



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria Especial para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 11.821, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023

Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, **caput**, incisos IV e VI, alínea "a", da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 37, § 2º, da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e na Lei nº 13.257, de 8 de março de 2016,

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Parágrafo único. As ações referidas no **caput** são de responsabilidade da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições e redes de ensino, e direcionadas a todas as escolas, públicas ou privadas.

Art. 2º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

I - alimentação adequada e saudável - direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, que deve estar de acordo com as necessidades alimentares especiais e ser:

- a) referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia;
- b) acessível do ponto de vista físico e financeiro;
- c) harmônica em quantidade e qualidade, de modo a atender aos princípios da variedade, do equilíbrio, da moderação e do prazer; e
- d) baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis;

II - alimentos **in natura** ou minimamente processados - aqueles obtidos diretamente de plantas, de animais ou de fungos e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza ou que tenham sido submetidos a alterações conforme estabelecido a seguir:

- a) remoção de partes não comestíveis ou não desejadas dos alimentos, secagem, desidratação, trituração ou moagem, fracionamento, torra, cocção apenas com água, pasteurização, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens, empacotamento a vácuo;
- b) descasque, descaroçamento, despolpa, branqueamento, fatiamento, cozimento, evaporação, desidratação, esterilização, extrusão, microfiltração, fermentação não alcoólica, extração a frio e a quente; e
- c) alimentos resultantes de misturas de outros alimentos minimamente processados, desde que não haja adição de sal, de açúcares ou de óleos e gorduras;

III - ingredientes culinários - produtos extraídos de alimentos **in natura**, como óleos, gorduras e açúcares, ou da natureza, como sal, por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino;

IV - alimentos processados - aqueles fabricados com a adição de sal, açúcar ou óleos e gorduras a alimentos **in natura** ou minimamente processados;

V - alimentos ultraprocessados - formulações industriais feitas tipicamente com muitos ingredientes e diversas etapas e diversos tipos de processamentos, com pouca ou nenhuma presença de alimentos **in natura**, caracterizados pela presença de aditivos alimentares que modificam as características sensoriais do produto, incluídos aromatizante, corante, edulcorante, emulsionante ou emulsificante, espessante, realçador de sabor, antiespumante, espumante, glaceante e geleificante, ou substâncias de raro uso culinário, incluídos frutose, xarope de milho com alto teor de frutose, concentrados de suco de frutas, açúcar invertido, maltodextrina, dextrose, lactose, óleos hidrogenados ou

interesterificados, proteínas hidrolisadas, isolado de proteína de soja, caseína, proteína do soro do leite e carne mecanicamente separada;

VI - comunidade escolar - aquela composta por estudantes e seus familiares, diretores, professores, colaboradores, funcionários da escola, como as merendeiras, a equipe da alimentação escolar e os proprietários e os funcionários de cantinas escolares;

VII - educação alimentar e nutricional - campo de conhecimento e de prática contínua, permanente e transdisciplinar que:

a) usa abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos, que favoreçam o diálogo junto aos estudantes e à comunidade escolar;

b) considera todas as fases do curso da vida, as etapas do sistema alimentar e as interações e os significados que compõem o comportamento alimentar; e

c) respeita a liberdade e a autonomia da escola no desenvolvimento das atividades que envolvam a educação alimentar e nutricional;

VIII - doação e comercialização de alimentos - qualquer forma de distribuição e venda de alimentos, bebidas e preparações culinárias a estudantes e seus familiares, professores, colaboradores, funcionários e demais membros da comunidade escolar, de forma terceirizada ou por gestão direta da escola; e

IX - comunicação mercadológica - qualquer atividade de comunicação comercial destinada à divulgação, no ambiente escolar, de produtos, serviços, marcas e empresas, que envolva alimentos ultraprocessados, independentemente do suporte, da mídia ou do meio utilizado, o que pode abranger:

a) publicidade; e

b) patrocínio de atividades culturais e esportivas, incluídas aquelas realizadas no espaço físico da escola e em atividades extracurriculares.

Art. 3º São princípios orientadores das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar:

I - o direito humano à alimentação adequada;

II - o direito à saúde;

III - os direitos das crianças e dos adolescentes;

IV - a intersetorialidade das ações e dos programas relacionados à alimentação; e

V - a participação popular e o controle social.

Art. 4º São objetivos das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar:

I - a formação de hábitos alimentares saudáveis;

II - o desenvolvimento de habilidades para o autocuidado e o bem-estar no ambiente escolar;

III - a construção de sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis;

IV - a prevenção de todas as formas de má nutrição, da obesidade e de outras doenças crônicas; e

V - a promoção de qualidade de vida.

Art. 5º São eixos estratégicos das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar:

I - Educação Alimentar e Nutricional;

II - Doação e Comercialização de Alimentos e Bebidas; e

III - Comunicação Mercadológica de Alimentos e Bebidas.

§ 1º As ações de que trata o **caput** deverão estar em conformidade com:

I - o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas;

II - o Guia Alimentar para a População Brasileira;

III - o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos; e

IV - as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, observado o disposto na [Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009](#).

§ 2º A implementação dos eixos estratégicos de que trata o **caput** poderá ser feita por iniciativas e regulamentações dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, inclusive no âmbito da rede privada de ensino, observadas as especificidades regionais, culturais e socioeconômicas e as necessidades alimentares especiais dos estudantes.

§ 3º Os entes federativos poderão promover a organização local intersetorial, com participação social, para o acompanhamento, a formação e o apoio às unidades escolares para a implementação de que trata o § 2º, por meio dos conselhos de alimentação escolar, nos termos do disposto nos [art. 18](#) e [art. 19 da Lei nº 11.947, de 2009](#), e de outros órgãos colegiados destinados a políticas públicas.

Art. 6º O eixo “Educação Alimentar e Nutricional” compreende a inclusão da temática:

I - no currículo escolar, de forma transversal, com ênfase em alimentação, nutrição e práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem, que deverá ser inserido no projeto político pedagógico das escolas, nos termos do disposto no [§ 9º-A do art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996](#);

II - nas ações de educação permanente destinadas aos professores e aos colaboradores das escolas;

III - nas atividades práticas com os estudantes, como oficinas culinárias e organização de hortas no ambiente escolar, com a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada, respeitada a infraestrutura das escolas; e

IV - nas ações destinadas à comunidade escolar sobre a importância da alimentação adequada e saudável e em orientações sobre os lanches levados para a escola.

Art. 7º No eixo “Doação e Comercialização de Alimentos e Bebidas”, as ações observarão as seguintes diretrizes:

I - priorização de:

a) alimentos **in natura** e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura e as tradições locais; e

b) alimentos da sociobiodiversidade, em conformidade com a faixa etária e as condições de saúde dos estudantes, inclusive dos que necessitem de atenção específica;

II - oferta, pelos estabelecimentos comerciais em funcionamento no interior das escolas, de alimentação adequada e saudável, por meio da disponibilização ou da exposição à venda diariamente de, no mínimo, três opções de lanches que contribuam para a saúde dos estudantes, valorizem a cultura alimentar local e a sociobiodiversidade e derivem de práticas produtivas adequadas e sustentáveis, como:

a) frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional, orgânicos ou agroecológicos;

b) castanhas, nozes ou sementes;

c) iogurtes naturais, sem açúcar, edulcorante ou aditivos alimentares que modifiquem as características sensoriais do produto, e vitaminas de frutas naturais, isoladas ou combinadas com cereais, como aveia, farelo de trigo e similares;

d) bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;

e) sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados ou embutidos;

f) pães caseiros;

g) bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes, que utilizem quantidades reduzidas de açúcares e gorduras, sem conservantes, corantes ou emulsificantes;

h) alimentos ricos em fibras, como frutas secas, grãos integrais e similares; e

i) salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos, como esfirra, enrolado de queijo, entre outros;

III - disponibilização de, no mínimo, uma opção de alimento ou preparação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais, como pessoas com diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares ou outras intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em conformidade com o disposto neste Decreto; e

IV - proteção contra a exposição, no ambiente escolar, de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de caloria, gordura saturada, gordura trans, açúcar adicionado e sódio, ou com adição de edulcorantes, e outros alimentos em desconformidade com o disposto no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos do Ministério da Saúde, como:

a) cereais açucarados, barras de cereais com aditivos alimentares que modificam as características sensoriais do produto;

b) salgadinhos e biscoitos ultraprocessados;

c) frituras em geral;

d) salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada, como empadas e pastel de massa podre, entre outros, ou embutidos;

e) pipoca industrializada para preparo em micro-ondas ou prontas para consumo e pipoca com corantes artificiais;

f) bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, como refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para o consumo, água de coco industrializada, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas energéticas;

g) embutidos, como presunto, apesuntado, mortadela, blanquete, salame, peito de peru, carne de hambúrguer, empanados de frango, carne ou peixe, **bacon**, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos;

h) alimentos que contenham rotulagem nutricional frontal com alerta ao consumidor de altas concentrações de açúcar adicionado, gorduras saturadas e sódio;

i) preparações ou produtos que contenham açúcar, incluídos os sucos naturais, nas escolas de educação infantil que atendam crianças menores de dois anos; e

j) outros alimentos ultraprocessados.

Art. 8º No eixo “Comunicação Mercadológica de Alimentos e Bebidas”, será garantida a proteção contra ações de comunicação comercial veiculadas na escola que envolvam os alimentos de que trata o inciso IV do **caput** do art. 7º e que sejam destinadas a estudantes e seus familiares.

Parágrafo único. Considera-se necessária a proteção de que trata o **caput** nos casos de direcionamento de comunicação mercadológica às crianças e aos adolescentes, por meio de recursos como:

I - linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;

II - trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de crianças;

III - representação de crianças;

IV - pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;

V - personagens ou apresentadores infantis;

VI - desenho animado ou animação;

VII - bonecos ou similares;

VIII - promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil;

IX - promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil; e

X - outras práticas de comunicação mercadológica direcionadas às crianças e aos adolescentes.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 12 de dezembro de 2023; 202º da Independência e 135º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
José Wellington Barroso de Araujo Dias
Maria Izolda Cela de Arruda Coelho
Nísia Verônica Trindade Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 12.12.2023- Edição extra.

*