



Nota Técnica Nº 003/2023/Alimentação Escolar

Dispõe sobre o CARDÁPIO da Alimentação Escolar
conforme a Resolução Nº 06 de
08/05/2020, do FNDE/PNAE.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A regulamentação do Programa determina a oferta de alimentação saudável e adequada, segundo a faixa etária e o tempo de permanência na unidade escolar.

Considerando a Resolução Nº 6, de 8 de maio de 2020, os cardápios são elaborados por Nutricionista RT devidamente inscrito no PNAE, com base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, faixa etária, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola e na promoção da alimentação adequada e sustentável.

A unidade escolar que tiver diferentes faixas etárias, deverá seguir o cardápio por cada modalidade de ensino. Exemplo: a unidade escolar que tiver crianças de 0 a 11 meses, de 1 a 3 anos e de 04 a 5 anos deve seguir o respectivo cardápio.

Os cardápios são adaptados para os Alunos com Necessidades Alimentares Especiais (ANAE), segundo critérios técnicos e recomendações do Ministério da Saúde e de Diretrizes e Consensos publicados por entidades médicas e científicas. ANAE, são alunos com alergias alimentares, diabetes, intolerância à lactose, doença celíaca ou outra condição que possa demandar alimentação escolar diferenciada. Esses alunos têm o direito por lei a um cardápio especial (Leis Federais 11.947/2009 e 12.982/2014 – FNDE/PNAE). Em casos excepcionais, se necessário, o cardápio deve ser individualizado.

Fluxo para atendimento ao Aluno com Necessidade Alimentar Especial (ANAE).



1. No ato da matrícula, o funcionário que preencher os dados, deve perguntar se o estudante apresenta alguma necessidade alimentar especial;
2. Se existir a necessidade de uma dieta especial ou de um alimento específico para o consumo da criança no período que ela estiver na unidade escolar o escriturário deve informar ao Diretor;
3. O Diretor, deve orientar o responsável pelo estudante a procurar o Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, munido de laudo/atestado médico para consulta e adequação da Alimentação Escolar;
4. Em cada atendimento o Nutricionista explica como funciona a Alimentação Escolar, quais alimentos são oferecidos e os que são proibidos pelo PNAE, uma vez que o Município recebe esse recurso do Governo Federal;
5. Após atendimento do Nutricionista ao responsável por ANAE, é encaminhado foto do registro de atendimento ao Diretor, para informar ao diretor a dieta ou alimento específico que o estudante precisa;
6. O Diretor deixa uma cópia do Registro de Atendimento Nutricional para consulta e execução da dieta ou alimento específico com o Preparador da Alimentação Escolar e outra cópia para o Professor para acompanhamento;
7. No prazo de cinco dias o Diretor deve retirar o Registro de Atendimento Nutricional – assinar, datar e carimbar;
8. Chegando na Unidade Escolar o Diretor deve deixar uma cópia do Registro do Atendimento Nutricional original no prontuário do estudante.

Nas escolas municipais de tempo integral e parcial são ofertados alimentos in natura fontes de: carboidrato, proteína, gordura, vitaminas e minerais. Não é oferecido alimentos processados e ultraprocessados. É respeitado a oferta de frutas, legumes e verduras conforme a legislação.

ALIMENTOS PROIBIDOS

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 aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatinas, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e <u>alimentos em pó ou para reconstituição.</u>
--



Adição de açúcar, mel e adoçantes nos cardápios para crianças menores de 3 anos. Açúcar adicionado, são os açúcares livres adicionados a alimentação e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar.

Gordura trans industrializada em todos os cardápios (RDC Nº332 de 2019- ANVISA 2019).

LEITE EM PÓ, FÓRMULAS INFANTIS E DIETAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL SÃO EXCEÇÕES PARA ESSA REGRA DE PROIBIÇÃO.

A elaboração dos cardápios é mensal e estes disponíveis no site da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu - Secretaria Municipal de Educação - Alimentação Escolar, <https://embuguacu.sp.gov.br/secretarias/educacao/alimentacao-escolar> e são encaminhados para as unidades escolares, com a orientação de deixá-los em local visível para todos, para o lado de fora da cozinha e dentro da cozinha.

Os alimentos são solicitados pela Nutricionista após a elaboração dos cardápios, por número de alunos (per capita) e por faixa etária (idade, tipo de ensino). No cardápio de cada tipo de ensino e de atendimento aos alunos ANAE, constam orientações de como deve ser sua composição (grãos, verduras, legumes, carne bovina, ou frango, ou peixe e frutas) e textura (amassado ou inteiro), pois se houver a necessidade de substituir um item por outro, é possível realizar a substituição. Posteriormente o responsável pelo preenchimento do quadro de Alimentação Servida deve descrever o motivo da substituição de um alimento por outro.

Nas Formações para Preparadores de Alimentação Escolar é orientado que o cardápio seja seguido na íntegra podendo acrescentar um item ou outro para evitar o desperdício. Exemplo: a salada do cardápio do dia seria alface e beterraba, caso foi observado que o pepino está perdendo, ele pode ser acrescentado na salada. Se houver um alimento que consta no cardápio e o preparador observar que a quantidade está insuficiente, acrescentar outro item para seguir o cardápio. Exemplo: Salada de repolho, o repolho não é suficiente para todos os períodos, preparar uma salada de repolho com cenoura.

Se por alguma razão um item que consta no cardápio não está disponível em uma unidade escolar, ou caso não chegou em sua maturação ideal para o consumo, ou para evitar o desperdício, a orientação é substituí-lo por outro de mesmo valor nutricional, conforme tabela abaixo:



SUBSTITUIÇÕES

FONTE DE NUTRIENTES	ALIMENTOS
01. Carboidratos	Grãos, raízes e alimentos preparados com farinhas
02. Lipídeos - gorduras	Embutidos, leite e seus derivados, margarina, manteiga e óleos
03. Minerais	Frutas, legumes, leite e seus derivados, verduras
04. Proteína animal – ferro heme	Carne de: ave, bovino, ovo, peixe
05. Proteína vegetal – ferro não heme	Cereais, grãos
06. Vitaminas e fibras	Frutas, legumes e verduras

REAQUER ALIMENTAÇÃO DE UM PERÍODO PARA O OUTRO – ESTA PRÁTICA É PROIBIDA, os Preparadores de Alimentação Escolar tem conhecimento que essa prática é um risco de contaminação e intoxicação alimentar, esse assunto já foi abordado em Formações anteriores, está no Manual de Boas Práticas e consta na “Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares” do CECANE Unifesp, com base na legislação RDC Nº 216/2004, CVS 05/2013 (base para a elaboração do Termo de Visita Técnica Nutricional).

Os cardápios são elaborados por faixa etária,

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 14:28:23 -0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490