



Nota Técnica Nº 009/2023/Alimentação Escolar

Dispõe sobre FESTIVIDADES ESCOLARES

Conforme a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Art. 2º, *entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.* Art. 22 *É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.*

Entende-se que o ambiente escolar e as refeições fornecidas nesse espaço contribuem com o comportamento alimentar e com o estado nutricional no presente e no futuro. Torna-se, então, fundamental a construção de um ambiente escolar protetor e que estimule a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis o mais precocemente possível. Assim, como profissional da saúde no ambiente escolar, é obrigação do nutricionista promover a construção de hábitos alimentares saudáveis e planejar cardápios que previnam a obesidade infantil.

Sendo assim, o nutricionista é responsável por todo alimento ofertado dentro do ambiente escolar, mesmo os alimentos ofertados em festividades escolares. É fundamental trabalhar com os professores, gestores, familiares e comunidade sobre uma alimentação adequada e saudável mesmo em datas comemorativas ou festas de aniversários. É possível pensar em outras formas de presentear as crianças e festejar com alimentos adequados e saudáveis.



Pensando nas Festividades Escolares: Aniversariantes, Páscoa, Festa Junina, Festa da Primavera e outras datas comemorativas, que atenda as diretrizes do PNAE e que os alimentos recebidos sejam os mesmos da Alimentação Escolar, segue sugestões de preparações para esses eventos:

- 01 Banana decorada – fazer carinhas na casca das bananas e envolver com guardanapo ou papel decorado
- 02 Banana recheada com salada de frutas – cortar a banana em 3, fazer dela um copo e rechear com frutas, espremer laranja com limão para não ficarem pretas.
- 03 Batata e cebola cozidas no espeto com rodelas de tomate – cozinhar e assar as batatas com casca, quando for assar, acrescentar uma camada quadrada cebola, colocar em espeto e acrescentar uma rodela de tomate e uma folha de tempero.
- 04 Bolo da melancia, decorado com pedaços de frutas – cortar a melancia de forma que ela fique em formato de um bolo redondo, sem a casca, depois colocar por cima frutas para decorar.
- 05 Bolo de cenoura.
- 06 Bolo de fubá.
- 07 Bolo salgado de cenoura.
- 08 Chip's de banana assada com canela – após higienizar e descascar, filetar as bananas e assar, depois acrescentar canela ou sal.
- 09 Chip's de batata doce assada – após higienizar cortar em espessura fina com casca e colocar para assar.
- 10 Chip's de mandioca assada. Após descascar, lavar em água corrente, cortar espessuras finas banhar com 3 colheres de sopa de óleo e assar.
- 11 Copo de maçã, recheado com frutas – após higienizar, cortar e tirar o centro da maçã, deixar em formato de copo, acrescentar salada de fruta e pingar laranja com limão para a maçã não escurecer.
- 12 Doce de abóbora.
- 13 Espaguete com tomates refogados, no copo transparente.



-
- 14 Espetinho de várias frutas – cortar as frutas e colocar no espeto.
-
- 15 Espeto de batata cozida e tomates – após cozinhas as batatas, colocar em espeto meia batata com casca e uma rodela de tomate.
-
- 16 Frutas cortadas, no copo colorido – após fazer uma salada de frutas, colocar em copos decorados.
-
- 17 Doce de batata doce.
-
- 18 Melancia no palito – após higienizar a melancia, cortar em triângulos com a casca e colocar em palito de sorvete.
-
- 19 Milho verde cozido – cortar a espiga em 3 e servir no espeto.
-
- 20 Palitos de beterraba, cenoura e pepino – após higienizar os legumes, descascar, cortar em palito e servir em copo decorado.
-
- 21 Salada de frutas simples – servir em copo decorado.
-
- 22 Sorvete de massa – a base para a massa é a banana, que pode ser descascada, cortada e congelada e o sabor seria de uma fruta que sobrepõe o sabor da banana, podendo acrescentar cenoura e beterraba, todos ingredientes congelados, depois colocar no processador e servir. Outra receita seria o de mamão – após higienização, descascar, cortar, congelar e depois acrescentar leite em pó, no processador, em seguida servir.
-
- 23 Tomate e ovo no palito – após higienizar, cortar o tomate em 3. Após cozinhar o ovo, cortar ao meio e espetar ambos no espeto.
-
- 24 Tomate recheado com legumes.
-
- 25 Torta de carne e legumes.
-
- 26 Torta de frango com legumes.
-
- 27 Torta de frango e espinafre.
-

As sugestões são de receitas básicas, o que difere é a apresentação de cada prato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU-GUAÇU
Secretaria Municipal de Educação
Rua Arlete Aparecida de Moraes Lopes, 210. Centro. Embu-Guaçu/ SP. CEP 06900-110
embuguacu.sp.gov.br – alimesc.eg@gmail.com

Embu-Guaçu, 04 de outubro de 2023.

Tatiana Lopes Nascimento Silva
Secretária de Educação

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

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490