

PROJETO DE LEI

DISPÕE SOBRE A INCLUSÃO DE CARNE DE PEIXE NÃO ENLATADA NA MERENDA ESCOLAR SEMANAL DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CUIABÁ.

O **Prefeito Municipal de Cuiabá-MT**: Faço saber que a Câmara Municipal de Cuiabá/MT aprovou e eu sanciono a seguinte Lei Ordinária:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a inclusão de carne de peixe não enlatada, ao menos uma vez na semana no cardápio da merenda escolar semanal das unidades de ensino da Rede Pública Municipal, visando enriquecer o teor nutricional das refeições.

Art. 2º Ficará a cargo da autoridade administrativa, responsável no âmbito de sua atribuição, a regulamentação e a elaboração do cardápio com a inclusão estabelecida nesta Lei que será disponibilizado para as unidades.

Art. 3º As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O presente projeto de lei visa fortalecer nutricionalmente a merenda escolar destinada para os alunos da rede municipal de educação. Além de aumentar o consumo de peixe na cidade, estaremos incluindo no cardápio da merenda escolar dos alunos das escolas municipais um alimento muito saudável. Vale dizer que o que esta proposição pretende tornar lei no município, já está prevista na rede pública estadual (Lei n.º 12.246 de 12 de setembro de 2023).

É reconhecido que a carne de peixe tem uma grande qualidade proteica, é pouco gordurosa e contém ômega três, uma substância que combate os chamados radicais livres. Esses radicais livres além de promoverem o envelhecimento precoce podem, nos homens, desenvolver o câncer de próstata e nas mulheres o câncer no colo do útero.

Os peixes são ricos em proteínas, fontes de vitaminas (A, D e B) e minerais (como o cálcio, fósforo e iodo). Têm teor de gordura reduzido e nessas predominam as do tipo poli-insaturada, diferentemente das carnes vermelhas, as quais contêm uma alta proporção de gordura saturada, que podem causar problemas cardíacos se consumidos em quantidade.

Por essas qualidades nutritivas, aqui referidas brevemente, o peixe inserido na dieta infantil é recomendação unânime de médicos e nutricionistas. A introdução do peixe no cardápio de crianças e adolescentes contribui para o desenvolvimento saudável e integral, auxilia na formação do sistema nervoso e segundo recomendações de especialistas, deveriam ser consumidos ao menos duas vezes por semana.



Outro ponto também importante de se ressaltar é o impacto ambiental, pois a criação de peixe é uma atividade de menor impacto ambiental em relação a outras criações como a de ruminantes, por exemplo. Com isso, estaremos incentivando a geração de emprego e renda, de um lado, estimulando a produção familiar no sistema de água doce, em lagos na zona rural, e do outro beneficiando a os alunos.

Diante do exposto contamos com o apoio dos nobres pares para a aprovação da presente proposição.

Palácio Paschoal Moreira Cabral, Sala das Sessões em, 26 de agosto de 2025

Katiuscia Manteli - PSB

Vereador(a)

