



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Nota Técnica Nº 008/2025, de 03/06/2025

Dispõe sobre orientações sobre o que fazer com frutas, verduras e legumes, antes de períodos prolongados sem atendimento aos estudantes.

1

Após a elaboração dos cardápios, o Nutricionista RT prepara a Programação Mensal de Entregas do Hortifrutigranjeiro, considerando os dias letivos do calendário escolar, feriados, ponto facultativo, Conselho Escolar, Reunião de pais entre outros.

As quantidades de horti nas entregas periódicas que antecedem a semana dos feriados, ponto facultativo e dias sem atendimento aos estudantes, são maiores para suprir também a semana com menos dias letivos. Os alimentos solicitados em quantidade maior são os que apresentam maior durabilidade.

Quando um feriado ou ponto facultativo não é prolongado, o setor de alimentação e nutrição Escolar questiona os gestores das unidades escolares caso prefiram, diminuir a quantidade dos produtos, ou solicitar alguns itens, ou até mesmo cancelar a entrega de alguns itens ou todos eles.

Apresentamos algumas sugestões sobre o que é possível fazer com frutas, verduras e legumes que podem estar excedentes nesse período letivo sem atendimento (feriado, ponto facultativo e outros) aos estudantes:

Após higienização, conforme Manual de Boas Práticas, descascar, cortar e porcionar	
FRUTAS	Congelar para fazer gelato de frutas no verão, ou para fazer suco natural;
	Cozinhar para colocar por cima de bolos, para compotas, para geleias, para doces de frutas (com ou sem açúcar);
LEGUMES	Congelar para o preparo de sopas ou purês;
VERDURAS	Congelar para o preparo de sopas, ou para o preparo de sucos com frutas.
Quando congelar – etiquetar informando o produto e a data do congelamento – validade de 03 meses.	

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – RT – Nº 8490

Carlos A. F. Marques Junior
CRN-3 – Nº 68319