



**Estado da Paraíba**  
**Município de Nova Olinda**  
**Câmara Municipal**  
**Casa Marçal Henrique de Lima**  
**CNPJ: 09.143.041/0001-01**  
**Rua Dr. João Lúcio, s/n, Centro, CEP: 58.798-000**

## **Projeto de Lei nº 007/2019**

*“DISPÕE SOBRE A INCLUSÃO DO  
FILÉ DE PEIXE NO CARDÁPIO DA  
MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS  
DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL”.*

Art. 1º - Inclui o filé de peixe dentre os itens obrigatórios no cardápio da merenda escolar das unidades educacionais do Município.

Parágrafo único - O produto a que se refere o caput deste artigo é exclusivo para pescados devidamente cadastrados e frescos.

Art. 2º - A Secretaria Municipal de Educação, sob a inspeção do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, adotará as medidas necessárias para o atendimento ao disposto nesta Lei.

Art. 3º - O descumprimento da presente Lei acarretará a infração prevista no inc. XIV do art. 1º do Decreto-Lei Federal 207 de 27 de fevereiro de 1967.

Art. 4º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de Nova Olinda-PB, em 10 de Maio de 2019.

**DAMIÃO SEVERINO DA SILVA**  
**Vereador**



**Estado da Paraíba**  
**Município de Nova Olinda**  
**Câmara Municipal**  
**Casa Marçal Henrique de Lima**  
**CNPJ: 09.143.041/0001-01**  
**Rua Dr. João Lúcio, s/n, Centro, CEP: 58.798-000**

## **JUSTIFICATIVA**

O presente projeto de lei visa fortalecer nutricionalmente a merenda escolar destinada para os alunos da rede municipal de educação.

### **Do peixe:**

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.

É reconhecido que a carne de peixe tem uma grande qualidade protéica, é pouco gordurosa e contém ômega três, uma substância que combate os chamados radicais livres. Esses radicais livres além de promover o envelhecimento precoce pode, 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 poliinsaturada, 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.