o recebimento de algum benefício de programa social ou de transferência de renda do governo, a grande maioria respondeu que não recebia (66,5%). Os que responderam positivamente (32,0%), relataram ser beneficiários do auxílio emergencial (16,0%) e do Programa Bolsa Família (12,4%); apenas uma pessoa referiu receber o benefício da Prestação Continuada (0,5%). Ademais, acerca das condições de saúde dos usuários, a doença mais referida foi a hipertensão arterial (21,1%), seguido do diabetes (9,3%) (Tabela 1).

Sobre a situação de (in) segurança alimentar e nutricional dos participantes da pesquisa, observou-se que a insegurança alimentar predominou. Dos 194 participantes, 136 (70,1%) viviam em domicílios em situação de insegurança alimentar e nutricional. Destes, 28,9% em insegurança alimentar leve (n=56), 18,5% em insegurança alimentar moderada (n=36) e 22,7% em insegurança alimentar grave (n=44). Por outro lado, 58 usuários (29,9%) estavam em domicílios em situação de segurança alimentar e nutricional (Gráfico 1).

No que se refere à utilização do RP, em termos de acessibilidade física, a maior parte dos usuários relatou que vai a pé (36,1%) e de ônibus (30,4%) ao RP, costuma vir de casa (44,8%) ou do trabalho (38,7%); 68,1% enfrentavam fila para almoçar, mas com um tempo de espera na fila de no máximo 10 minutos (39,7%) (Tabela 2). Destaca-se que o tempo médio de espera na fila foi de aproximadamente 14 minutos.

Apesar de 164 usuários (84,5%) responderem que nenhuma vez deixaram de almoçar no RP quando o procuraram, 23 usuários (11,9%) falaram que isso já aconteceu e citaram os seguintes motivos: procuraram o RP fora do horário de funcionamento (3,1%), falta de comida (3,1%), a fila estava grande (1,6%) e o RP estava muito cheio (0,5%). Os outros motivos citados (3,6%) incluem: não comia o que estava no cardápio, não gostou do aspecto da comida do RP, não gostou do serviço do RP, recebeu informação errada do porteiro de que a comida havia acabado e atraso na chegada da comida ao RP (Tabela 2).

Quando não vão ao RP, os usuários referiram que almoçavam principalmente em casa, tanto durante a semana (63,4%) quanto aos finais de semana (84,5%). Nestes outros locais, o valor médio gasto pelos usuários no almoço foi de R\$ 19,00, com predominância do intervalo de R\$ 11,00 a R\$ 20,00 (25,3%). A maioria respondeu que o valor pago nas refeições no RP cabe na sua renda mensal (94,3%) e que em relação ao que ganha mensalmente, não é nem alto e nem baixo (45,9%), ou é baixo (45,4%) (Tabela 2).

Quanto aos hábitos de utilização do RP, os usuários relataram que utilizavam o RP em todos os dias de seu funcionamento para almoçar (41,8%), ou seja, cinco vezes na semana, de segunda a sexta-feira. Além do almoço (97,9%), o jantar (10,8%) foi citado como refeição geralmente consumida no RP (Tabela 3).

Como motivos da escolha do restaurante para realização do almoço, o preço de R\$ 3,00 foi citado como fator decisivo (66,5%), seguido da localização do restaurante (50,5%) e o fato de o RP ofertar uma refeição saudável (47,4%) (Tabela 3). Os outros motivos citados

(15,5%) incluem: proximidade com local de trabalho; qualidade, higiene e organização do RP; sabor e qualidade da comida; bom atendimento dos funcionários; praticidade; e o fato de não ter comida em casa.

A maioria dos usuários disse que outra pessoa da família não faz refeição no RP (55,7%), mas os que responderam positivamente (38,6%), referiram que o marido/esposa/companheiro(a) (14,9%) e o filho(a) (14,4%) são os principais membros da família que a fazem (Tabela 3).

A respeito das atividades extras promovidas nos RPs, como shows, peças de teatro e palestras de educação alimentar, 87,6% responderam que não costumavam participar. Os que participavam (9,3%), avaliaram as atividades realizadas como ótimas ou boas, conforme observado na Tabela 3. Note-se que essas atividades foram suspensas, devido à pandemia da COVID-19.

De maneira geral, os usuários mostraram-se satisfeitos em relação ao RP, a grande maioria respondeu que o trabalho do RP possibilita melhor condição de vida para as pessoas que costumam frequentá-los (96,4%) e 80,4% disseram que o RP é muito importante para a comunidade. Quanto à avaliação do recinto, predominou o quesito bom para os seguintes itens: localização do RP (53,6%), organização do espaço físico do restaurante (55,2%), conforto do local (58,3%), higiene e limpeza do restaurante (56,2%) e higiene e limpeza dos banheiros (30,4%) (Tabela 4).

De modo semelhante, em relação ao serviço prestado pelos RPs, a categoria "bom" também prevaleceu para a avaliação do tempo de espera na fila para ser atendido (45,4%), para a rapidez do atendimento (53,1%) e para a educação e cordialidade dos funcionários do RP (49,5%) (Tabela 4).

Quando indagados sobre as refeições que consumiam no RP, a maior parte dos usuários também respondeu a categoria bom, para a qualidade dos alimentos que compõem as refeições (59,3%), para a quantidade servida nas refeições (47,4%) e para a variedade dos cardápios ofertados (60,3%) (Tabela 4).

As informações adicionais consideradas importantes e as melhorias citadas pelos usuários foram as seguintes: diminuição do valor da refeição (2,6%), aumento do horário de funcionamento (1,6%), aumento da variedade do cardápio (1,6%), melhorias na higiene do local (1,0%), treinamento para funcionários (0,5%), aumento da oferta de peixe no cardápio (0,5%), aumento do número de restaurantes populares (0,5%) e manutenção da entrega de quentinhas (0,5%) (Tabela 4).

Diante do exposto, os RPs no município de São Luís-MA, mostraram-se bemfrequentados e foram bem avaliados pelos usuários. Os resultados obtidos sugerem que os RPs estão cumprindo com o objetivo maior do programa que é o de oferecer refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso e baixo custo, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar e nutricional, que se mostrou bastante presente na pesquisa em questão.

**Tabela 1: Informações socio sociodemográficas de usuários dos Restaurantes Populares. São Luís, Maranhão, 2020.**

Variável	n (194)	% (100,0)
<b>Usuário do Restaurante Popular</b>		
• 1	24	12,4
• 2	10	5,1
• 3	27	13,9
• 4	30	15,5
• 5	30	15,5
• 6	30	15,5
• 7	21	10,8
• 8	22	11,3
<b>Sexo</b>		
• Feminino	80	41,2
• Masculino	114	58,8
<b>Idade</b>		
• 18 - 30 anos	44	22,7
• 31 - 45 anos	61	31,4
• 46 - 59 anos	50	25,8
• ≥ 60 anos	39	20,1
<b>Residência fixa</b>		
• Sim	168	86,6
• Não	24	12,4
• Não soube responder	02	1,0
<b>Estado Civil</b>		
• Casado(a) / Vive com companheiro(a)	73	37,6
• Solteiro(a) / Separado(a) / Divorciado(a) / Viúvo(a)	120	61,9
• Não soube responder	01	0,5
<b>Escolaridade</b>		
• Analfabeto / Fundamental I incompleto	06	3,1

• Fundamental I completo / Fundamental II incompleto	31	15,9
• Médio completo / Superior incompleto	11	5,7
• Superior completo	109	56,2
• Pós-graduação	30	15,5
• Não soube responder	02	1,0
• Analfabeto / Fundamental I incompleto	05	2,6
<b>Ocupação atual</b>		
• Trabalho formal	62	31,9
• Trabalho informal	44	22,7
• Profissional liberal	16	8,3
• Desempregado	23	11,9
• Aposentado ou pensionista	28	14,4
• Estudante	09	4,6
• Outro	12	6,2
<b>Renda Familiar per capita (em salários mínimos)*</b>		
• < 1/5 do salário mínimo	23	19,8
• 1/5 a 1/2 salário mínimo	23	28,1
• > 1/2 até 1 salário mínimo	23	30,2
• > 1 salário mínimo	23	21,9
<b>Pessoas menores de 18 anos de idade no domicílio</b>		
• Nenhuma	117	60,3
• 1 a 2	67	34,5
• 3 a 6	09	4,6
• Não soube responder	01	0,5
<b>Pessoas maiores de 18 anos de idade no domicílio</b>		
• 1 a 2	144	74,2
• 3 a 4	42	21,7
• 5 a 8	06	3,1
• Não soube responder	02	1,0
<b>Beneficiário de Programa Social</b>		
• Sim	62	32,0
• Não	129	66,5

• Não soube responder	03	1,5
<b>Programa Social**</b>		
• Programa Bolsa Família	24	12,4
• Auxílio Emergencial	31	16,0
• Prestação Continuada	01	0,5
<b>Doenças**</b>		
• Hipertensão arterial	41	21,1
• Diabetes	18	9,3
• Alergias	08	4,1
• Intolerâncias	06	3,1
• Outras	13	6,7

\*Valor do salário mínimo (2020): R\$ 1045,00; n=192.

\*\* Registro com mais de uma resposta possível.

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

**Tabela 2: Informações sobre a acessibilidade física e financeira de usuários dos Restaurantes Populares. São Luís, Maranhão, 2020.**

<b>Indicador 1: Acessibilidade física e financeira</b>		
<b>Variável</b>	<b>n (194)</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Meio de transporte para ir ao Restaurante Popular*</b>		
• Ônibus	59	30,4
• Carro	32	16,5
• Bicicleta	11	5,7
• A pé	70	36,1
• Motocicleta	32	16,5
<b>Local que costuma estar antes de ir ao Restaurante Popular</b>		
• Em casa	87	44,8
• No trabalho	75	38,7
• Em rua	20	10,3
• Outro local	08	4,1
• Não soube responder	04	4,1
<b>Costuma enfrentar fila para almoçar no Restaurante Popular</b>		
• Sim	132	68,1

• Não	61	31,4
• Não soube responder	01	0,5
<b>Tempo de espera na fila</b>		
• ≤ 10 minutos	77	39,7
• 11 a 20 minutos	35	18,0
• 21 minutos a 30 minutos	15	7,7
• > 30 minutos	07	3,6
• Não soube responder	05	2,6
• Não se aplica	55	28,4
<hr/>		
<b>Alguma vez foi ao Restaurante Popular e não conseguiu almoçar</b>		
• Sim	23	11,9
• Não	164	84,5
• Não soube responder	07	3,6
<hr/>		
<b>Motivo de não ter almoçado</b>		
• Fora do horário de funcionamento	06	3,1
• Falta de comida	06	3,1
• Estava muito cheio	01	0,5
• Fila grande	03	1,6
• Outros motivos	07	3,6
• Não soube responder	01	0,5
• Não se aplica	170	87,6
<hr/>		
<b>Onde come quando não vai ao Restaurante Popular*</b>		
• Em casa	123	63,4
• No trabalho	22	11,3
• Na casa de outras pessoas (parente/vizinho)	07	3,6
• Em restaurantes comerciais	38	19,6
• Em lanchonetes	03	1,5
• Em instituições de caridade	01	0,5
• Com vendedor ambulante	03	1,5
• Não almoça	01	0,5
• Outros	07	3,6
<hr/>		
<b>Onde come quando não vai ao Restaurante Popular aos finais de semana*</b>		

• Em casa	164	84,5
• No trabalho	02	1,0
• Na casa de outras pessoas (parente/vizinho)	13	6,7
• Em restaurantes comerciais	24	12,4
• Em lanchonetes	01	0,5
• Em instituições de caridade	01	0,5
• Com vendedor ambulante	01	0,5
• Outros	03	1,5
<b>Valor gasto quando come em outros locais</b>		
• ≤ 10 reais	26	13,4
• 11 a 20 reais	49	25,3
• 21 a 30 reais	13	6,7
• > 30 reais	12	6,2
• Não soube responder	37	19,1
• Não se aplica	57	29,4
<b>Valor pago por mês pelas refeições no Restaurante Popular cabe na renda mensal</b>		
• Sim	183	94,3
• Não	06	3,1
• Não soube responder	05	2,6
<b>Valor que gasta por mês nas refeições do Restaurante Popular em relação ao que ganha</b>		
• Alto	16	8,2
• Baixo	88	45,4
• Nem alto e nem baixo	89	45,9
• Não soube responder	01	0,5

\*Registro com mais de uma resposta possível.

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

**Tabela 3: Hábitos de utilização de usuários dos Restaurantes Populares. São Luís, Maranhão, 2020.**

<b>Indicador 2: Hábitos de utilização do Restaurante Popular</b>		
<b>Variável</b>	<b>n (194)</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Vezes na semana que almoço no Restaurante Popular</b>		

• 1	24	12,4
• 2	27	13,9
• 3	42	21,6
• 4	16	8,2
• 5	81	41,8
• Não soube responder	04	2,1
<b>Refeições geralmente consumidas no Restaurante Popular*</b>		
• Almoço	190	97,9
• Jantar	21	10,8
<b>Motivo da escolha do Restaurante Popular para almoçar*</b>		
• Preço	129	66,5
• Localização do restaurante	98	50,5
• Refeição saudável	92	47,4
• Nenhum motivo especial	02	1,0
• Outros	30	15,5
<b>Outra pessoa da família faz refeições no Restaurante Popular</b>		
• Sim	75	38,6
• Não	108	55,7
• Não soube responder	11	5,7
<b>Pessoa da família que faz refeições no Restaurante Popular*</b>		
• Marido/ Esposa/ Companheiro(a)	29	14,9
• Mãe	12	6,2
• Pai	04	2,1
• Filho(a)	28	14,4
• Irmão(ã)	16	8,2
• Neto(a)	02	1,0
• Outros	07	3,6
<b>Costuma participar de alguma atividade extra promovida no Restaurante Popular</b>		
• Sim	18	9,3
• Não	170	87,6
• Não soube responder	06	3,1
<b>Avaliação das atividades promovidas no Restaurante Popular:</b>		

<b>Atividades de promoção da alimentação adequada e saudável</b>		
• Ótimo	21	10,8
• Bom	26	13,4
• Regular	04	2,1
• Não soube responder	143	73,7
<b>Atividades de orientação de hábitos alimentares para diabéticos, hipertensos e excesso de peso</b>		
• Ótimo	21	10,8
• Bom	22	11,3
• Regular	04	2,1
• Ruim	01	0,5
• Não soube responder	146	75,3
<b>Atividades culturais como shows, peças de teatro, exposições, etc.</b>		
• Ótimo	08	4,1
• Bom	09	4,6
• Regular	05	2,6
• Ruim	02	1,0
• Não soube responder	170	87,6

\* Registro com mais de uma resposta possível.

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

**Tabela 4: Satisfação dos usuários em relação ao Restaurante Popular. São Luís, Maranhão, 2020.**

<b>Indicador 3: Satisfação do usuário em relação ao Restaurante Popular</b>		
<b>Variável</b>	<b>n (194)</b>	<b>% (100,0)</b>
<b>Trabalho do Restaurante Popular possibilita melhor condição de vida para as pessoas que costumam frequentá-lo Trabalho do Restaurante Popular possibilita melhor condição de vida para as pessoas que costumam frequentá-los</b>		
• Sim	187	96,4
• Não	04	2,1
• Não soube responder / Não se aplica	03	1,5
<b>Grau de importância dos Restaurantes Populares</b>		
• Muito importante	156	80,4
• Importante	35	18,0

• Pouco importante	02	1,0
• Não soube responder	01	0,5

#### Avaliação de alguns pontos do Restaurante Popular

##### Recinto:

##### Localização do Restaurante Popular

• Ótimo	74	38,1
• Bom	104	53,6
• Regular	15	7,7
• Não soube responder	01	0,5

##### Organização do espaço físico do restaurante

• Ótimo	64	33,0
• Bom	107	55,2
• Regular	20	10,3
• Não soube responder	03	1,5

##### Conforto do local

• Ótimo	50	25,8
• Bom	113	58,3
• Regular	26	13,4
• Ruim	02	1,0
• Não soube responder	03	1,5

##### Higiene e Limpeza do restaurante

• Ótimo	63	32,5
• Bom	109	56,2
• Regular	15	7,7
• Ruim	05	2,6
• Não soube responder	02	1,0

##### Higiene e Limpeza dos banheiros

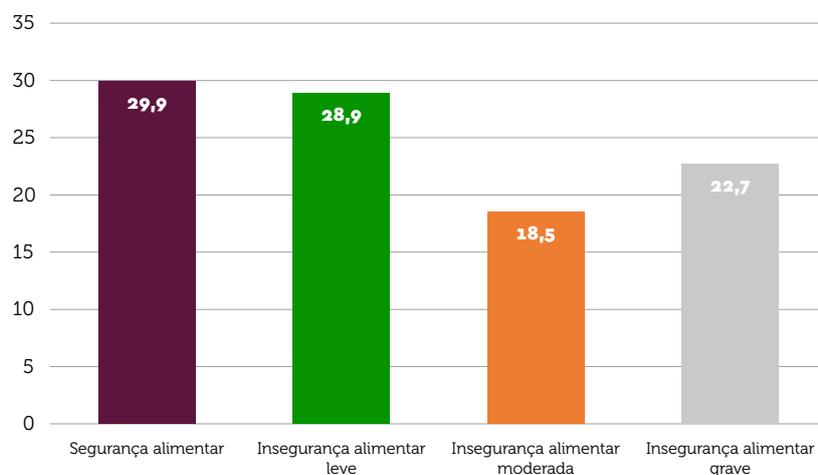
• Ótimo	26	13,4
• Bom	59	30,4
• Regular	23	11,9
• Ruim	10	5,1
• Não soube responder	76	39,2

<b>Serviço:</b>		
<b>Tempo de espera na fila para ser atendido</b>		
• Ótimo	50	25,8
• Bom	88	45,4
• Regular	36	18,6
• Ruim	15	7,7
• Não soube responder	05	2,6
<b>Rapidez no atendimento</b>		
• Ótimo	71	36,6
• Bom	103	53,1
• Regular	11	5,7
• Ruim	07	3,6
• Não soube responder	02	1,0
<b>Educação e cordialidade dos funcionários</b>		
• Ótimo	63	32,5
• Bom	96	49,5
• Regular	20	10,3
• Ruim	11	5,7
• Não soube responder	04	2,1
<b>Refeições:</b>		
<b>Qualidade dos alimentos nas refeições</b>		
• Ótimo	59	30,4
• Bom	115	59,3
• Regular	18	9,3
• Ruim	01	0,5
• Não soube responder	01	0,5
<b>Quantidade servida nas refeições</b>		
• Ótimo	47	24,2
• Bom	92	47,4
• Regular	41	21,1
• Ruim	12	6,2
• Não soube responder	02	1,0
<b>Variedade dos cardápios de refeições</b>		

• Ótimo	45	23,2
• Bom	117	60,3
• Regular	21	10,8
• Ruim	08	4,1
• Não soube responder	03	1,6
<b>Outra informação importante</b>		
• Sim	17	8,8
• Não	175	90,2
• Não soube responder	02	1,0
<b>Sugestões para melhorias do Restaurante Popular</b>		
• Diminuição do valor da refeição	05	2,6
• Aumento do horário de funcionamento	03	1,6
• Treinamento para funcionários	01	0,5
• Melhorias na higiene do local	02	1,0
• Aumento da oferta de peixe no cardápio	01	0,5
• Aumento da variedade do cardápio	03	1,6
• Aumento do número de restaurantes populares	01	0,5
• Manutenção da entrega de quentinhas	01	0,5
• Não soube responder	177	91,2

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

**Gráfico 1 - Situação de (in) segurança alimentar e nutricional nos domicílios dos usuários dos Restaurantes Populares. São Luís, Maranhão, 2020.**



Fonte: Dados da pesquisa, 2020

