



Nota Técnica Nº 008/2023/Alimentação Escolar

Dispõe sobre APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS

Aproveitar os alimentos em sua totalidade evita o desperdício, melhora a saúde e a sustentabilidade do planeta.


Cascas, talos e até sementes podem ser consumidas em diversas preparações. Essas partes de verduras, legumes e frutas tem um alto valor nutritivo.

Outras formas de aproveitamento de alimentos:

1. Acrescentar no cardápio algum item que pode estar passando (frutas, legumes e verduras), ou próximo de seu vencimento;
2. Incrementar preparações acrescentando itens que não estão no cardápio. Exemplo: uma farofa de uma farinha que está próxima do vencimento, ou acrescentar aveia num bolo ou salada de fruta e em outras preparações, arroz integral em saladas, entre outros;
3. Alimentos em excesso, avisar o Nutricionista para realizar remanejamento se necessário.

Evitar ao máximo deixar alimentos vencerem e utilizar o alimento por completo.

Embu-Guaçu, 04 de outubro de 2023.


Tatiana Lopes Nascimento Silva
Secretária de Educação

Documento assinado digitalmente
gov.br ELAINE WITT MOTODA
Data: 04/10/2023 14:33:03 -0300
Verifique em <https://validar.jt.gov.br>

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490