

## TEMA



08/04/2022 – 3º encontro

Elaboração de cardápio e logística de abastecimento: componentes básicos

Jeanice de Azevedo Aguiar, Priscila Gutul Galdino, Lucimar Adriana Rodrigues Dragonetti Girotti e Cristiane Tavares Matias

# > Alimentação Escolar no Estado de São Paulo



> **Apresentação**



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR

CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO

CENTRO DE LOGÍSTICA DE  
DISTRIBUIÇÃO

CENTRO DE SUPERVISÃO E CONTROLE  
DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR

## > SEDUC – SP

XX Nutricionistas, sendo: 1 RT + XX QT ( **CD**, 10 SEDUC e 29 nas DEs)  
XX Administrativos



## > Relembrando os números da Rede Estadual



## > Histórico da Rede Estadual

Ano	N. Municípios Centralizados	N. Municípios Descentralizados
2016		
2017		
2018		
2019		
2020		
2021		
2022		

## > Gestão Centralizada

- 68 escolas com manipuladores de alimentos efetivos/concursados;
- 200 contratos de serviços para XXXXX escolas:
  - Mão de Obra para o recebimento dos gêneros, preparo e distribuição dos refeições e para a **SUPERVISÃO**;
  - Capacitação para os funcionários;
  - Elaboração do MBP e POP's
  - Controle de pragas das áreas da alimentação;
  - Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;
  - Reposição de utensílios e equipamentos;
  - Produtos de limpeza e descartáveis.
- Gêneros alimentícios fornecidos pela SEDUC



## > Gêneros Alimentícios



## > Gêneros Alimentícios

### - Contratos celebrados na DAESC (gestão e fiscalização)

- **PRODUTOS ESTOCÁVEIS:** longo tempo de prateleira, entregues em um único local de armazenamento e posteriormente distribuídos às escolas.



- **PRODUTOS CONGELADOS E RESFRIADOS:** (carne bovina, suína, frango, peixe) produtos de entrega direta – PED. A distribuição é realizada diretamente pelos fornecedores.

### - Contratos celebrados nas Diretorias de Ensino (gestão e fiscalização)

- Hortifruti e Ovos: A distribuição é realizada diretamente pelos fornecedores em cada escola.
- **Alimentos para Dieta Especial**

## > **GESTÃO DESCENTRALIZADA (Delegação de rede)\***

- A Prefeitura Municipal encaminha a anuência no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.
- Plano de trabalho
- Decretos
- O valor do repasse da SEDUC a esses municípios em 2022

R\$ 1,34 - parcial

R\$ 3,93 - integral

## > **GESTÃO DESCENTRALIZADA**

Visita técnica às escolas e municípios

Atestado Mensal

**Avaliação do cardápio servido e ofício de resposta**

Ações de educação nutricional

Avaliação e diagnóstico nutricional



## **RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020**

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I - pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II - pela estrutura física das escolas;

III - pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV - por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.



▼ Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 > 3º andar  
Torre Sul > Jardim Paulistano  
CEP 01452-002 > São Paulo SP

[www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

>

# Análise da composição nutricional dos cardápios



CRN<sub>3</sub>  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP | MS





**Instrutivo para utilização do  
IQ COSAN para Pré-escola,  
Ensino Fundamental,  
Ensino Médio e Educação  
de Jovens e Adultos**

FONTE: brasil, 2022

## > Definição

... “ferramenta para verificar a qualidade dos cardápios planejados ou que estão em elaboração no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).”

BRASIL, 2022

## Ensino de Jovens e Adultos - Jantar às 20h30m

Cardápio sujeito à alteração decorrente de intempéries, troca e/ou devolução de um ou mais componentes.

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Salada de Tomate em Fatias, Ovo Cozido, Arroz, Feijão e Banana Nanica 1	Salada de Beterraba Crua em Palito, Iscas de Carne Bovina Refogadas, Arroz e Feijão 2	Salada de Acelga à Juliane, Frango em Iscas Refogadas, Macarrão com Molho de Tomate, Melão 3	Salada de Alface Rasgada, Almondoga Cozida no Molho de Cenoura (ficha técnica em anexo), Arroz e Feijão 4	Salada de Chuchu em Cubo Cozido, Sobre coxa de Frango Refogada, Arroz e Feijão 5
Salada de Repolho Cru, Carne Moída Refogada, Arroz e Feijão 8	Salada de Cenoura Crua, Filé de Frango Refogado, Arroz, Feijão e Kiwi 9	Salada de Tomate, Postas de Tilápia Refogadas (manjeriço), Arroz e Feijão 10	Salada de Almeirão, Macarrão com Molho de Tomate e Iscas de Carne e Maçã 11	Salada de Beterraba Crua, Carne Suína Refogada, Arroz, Feijão 12
Salada de Chuchu Cozido em Palito, Ovos Mexidos com Cebola, Cebolinha, Orégano, Salsa, Arroz, Feijão e Maçã 15	Salada de Couve, Carne Bovina de Panela, Arroz e Feijão 16	Carne Suína Refogada com Abóbora Cabotiá, Arroz e Feijão 17	Salada de Chicória, Postas de Tilápia Refogadas (coentro), Arroz, Feijão e Manga 18	Salada de Abobrinha Cozida em Rodelas, Macarrão com Molho de Tomate e Queijo Minas (manjeriço) 19
Isclas de Frango Refogadas com Cenoura, Arroz e Feijão 22	Salada de Couve Flor Cozida, Carne Moída Refogada, Arroz, Feijão 23	Salada de Alface, Sobre coxa de Frango Refogada, Arroz, Feijão e Mamão 24	Salada de Ervilha Cozida, Postas de Tilápia Refogadas com Tomate, Arroz, Feijão e Caqui 25	Salada de Acelga, Isclas de Carne, Macarrão com Molho de Tomate 26
Salada de Abobrinha, Ovo à Pizzaiolo (Ficha técnica em anexo), Arroz, Feijão, Melancia 29	Salada de Beterraba Cozida, Arroz, Feijão, Isclas de Frango Refogadas com Salsa, Cebolinha, Manjeriço e Orégano 30	<p><b>Obsevações:</b> Alteração permitida somente com autorização da equipe de Técnicos em Nutrição e Dietética ou de Nutricionistas</p> <p>JEANICE DE AZEVEDO AGUIAR Nutricionista CRN-3 8.011</p>		

COMPONENTES SEMANA 1										Observações
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq	
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	1	0	1	0	0	2	2	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	0	0	0	0	0	0	0	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	0	1	1	4	4	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	5	5	
Alimentos ultraprocessados, proibidos e	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos doces	1	1	1	1	1	1	5	0	
<b>PONTUAÇÃO</b>								36		
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL								Result	Ref	
		Período parcial			Período integral					
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana			mínimo 5 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana			mínimo 3 dias/semana			5	5	
	Alimentos da sociobiodiversidade							5	5	
	Alimentos regionais							5	5	
Presença de alimentos proibidos								5	-20	
		1 ref/dia ou 20% NND*		2 refs/dia ou 30% NND*		ou 70% NND*				
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo	máx 2x/semana		máx 3x/semana		máx 7x/semana		5	5	
	Diversidade do cardápio							5	15	
<b>PONTUAÇÃO</b>								45		
<b>PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA</b>								81		

COMPONENTES SEMANA 2									Observações
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	0	1	0	1	0	2	2
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	0	0	0	0	0	0	0
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	0	1	4	4
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	5	5
Alimentos ultraprocessados e proibidos	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	5	0
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	5	0
	Ausência de alimentos doces	1	1	1	1	1	1	5	0
PONTUAÇÃO								36	
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL								Result	Ref
		Período parcial		Período integral					
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana		mínimo 4 dias/semana		5	5		
	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana		mínimo 5 dias/semana		5	5		
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana		mínimo 4 dias/semana		5	5		
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana		mínimo 3 dias/semana		0	5		
	Alimentos da sociobiodiversidade					5	5		
	Alimentos regionais					5	5		
Presença de alimentos proibidos						5	-20		
		1 ref/dia ou 20% NND*		2 refs/dia ou 30% NND* ou 70% NND*					
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo	máx 2x/semana		máx 3x/semana		máx 7x/semana		5	5
Diversidade do cardápio						5	15		
PONTUAÇÃO								40	
PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA								76	

# IQCosan Resultado Semana 3

COMPONENTES SEMANA 3										Observações
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq	
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	0	0	0	1	1	2	2	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	0	0	0	0	0	0	0	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	0	1	4	4	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	5	5	
Alimentos ultraprocessados e proibidos	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos doces	1	1	1	1	1	1	5	0	
PONTUAÇÃO								36		
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL									Result	Ref
		Período parcial			Período integral					
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana			mínimo 5 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana			mínimo 3 dias/semana			5	5	
	Alimentos da sociobiodiversidade							5	5	
	Alimentos regionais							5	5	
Presença de alimentos proibidos									-20	
		1 ref/dia ou 20% NND*		2 refs/dia ou 30% NND*		3 refs/dia ou 70% NND*				
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo	máx 2x/semana		máx 3x/semana		máx 7x/semana		5	5	
	Diversidade do cardápio								5	15
PONTUAÇÃO								40		
PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA								76		



IQCosan  
Resultado Semana 4

COMPONENTES SEMANA 4										Observações
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq	
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	0	0	1	1	0	2	2	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	0	0	0	0	0	0	0	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	0	1	4	4	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	5	5	
Alimentos ultraprocessados e proibidos	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos doces	1	1	1	1	1	1	5	0	
PONTUAÇÃO								36		
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL										Result Ref
		Período parcial			Período integral					
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana			mínimo 5 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana			mínimo 4 dias/semana			5	5	
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana			mínimo 3 dias/semana			0	5	
	Alimentos da sociobiodiversidade							5	5	
	Alimentos regionais							5	5	
Presença de alimentos proibidos								5	-20	
		1 ref/dia ou 20% NND*			ou 30% NND*			3 refs/dia ou 70% NND*		
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo	máx 2x/semana			máx 3x/semana			máx 7x/semana		
	Diversidade do cardápio							5	15	
PONTUAÇÃO								40		
PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA								76		



# IQCosan Pontuação geral

AVALIAÇÃO MENSAL (cardápios 5 semanas)	
Semana 1	81
Semana 2	76
Semana 3	76
Semana 4	76
Semana 5	45
<b>Pontuação</b>	<b>70,8</b>

AVALIAÇÃO MENSAL (cardápios 4 semanas)	
Semana 1	81
Semana 2	76
Semana 3	76
Semana 4	76
<b>Pontuação</b>	<b>77,25</b>

AVALIAÇÃO MENSAL (cardápios 3 semanas)	
Semana 1	81
Semana 2	76
Semana 3	76
<b>Pontuação</b>	<b>77,67</b>

AVALIAÇÃO MENSAL (cardápios 2 semanas)	
Semana 1	81
Semana 2	76
<b>Pontuação</b>	<b>78,5</b>

CLASSIFICAÇÃO FINAL - QUALIDADE DO CARDÁPIO	
Inadequado	0-45,9
Precisa de melhoras	46-75,9
Adequado	76-95





**Pré Escolar - Intervalo entre 08h30m e 10hs10m**

rdápio sujeito à alteração decorrente de intempéries, troca e/ou devolução de um ou mais componentes.

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite com Cacau em Pó, Biscoito Salgado Integral e Banana Nanica	Salada de Abóbora Menina Cozida, Iscas de Carne Bovina Refogadas, Arroz e Melão	Suco de Laranja e Pão Francês com Frango Desfiado	Salada de Alface Rasgada, Almondega Cozida no Molho de Cenoura (ficha técnica em anexo), Arroz	Leite com Cacau em Pó e Bolo de Abacaxi
1	2	3	4	5

**Média semanal do valor nutricional e custo (R\$)**

DIAS DA SEMANA	Energia	Proteína		Lipídeos			Carboidratos			Sódio	Custo	
	(kcal)	(g)	Kcal	% VET	(g)	Kcal	% VET	(g)	Kcal	% VET		(mg)
Segunda	340,26	9	35,85	11%	9	83,65	25%	60	238,65	70%	343,80	1,49
Terça	270,54	12	48,26	18%	10	88,41	33%	33	132,57	49%	242,14	3,82
Quarta	246,89	14	56,43	23%	5	46,97	19%	35	141,01	57%	354,65	2,74
Quinta	254,22	12	46,14	18%	11	95,29	37%	27	107,55	42%	236,65	5,00
Sexta	257,43	7	26,20	11%	8	67,74	29%	36	142,48	60%	88,15	1,14
<b>Média semanal</b>	<b>269,87</b>	<b>11</b>	<b>42,58</b>	<b>16%</b>	<b>8</b>	<b>76,41</b>	<b>28%</b>	<b>38</b>	<b>152,45</b>	<b>56%</b>	<b>253,08</b>	<b>2,84</b>

**VALORES DE REFERÊNCIA**

Pré-escola											
Valores de referência para:	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)			LIPÍDIOS (g)			CARBOIDRATOS (g)		Na (mg)
			0% do VET	15% do VET	25% do VET	35% do VET	55% do VET	65% do VET			
20% das necessidades nutricionais 1 refeição	1	270	7	10	8	11	37	44		600	

**IQCosan**  
**Pontuação semana 1**

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN - ENSINO DE JOVENS E ADULTOS										
COMPONENTES SEMANA 1										
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Resu lt	Fre q	Observações
Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	1	1	0	0	0	2	2	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	1	0	0	0	1	2	2	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	0	1	0	1	1	3	3	
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5	
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	0	0	0	0	0	0	0	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	0	1	1	1	0	3	3	
Alimentos ultraprocessados, proibidos e doces	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	0	1	1	1	1	4	1	
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	5	0	
	Ausência de alimentos doces	1	0	1	1	1	0	3	0	
<b>PONTUAÇÃO</b>								27		
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL								Resu lt	Ref	
				Período parcial		Período integral				
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 diátrêmens		mínimo 4 diátrêmens		5		5		
	Legumes e verduras	mínimo 3 diátrêmens		mínimo 5 diátrêmens		5		5		
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 diátrêmens		mínimo 4 diátrêmens		0		5		
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 diátrêmens		mínimo 3 diátrêmens		0		5		
	Alimentos da sociobiodiversidade					5		5		
Alimentos regionais								5	5	
Presença de alimentos proibidos								5	-20	
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo	1 ref/dia ou 20% NND*		2 ref/dia ou 30% NND*		ou 70% NND*		0	5	
	Diversidade do cardápio								5	15
<b>PONTUAÇÃO</b>								30		
<b>PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA</b>								57		



**CECANE SC**

**Centro Colaborador em  
Alimentação e Nutrição do Escolar  
de Santa Catarina**

# **AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS**

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
1. Valoriza e fomenta a amamentação?			
2. Há conformidade às preconizações do FNDE de acordo com a faixa etária e tipo de ensino?			
2.1. Valor nutricional de macronutrientes			
2.2. Valor nutricional micronutrientes: vit. A e C/cálcio, ferro e sódio			
2.3. Frutas 2 (p) ou 4 (i) dias na semana?			
2.4. Verduras e legumes 3 (p) ou 5 (i) dias na semana?			
2.5. As bebidas à base de frutas substituem as frutas <i>in natura</i> ?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
2.6. Alimentos fonte de ferro heme presentes em 4 dias na semana?			
2.7. Alimentos fonte de ferro não heme juntamente com outros, fonte de vitamina C?			
2.8. Alimentos fonte de vitamina A em 3 dias na semana?			
2.9. Produtos cárneos a, no máximo, 2 vezes/ mês?			
2.10. Legumes e verduras em conserva a, no máximo, 1 vez/mês?			
2.11. Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, 1 (p) vez/mês ou 2 (i) vezes/mês ?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
2.12. Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, 2 (p-1) ou 3 (p-2) vez/semana, ou 7 (i) vezes/semana maiores de 3 anos?			
2.13. Doce a, no máximo, 1 vez/mês maiores de 3 anos?			
2.14. Preparações regionais doces a, no máximo, 2 (p) vezes/mês e ou 1 (i) vez/semana maiores de 3 anos?			
2.15. Margarina ou creme vegetal a, no máximo, 2 (p) vezes/mês ou 1 (i) vez/semana maiores de 3 anos?			
2.16. Excluída a oferta de gorduras trans industrializadas para todos os alunos?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
2.17. Excluída a oferta de alimentos ultraprocessados, a adição de açúcar, mel e adoçante às crianças de até três anos de idade?			
2.18. Respeitado 7% no máximo, de calorias provenientes do açúcar adicionado para os alunos maiores de 3 anos?			
2.19. Respeitado 7% no máximo, de calorias provenientes de gordura saturada?			
2.20. Respeitado o mínimo de 10 (20%), 14 (30%) ou 23 (70%) alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados/semana?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Questões	Sim	Não	Não se aplica
2.21. Há respeito ao hábito alimentar local?			
2.22. Adequados ao horário de distribuição?			
2.23. Foram inseridos itens da produção familiar local?			
2.23. As texturas estão diversificadas e adequadas à faixa etária?			
2.24. O cardápio respeita a sazonalidade?			
2.25. Valoriza e resgata preparações da cultura alimentar da região?			
2.26. Há aquisição de no mínimo 50 alimentos diferentes <i>in natura</i> e minimamente processados, adquiridos com recursos do tesouro?			



## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Questões	Sim	Não	Não se aplica
2.27. O cardápio promove a sustentabilidade?			
2.28. Houve preferência pelos alimentos orgânicos?			
2.29. Há oferta de alimentos transgênicos?			
2.30. Há alimentos da sociobiodiversidade local no cardápio?			
2.31. O tipo de refeição está foi informado ao aluno?			
3. Aspectos sensoriais estão atrativos ao aluno (apresentação visual, cores, cortes diferenciados)?			
4. As refeições estão ajustadas ao ambiente onde serão distribuídas e a forma como serão consumidas?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
5. Os alimentos contidos na preparação estão citados? Exemplo:			
<b>Incorreto:</b> <i>Carne com legumes</i>			
<b>Correto:</b> <i>Carne bovina em iscas refogada com cenoura e abobrinha</i>			
6. O nome das preparações está descrito? Exemplo:			
<b>Incorreto:</b> <i>Carne em iscas</i>			
<b>Correto:</b> <i>Carne bovina em iscas refogadas</i>			
7. As refeições estão ajustadas ao ambiente onde serão distribuídas?			
8. O uso da língua portuguesa e a gramática estão corretos?			

## FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Faixa etária: 19 à 60 anos

Questões	Sim	Não	Não se aplica
9. Está identificado (nome, CRN e assinatura)?			

>

**Outros aspectos  
importantes na  
elaboração dos  
cardápios no PNAE**



**CRN<sub>3</sub>**  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP | MS

# Leis da alimentação



## Quantidade

Os alimentos consumidos devem ofertar energia e nutrientes **suficientes** para o adequado funcionamento do organismo, mantendo-o em equilíbrio.

## Qualidade

A alimentação deve ser **variada** de forma que ofereça ao organismo, **todos** os nutrientes possibilitando desempenho adequado.

## Harmonia

É necessário que haja a correta **proporcionalidade** entre os nutrientes para que sejam bem aproveitados pelo corpo.

## Adequação

O consumo dos nutrientes de ser proporcional às necessidades de cada pessoa, conforme as características individuais.

# Participação do QT



# Recursos disponíveis

<b>Governo</b>	<b>Parcelas</b>
Federal	<b>10</b>
Estadual SP/PA	<b>10</b>
QESE	<b>10</b>
Municipal	<b>complementa</b>

# Respeito à tradição



Foto | Albe  
Publicado no Jornal C



<https://www.youtube.com/watch?v=zWZGGT2mg>



<http://g1.globo.com/Noticias/Brasil/O,MUL108-7991-5598,00-NO+DIA+DO+INDIO+APRENDA+A+FAZER+PRATOS+TIPICOS+DA+COZINHA+INDIGENA.html>





## Custo e sazonalidade

# Aceitabilidade X Adesão



<https://ocp.news/geral/alto-indice-de-alunos-acima-do-peso-estimula-educacao-alimentar>





**... A porção resultante  
do valor nutricional  
calculado é totalmente  
consumida pela  
população daquela  
faixa etária?**

# > Número de manipuladores de alimentos

Em proporção adequada às características da escola



# Estão qualificados?



> **Dificuldade da  
preparação dos  
alimentos**



**Número de  
preparações**



- As **características visuais** podem indicar seu perfil profissional;
- Uma “**refeição colorida**” remete a alimentação **saudável e adequada**.
- Escolha o layout do cardápio.



# Participação do CAE







# Obrigada!

## Siga o CRN-3 nas redes sociais!



[facebook.com/CRN-3regiao](https://facebook.com/CRN-3regiao)



[@crn3região](https://instagram.com/crn3região)



[crn3@crn3região.org.br](mailto:crn3@crn3região.org.br)



[youtube.com/user/CRN3Regiao](https://youtube.com/user/CRN3Regiao)

▼ Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 > 3º andar  
Torre Sul > Jardim Paulistano  
CEP 01452-002 > São Paulo SP

[www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

**PNAE**

Programa Nacional  
de Alimentação Escolar



# CARDÁPIO: CENÁRIO ATUAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

# APRESENTAÇÃO:



## **LUCIMAR ADRIANA R. DRAGONETTI GIROTTI** **NUTRICIONISTA CRN3 5897**

Especialização em Gerência de Unidade de Alimentação e  
Nutrição-UNOPAR

Especialização em Ensino da Ciência- UTFPR

Assessora e Consultora em Nutrição Escolar Pública

Atuação de 28 anos na área de Alimentação Escolar-Tarumã/SP

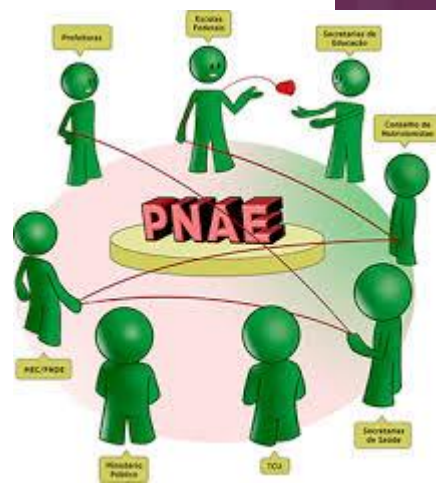


# PNAE | Programa Nacional de Alimentação Escolar

NUTRICIONISTA NAS POLÍTICAS PÚBLICAS



**CAE**  
Conselho de Alimentação Escolar



## PNAE

AGRICULTURA FAMILIAR É SAÚDE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EMATER

ANAG

Instagram: @ana\_agricultura, @AnisAgricultura  
Facebook: Associação Nacional de Agricultura, @tribuan

# ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO ?

REALIDADE?

NECESSIDADES?

PRIORIDADES?



# ESTRUTURA FÍSICA ?



# QUADRO FUNCIONAL ?

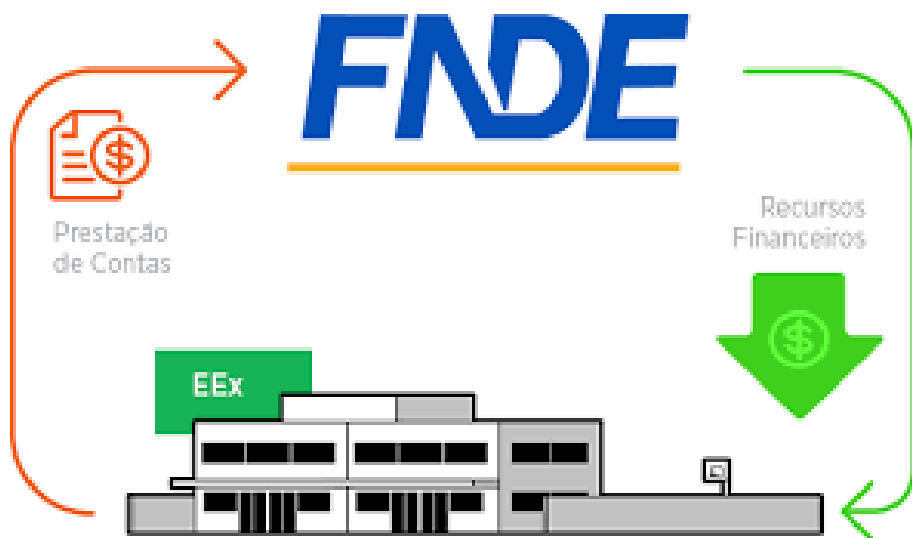




# RECURSOS MATERIAIS ?



# RECURSOS FINANCEIROS ?



**SED**  
Secretaria de Estado  
de Educação



CONTRAPARTIDA  
R\$ MUNICIPAL



# CLIENTELA?



**CRN<sub>3</sub>**  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP, MS



RESTRIÇÃO ALIMENTAR



# LEGISLAÇÃO-FNDE RESOLUÇÃO Nº06/2020?



*Guia Alimentar*  
para a população brasileira



*Números da  
obesidade*

**60** milhões de brasileiros  
estão acima do peso

**22** milhões são obesos

**5<sup>a</sup>** é a posição do Brasil  
no ranking mundial

**1** em cada **3**

habitantes estão  
acima do peso no  
mundo



Em  
2025

75  
milhões

de  
crianças  
obesas



# HÁBITOS ALIMENTARES DOS ALUNOS?





# FAMÍLIA & ALUNOS

## CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS



# P N A E

Programa Nacional de Alimentação Escolar



Alimentação Saudável



# ESTADO NUTRICIONAL DOS ALUNOS?

% RISCOS NUTRICIONAIS?

CRN<sub>3</sub>  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP | MS

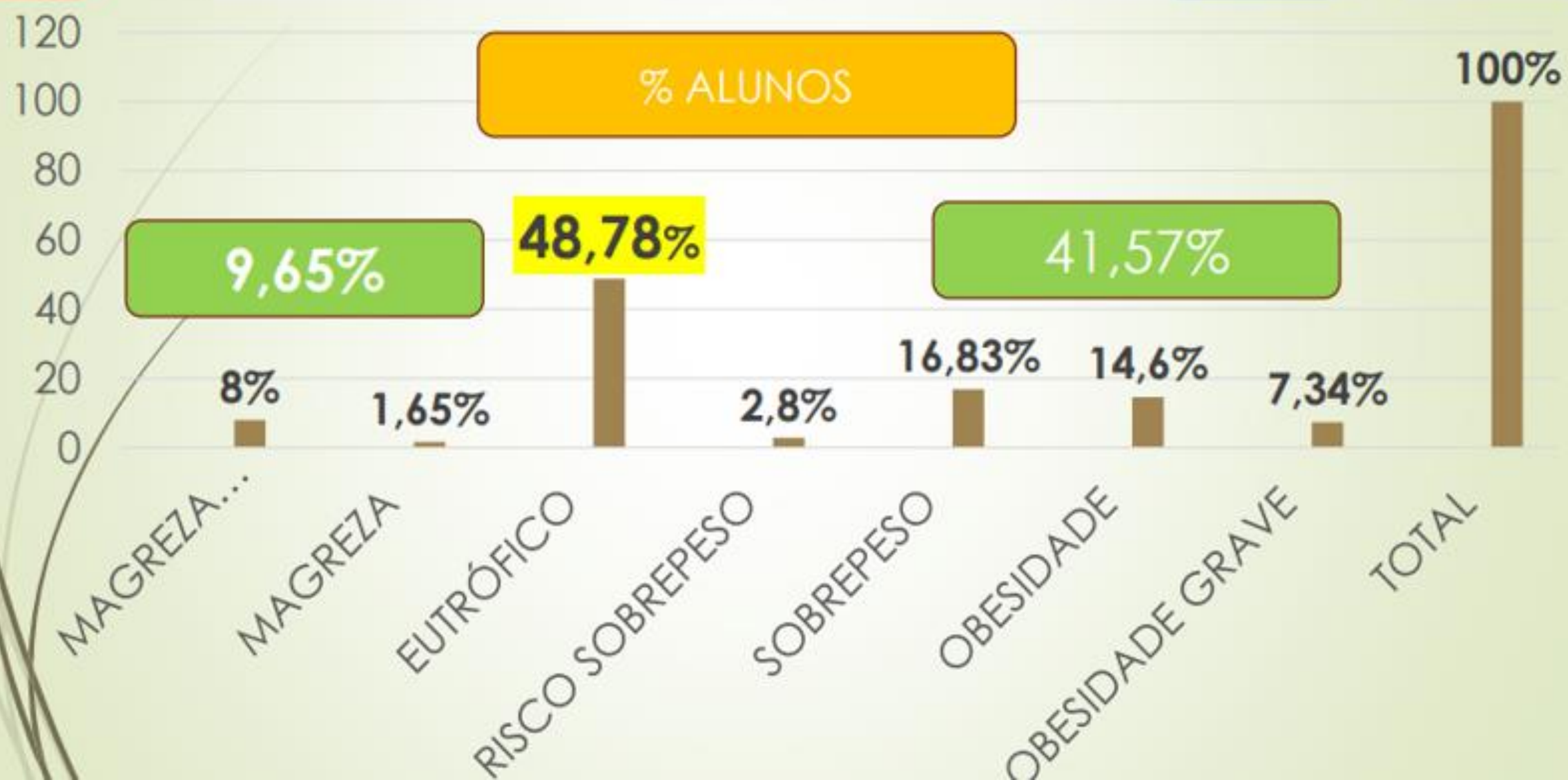




ESTADO  
NUTRICIONAL?



# % DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL- 1.230 ALUNOS DA REDE MUNICIPAL / 1º MEDIÇÃO 2022



# DADOS DE RISCOS NUTRICIONAIS INTERVENÇÕES INTERSETORIAIS?



SAÚDE- SISVAN

ASSISTÊNCIA SOCIAL

EDUCAÇÃO + ESPORTE

## GUIA ALIMENTAR

O objetivo é melhorar os padrões de alimentação e nutrição e contribuir para a promoção de um estilo de vida mais saudável .



**Governo do Brasil  
lança o novo  
GUIA ALIMENTAR  
PARA CRIANÇAS  
BRASILEIRAS  
MENORES DE  
2 ANOS**

BRASIL  
SAÚDE  
136

MINISTÉRIO DA SAÚDE  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO




Vem aí uma  
nova edição do  
**Guia  
Alimentar  
para  
Crianças  
Menores de  
Dois Anos**

minisaude

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.



Figura 29 –  
Evolução da consistência  
das preparações:  
almoço e jantar.

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.



**Aliança pela Alimentação  
Adequada e Saudável**



**Guia alimentar  
Menores de 2 anos**

# CRECHE: MENORES DE 3 ANOS



PROIBIDO A OFERTA DE ALIMENTOS  
ULTRAPROCESSADOS E A  
ADIÇÃO  
AÇÚCAR, MEL, ADOÇANTE  
NAS PREPARAÇÕES  
CULINÁRIAS E BEBIDAS



# ALTERNATIVAS SUBSTITUIÇÃO?

## DOCE



LIVA PASSA



BANANA  
MADURA



PURÊ DE MAÇÃ



TÂMARAS

# ALTERNATIVAS SUBSTITUIÇÃO?

## MARGARINA CREME VEGETAL



MANTEIGA



NATA



REQUEIJÃO CASEIRO



# CARDÁPIO PARCIAL:

PRÉ –ESCOLA/ ENSINO FUNDAMENTAL/ MÉDIO / EJA

OFERTA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	FRUTA		FRUTA	
HORTALIÇAS		HORTALIÇAS		HORTALIÇAS
FERRO- HEME		FERRO- HEME		FERRO- HEME
VITAMINA A		VITAMINA A	VITAMINA A	VITAMINA A
	BISCOITO/ PÃO BOLACHA		BISCOITO/ PÃO BOLACHA	

# CARDÁPIO INTEGRAL:

PRÉ –ESCOLA/ ENSINO FUNDAMENTAL/ MÉDIO

OFERTA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS
FERRO- HEME		FERRO- HEME	FERRO-HEME	FERRO- HEME
VITAMINA A		VITAMINA A	VITAMINA A	VITAMINA A
BISCOITO/ PÃO BOLACHA	BISCOITO/ PÃO BOLACHA	BISCOITO/ PÃO BOLACHA	BISCOITO/ PÃO BOLACHA	BISCOITO/ PÃO BOLACHA
	DOCE REGIONAL 1X MÊS			

# CARDÁPIO PNAE: PREPAROS CASEIROS



DESJEJUM



FRUTA

LANCHE







ALMOÇO







JANTAR

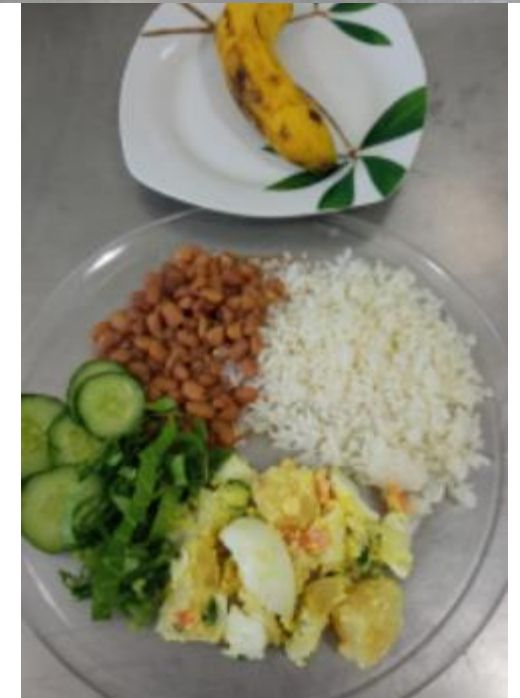
# CARDÁPIO PNAE- DESJEJUM: PREPAROS CASEIROS

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA 	LEITE+ CACAU PÃO CASEIRO COM REQUEIJÃO	FLAN DE FRUTAS VERMELHAS BROA DE FUBÁ	LEITE+ CACAU BOLO DE LARANJA	FLAN DE POLPA GOIABA PÃO INTEGRAL COM OVOS MEXIDOS	VITAMINA: MAMÃO E MAÇÃ BISCOITO CASEIRO
SEGUNDA 	LEITE+ POLPA DE MARACUJÁ BOLO DE CACAU	FLAN DE ABACATE PÃO INTEGRAL COM REQUEIJÃO	LEITE +CACAU NOZINHO	LEITE + BANANA E MAMÃO PÃO INTEGRAL C. MANTEIGA	LEITE+ CACAU BOLO DE BANANA CASEIRO
TERCEIRA 	LEITE + CACAU BOLACHA DE NATA CASEIRO	LEITE+ POLPA DE MARACUJÁ PÃO INTEGRAL COM MANTEIGA	LEITE+ CACAU BOLO DE MAÇÃ E UVAS PASSAS	SUCO DE LARANJA + ACEROLA BOLO DE CACAU	FLAN DE FRUTA VERMELHAS PÃO INTEGRAL COM OVOS MEXIDOS
QUARTA 	LEITE+ POLPA DE ACEROLA PÃO INTEGRAL C. MANTEIGA	SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ BOLO DE COCO	LEITE+ MAMÃO+ MAÇÃ+ BANANA PÃO CENOURA	LEITE+ CACAU BOLO DE FUBÁ COM LARANJA	LEITE+ CACAU PÃO INTEGRAL COM PATÊ DE FRANGO

# CARDÁPIO PNAE- FRUTAS

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA	Maçã 	Abacaxi	Melão	Banana nanica	Manga
SEGUNDA	Melancia 	Mexerica	Banana maçã	Maçã	Laranja
TERCEIRA	Melão 	Banana nanica	Manga	Abacaxi	Goiaba
QUARTA	Laranja 	Melão	Ameixa	Banana nanica	Abacaxi

# CARDÁPIO PNAE: REFEIÇÕES PREPAROS CASEIROS



# ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA & ESCOLARES?



# MOTIVOS?

SAÚDE

ÉTICA AMBIENTAL , ANIMAL

RELIGIÃO

AVERSÕES ALIMENTARES



# ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

A dieta vegetariana é classificada de acordo com o consumo de subprodutos de origem animal:

CLASSIFICAÇÃO	HÁBITO ALIMENTAR
Ovolactovegetariano	Vegetariano que utiliza ovos, leite e derivados em sua alimentação.
Lactovegetariano	Vegetariano que não utiliza ovos mas faz uso de leite e derivados em sua alimentação.
Ovovegetariano	Vegetariano que não utiliza leite e derivados mas faz uso de ovos em sua alimentação.
Vegetariano estrito	Vegetariano que não utiliza nenhum derivado animal em sua alimentação.
Vegano	Indivíduo vegetariano estrito que recusa o uso de componentes animais não alimentícios, como vestimentas de couro, lã e seda, assim como produtos testados em animais.
<b>FLEXITARIANOS</b>	consomem ovos e lácteos na alimentação e ocasionalmente carnes(boi/ peixe/ aves).

# BENEFÍCIOS?

Maior consumo de frutas e  
verduras

Baixo nível de marcadores  
inflamatórios

Menor nível de colesterol

Peso corporal adequado

# PRINCIPAIS CUIDADOS?

DENSIDADE CALÓRICA/APORTE DE GORDURA.

MICRONUTRIENTES: FE, B12, VITD, CÁLCIO, ZINCO.

OMEGA3.

# NOTA TÉCNICA Nº23034.044163/2019-21

## Alimentação Vegetariana



**Alimentação vegetariana não é aconselhável como Política Pública.**

Alunos vegetarianos **devem ter sua necessidade atendida** no ambiente escolar.

Deve garantir e comprovar o aporte de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários.



**AGRICULTURA FAMILIAR  
&  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



# INTERAÇÃO DO CAMPO PARA REFEIÇÃO DO ALUNO



# CARDÁPIOS DATAS COMEMORATIVAS?

# PROGRAMAÇÃO ESPECIAL:

PÁSCOA

FESTA JUNINA

SEMANA DAS CRIANÇAS

SEMANA DA  
ALIMENTAÇÃO- PAÍSES







**DIVULGAÇÃO DO SERVIÇO  
DA NUTRIÇÃO ESCOLAR**





13








# EDUCAÇÃO NUTRICIONAL-




# CARDÁPIO REDE ESCOLAR : SEMANA DA ALIMENTAÇÃO

## PERÍODO INTEGRAL- MODELO APLICADO

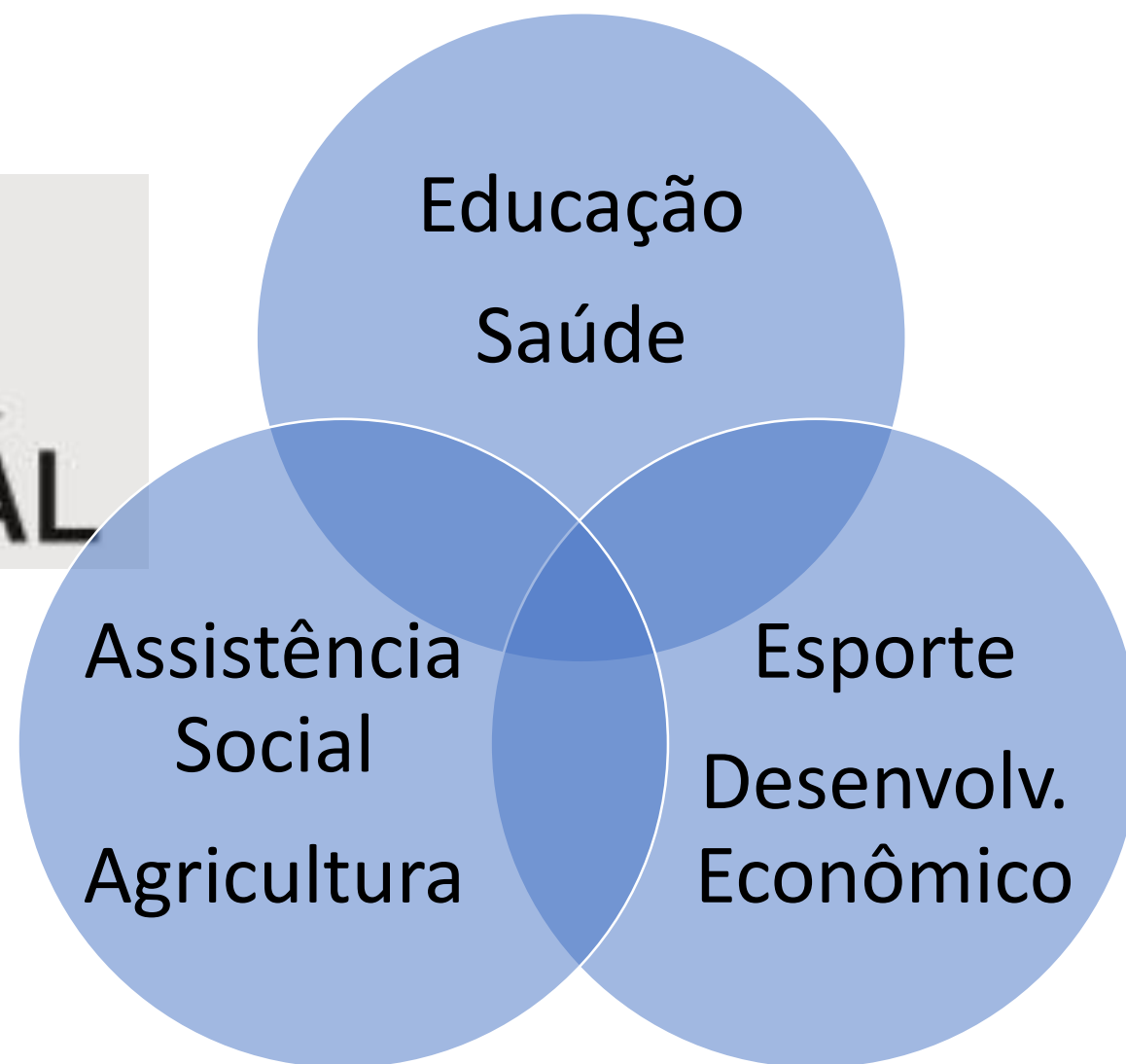


SEMANA 08/11-12/11/2021	SEGUNDA 08/11	TERÇA 09/11	QUARTA 10/11	QUINTA 11/11	
DESJEJUM-7h	Pão francês integral com manteiga+ Leite +cacau	Bolo de maçã + logurte de frutas (AF)	Pão caseirinho + Flan de frutas vermelhas	Pão francês integral com manteiga+ Leite +cacau	Bolo de laranja+ Flan de goiaba
ALMOÇO: PRATO TÍPICO	<b>PORTUGAL</b> 	<b>ALEMANHA</b> 	<b>JAPÃO</b> 	<b>ITÁLIA</b> 	<b>BRASIL</b> 
ALMOÇO-10h40 JANTAR-21h	Arroz Carreteiro Feijão Salada couve, pepino e tomate	Arroz Feijão Linguiça com batata Salada repolho e abacaxi	Arroz Frango xadrez Salada de batata doce, almeirão	Arroz c. ervilha Macarronada Com brócolis Salada alface, cenoura, manga	Arroz Feijoada Farofa Salada beterraba, couve-flor, couve
FRUTA-13h	Maçã	Banana nanica	Melancia	Manga	Melão
Lanche-15h Valor Calórico Energia: 1.213,0 kcal 65% Carboidratos 15% Proteínas 35% Lipídeos	Arroz doce com leite de coco e coco ralado	Torta alemã Suco de caju	Bolo de castanha de caju+ Suco de uva	Panetone de frutas + Flan de frutas vermelhas	X- salada : carne, alface, tomate , cenoura suco de acerola
<p><b>Lucimar Adriana R. Dragonetti Girotti</b> Nutricionista CRN3 5897</p>					



**FORMAÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS  
ARTICULADOS COM AS DEMAIS  
SECRETÁRIAS DA GESTÃO?**

# POLÍTICA PÚBLICA DE NUTRIÇÃO



# CARDÁPIOS: O QUE FNDE RECOMENDA?

ALIMENTO OFERTA	ALIMENTO RESTRIÇÃO	ALIMENTO PROIBIDO
FRUTAS VERDURAS LEGUMES	OFERTA DOCES ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS	GORDURA TRANS AÇÚCAR ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS MENORES 3 ANOS
ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADO	LIQUIDOS LÁCTEOS IOGURTE E BEBIDA LÁCTEA	RESTRIÇÕES DA OFERTA DE 16 ALIMENTOS: GELATINA, CHOCOLATE, CREME DE LEITE...
ALIMENTO FONTE FERRO E VITAMINA A	MARGARINA EMBUTIDOS CONSERVAS PÃES, BOLOS E BISCOITOS	

# CARDÁPIO GLOBALIZADO?



# ALIMENTAÇÃO **Escolar**



IMPLANTAÇÃO....



NOVO CENÁRIO





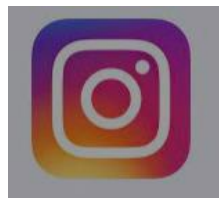
Muito Obrigada  
♡



[drinetty@yahoo.com.br](mailto:drinetty@yahoo.com.br)  
[adrianadragonetti1@gmail.com](mailto:adrianadragonetti1@gmail.com)



Facebook: Adriana Girotti



@girottiadriana ou @adrianadragonetti



Lucimar Adriana R. Dragonetti Girotti  
Nutricionista CRN3 nº 5897



HÁ MUROS QUE SÓ A  
PACIÊNCIA DERRUBA.

E HÁ PONTES QUE SÓ O  
CARINHO CONSTRÓI...

CORA CORALINA



# ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

---





**CRISTIANE TAVARES**  
**NUTRICIONISTA**  
**CRN3 25754**

Especialização em Saúde e Bem Estar  
Mestre em Ciências (Nutrição Humana  
Aplicada) – USP

Doutoranda em Nutrição – UNIFESP

Grupo de estudos: Diálogos sobre risco,  
resiliência e segurança dos alimentos  
em contextos interdisciplinares

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Imagem retirada do  
instagram: SE Educação

Contribuir para  
aprendizagem,  
melhoria do  
rendimento escolar  
e da qualidade da  
educação básica

Garantia do Direito  
Humano à  
Alimentação  
Adequada durante o  
ano letivo

## BASE LEGAL



Res. CFN n° 465/2010



Lei n° 11.947/2009



Res. CD/FNDE n° 6/2020 (substituiu  
Res. 26/2013). Res. n° 20/2020



Notas técnicas



Lei n° 12.982/2014



# A NOVA RESOLUÇÃO...

## "O PANO DE FUNDO"



Em **2016**, foi registrado **10 vezes**  
**mais** crianças e adolescentes  
obesos que em **1975**

1975



2016

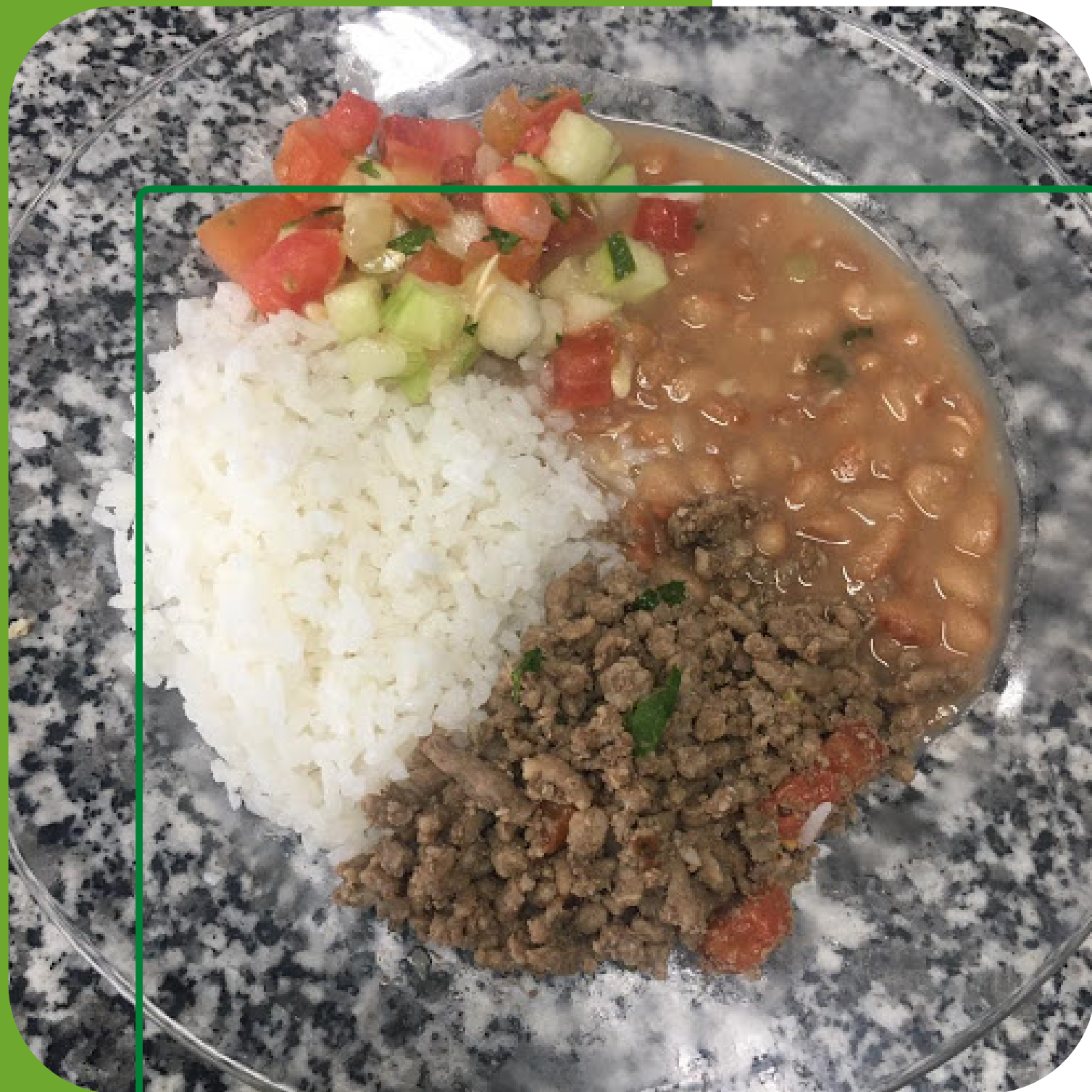








# ASPECTOS NUTRICIONAIS NA ELABORAÇÃO



## **RESPEITAR:**

**NECESSIDADES NUTRICIONAIS;  
HÁBITOS ALIMENTARES;  
CULTURA ALIMENTAR DA LOCALIDADE.**

## **PAUTAR-SE:**

**NA SUSTENTABILIDADE;  
SAZONALIDADE;  
DIVERSIFICAÇÃO AGRÍCOLA DA REGIÃO  
E  
NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO  
ADEQUADA E SAUDÁVEL.**

# Base da alimentação

ALIMENTOS IN  
NATURA E  
MINIMAMENTE  
PROCESSADOS



# INOVAÇÕES

## QUANTIDADE DE FRUTAS E HORTALIÇAS



# INOVAÇÕES

FONTES DE  
FERRO HEME  
No mínimo 4  
dias/semana

**FONTES DE FERRO NÃO HEME DEVEM SER  
ACOMPANHADOS DE FACILITADORES DE  
ABSORÇÃO, COMO VIT.C**



# INOVAÇÕES

Fontes de  
vitamina A  
no mínimo 3  
dias/semana



# RECOMENDAÇÕES ATUAIS PARA CRECHES

NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

Proibidos:

- alimentos ultraprocessados;
- açúcar de adição em vitaminas, sucos de fruta, leite, mingaus e preparações similares;
- café.



# RECOMENDAÇÕES ATUAIS PARA MAIORES DE 3 ANOS

NOTA TÉCNICA N° 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

## Limitados:

Produtos cárneos (2x/mês);

Legumes e verduras em conserva;

Doces (1x/mês) e preparações regionais doces (2x/mês);

Margarina ou creme vegetal (2x/mês).



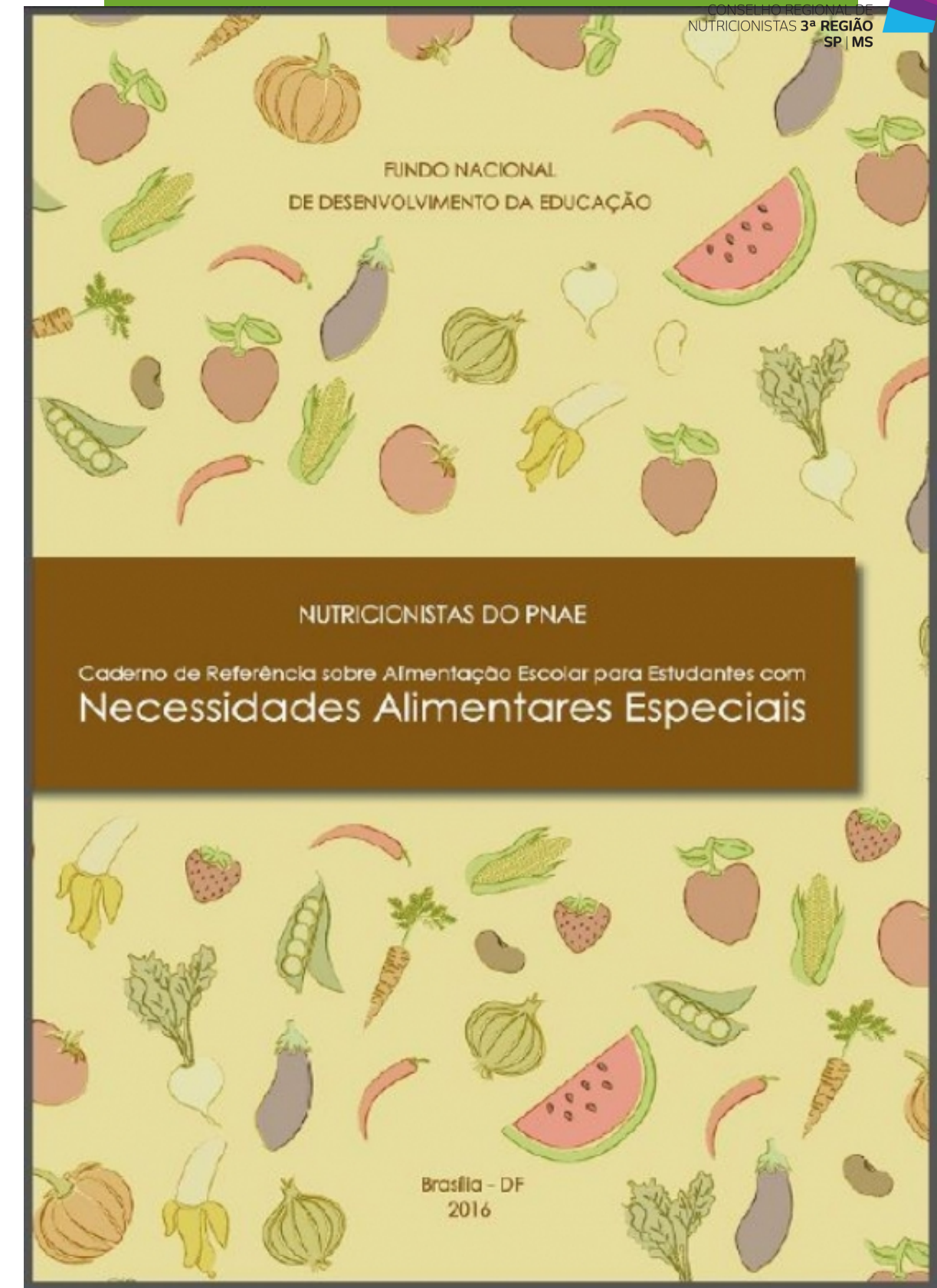


# RECOMENDAÇÕES ATUAIS PARA ALUNOS COM NAE

LEI N° 12.982/2014

Não houve alterações específicas.

Substituições principais: leites vegetais. Atentar para ingredientes.





Na prática

# NA PRÁTICA

**DIFICULDADE DE  
ACEITAÇÃO DO CARDÁPIO**

**PANDEMIA**

**EAN**

**OPERACIONALIZAÇÃO**





# ENFRENTAMENTOS

ENTENDER A REALIDADE DO SEU  
PÚBLICO-ALVO E AS CARACTERÍSTICAS  
DAS ESCOLAS É FUNDAMENTAL

TESTES

EAN

ARTICULAÇÃO

ENVOLVER TODOS OS ATORES  
FORMAR MULTIPLICADORES





# DOCUMENTAR AVANÇOS E DIFICULDADES

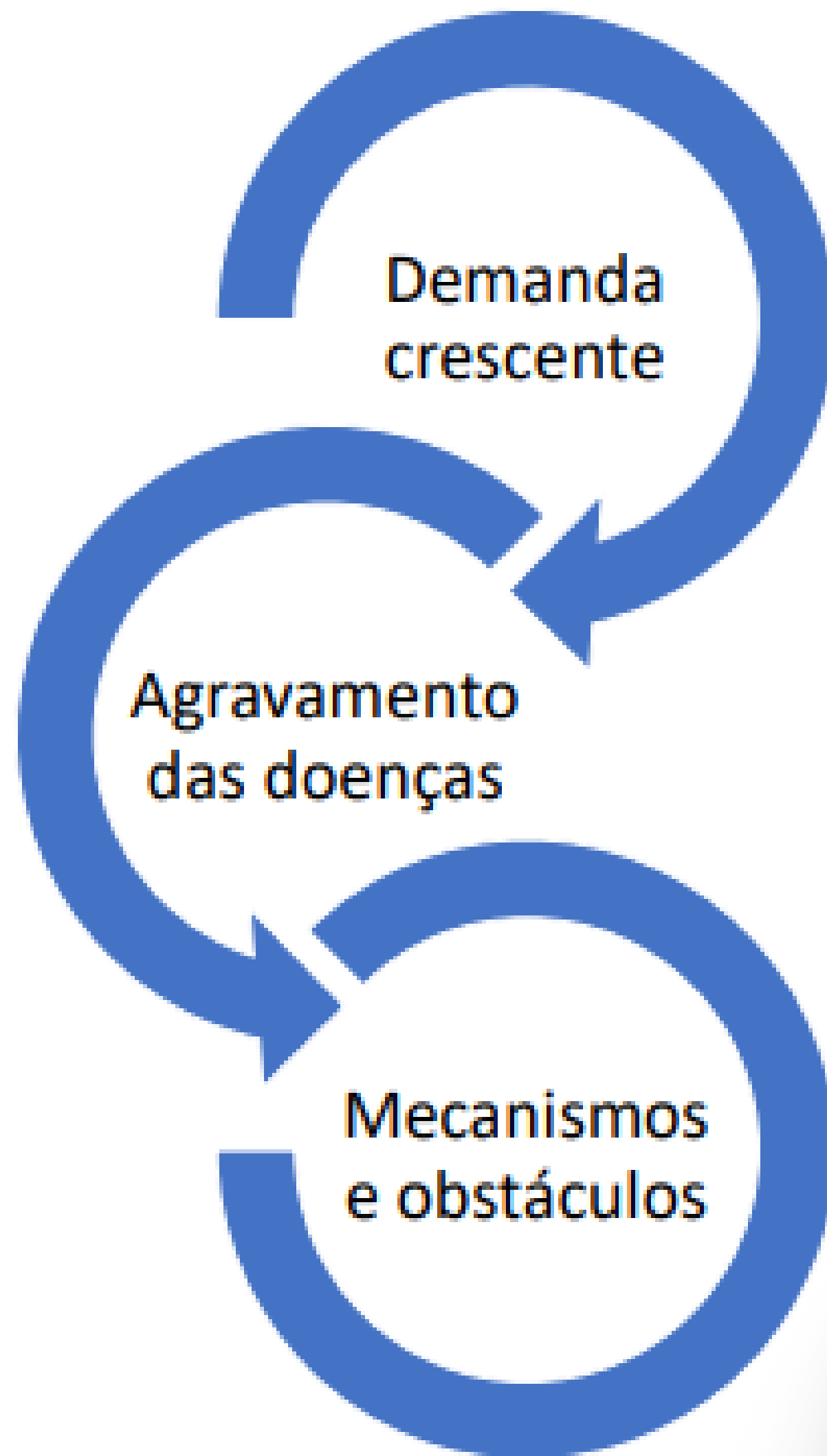
VALORIZAR AVANÇOS,  
MESMO QUE MODESTOS





# CARDÁPIOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS







# DEMANDA NAE

LAUDO MÉDICO  
EXAMES

Validade  
Anual? Semestral?

Controle: planilha?

ORIENTAÇÕES





# ALUNO NAE



## ESTOQUE

- DISPONIBILIDADE PERMANENTE
- ARMAZENAMENTO ADEQUADO
- ALIMENTOS PRESERVADOS

Resolução CD/FNDE nº 06/2020

## CARDÁPIO GERAL

lista de gêneros alimentícios  
substitutos para suprir a maior  
parte das doenças atendidas

APLV e intolerância à lactose, dislipidemia e  
obesidade, diabetes, doença celíaca e alergia  
a ovo



- EXCLUSÃO
- SUBSTITUIÇÃO
- LEITURA DE RÓTULOS





Secretaria de Educação - SE  
 Departamento de Alimentação e Suplementos da Educação - DASE  
 Divisão Técnica de Alimentação Escolar  
 Seção Técnica de Pesquisa e Treinamento para Alimentação Escolar  
 Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7526

**Relatório de Atendimento Nutricional**

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ N° da O.S.: \_\_\_\_\_

Nome da criança: _____ Data de Nascimento: ____/____/____ Nome da mãe (completo): _____ Nome do responsável presente no atendimento: _____	Data do Laudo: ____/____/____ Diagnóstico e Recomendações médicas (do laudo):   
Unidade Escolar: _____ Série: _____ Período: _____ Professor (a): _____	

**Orientações do Nutricionista:**

✓ Aos cozinheiros (as) da UE.:

PERMITIDOS	PROIBIDOS



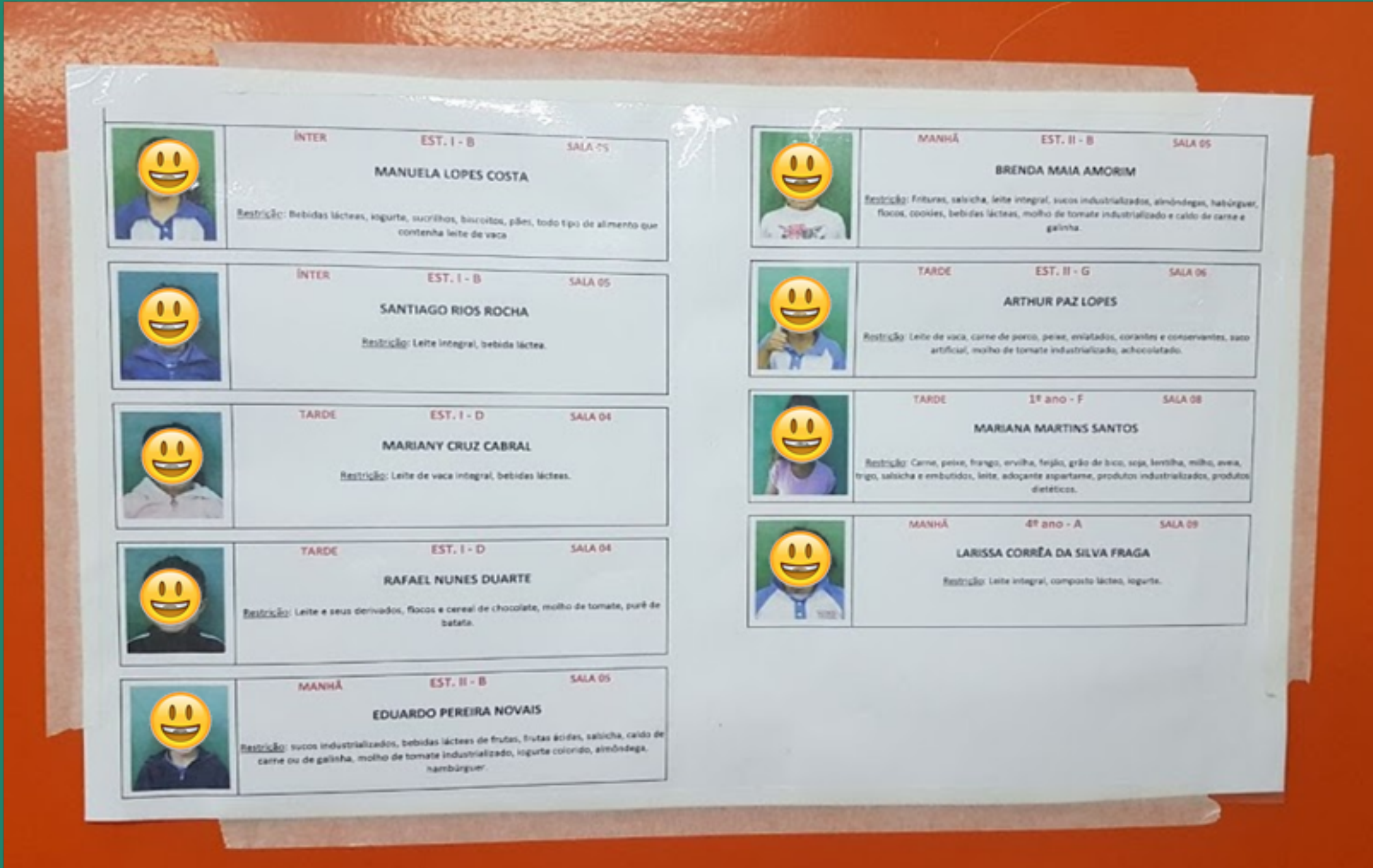
**LEITE DE SEQUELADO:**  
 PROGRAMA LEITE EM CASA: ( ) SIM ( ) NÃO - Obs.: \_\_\_\_\_  
 PARA ESCOLA: ( ) SIM ( ) NÃO - Obs.: \_\_\_\_\_

**ENVIO DE OUTROS ALIMENTOS PARA ESCOLA PELO DASE:**  
**Frutas para suco, verduras, macarrão de arroz (sem ovos)**

**OBSERVAÇÕES:**

- ❖ Lista com ingredientes que podem indicar a presença de alérgenos
- ❖ Recomendação de “carômetro” para identificação







“Para transformar a realidade, é preciso conhecê-la e estar efetivamente empenhado em transformá-la”.  
(MARQUES, 1996)

'Não garantir alimentação adequada aos escolares com necessidades alimentares especiais viola não somente o DHAA, mas também o direito à vida, à saúde e à integridade física'.  
(PAULA et al., 2014)





Obrigada!

