



Embu-Guaçu, 29 de novembro de 2021

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nota Técnica Nº 001

Sobre a nova Resolução Nº 06 de 08/05/2020, do FNDE/PNAE esclarecemos as seguintes mudanças:

1 – LIMITA-SE:

- a) Fornecimento de **legumes e verduras em conserva** (1vez por mês), produtos cárneos (2 vezes por mês) exemplo: **carne mecanicamente separada**, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos **cárneos salgados**, empanados, prato elaborado pronto ou semi pronto contendo produtos de origem animal, copa, **carne bovina curada dessecada, Jarked beef**, presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e lingüiça.
- b) **Bebidas lácteas** com aditivos ou adoçados, biscoitos, **bolacha, pão ou bolo** (2 vezes por semana), quando ofertada uma refeição, (3 vezes por semana) quando ofertada duas refeições ou mais.
- c) A oferta de **doces a no máximo** (1 vez por mês). Preparações **regionais doces**, não industrializadas (canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares) máximo (2 vezes por mês).
- d) **Margarina**, cremes vegetais (2 vezes por mês), zero gorduras trans.



2 – PROIBIDO:

- a) Aquisição de **alimentos e bebidas ultraprocessados** e de **baixo valor nutricional**. Exemplo: Refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, **cereais com aditivos ou adoçados**, balas e similares, confeitos, bombons, chocolates em barra ou granulados, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barra de cereais com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatinas, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese **alimentos em pó ou para reconstituição**.
- b) O LEITE EM PÓ, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções para essa regra de proibição.
- c) PROIBIDO **Alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar**, mel e adoçantes nos cardápios para crianças até 3 anos. Açúcar adicionado, são os açúcares livres adicionados a alimentos bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar.
- d) PROIBIDA a presença de alimentos com **gordura trans** industrializada em todos os cardápios (RDC nº 332 de 2019 – ANVISA 2019).

Substitui o termo gêneros alimentícios básicos por alimentos in natura ou minimamente processados, Incluindo os termos **alimentos processados, alimentos ultraprocessados e Ingredientes culinários**.





3 – OBRIGATÓRIO

- a) Obrigatoriedade do **fornecimento semanal por estudante, de frutas in natura e de legumes e verduras (FLV)**. VERIFICAR a possibilidade de oferta todos os dias.
- b) **PERÍODO PARCIAL: 280 g/estudante/ semana.**
- c) **FRUTA in natura pelo menos 2 dias na semana.**
- d) **LEGUMES E VERDURAS pelo menos 3 dias por semana.**

4 – AQUISIÇÃO OBRIGATÓRIA, SUJEITO À GLOSA DE RECURSOS:

- a) **Mínimo 75%** aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados.
- b) **Máximo 20%** alimentos processados e ultraprocessados.
- c) **Máximo 5%** aquisição de ingredientes culinários processados.

Obrigatoriedade de inclusão de alimentos: **Fonte de ferro heme (4 dias por semana)**. Ex: Carnes, vísceras, aves, peixes. **Fonte de vitamina A (3 dias por semana)**. EX: fonte de vitamina C: frutas cítricas, acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina e outras.

5 – PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO DE MAIORES DE 3 ANOS RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:

- a) 7% da energia total proveniente de AÇÚCAR simples adicionado para maiores de 2 anos;
- b) 15 a 30% da energia total proveniente de GORDURAS TOTAIS.



- c) 7% DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE gordura saturada.
- d) PROIBIDO alimentos com GORDURA TRANS industrializada.
- e) 600 mg de sódio ou 1,5 g de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.
- f) 800 mg de sódio ou 2,0 g de sal per capita parcial, quando ofertada duas refeições.

Mantiveram-se os valores de energia e macronutrientes para pré-escola, Ensino Fundamental e EJA.

6 – RECOMENDADO

- a) Recomenda-se no **mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados** adquiridos **ANUALMENTE** PELA CLIENTELA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.
- b) Mínimo 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, que forneçam 1 refeição/ dia, ou atendem 20% das necessidades nutricionais diárias.
- c) Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, que forneçam 2 refeições/ dia, ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias.

Elaine Witt Motoda
Nutricionista
CRN 6420

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490

Elisangela Souza Santos
Secretaria Municipal de Educação