



## ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### NOTA TÉCNICA Nº 012/2022

Dispõe sobre alterações nos cardápios das escolas da Rede Municipal de Ensino.

O cardápio de Alimentação Escolar é elaborado mensalmente para oferecer alimentos saudáveis, de forma diversificada, considerando a sazonalidade dos itens de hortifruti utilizados e demais fatores que influem nas datas de entrega.

A entrega dos itens da alimentação escolar para execução do cardápio se dá da seguinte forma:

- Alimentos não perecíveis(estocáveis) e alimentos perecíveis – carnes: a cada 40 dias aproximadamente;
- Hortifrutigranjeiros e agricultura familiar: semanalmente.

As entregas são realizadas pelos próprios fornecedores e deles é cobrada a pontualidade, no entanto, excepcionidades podem ocorrer.

Portanto, havendo atraso na entrega e falta de determinado item para cumprimento de 1 ou mais refeições do dia, o item poderá ser substituído por outro de valor nutricional equivalente.

Outros fatores que fazem com que determinado(s) item(ns) de hortifruti ou da agricultura familiar precise(m) ser substituído(s) por outro(s) de valor nutricional equivalente é a sazonalidade e o clima, pois o produto pode não estar pronto para a colheita e/ou para consumo conforme previsto. O plantio e colheita de tais itens dependem muito do clima e outros fatores nem sempre previsíveis.

As **substituições**, quando necessárias, devem ser da seguinte forma, por exemplo:

- Carnes/proteína animal
  - ✓ Carne bovina moída por carne bovina em pedaços;
  - ✓ Coxa e sobrecoxa por filé de peito de frango;
  - ✓ Peixe por ovos.
- Alimentos não perecíveis
  - ✓ Farinha de trigo pode ser substituída parcialmente em receitas de bolo por farinhas de milho, de mandioca, de rosca e de aveia.
  - ✓ Arroz pode ser substituído por macarrão
  - ✓ Leite pode ser substituído por suco de fruta acrescido de folhas de verdura;
  - ✓ Frutas\* podem ser substituídas por outras frutas;
  - ✓ Verduras\*\* podem ser substituídas por outras verduras;
  - ✓ Legumes\*\*\* podem ser substituídos por outros legumes;



Prefeitura da Cidade de Embu-Guaçu  
Estado de São Paulo  
Secretaria Municipal de Educação



\* Frutas que não estiverem maduras também podem ser substituídas por outras que já estejam maduras. Exemplo: banana está verde, pode substituir por laranja.

\*\* Verduras que possam se deteriorar em caso de espera do dia previsto para o preparo, podem ser utilizadas antes do dia previsto.

\*\*\* Legumes que possam se deteriorar logo e o tenha em maior quantidade, pode ser ralado e acrescido às saladas, por exemplo. Caldo de legumes também pode ser oferecido além do que está previsto no cardápio do dia.

Portanto, as substituições podem ser realizadas tanto quando não houver a chegada do item no prazo previsto, quanto para evitar o desperdício, tendo em vista o prazo natural de validade dos itens de hortifruti.

Quanto ao modo de preparo, a Alimentação Escolar deve ser preparada por meio de cozimento ou assamento ou refogamento, mas **NUNCA fritura**. Sempre se deve ter em vista o **Projeto Anual de Educação Alimentar e Nutricional**.

Diante do exposto, oriento que o cardápio deve ser seguido integralmente todos os dias, porém quando houver necessidade justificada para substituição que seja feita na forma como descrito neste documento.

Embu-Guaçu, 21 de setembro de 2022

  
Elaine Witt Motoda  
CRN-3 nº 8490

  
Tatiana Lopes Nascimento Silva  
Secretária de Educação