



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins
Reitoria
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis
Comissão Responsável pela Continuidade dos Trabalhos de Elaboração do
Regulamento de Funcionamento de Refeitórios e Cantinas

**MINUTA DE REGIMENTO INTERNO DOS RESTAURANTES
ACADÊMICOS E LANCHONETES DO INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS (IFTO)**

Comissão responsável pela continuidade dos trabalhos de elaboração do
regulamento de funcionamento de refeitórios e cantinas no âmbito do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins - Portaria
REI/IFTO nº 1158/2022, de 18 de agosto de 2022

Jahny Kássia Duarte Rocha - Presidente

Ana Maria Leal - Membro

Ionara Silva Chaves - Membro

IFTO, 2022

Considerando:

a Constituição Federal de 1988, artigos 6º, 205, 208 e 211, após a Emenda Constitucional nº 064/2010, a qual estabelece que “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”;

o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que “dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil”;

a Resolução nº 24/2020/CONSUP/IFTO, de 13 de agosto de 2020 que aprova a Política de Assistência Estudantil do IFTO;

a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que “dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica”.

CAPÍTULO I **Dos conceitos**

Restaurante acadêmico: local destinado à produção e oferta de refeições, servindo almoço e/ou jantar, podendo ofertar ou não lanches e que inclui refeitório.

Lanchonete: local destinado à produção e oferta de lanches.

Refeitório: local onde se consomem as refeições.

Modelo terceirizado: serviço onde há contratação de empresa especializada para prestação total do serviço do restaurante.

Modelo autogestão: quando o IFTO assume toda a responsabilidade pelo processo de produção de refeições para a comunidade acadêmica, desde contratação de pessoal, aquisição de matéria-prima até distribuição das refeições aos usuários.

CAPÍTULO II **Apresentação**

Art. 1º. O presente instrumento visa a regulamentação do uso e acesso aos restaurantes acadêmicos e lanchonetes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (IFTO), bem como estabelecer cardápio mínimo para garantia da oferta de alimentos saudáveis e a padronização dos serviços prestados à comunidade acadêmica.

CAPÍTULO III **Dos objetivos**

Art. 2º. O restaurante acadêmico tem por finalidade:

I - Prestar atendimento através do fornecimento de alimentação balanceada e de qualidade, variada e que atenda às necessidades nutricionais básicas da comunidade acadêmica do IFTO;

II - Atuar prioritariamente como um dos instrumentos de assistência e permanência estudantil;

III - Promover ações e projetos de Educação Alimentar e Nutricional, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;

IV - Estimular e colaborar no desenvolvimento de pesquisas voltadas à alimentação e nutrição, e

V - Manter estreita relação com os usuários, fornecedores e prestadores de

serviço visando aprimorar o atendimento e melhorar os serviços prestados.

Art. 3º. A lanchonete tem por finalidade:

I - Ofertar lanches saudáveis, de qualidade e variados que atendam às necessidades da comunidade acadêmica do IFTO;

II - Atuar como um instrumento de apoio para a permanência estudantil;

III - Promover ações e projetos de Educação Alimentar e Nutricional, gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis;

IV - Estimular e colaborar no desenvolvimento de pesquisas voltadas à alimentação e nutrição, e

V - Manter estreita relação com os usuários, fornecedores e prestadores de serviço visando aprimorar o atendimento e melhorar os serviços prestados.

CAPÍTULO IV Dos usuários

Art. 4º. Os usuários do restaurante acadêmico são:

I - Estudantes de cursos técnicos de nível médio, graduação, pós-graduação, Educação de Jovens e Adultos e cursos de formação continuada presenciais regularmente matriculados;

II - Técnicos administrativos, docentes e funcionários terceirizados terão seu acesso autorizado mediante permissão da gestão local do *campus* ou *campus* avançado;

III - Visitantes: participantes de eventos e congressos realizados pela instituição, filhos de estudantes, filhos de servidores, estudantes de cursos da modalidade Educação à Distância, visitantes em caráter acadêmico, cultural ou esportivo.

Parágrafo único. A permissão de acesso de visitantes ao restaurante acadêmico estará sujeita à prévia autorização da gestão local do *campus* ou *campus* avançado.

Art. 5º. Para efetuar suas refeições, seja almoço ou jantar, é imprescindível que o estudante esteja regularmente matriculado e, caso a unidade disponha de sistema de ticket alimentação, o estudante deverá estar cadastrado de acordo com a modalidade de subsídio.

CAPÍTULO V Da identificação

Art. 6º. O estudante deverá apresentar ao acessar o restaurante acadêmico:

I - ticket;

II- carteira estudantil;

III - e/ou declaração de matrícula e documento com foto.

Parágrafo único. A unidade poderá dispensar a apresentação de documentação se dispor de identificação por biometria e/ou outro sistema de validação.

CAPÍTULO VI Dos recursos orçamentários

Art. 7º. Os recursos financeiros para manutenção dos restaurantes acadêmicos poderão ser provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), recursos de funcionamento e outros recursos definidos pela gestão do

campus ou *campus* avançado, de acordo com as normativas específicas de cada programa.

Art. 8º. O percentual de recursos financeiros destinados aos restaurantes deverão ser previamente aprovados pela Comissão Local de Assistência Estudantil, em consonância com a gestão local de cada unidade e de acordo com a disponibilidade orçamentária.

Art. 9º. O subsídio da Assistência Estudantil destinado aos estudantes para as refeições nos restaurantes das unidades, quando houver, será concedido da seguinte forma:

I - até 100% do valor de uma refeição diária para atender estudantes com renda per capita de, prioritariamente, até um salário mínimo e meio, considerando os critérios de seleção expressos na Política de Assistência Estudantil do IFTO (POLAE);

II - até 50% do valor de uma refeição diária para atender os demais estudantes, conforme critérios estabelecidos em edital do *campus* ou *campus* avançado.

Art. 10º. A Unidade de Gestão da Assistência Estudantil tem autonomia para estabelecer critérios em edital para a concessão ou não dos 50% de subsídio da Assistência Estudantil de forma universal para estudantes com renda per capita superior a um salário mínimo e meio.

Art. 11º. Em caso de atender a todos os estudantes com renda per capita superior a um salário mínimo e meio com recursos da Assistência Estudantil, o orçamento utilizado deverá ser do Eixo Universal.

Parágrafo único. Sobre o orçamento da Assistência Estudantil destinado ao Eixo Universal, recomenda-se priorizar o subsídio aos restaurantes acadêmicos visando garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes, conforme artigo 42 da POLAE.

Art. 12º. Os demais usuários autorizados a utilizar o restaurante acadêmico pagarão o valor da refeição estabelecido em cada *campus* ou *campus* avançado.

Art. 13º. Os recursos do PNAE repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) são destinados somente para estudantes da educação básica e deverão ser utilizados exclusivamente para compra de gêneros alimentícios ou repassados diretamente para empresa terceirizada, respeitando o disposto nas Resoluções CD/FNDE nº 6/2020 e nº 21/2021.

CAPÍTULO VII

Das normas de convivência nos refeitórios e lanchonetes

Art. 14º. Os usuários do refeitório/lanchonete devem seguir as seguintes normas:

I - Usar de boas maneiras no recinto, não sendo permitidas palavras de baixo calão, gritos e/ou comportamentos agressivos;

II - É proibido entrar e/ou permanecer no refeitório sem camiseta ou descalço;

III - Caso o refeitório/lanchonete disponha de local para armazenar bolsas ou similares, o usuário deverá utilizá-lo;

IV - É proibido aos usuários a reserva de assentos nos refeitórios/lanchonete;

V - Os usuários deverão evitar o desperdício de alimentos;

VI - É proibido desrespeitar monitor, servidor ou qualquer outro funcionário do refeitório/lanchonete;

VII - Em unidades que possuem alojamento, não é permitido ao estudante

interno levar marmita para o alojamento, exceto em caso de doença e havendo prévia autorização do Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável;

VIII - Não é permitido nos refeitórios/lanchonetes o uso de caixa de som ou qualquer outro equipamento sonoro com música alta (celulares, tablets, notebook, etc), exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável;

IX - É vedada a ocupação das mesas dos refeitórios/lanchonete por usuários para a execução de outras atividades, diferentes da finalidade de alimentação no refeitório, exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável;

X - É proibida a retirada de qualquer utensílio do refeitório/lanchonete sem a prévia autorização do Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável;

XI - As refeições servidas nos restaurantes acadêmicos deverão ser realizadas nas dependências do refeitório, exceto quando previamente autorizado pelo Setor de Alimentação/Nutrição ou setor responsável;

XII - Após o término da refeição o usuário deverá devolver os utensílios (pratos, talheres, copos, etc) em local designado;

XIII - Cada *campus* o u *campus* avançado estabelecerá e divulgará os horários de funcionamento dos restaurantes acadêmicos e lanchonetes e não será ofertada qualquer tipo de refeição fora do horário estabelecido;

XIV - Outros protocolos poderão ser criados a depender da realidade de cada *campus* ou *campus* avançado.

Parágrafo único. Os casos de desrespeito às normas de convivência dos refeitórios e lanchonetes estabelecidas nesta normativa e/ou em normativas locais estarão sujeitas à aplicação de sanções disciplinares, conforme estabelecido no Regulamento Disciplinar Discente do IFTO.

CAPÍTULO VIII

Das Equipes Técnicas e Comissões de fiscalização dos contratos de restaurantes acadêmicos e lanchonetes

Art. 15º. Nos *campi* do IFTO que dispuserem de restaurante acadêmico e/ou lanchonete serão instituídas equipes técnicas para administração dos serviços de autogestão ou comissões para o acompanhamento e fiscalização dos contratos das terceirizadas:

I - Unidades em que houver restaurante autogestão, este será administrado por uma equipe técnica vinculada, preferencialmente, ao Setor de Assistência Estudantil, composta por, no mínimo, 03 membros.

II - Nas unidades em que houver restaurante terceirizado será nomeada uma comissão de fiscalização e acompanhamento do contrato de serviços prestados firmado entre a concessionária e a concedente, composta por, no mínimo, 03 membros.

III - Em todas as unidades que dispuserem de lanchonete terceirizada será instituída uma comissão de fiscalização de acompanhamento do contrato e serviços prestados compostos por, no mínimo, 03 membros.

Parágrafo único. As equipes técnicas/comissões serão nomeadas pelo Diretor(a)-Geral dos campi e Diretor(a) dos campi Avançados e serão renovadas anualmente.

CAPÍTULO IX

Do cardápio mínimo

Art. 16º. Os restaurantes acadêmicos terão em seus cardápios a seguinte

composição nutricional básica, de acordo com a(s) refeição(ões) ofertadas no *campus* ou *campus* avançado:

Quadro 1. Cardápio mínimo dos restaurantes acadêmicos do IFTO.

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
Carboidrato Laticínio	Arroz Feijão Carne Guarnição Salada	Arroz Feijão Carne Guarnição Salada	Carboidrato Laticínio ou Suco

Fonte: IFTO, 2022.

I - Preferencialmente serão ofertadas (01) opção de sobremesa, nas refeições do almoço e jantar, podendo esta variar entre fruta, suco ou doce havendo prioridade para a primeira.

II - Nos restaurantes terceirizados haverá obrigatoriamente nas refeições do almoço e jantar, pelo menos uma opção vegetariana proteica em substituição à carne.

III - O cardápio mínimo descrito no Quadro 1 pode variar conforme a realidade local e prévia aprovação do Setor de Alimentação/Nutrição.

Art. 15º. As lanchonetes terceirizadas deverão ofertar na sua cesta de produtos os seguintes itens como obrigatórios:

Quadro 2. Cardápio mínimo das lanchonetes terceirizadas do IFTO.

01	Suco Natural
02	Salada de Frutas e/ou Frutas Individuais
03	Sanduíche Natural
04	Tapioca Recheada (carne, frango ou queijo)
05	Cuscuz Recheado (carne, frango ou queijo)
06	Crepioca Recheada (carne, frango ou queijo)
07	Biscoito Integral
08	Salgados Assados
09	Barra de Cereal ou Barra de Proteína
10	Pão de Queijo
11	Misto Quente
12	Café e Café com Leite
13	Bolos e Tortas
14	Omelete
15	Caldo

Fonte: IFTO, 2022.

Art. 17º. Os itens listados acima deverão ter percentual mínimo de gordura, sódio e açúcares.

Art. 18º. As refeições deverão ofertar os seguintes per capita mínimos:

Quadro 3. Per capita a serem praticadas nos restaurantes acadêmicos do IFTO.

Alimento/Preparação	Per capita (prontos para consumo)
Arroz	250g
Feijão	150g
Baião de Dois	400g
Salada Crua	80g
Salada Cozida	100g
Carne bovina	
Almôndega ao Molho, Bolinho de Carne	2 unidades (120g)
Carne Moída Refogada, Isca/Cubo de Carne ao Molho, Estrogonofe de Carne, Carne de Panela, Picadinho	1 concha (140g)
Bife Grelhado/Frito, Bife à Milanese, Bife à Rolê	1 unidade (120g)
Bife à Parmegiana	1 unidade (120g) e queijo (30g)
Aves	
Filé de Peito Grelhado/Estrogonofe de frango	120g
Frango à Parmegiana	1 unidade (120g) e queijo (30g)
Coxa Assada/Frita/Cozida	2 unidades (170g)
Sobrecoxa Assada/Frita/Cozida	1 unidades (170g)
Suíno	
Costela Assada	180g
Bisteca Grelhada	1 unidade (120g)
Lombo Cozido/Assado, Paleta Cozida/Assada	120g
Carneiro	
Com osso Cozido/Assado	170g
Sem osso Cozido/Assado	120g
Peixes	
Filé Grelhado/Frito	1 unidade (120g)
Filé Empanado	1 unidade (140g)
Posta ao molho, Isca Frita	120g
Embutidos	
Linguiça	120g
Preparações com Ovos	
Omelete, Ovos Fritos, Ovos Pochê, Ovos Cozidos	100g
Guarnições	
Legumes	100g
Verduras	80g
Farofas, Feijão Tropeiro, Batata/Mandioca Frita	80g
Purês, Polenta, Cuscuz, Creme de Milho, Pirão, Bolinho, Macarrão, Mandioca Cozida	100g
Frutas para Sobremesa	1 porção (utilizar o per capita descrito na tabela presente no item 3 do Termo de Referência)

Demais preparações	
Feijoada	350g (pelo menos 100g de carne/embutidos)
Lasanha	250g (carne/frango 100g, queijo 30, presunto 30g, demais ingredientes 40g)
Panqueca	200g (carne/frango 100g, queijo 30, presunto 30g, demais ingredientes 40g)
Vaca Atolada	200g (costela bovina 170g, mandioca 30g)
Galinhada	370g (arroz 200g, frango 170g)
Maria Isabel	350g (arroz 220g, carne de sol 80g e calabresa 50g)
Escondidinho	200g (carne/frango 120g, batata inglesa 80g)
Macarronada	350g (macarrão 200g, carne moída 120g, queijo 30g)
Torta de carne	200g (carne 120g, demais ingredientes 80g)

Fonte: IFTO, 2022.

CAPÍTULO X Das Pesquisas de Satisfação

Art. 19º. As pesquisas de satisfação têm como objetivo gerar subsídios para formulação de propostas que visam melhorias nos itens avaliados, buscando atender melhor aos usuários das lanchonetes e restaurantes acadêmicos. Podem ser realizadas por meio de questionários online ou fichas físicas, dependendo da realidade do *campus* ou *campus* avançado.

Art. 20º. Devem abranger todos os usuários do serviço: estudantes, servidores técnico-administrativos, servidores docentes e servidores terceirizados, ficar em local de fácil acesso e bastante visibilidade e ser realizadas pelo menos a cada seis meses/um ano ou a partir da necessidade da unidade.

Quadro 4. Pesquisa de satisfação.

Você se enquadra em qual público alvo?	<input type="checkbox"/> Estudante Técnico <input type="checkbox"/> Estudante Superior/Pós-graduação <input type="checkbox"/> Servidor Técnico Administrativo <input type="checkbox"/> Servidor Docente <input type="checkbox"/> Servidor Terceirizado
Qual o seu nível de satisfação com a qualidade da prestação do serviço do restaurante?	
Aquisição dos tickets/validação	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Filas	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente

	<input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Presteza no atendimento	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Limpeza do ambiente	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Qual seu nível de satisfação quanto à refeição (alimento)?	
Quantidade da refeição	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Qualidade da refeição	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Apresentação dos pratos	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Tempero da refeição	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Variedade do cardápio	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Qual seu nível de satisfação quanto ao horário de funcionamento do restaurante?	
Abertura da lanchonete ou restaurante às xx:xx	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Almoço xx:xx às xx:xx	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Jantar xx:xx às xx:xx	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Satisfeito <input type="checkbox"/> Muito satisfeito
Fechamento da lanchonete ou restaurante às xx:xx	<input type="checkbox"/> Insatisfeito <input type="checkbox"/> Pouco satisfeito <input type="checkbox"/> Indiferente

Restaurante as xx:xx	() Satisfeito () Muito satisfeito
Como podemos melhorar nossa lanchonete ou restaurante? (pergunta aberta)	

Fonte: IFTO, 2022.

Art. 21º. Para análise dos resultados da pesquisa de satisfação deve-se:

I - Contar o número de respostas para cada nível da escala;

II - Calcular a percentagem em cada nível;

III - Se o item apresentar uma percentagem maior ou igual a 85% nas expressões “satisfeito” e “muito satisfeito” somadas, considera-se que a população está satisfeita.

Art. 22º. A partir dos resultados da pesquisa, os responsáveis pelo restaurante acadêmico/lanchonete devem se reunir para deliberar formas de melhorias do serviço prestado à comunidade.

Art. 23º. Os resultados da pesquisa de satisfação deverão ser, obrigatoriamente, amplamente divulgados nos canais de comunicação oficiais do *campus* ou *campus* avançado.

CAPÍTULO XI

Do atendimento para estudantes vegetarianos

Art. 24º. A unidade deverá disponibilizar nos Editais dos serviços terceirizados opções de pratos vegetarianos e, no caso de autogestão, o Setor de Alimentação/Nutrição deverá avaliar a necessidade dos usuários e a disponibilidade da unidade em ofertar opções vegetarianas.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25º. Os casos omissos a este Regimento Interno serão deliberados pelo Setor de Alimentação/Nutrição, Setor de Assistência Estudantil ou Direção/Direção-Geral do *campus* ou *campus* avançado.

Art. 26º. No prazo de dois anos a contar da data de publicação deste Regimento, será promovida a sua revisão e se necessário, atualização

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988.

_____. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília-DF. Diário Oficial da União, 20 de julho de 2010.

_____. 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, 18 de setembro de 2006.

. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009: Dispõe sobre o atendimento da

alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Brasília-DF. Diário Oficial da União, 16 de junho de 2009.

_____. 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.

_____. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 12 de maio de 2020.

_____. Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de novembro de 2021.

INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS. IFTO. Resolução nº 24/2020/CONSUP/IFTO, de 13 de agosto de 2020, que aprova a Política de Assistência Estudantil do IFTO.

_____. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União, 8 de maio de 2006.

Palmas, 25 de outubro de 2022.

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA

Nutricionista

Presidente da Comissão

Portaria REI/IFTO nº 1158/2022



Documento assinado eletronicamente por **Jahny Kássia Duarte Rocha, Servidora**, em 22/12/2022, às 08:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1845025** e o código CRC **1987A7E2**.

Avenida Joaquim Teotônio Segurado, Quadra 202 Sul, ACSU-SE 20, Conjunto 1, Lote 8 - Plano Diretor Sul — CEP 77020-450 Palmas/TO — 6332292200
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br

Referência: Processo nº 23235.010677/2020-50

SEI nº 1845025