

**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

Guia Alimentar

Educação Infantil - 2026
(Creches e EDI)

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD**

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Prefeito - Eduardo Cavaliere

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Secretário: Hugo Ribeiro Nepomuceno

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Secretário - Rodrigo de Souza Prado

Presidente IVISA-RIO - Aline Pinheiro Borges

Coordenadora CTATS - Renata Noronha Marinatti

GERENTE DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS

Marluce Crispim da Costa Fortunato - CRN: 94100043

ELABORAÇÃO - EQUIPE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS

Elaine Blaso Banal da Silva - CRN: 20001000149

Gisele de Savignon Pereira - CRN: 981004466

Joyce Lima de Jesus Nascimento - CRN: 22100804

Mariana Camille de Melo Moura - CRN: 22100621

Renata Flores Coelho Alonso - CRN: 99100180

Administrativo: Alexandra Cunha Coelho da Rocha - Matrícula: 0220

SUMÁRIO

Apresentação	04
Programa Nacional de Alimentação Escolar	05
Referências que Norteiam o Programa Nacional de Alimentação Escolar	07
Resolução CD/FNDE Nº 04 de 26 de fevereiro de 2026	09
Atribuições Básicas das Unidades Escolares	13
A Dimensão Pedagógica do Programa Nacional de Alimentação Escolar	14
Portaria Interministerial / MEC/ MS Nº 1.010/2006	16
12 Passos do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos—MS	19
Hortas Escolares	20
Agricultura Familiar	21
Alimentação da Criança	23
Recomendações do Guia Alimentar para População Brasileira	24
Decreto Rio nº52.842, regulamenta a Lei Municipal nº 7.987 de 11/07/2023	25
Alimentação na Primeira Infância	26
Bases para a Elaboração do Plano Alimentar	35
Plano Alimentar	36
Composição dos Cardápios	37
Refeições Fornecidas	38
Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	40
Equipamentos, Utensílios e Uniforme dos Manipuladores de Alimentos	41
Recebimento dos Gêneros/Produtos Alimentícios	42
Preparo das Refeições	43
Distribuições das Refeições	44
Descritivo de Gêneros/Produtos Alimentícios	46
Referências Bibliográficas	56
Contatos	61
ANEXO 1 - Plano Alimentar - Educação Infantil	62
ANEXO 2 - Tabela de Safra e Quantidade per capita de Frutas	75
ANEXO 3 - Comunicado 01 e 02 – Necessidades Especiais de Alimentação	78
ANEXO 4 - POP Aleitamento Materno	81
ANEXO 5 - Cálculo Nutricional	89
ANEXO 6 - Informativos e POP - Boas Práticas	104
ANEXO 7 - Caderno de Fichas Técnicas de Preparações	-

APRESENTAÇÃO

Este Guia Alimentar foi elaborado pela **Unidade de Nutrição Annes Dias (UNAD)**, visando subsidiar tecnicamente a Rede Municipal de Ensino da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, na execução adequada do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A Unidade de Nutrição Annes Dias coordena tecnicamente as Ações de Alimentação e Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelas Unidades de ensino públicas cariocas, tendo por atribuição o planejamento, a supervisão e a avaliação da execução do mesmo.

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04, de 26/02/2026

Das ações de Alimentação e Nutrição

Art. 15- “A Coordenação Técnica das Ações de Alimentação e Nutrição, no âmbito da Seduc ,da Prefeitura Municipal e IFE, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico –RT do PNAE vinculado à EEX, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947 de 16/06/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.”



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ações de Alimentação e Nutrição na Escola

O **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo. O **PNAE** é um programa do **Ministério da Educação** destinado aos alunos matriculados na educação básica pública e tem o objetivo de garantir o acesso a uma alimentação saudável, visando à promoção da saúde e o pleno desenvolvimento deste segmento da população, assumindo, como premissa básica a alimentação como Direito Humano.

A promoção de uma alimentação saudável no espaço escolar pressupõe a integração de **ações de estímulo** à adoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio de atividades educativas que informem e motivem escolhas individuais; **ações de apoio** para adoção de práticas saudáveis, por meio da oferta de alimentação nutricionalmente equilibrada e **ações de proteção** à alimentação saudável, por meio de medidas que evitem a exposição da comunidade escolar à práticas alimentares inadequadas.

As ações de promoção da saúde estruturadas no âmbito do Ministério da Saúde ratificam o compromisso brasileiro com as diretrizes da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (OMS/OPAS, 2004), que fomenta a necessidade de promover mudanças socioambientais, em nível coletivo, para favorecer as escolhas saudáveis em nível individual.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) concretiza o compromisso do Setor Saúde com a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e, dentre suas diretrizes, destacam-se a promoção da alimentação saudável, no contexto de modos de vida saudáveis, e o monitoramento da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e instrumento para a promoção de práticas alimentares e nutricionais saudáveis junto aos escolares cariocas.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR **Na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

No Município do Rio de Janeiro, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é desenvolvido pela parceria entre a Secretaria Municipal de Educação e a Secretaria Municipal de Saúde, visando a execução adequada do mesmo, em conformidade à legislação e às normas técnicas vigentes.

As ações do PNAE no contexto do ambiente escolar para atendimento a todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino, desde a educação infantil até o 9º ano, incluindo creches e alguns programas especiais como a Educação de Jovens e Adultos, não se caracterizam e não se encerram apenas pela produção e pela oferta de alimentação segura e saudável nas dimensões nutricional, sanitária, sócio - cultural, ecológica e do direito humano.

O Planejamento Alimentar está, intrinsecamente, relacionado às ações educativas efetivas nas áreas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar. Neste sentido, a vertente pedagógica do Programa abarca a implementação de ações educativas (1) em seus aspectos conteudistas, transdisciplinares, intersetoriais e multiprofissionais, (2) no reconhecimento e na valorização dos espaços escolares como ferramentas pedagógicas, dentre elas, destacam-se as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades Escolares, onde são produzidas e oferecidas alimentação aos alunos e (3) na contextualização do tema alimentação/nutrição no Projeto Político Pedagógico de cada Unidade, envolvendo toda a comunidade escolar. Tais ações educativas encontram-se, dentre outras, consubstanciadas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394/1996 alterada pela Lei nº 13.666/ 2018), no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012) e no Decreto nº 12.365/1993.

Temos, portanto, a caracterização da Alimentação Escolar como atividade-meio e fim, considerando a função precípua da escola na formação crítica e cidadã do aluno.



REFERÊNCIAS QUE NORTEIAM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, executado na rede municipal de ensino, está pautado em referências que norteiam, dentre outros, o planejamento, a implementação e o monitoramento das ações de educação nutricional e a oferta de alimentação segura e saudável, tendo como premissa a promoção da saúde.

- Constituição da República Federativa do Brasil, 1988;
- Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, 2014;
- Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, Ministério da Saúde, 2019;
- Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023 - Presidência da República;
- Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014 - Presidência da República;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 - Presidência da República;
- Lei nº 15.226 de 30 de setembro de 2024 (altera a Lei 11.947);
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN);
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ministério da Saúde, 2014;
- Portaria interministerial MEC/MS nº1010 de 8 de Maio de 2006;
- Portaria Nº 2.446 de 11 de novembro de 2014 - Política Nacional de Promoção da Saúde. Ministério da Saúde;
- Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde, que prioriza o fomento ao consumo diário de frutas, legumes e verduras;
- Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004;
- Resolução CFN nº 788 e 789 de 13 de setembro de 2024;
- Resolução Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente. (CONANDA) nº 163 de 2014.



REFERÊNCIAS QUE NORTEIAM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

(Continuação)

- Resolução/CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026;
- Nota Técnica FNDE nº 5339254/2026/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 3228950/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Nota Técnica FNDE nº 4816230/2025/DIEAN/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- Decreto Rio nº 12.365 de 22 de outubro de 1993;
- Decreto Rio nº 22.854/2003;
- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018;
- Decreto Rio nº 30.863/2009, de 02/07/2009;
- Decreto Rio nº 52.842, de 11 de julho de 2023;
- Lei Municipal nº 7.987 de 11 de julho de 2023. Institui ações de combate à Obesidade Infantil;
- Portaria IVISA-RIO nº02-N de 11 de novembro de 2020.



RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04/2026

Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências.

Art. 1º - Esta Resolução estabelece as normas relativas à gestão e à oferta da alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, pelos estados, pelo Distrito Federal, pelos municípios e pelas Instituições Federais de Ensino - IFEs que ofertam educação básica.

Art. 2º - Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

**RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 04, de 26/02/2026
PNAE - Diretrizes**

“Art. 5º - O emprego da alimentação saudável e adequada, que compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e o seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.”

Art. 18. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas :

I - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, incluindo aquelas situadas em comunidades indígenas, em áreas remanescentes de quilombos e em outros PCT;

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras.

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04/2026

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.



RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04/2026

Art. 19 - Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 21 - Da aplicação dos recursos repassados no exercício no âmbito do PNAE:

I - no mínimo **85%** (oitenta e cinco por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II - no máximo **10%** (dez por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e

III - no máximo **5%** (cinco por cento) podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único: Ficam recomendados:

I - a não aquisição de alimentos ultraprocessados ou que façam uso de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo; e

II - que o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelas entidades executoras do PNAE seja de no mínimo 50 (cinquenta).

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04/2026

Art. 22- É proibida a utilização de recursos financeiros federais do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes; néctar 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; balas e similares; confeito; bombom; chocolate em barra e granulado; biscoito ou bolacha recheada; bolo com cobertura ou recheio; barra de cereal com aditivo ou adoçada; gelados comestíveis; gelatina; temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos; maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Art. 23 - A aquisição de gêneros/produtos alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.



Art. 17 - Dos cardápios da alimentação escolar:

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais e comportamentos alimentares atípicos, tais como: doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades / superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.



ATRIBUIÇÕES BÁSICAS DAS UNIDADES ESCOLARES

- ⇒ Promover ações de educação alimentar e nutricional, visando o estímulo, o apoio e a proteção a adoção de hábitos alimentares saudáveis.
- ⇒ Oferecer alimentação nutricionalmente equilibrada, saudável, de forma a promover um ambiente facilitador de escolhas alimentares mais saudáveis, promovendo e protegendo a saúde, contribuindo para reduzir os riscos relacionados com alimentação inadequada.
- ⇒ Desenvolver bons hábitos e atitudes, visando um ambiente favorável à construção de uma relação saudável da criança com o alimento.
- ⇒ Responsabilizar-se pela garantia do cumprimento de todas as etapas da execução do serviço de alimentação, seguindo as orientações contidas neste **Guia Alimentar**.
- ⇒ Oferecer refeições atraentes e saborosas, em temperatura adequada, preparadas de acordo com as técnicas dietéticas, descritas no **Caderno de Fichas de Preparações** (parte integrante deste Guia Alimentar), de forma a preservar os nutrientes dos alimentos, segundo as orientações do Annes Dias.
- ⇒ Distribuir as refeições em ambiente e horário adequados, seguindo o plano alimentar proposto para o PNAE.
- ⇒ Ajustar, periodicamente, e sempre que necessário, o número de refeições a serem preparadas à necessidade, evitando desperdícios.
- ⇒ Verificar a qualidade dos alimentos a serem utilizados.
- ⇒ Garantir condições adequadas e seguras de higiene dos alimentos, do pessoal, das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.
- ⇒ Utilizar somente materiais de limpeza registrados na ANVISA/MS e adequados à finalidade que se destina.
- ⇒ Solicitar, junto à CRE, número adequado de funcionários para atender às atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição da escola.
- ⇒ Oferecer condições para treinamentos periódicos a fim de capacitar os funcionários envolvidos em todas as etapas da execução do serviço de alimentação.
- ⇒ Zelar pelo fiel cumprimento das normas de segurança e conduta dos funcionários.
- ⇒ Solicitar, junto à CRE, manutenção de área física da Unidade de Alimentação e Nutrição apropriada, segundo legislações vigentes, e reposição de equipamentos, utensílios e uniformes dos manipuladores de alimentos de modo a atender a todas as etapas do processo de produção de refeições.

Atendimento às necessidades nutricionais específicas

Para atendimento a alunos com necessidades especiais de alimentação, a Unidade Escolar deverá encaminhar ao UNAD a prescrição médica ou de nutricionista, atualizada com quadro clínico e demais informações conforme Comunicado **S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD Nº 01 e 02 / 2026**.

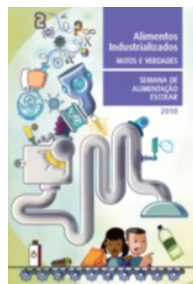
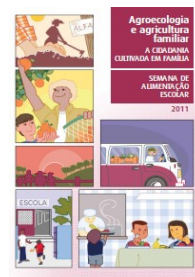
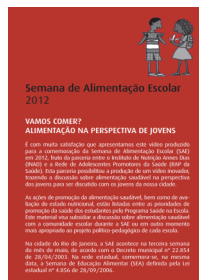
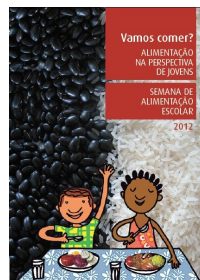
A DIMENSÃO PEDAGÓGICA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- ⇒ Os Parâmetros Curriculares Nacionais orientam sobre a necessidade de que os conceitos de saúde e sobre o que é saudável, além da valorização de hábitos e estilos de vida, sejam discutidos no ambiente escolar. Sendo assim, o tema de alimentação e nutrição deve estar incorporado no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde, reconhecendo a escola como um espaço propício para a formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania.

Art. 15. Lei Nº 11.947/2009

“Compete ao Ministério da Educação propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo ensino aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e segurança alimentar e nutricional.”

- ⇒ O Professor possui um papel estratégico na formação do aluno, sendo fundamental sua atuação em ações de educativas que promovam hábitos alimentares saudáveis e a valorização do PNAE junto aos alunos, inclusive no momento das refeições.
- ⇒ Para subsidiar ações educativas, abordando o tema alimentação e nutrição está disponível no site <https://saude.prefeitura.ri/semana-de-alimentacao-escolar/> materiais que auxiliam no processo ensino aprendizagem .



A DIMENSÃO PEDAGÓGICA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- ⇒ O Professor pode fazer conexões entre os conteúdos abordados em sala de aula e as refeições que são servidas, entre outras ações, referindo-se aos aspectos culturais, ecológicos, nutricionais e sanitários da alimentação. Acompanhar o momento da refeição, conferir valor e respeito aos alimentos servidos, apoiar os manipuladores de alimentos na rotina de organização do refeitório, bem como nas ações para inclusão dos novos alimentos no repertório de alimentação dos alunos.
- ⇒ O Gestor tem presença fundamental na administração das ações que envolvem o PNAE desde a compra de gêneros alimentícios até a distribuição da refeição para o aluno, passando pela inserção do tema alimentação e nutrição no projeto político-pedagógico da Unidade, organização da estrutura física do local, formação dos profissionais, logística do Programa e o monitoramento das atividades para promoção da alimentação saudável.
- ⇒ O Manipulador de Alimentos, em suas atividades diárias, tem a função de estimular a aceitação das refeições saudáveis mediante o contato direto e pessoal com os alunos. O cheiro agradável da comida, a boa aparência e higiene do refeitório e a forma de servir são aspectos aos quais este profissional deve ficar atento, pois influenciam a adesão ao PNAE.

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

(Resolução CD/FNDE Nº 04/2026)

“Art. 14 § 1º Para fins do PNAE, será considerada Educação Alimentar e Nutricional - EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 4º As ações de EAN devem ser planejadas, executadas e documentadas com o objetivo de setornarem um processo permanente e promotor de mudança de hábitos, integradas ao Projeto Político-Pedagógico - PPP, da escola.



PORTARIA INTERMINISTERIAL MEC/MS Nº 1.010 /2006

A Portaria Interministerial MEC/MS nº 1010 de 08/05/2006, fruto de parceria dos Ministérios da Educação e da Saúde, institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas, definindo cinco eixos prioritários.

1. Ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais.

- Incorporar o tema “alimentação saudável” no projeto político pedagógico da escola.
- Desenvolver oficinas de culinária.
- Estimular a participação dos profissionais da creche em cursos e treinamentos de atualização relativos ao tema alimentação saudável.
- Elaborar e publicar materiais educativos.

2. Estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos seus produtos na alimentação ofertada na escola.

- Estimular práticas agrícolas ambientalmente sustentáveis, valorizando o cuidado com a terra e com a água, buscando impactos sociais e ambientais positivos e visando a preservação dos recursos naturais.
- Propiciar vivências de práticas agrícolas.



PORTARIA INTERMINISTERIAL MEC/MS Nº 1.010/2006

3. Estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços alimentares para o ambiente escolar.

- Garantir condições adequadas e seguras de higiene dos alimentos, pessoal, das instalações, dos equipamentos e utensílios.
- Garantir número adequado de funcionários para atender o Serviço de Alimentação e Nutrição, para a execução do PNAE.
- Oferecer condições para treinamentos periódicos a fim de capacitar os funcionários envolvidos em todas as etapas do serviço de alimentação. Garantir área física apropriada e equipada (utensílios e equipamentos) de modo a atender a estocagem, pré-preparo dos alimentos e distribuição das refeições.
- Controlar a qualidade dos alimentos que serão utilizados.



4. Restrição ao comércio e à promoção comercial de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras em ambientes escolares.



- Criar instrumentos legais que regulamentem a venda, o consumo e a propaganda de alimentos no ambiente escolar.
- Oferecer refeições equilibradas nutricionalmente, priorizando alimentos “in natura”, principalmente as frutas, legumes e verduras.

5. Monitoramento da situação nutricional dos alunos.

- Desenvolver pesquisas com alunos que contribuam com o planejamento e avaliação das intervenções que se façam necessárias.



PORTARIA INTERMINISTERIAL MEC/MS Nº 1.010/2006

A Portaria MEC/MS nº1010/2006 estabelece 10 PASSOS essenciais para promover a alimentação saudável nas escolas:



1º passo: A escola deve definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis.

2º passo: Reforçar a abordagem de promoção de saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.

3º passo: Desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para a alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.

4º passo: Sensibilizar e capacitar profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis, adequando os locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação e garantindo a oferta de água potável.

5º passo: Restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gordura, açúcares e sal.

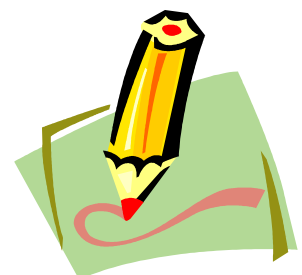
6º passo: Desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.

7º passo: Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.

8º passo: Auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis por meio de estratégias que estimulem essas escolhas.

9º passo: Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências.

10º passo: Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares, com ênfase em ações de diagnóstico, prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.



GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS MINISTÉRIO DA SAÚDE – 2019

12 PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

1º passo: Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.

2º passo: Oferecer alimentos *in natura* ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses.

3º passo: Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas.

4º passo: Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno.

5º passo: Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade.

6º passo: Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.

7º passo: Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.

8º passo: Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família.

9º passo: Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição.

10º passo: Cuidar da higiene em todas etapas da alimentação da criança e da família.

11º passo: Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa.

12º passo: Proteger a criança da publicidade de alimentos.



HORTAS ESCOLARES



A horta no ambiente escolar tem como o objetivo incentivar a educação ambiental e despertar no indivíduo o senso crítico, científico, social e cultural contribuindo para manutenção e preservação do meio ambiente.

Por meio da horta é possível propiciar conhecimentos e habilidades que permitem produzir, descobrir, selecionar e consumir os alimentos de forma adequada, saudável e segura e assim adotar práticas alimentares mais saudáveis, fortalecendo culturas alimentares e o aproveitamento integral dos alimentos. Esses conhecimentos podem ser socializados na escola e transportados para a vida familiar dos educandos, por meio de estratégias de formação sistemática e continuada, como mecanismo capaz de gerar mudanças na cultura alimentar, ambiental e educacional.

O cultivo de hortas escolares pelos alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola, contribuem para o incentivo ao consumo e aceitação, além do estímulo a práticas agrícolas ambientalmente sustentáveis, reconhecendo práticas inovadoras e positivas de cultivo, valorizando o cuidado com a terra e com a água, buscando impactos sociais e ambientais positivos e a preservação dos recursos naturais do nosso planeta.

Dessa forma, é possível reduzir a geração de resíduos que vão para os aterros sanitários; valorizar o resíduo orgânico gerado por meio da compostagem; implementar práticas baseadas no conceito de economia circular; e fomentar o protagonismo dos alunos no processo de ensino-aprendizagem das práticas sustentáveis.

Cultivado	Sugestão de incorporação em preparações
Cebolinha, salsa, alecrim	Omeletes, sopas, frango, peixes, carnes, saladas e massas
Coentro	Peixes e sopas
Hortelã	Carnes, saladas, sucos, chás e canja
Manjericão, manjerona, tomilho	Sopas, molhos, massas, saladas, carnes, omeletes, batatas e vegetais
Chuchu, abobora, abobrinha, cenoura, quiabo, berinjela, beterraba	Saladas, refogados, sopas
Couve, alface, chicória, rúcula, almeirão, taioba, brócolis, repolho, espinafre, bertalha, beldroega, ora-pro-nobis, capuchinha, palma, hibisco, azedinha	Saladas, refogados
Tomate, pepino, pimentão	Saladas, molhos
Mamão, goiaba, acerola, maracujá,	Sobremesas, batidos com leite
Melancia, melão	Sobremesas, batido com leite
Aipim, batata-doce	Cozidos, refogados
Entre outros ...	

AGRICULTURA FAMILIAR **Lei Nº 15.226 de 2025**



- ⇒ A Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, altera a Lei nº 11.947/2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) .
- ⇒ Entendendo o PNAE como uma significativa estratégia de segurança alimentar e nutricional, compreende-se a importância da aquisição de gêneros da agricultura familiar promovendo o fomento da economia local e o consumo de alimentos variados, frescos, predominantemente in natura ou minimamente processados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições, os hábitos alimentares saudáveis e o desenvolvimento sustentável, em consonância à Lei nº 11.947/2009 e suas alterações e à Resolução CD/FNDE Nº 04/2026.

Agricultura Familiar (Lei nº 15.226/2025)

“Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

§ 2º A observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

- I– impossibilidade da emissão do documento fiscal correspondente;
- II– inviabilidade do fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;
- III– condições higiênico-sanitárias inadequadas.”

AGRICULTURA FAMILIAR **Lei Nº 15.226 de 2025**

- ⇒ A Prefeitura do Rio de Janeiro vêm se empenhando quanto a elaboração de Chamadas Públicas com o objetivo de Incorporar à alimentação fornecida aos escolares através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Agricultura Familiar (Lei nº 15.226/2025, altera a Lei nº 11.947/2009)

“Art. 13

§ 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter , na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, **ficando dispensado dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.**”



ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA



Uma alimentação saudável é aquela que atende todas as necessidades do organismo. A alimentação além de ser a fonte de nutrientes, envolve diferentes aspectos culturais, sociais, emocionais e sensoriais. A escolha dos alimentos, a forma de prepará-los e os momentos das refeições definem o comportamento ou hábito alimentar das pessoas.

Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, 2014

O Guia Alimentar para População Brasileira traz uma nova classificação dos alimentos.



QUATRO RECOMENDAÇÕES E UMA REGRÁ DE OURO

- Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação.
- Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar, em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- Evite alimentos ultraprocessados.

A REGRA DE OURO

Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.



A hidratação adequada otimiza os processos biológicos e mantém o bom funcionamento do organismo.

⇒ **A Unidade Escolar deverá garantir ponto de água filtrada e fresca para atendimento aos alunos e funcionários.**

Recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, 2014



⇒ *Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação.*

Alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base de uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

⇒ *Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.*

Desde que utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos in natura ou minimamente processados, óleos, a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

⇒ *Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados.*

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compotas de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.

⇒ *Evite alimentos ultraprocessados.*

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

⇒ *Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.*

Opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque a “comida feita na hora” (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária (“sopas de pacote”, “macarrão instantâneo”, pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas) e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas.

DECRETO RIO Nº 52.842 DE 11 DE JULHO DE 2023

⇒ O Decreto Rio nº 52.842/2023 regulamenta a **Lei Municipal 7.987 de 11 de julho de 2023**, que institui ações de combate à obesidade infantil, proibindo a venda e a oferta de alimentos ultraprocessados em escolas públicas e privadas do município do Rio de Janeiro.

⇒ A obesidade infantil é considerada um grave problema de saúde pública. O consumo de alimentos e bebidas ultraprocessadas aumenta o risco de obesidade, e pode acarretar em outros problemas para a saúde dos escolares. Para a promoção do bem-estar infantil, a alimentação adequada e saudável deve ser estimulada dentro do ambiente escolar.

⇒ Os alimentos ultraprocessados são formulações cuja fabricação envolve várias etapas técnicas de processamento exclusivamente industrial possuindo um elevado número de ingredientes sintetizados.

⇒ De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos ultraprocessados, conforme determina a Lei supracitada são aqueles que possuem em sua composição cinco ou mais ingredientes, especialmente: as gorduras vegetais hidrogenadas, os óleos interesterificados, o amido modificado, o xarope de frutose, os isolados proteicos, os agentes de massa, os espessantes, e emulsificantes, os corantes, os aromatizantes, e os realçadores de sabor. Alguns exemplos: requeijão, sucos concentrados, biscoito doce, biscoito salgado, doces e guloseimas, bebidas adoçadas, achocolatado, refrigerantes, bebidas lácteas.

⇒ Será permitida apenas a oferta desses alimentos em situações emergenciais ou excepcionais, conforme estabelecido no PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ainda, fica" incluído como item do currículo escolar no Município a Educação Alimentar e Nutricional - EAN, que deverá abordar o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

⇒ A Unidade Escolar pode afixar cartazes estimulando o consumo de alimentos in natura e minimamente processado, e incentivar a aquisição de gêneros alimentícios produzidos no âmbito local pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.

Segundo o Art. 6º das normas estabelecidas, o descumprimento desta Lei pode acarretar em notificação e advertência, pois é considerada uma infração de natureza sanitária.

ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

DESENVOLVIMENTO INFANTIL



- ⇒ Após o nascimento a criança passa por várias transformações até atingir a maturidade neurológica, imunológica, motora e digestiva.
- ⇒ O organismo passa, gradualmente, a produzir enzimas em quantidade suficiente para digerir e metabolizar certos alimentos.
- ⇒ A capacidade de mastigação depende da evolução motora, portanto, a consistência da alimentação deve estar também relacionada.
- ⇒ A tabela abaixo resume as principais características do desenvolvimento da criança em relação à alimentação nos seus primeiros anos de vida.

Faixa Etária	FASES DO DESENVOLVIMENTO DA CRIANÇA
3 meses	Desenvolve o reflexo da procura e os movimentos de extensão da língua. Faz a transferência do leite materno dos lábios e da parte anterior da boca para a posterior.
4 e 5 meses	Tem musculatura dos lábios suficiente para fechar fortemente a cavidade bucal. Tem a capacidade de deslocar a língua para adiante e para trás. Inicia a produção da enzima que digere o amido.
6 meses	Não empurra mais os alimentos para fora da boca com a língua e quando sentado, não tomba o pescoço, facilitando a ingestão de alimentos semi-sólidos que podem ser oferecidos com auxílio da colher infantil ¹ . Também já podem ser oferecidos líquidos com auxílio da caneca com bico dosador ² , apropriada para a idade. Listagem de Utensílios CRECHE 2011/INAD.1– cod. 73.40.00.058-62; 2– cód. 73.50.04.041-65
7 e 8 meses	Surgimento dos primeiros dentes, devendo ser estimulada a mastigação. Melhora a articulação da mandíbula com o maxilar através da mastigação. Paladar mais aguçado. Começa o movimento de mastigação rotatória, levando os alimentos à boca. Começa a desenvolver o movimento de pinça com as mãos. Procura comer sozinho.
9,10 e 11 meses	Desenvolve a coordenação entre mão e boca e a mastigação correta. Já conhece a finalidade da colher e o uso da mesma.
12 meses ou mais	Regula automaticamente a quantidade de alimento que necessita. Demonstra claramente o que gosta e o que não gosta de comer. Apresenta mais calma durante as refeições.



ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

ALEITAMENTO MATERNO

O Leite Materno é o primeiro contato das crianças pequenas com uma comida de verdade e o período da amamentação é especial, cercado de afeto e cuidado.

- É o alimento ideal para a criança, pois é totalmente adaptado às suas necessidades nos primeiros anos de vida.
- Os dois primeiros anos de vida são os mais decisivos para o crescimento e desenvolvimento da criança, com repercussões ao longo de toda a vida do indivíduo.
- A amamentação nesse período pode prevenir o aparecimento de várias doenças na vida adulta.

LEITE MATERNO: **Único e inigualável !**

Amamentação até os dois anos de idade ou mais e exclusiva até os seis meses

- Apesar dos esforços da indústria em modificar leites de outros mamíferos, como o da vaca, para torná-los mais adequados ao consumo de crianças pequenas, o Leite Materno é produzido naturalmente pelo corpo da mulher e é o único que contém anticorpos e outras substâncias que protegem a criança de infecções, diarreia e outras doenças.

A alimentação por fórmula infantil apresenta risco ao meio ambiente, devido a sua produção, uso de embalagem, transporte e aos resíduos associados à fabricação.

- A recomendação atual do Ministério da Saúde é que a criança seja amamentada já na primeira hora de vida e por 2 anos ou mais.
- Nos primeiros seis meses, a recomendação é que ela receba somente leite materno; o que chamamos de amamentação exclusiva.
- Depois do 6º mês o organismo da criança já está preparado para receber outros alimentos além do leite materno.
- Só devem tomar outros leites as crianças que não podem ser amamentadas ao seio.

A amamentação é um direito garantido para a dupla mãe-filho assegurado pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei 8.069/1990, Art. 9º).

⇒ Além da Constituição, existem outras Políticas Públicas que garantem o Direito Humano à saúde e à alimentação adequada e saudável e reforçam a questão dos cuidados desde a gestação até os nove anos de idade, incluindo a promoção, a proteção e o apoio ao aleitamento materno e à alimentação complementar saudável. Exemplo: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN - Anexo III da Portaria de Consolidação nº2 do SUS) e Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança - (PNAISC - Anexo 2 da Portaria de Consolidação nº2 do SUS) .



ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

ALEITAMENTO MATERNO

A Creche/EDI é um espaço de promoção, proteção e apoio ao Aleitamento Materno

A creche deve propiciar condições adequadas para que o aleitamento materno esteja plenamente garantido para todos os bebês.

Como contribuir na prática para assegurar esse direito de mães e filhos?

- Sensibilizando e envolvendo os profissionais da creche/EDI nas ações de apoio ao aleitamento materno;
- Recebendo as famílias de modo acolhedor;
- Promovendo estratégias para conhecer a rotina da criança e como adaptá-la à creche/EDI;
- Encorajando as famílias na manutenção da amamentação;
- Perguntando sobre a possibilidade das mães virem amamentar durante o período de permanência da criança na creche/EDI;
- Disponibilizando o NBCAL;
- Permitindo a entrada de mães de crianças matriculadas, para ordenha na própria creche/EDI, em ambiente devidamente equipado, tranquilo e reservado;
- Incentivando as mães a ordenharem o próprio leite, para ser oferecido aos seus bebês quando da impossibilidade de irem às creches.
- Orientando as mães como será ofertado o leite materno ordenhado à criança na creche/EDI;
- Garantindo que os funcionários estejam capacitados sobre os procedimentos (POP) para o recebimento e oferta do leite materno;
- Buscando parceria e integração com o PSE e a Unidade Básica de Saúde local

Para garantir a segurança do leite materno que será ofertado à criança, a creche deverá assegurar as boas práticas na manipulação de alimento, estabelecidas por legislação sanitária vigente. As orientações necessárias para ordenha, coleta, armazenamento e oferta do leite materno na creche, e as destinadas às lactantes, estão descritas nos **POP de Aleitamento Materno** (Procedimentos Operacionais Padronizados para Aleitamento Materno) ANEXO-04

A Creche/EDI deverá propiciar condições físicas, de materiais e de pessoal capacitado para que sejam implantados os POP.

- Para que o aluno menor de 6 meses receba alimentação na creche/EDI com segurança e de forma adequada, deverá ser enviada a prescrição dietética do profissional de saúde que acompanha a criança para que a UNAD elabore o Documento de Adaptação do aluno.



ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

O aleitamento materno protege a criança contra doenças e deve ser estimulado até os 2 anos de idade ou mais, porém à partir do sexto mês de vida, as necessidades nutricionais da criança precisam ser complementadas com outros alimentos além do leite materno.

Aos seis meses o reflexo de protrusão da língua diminui progressivamente e a criança já consegue se manter sentada sem pender o pescoço, propiciando a ingestão de alimentos semi-sólidos com auxílio da colher adequada. Além disso, a produção enzimática está aumentada, facilitando a digestão de novos alimentos.

A alimentação complementar deve ser iniciada gradativamente, em sua consistência, quantidade e variedade de alimentos (introduzir um alimento novo a cada dia).

Alimentação Complementar

- A alimentação complementar é constituída por alimentos naturais básicos, não industrializados ou processados, com o mínimo de sal e gorduras e sem oferecer açúcares ou adoçantes.
- O almoço e jantar devem ser compostos por cereais, tubérculos, leguminosas, hortaliças, carnes, vísceras ou ovos e frutas.
- Nesta faixa etária a necessidade de ferro está aumentada. É importante a oferta de ferro de alta disponibilidade, presente nas carnes, especialmente nos miúdos e vísceras (fígado, coração, moela). O fígado é especialmente rico também em vitamina A.
- Os ovos podem ser introduzidos em sua totalidade (clara e gema), exceto em casos de história familiar de alergia.
- O desjejum e os lanches devem ser compostos por tubérculos, cereais, frutas, leite materno. O leite ou fórmulas infantis são oferecidas somente quando há indicação de uso.
- A alimentação da criança deve ser iniciada na consistência de papa, em forma de um purê grosso para garantir a densidade calórica da refeição (quantidade de energia necessária para que a criança ganhe peso e tenha saúde). Além disso, devem ser servidos no prato separadamente para que a criança perceba os diferentes sabores.
- Para estimular a mastigação e o desenvolvimento da dentição, os alimentos devem ser amassados com garfo e servidos com colher apropriada. O liquidificador e a peneira não devem ser usados. Os alimentos devem estar em consistência apropriada para a idade e conforme a aceitação da criança e para isso devem ser bem cozidos, refogados ou ensofados, com pouca água até ficarem macios. Alimentos mais rígidos e as carnes e devem ser moídas, trituradas, picadas ou desfiadas, conforme aceitação da criança.
- Quando a criança começa a ingerir alimentos semissólidos, aumenta a necessidade de ingestão de líquidos, sendo fundamental oferecer água nos intervalos das refeições para manter a hidratação da criança.



ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

ASPECTOS PSICOLÓGICOS

As primeiras experiências emocionais do ser humano estão intimamente relacionadas com a alimentação. Quando o bebê suga o seio materno recebe, além do alimento, carinho e segurança.

Ao se afastar da mãe para ficar na creche, mais do que nunca, a criança precisa sentir carinho e proteção, e por isso, a responsabilidade de quem dá o alimento é enorme sob vários aspectos.

Muitas vezes o primeiro contato da criança com um determinado alimento se dá na creche, devendo esta experiência ser prazerosa para que a criança estabeleça uma relação positiva em relação à alimentação.

O desenvolvimento cognitivo e da capacidade motora se expressam também na alimentação, em relação a autonomia da criança para se alimentar e na reprodução do comportamento do adulto em relação às suas preferências alimentares.

⇒ **A infância é uma fase propícia para a formação de hábitos e práticas saudáveis que se estenderão por toda a vida do indivíduo.**

Incentivo à alimentação

Algumas crianças apresentam dificuldades em se alimentar e rejeitam alguns alimentos ou a totalidade da refeição. Destaca-se a importância da identificação dos fatores relacionados às mudanças de comportamento da criança em relação à alimentação, e com isso traçar estratégias positivas e motivadoras como:

- Transmitir segurança à criança, dizendo que ela vai comer quando sentir vontade e que ninguém irá forçá-la.
- Colocá-la junto a outras crianças que demonstram satisfação ao se alimentar.
- Deixar a criança sentir o alimento, pegar com as mãos, cheirar, se sujar. Nesse processo de “conhecimento” do alimento, as crianças experimentam primeiro com as mãos, apertando e sentindo o alimento antes de levá-lo à boca. Esse comportamento inicial é saudável e faz parte da formação do hábito alimentar .
- Preservar o aspecto visual agradável e colorido da refeição, sem misturar os alimentos no prato.
- Respeitar o porcionamento, colocando no prato uma quantidade de alimento que a criança se sinta capaz de comer. Forçar a criança a “limpar o prato” prejudica sua habilidade de controlar o apetite, podendo levar ao ganho de peso excessivo.
- Dar tempo suficiente para a criança se alimentar em ritmo próprio.
- Prestar atenção e respeitar os sinais de fome e saciedade da criança, baseada no conceito de **alimentação responsiva**, são fundamentais para o processo de aprendizagem da criança em relação à alimentação e seu pleno desenvolvimento.
- Proporcionar um ambiente acolhedor, tranquilo e agradável.

ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

PREPARO DE LEITE EM PÓ, FÓRMULAS INFANTIS E FÓRMULAS ESPECIAIS

Antes do preparo do Leite ou Fórmula Infantil

- Lavar as mãos com água limpa e sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antiséptica, secar com papel toalha descartável e não reciclado.
- Lavar o copo e a tampa, a colher e o medidor com detergente neutro e água limpa.
- Depois ferver em água limpa todas as partes separadas por 15 minutos.
- Verificar a validade do leite/formula na embalagem.
- Antes de abrir, lavar e secar a embalagem.
- Identificar a embalagem do produto com a etiqueta de identificação



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DA EMBALAGEM

Nome da criança:

Turma:

Data de abertura:

Validade após aberto:

Lata: não deixar a lata aberta, não guardar dentro da lata a colher e/ou medidor (quando for o caso). Após o uso, guardar a lata em lugar seco, limpo, ventilado e onde não pegue sol.

Sachê: abrir com faca ou tesoura limpa e após aberto, fechar bem e guardar em lugar seco, limpo, ventilado e onde não pegue sol.

As latas e sachês ainda não usados deverão ser guardados em lugar seco, limpo, ventilado e onde não pegue sol.

Os utensílios devem ser de uso exclusivo para o lactário, tais como jarra medidora, panela, colher, copo, entre outros conforme Relação de utensílios de creches—
UNAD/2026

ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

PREPARO DE LEITE EM PÓ, FÓRMULAS INFANTIS E FÓRMULAS ESPECIAIS

Como preparar o Leite em pó ou Fórmula Infantil

- Utilizar sempre água potável e fervida. A quantidade de água deverá ser medida utilizando o copo medidor. Juntar o pó à água conforme orientação do fabricante no rótulo. Para a fórmula infantil, utilize o medidor que vem dentro da lata. Aumentar ou diminuir a quantidade do leite ou fórmula durante o preparo pode causar diarreia, constipação, desnutrição ou obesidade.
- Identifique o utensílio que será **usado para servir** com etiqueta de identificação. Prepare o leite/fórmula somente na hora que a criança for se alimentar e na quantidade necessária para uma refeição. Sirva logo após o preparo. Se a criança não tomar todo o leite, jogue fora o que sobrou.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE UTENSÍLIO		
Nome da criança:		
Designação do produto:	Data e hora de preparo:	Validade:

Após o uso, as mamadeiras, os bicos e protetores devem ser imediatamente lavados com água corrente, fazendo-se uso de solução detergente, escova própria sanitizada com cerdas de cor escura, seguido de enxague e secagem por escorrimento.

- Para atendimento à criança com necessidade nutricional específica, preparar a fórmula infantil ou fórmula prescrita pelo médico ou nutricionista de acordo com a indicação descrita no Documento de Adaptação da criança enviado pela Unidade de Nutrição Annes Dias à Direção da unidade de ensino.

No caso de preparo de refeições de crianças com alergia ou intolerância à substâncias alimentares (lactose, proteína do leite de vaca, corantes, glúten ou à quaisquer outras substâncias), os utensílios (ex: panela, jarra, caneca, colher, etc), os equipamentos (ex: copo do liquidificador, etc) e esponja de higienização devem ser de uso exclusivo e individual para este fim, evitando-se assim o contato com a molécula presente no alimento que causa a alergia ou intolerância alimentar.

Depois de alimentar, nunca esquecer de colocar a criança para arrotar. Esperar 30 minutos antes de deitar a criança. Isso evita sufocamento por refluxo.

ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

SITUAÇÕES ESPECIAIS

DIARRÉIA

A diarreia pode estar associada à vários fatores como: ingestão excessiva de alimentos laxantes, infecção por bactérias e vírus através do consumo de água ou alimentos contaminados ou de uma pessoa para outra por meio das secreções salivares e nasais pela fala, tosse e espirros, e também pelo contato direto de germes presentes nas mãos e cabelos. Nos casos de alergias alimentares, está relacionada à fatores imunológicos.

Cuidados higiênicos como lavar sempre as mãos e de forma adequada, não assoprar a comida, não falar enquanto prepara ou alimenta a criança, e usar a touca são importantes para evitar a transmissão de microorganismos que podem causar diarreia.

CONSTIPAÇÃO

A constipação pode estar associada à baixa ingestão de líquidos e de alimentos ricos em fibras como frutas e hortaliças ou à aspectos psicológicos, como a mudança de ambiente na fase de adaptação à creche.

Alguns alimentos podem ajudar na melhora dos sintomas, mas a criança deve sempre ser acompanhada por um médico ou nutricionista.

EXEMPLOS DE ALIMENTOS LAXATIVOS (QUE SOLTAM O INTESTINO)

Espinafre, bortalha, couve, abóbora, quiabo, beterraba, mamão, abacate, caqui, manga, laranja, tangerina, feijões, farinha de milho e aveia.

EXEMPLOS DE ALIMENTOS CONSTIPANTES (QUE PRENDEM O INTESTINO)

Batata, cenoura, chuchu, arroz, macarrão, farinha de arroz, maisena, banana, maçã, maracujá, limão.

É importante observar a consistência das fezes da criança e comunicar aos pais qualquer intercorrência de saúde da criança.

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Ao introduzir um novo alimento, é importante observar a reação da criança.

Em alguns casos, em crianças suscetíveis, podem aparecer sintomas reativos do organismo como inchaço e/ou vermelhidão ao redor dos olhos, boca, nariz e orelhas, além de coceira, assaduras, vômito e manchas avermelhadas sobre a pele e alterações respiratórias. Por isso, a introdução de alimentos novos deve ser feita prioritariamente em casa, sob supervisão dos pais ou responsáveis.

Os pais devem ser orientados a observar a reação da criança e informar à creche para que esses alimentos não sejam oferecidos no ambiente escolar até que seja liberado pelo médico ou nutricionista. Caso os sintomas ocorram na creche, deverão ser comunicados ao responsável e deve-se evitar o contato direto ou indireto da criança com a substância causadora da alergia.

Em caso de inchaço das mucosas, boca, olhos, rouquidão e falta de ar, levar imediatamente a criança ao pronto-socorro mais próximo para medidas de contenção da reação anafilática.

ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA- ALERGIAS ALIMENTARES

SÉRIE PNAE - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Alergias Alimentares – AA

Alimentos e Ingredientes que devem ser evitados:

Alergia ao ovo

- Ovo;
- Clara (egg white);
- Gema (egg yolk);
- Albumina;
- Conalbumina;
- Flavoproteína;
- Fosvilina;
- Globulina;
- Grânulo;
- Lecitina;
- Lipoproteína de baixa densidade;
- Lipovitelina;
- Lisozima (E1 105);
- Livetina;
- Maionese;
- Merengue;
- Ovalbumina;
- Ovo em pó;
- Ovoglobulina;
- Ovomucina;
- Ovomucóide;
- Ovaltransferina;
- Ovovitelina;
- Plasma;
- Simplesse;
- Sólidos de ovo;
- Vitelina.

Alergia ao amendoim

- Amendoim;
- Proteína hidrolisada de amendoim;
- Castanhas artificiais ou naturais (risco de traços);
- Gordura vegetal (menos comum no Brasil);
- Óleo de amendoim;
- Farinha de amendoim;
- Marzipan;
- Manteiga de amendoim;
- Chili.

Alergia às castanhas

- Amêndoa;
- Pecã;
- Óleos vegetais, como o de amêndoa;
- Avelã;
- Pistache;
- Marzipan;
- Castanha de caju;
- Macadâmia;
- Castanha do Brasil (ou conhecida do Pará);
- Noz;
- Pinol;
- Glândula.

Alergia ao látex (síndrome látex-fruta)

- Abacate;
- Abacaxi;
- Acerola;
- Ameixa;
- Banana;
- Batata;
- Castanha portuguesa;
- Cherimóia;
- Damasco;
- Espinafre;
- Figo;
- Kiwi;
- Lichia;
- Mamão papaia;
- Mandioca;
- Manga;
- Maracujá;
- Melão;
- Pêssego;
- Pimentão;
- Tomate;
- Trigo sarraceno;
- Uva.

Para mais informações

Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar. (SBP, ASBAL 2007). www.asbal.org.br.
Guia prático de diagnóstico e tratamento da APLV mediada pela imunoglobulina E. (SBAN, 2012). www.asbal.org.br.
Cartilha da alergia alimentar. (Põe no Rótulo, Proteste, 2014). www.poenorotulo.com.br.
Conhecendo a alergia ao leite de vaca: série creches e escolas. www.alergiaaoleitedevaca.com.br.

Alergia às Proteínas do Leite - APLV

- Leite;
- Leite em pó;
- Leite condensado;
- Creme de leite;
- Manteiga (gordura de manteiga, óleo de manteiga, éster de manteiga);
- Caseína;
- Caseinato de amônio, cálcio, magnésio, potássio ou sódio;
- Composto lácteo;
- Fermento lácteo;
- Fosfato de lactalbumina;
- Gordura anidra de leite;
- Lactatos;
- Lactalbumina;
- Lactoferrina;
- Lactoglobulina;
- Lactose, lactulose e lactulona;
- Leiteinho;
- Mistura láctea;
- Proteína do leite;
- Proteína do soro;
- Proteína láctea;
- Proteínas do soro;
- Corante, sabor ou aroma de baunilha, caramelo, coco, leite, manteiga, margarina, queijo (podem conter traços – consultar o fabricante);
- Sólidos do leite;
- Soro de leite;
- Traços de leite;
- Whey protein.

Alergia à soja

- Lecitina;
- Farinha de soja;
- Proteína isolada de soja;
- Proteína texturizada;
- Gordura vegetal;
- Proteínas do soro;
- B-amilase;
- Lipoxigenase;
- Glicina;
- Conglicina;
- Globulinas;
- Hemaglutinina;
- Isoflavonas;
- Urease;
- Inibidor de tripsina;
- Alimentos à base de soja (edamame, tao-cho, natto, tao-si, tao-tjo, tempeh, teriyaki, tofu, shoyo, yuba, sulf).

Óleo de soja e derivados (o óleo de soja é considerado virtualmente isento de proteína da soja e, portanto, potencialmente seguro para alérgicos à soja. Como sua restrição tem implicações econômicas e sociais, deve-se avaliar a necessidade em conjunto com o médico).

Alergia ao trigo

- Farelo de trigo;
- Farinha de trigo;
- Flocos de trigo;
- Gérmen de trigo;
- Semente de trigo;
- Sémola de trigo;
- Semolina de trigo.

PROGRAMA
NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
PNAE

WWW.FNDE.GOV.BR 0800-616161

Essas orientações gerais não substituem prescrições individuais do médico, nutricionista ou outro profissional.



BASES PARA ELABORAÇÃO DO PLANEJAMENTO ALIMENTAR

O planejamento alimentar elaborado para atendimento aos escolares é pautado nas diretrizes de uma alimentação saudável, equilibrada, adequada à faixa etária, variada e saborosa.

Foram considerados os seguintes fatores:

- Faixa etária dos alunos;
- Recomendações nutricionais;
- Composição nutricional dos gêneros alimentícios;
- Adequação dos cardápios aos parâmetros propostos para a alimentação saudável e para a alimentação escolar;
- Avaliações da execução e da oferta das refeições;
- Testes de aceitabilidade realizados com os escolares;
- Hábitos alimentares;
- Tempo de permanência do aluno na Unidade Escolar;
- Safra de hortaliças e frutas;
- Oferta de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Custo-benefício da utilização de determinados gêneros alimentícios.



RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04/2026

“ Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.”

PLANO ALIMENTAR

As Unidades Escolares devem seguir os cardápios planejados pelo Annes Dias e disponíveis em anexo a este Guia Alimentar.

O Plano Alimentar é composto por cardápios distribuídos em 04 semanas (A, B, C e D).

De acordo com o tempo de permanência do aluno na escola são ofertadas diferentes tipos de refeições, adequadas ao horário em que são servidas em atendimento às necessidades nutricionais dos escolares.



O horário de distribuição das refeições deve ser adequado ao alimento e ao tipo de refeição (*Resolução nº 04/2026, art. 17, §4º*). Inadequações no horário, desrespeitam a cultura alimentar, podendo afetar o estado nutricional do aluno, levando à obesidade e/ou carências nutricionais.

O horário de fornecimento das refeições é primordial para uma boa adesão e melhoria da aceitabilidade dos cardápios.

Devido a ampla extensão da rede de ensino da nossa cidade, as CRE devem obedecer a escala, a seguir, evitando assim intercorrências no abastecimento de gêneros alimentícios no mercado

CRE	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
1ª, 2ª e 3ª	A	B	C	D
4ª, 5ª, 6ª e 11ª	B	C	D	A
7ª e 8ª	C	D	A	B
9ª, 10ª	D	A	B	C

CÓDIGOS DOS CARDÁPIOS

Cada cardápio possui um código que o identifica no SISGEN – Sistema de Gêneros Alimentícios





COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

⇒ Os cardápios são, diariamente, compostos por alimentos fontes dos diferentes nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento dos escolares.

⇒ São disponibilizadas fichas de preparação, com técnicas que garantam a preservação dos nutrientes dos alimentos, de forma atrativa, saborosa e que incentivam a boa aceitação dos alunos.

	Alimentos que compõem os cardápios
CEREAL	Arroz, macarrão, milho, farinhas (amido de milho, mandioca, trigo, fubá, flo-cão de milho, aveia), pães caseiros feitos na creche, canjica, tapioca
LEGUMINOSA	Feijão cores (preto, carioca, fradinho, branco), grão de bico
PROTEINA	Carne bovina, fígado bovino, frango (file, coxa e sobrecoxa), peixe, moela, ovos, leite, iogurte natural
HORTALIÇA A	Acelga, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, betalha, repolho, repolho roxo, tomate, abobrinha, berinjela
HORTALIÇA B	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem
HORTALIÇA C	Aipim, batata, batata-doce, batata baroa, inhame
FRUTA	Abacate, abacaxi, banana, caqui, laranja, maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, tangerina
Gorduras e Temperos	Alho, azeite, cebola, cebolinha, cheiro-verde, coentro, hortelã, louro, manjericão, óleo de soja, orégano, pimentão, sal, salsa.

Sobremesa - FRUTAS

- A fruta é servida diariamente como sobremesa.
- Semanalmente, deverá ser servida, no mínimo, três variedades de frutas como sobremesa, de acordo com a safra e a frequência estipulada.
- Preferencialmente, servir abacaxi, mamão, laranja ou tangerina nos dias em que os cardápios forem compostos por ovos, para aumentar a biodisponibilidade do ferro nestas refeições.



REFEIÇÕES FORNECIDAS

As refeições planejadas devem ser fornecidas em horário compatível com o tipo de refeição a ser servida, ao horário biológico e social dos alunos, respeitada a cultura alimentar.

O horário de oferecimento das refeições é primordial para uma boa adesão e aceitabilidade dos cardápios.

DESJEJUM	Deverá ser servido na entrada, no horário do início da manhã, com intervalo de no mínimo 2 horas antes do horário do almoço, uma vez que a biodisponibilidade do cálcio é prejudicada quando da ingestão conjunta com alimentos fonte de ferro.
ALMOÇO	Deverá ser servido após às 10h30m , em horário compatível a esta refeição.
LANCHE	Deverá ser servido no horário da tarde, com intervalo de no mínimo 2 horas após o horário do almoço, uma vez que a biodisponibilidade do cálcio é prejudicada quando da ingestão conjunta com alimentos fonte de ferro.
LANCHE IV	Deverá ser servido no horário da tarde, com intervalo de no mínimo 2 horas após o horário do almoço, uma vez que a biodisponibilidade do cálcio é prejudicada quando da ingestão conjunta com alimentos fonte de ferro.
JANTAR	Deverá ser servido após às 16h em horário compatível a esta refeição, próximo ao horário da saída.
As refeições fornecidas deverão ser compatíveis com o tipo de atendimento.	

- Os alunos com atendimento em turno parcial **manhã** deverão receber as seguintes refeições: Desjejum e Almoço
- Os alunos com atendimento em turno parcial **tarde** deverão receber as seguintes refeições: Lanche e Jantar
- Os alunos com atendimento em turno único de **7h** e de **8h**, terminando às 14:30h e 15:30h respectivamente, deverão receber as seguintes refeições: Desjejum, Almoço e Lanche IV. Poderá ser servido o Jantar para as Unidades que o fizerem após as 16h.

Número de refeições preparadas/servidas

As Unidades Escolares devem, semanalmente, e sempre que necessário, avaliar o número de refeições servidas, e de sobremesa a fim de ajustar o número utilizado para o cálculo de pedido de gêneros alimentícios evitando desperdícios.

O número de refeições a serem servidas deverá estar sempre adequado à real necessidade do dia, devendo variar de acordo com a aceitação de cada cardápio, o dia da semana e o período do ano. O controle sistemático das refeições preparadas e servidas evita desperdícios e faltas desnecessárias.

REFEIÇÕES FORNECIDAS

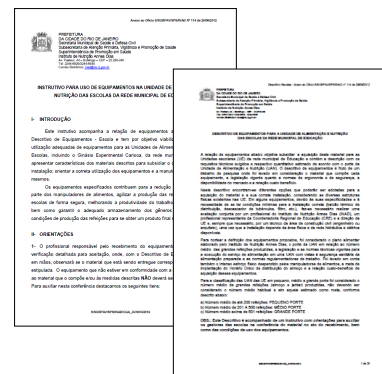
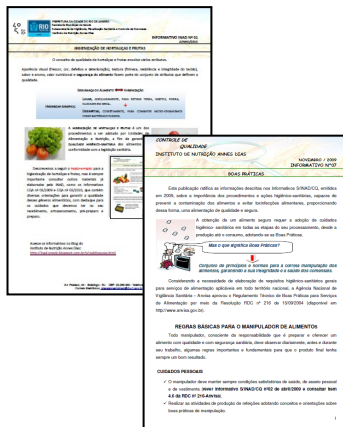
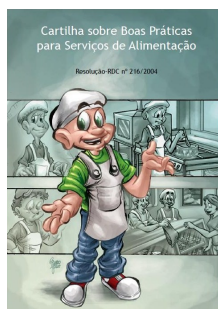
OUTRAS REFEIÇÕES FORNECIDAS

<p>REFEIÇÃO EXTRAORDINÁRIA Ref. 34 Cód.340</p>	<p>Poderá ser utilizada em substituição ao almoço, após um período prolongado de recesso escolar, quando a aquisição, armazenamento e pré-preparo dos gêneros ficam comprometidos.</p>
<p>CARDÁPIO DE ANIVERSÁRIO E LANCHE FESTIVO Ref. 66 Cód.111</p>	<p>Planejado para ocorrer em comemorações de aniversário e datas festivas (Dia das Crianças e outros), em substituição ao cardápio de Lanche, uma vez por mês. (opcional)</p>
<p>ALMOÇO FESTIVO Ref. 69 Cód.401</p>	<p>Este cardápio faz parte do Plano Alimentar na semana D e pode ser usado em datas festivas, em substituição ao cardápio de almoço nas demais semanas. (opcional)</p>
<p>CARDÁPIO DE PÁSCOA Ref. 65 Cód.430</p>	<p>Planejado para ocorrer na semana anterior à Páscoa, em substituição a um cardápio de almoço ou jantar.</p>
<p>LANCHE JUNINO Ref. 13 Cód.5/810</p>	<p>Planejado para ocorrer nos meses de junho e julho poderá ser utilizado o Lanche Junino, uma vez por mês, em substituição ao cardápio do Lanche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cardápio 5 - Canjica para crianças maiores de 3 anos e 11 meses. • Cardápio 810 - Bolo Junino e suco para crianças menores de 3 anos e 11 meses. Não contém açúcar simples adicionado.
<p>CARDÁPIO QUILOMBOLA Ref. 67 Cód.735</p>	<p>Planejado para ocorrer no mês de novembro na Semana da Consciência Negra, em substituição a um cardápio de almoço ou jantar.</p>
<p>CEIA DE NATAL Ref. 21 Cód.800</p>	<p>Deverá ser servida no mês de dezembro, em substituição a um dos cardápios de almoço ou jantar.</p>
<p>LANCHE PARA ATIVIDADES EXTERNAS Ref. 46 Cód.143</p>	<p>Planejado para ser utilizado quando os alunos participarem de atividades curriculares externas.</p>
<p>LEI - LANCHE EMERGENCIAL INDIVIDUAL Ref. 8 Cód.86/87</p>	<p>Poderá ser usado quando as unidades escolares tiverem limitações de infraestrutura ou recursos humanos para o preparo dos cardápios das refeições planejadas. Estas refeições são de caráter estritamente provisório, de uso restrito, para curto período de tempo, já que sua composição nutricional atende parcialmente as necessidades nutricionais em relação ao Planejamento Alimentar. Está cadastrado somente para o segmento 30.</p>

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

As orientações quanto as boas práticas na manipulação de alimentos, incluindo aquisição, estocagem, armazenamento, pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios, distribuição das refeições, uniformes, higiene pessoal dos manipuladores, assim como as condições de infraestrutura, materiais, equipamentos e a rotina no serviço de alimentação e nutrição estão disponíveis nos seguintes materiais:

- ⇒ Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 e alterações vigentes - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <https://www legisweb.com.br/legislacao/?id=268621>
- ⇒ Manual do Preparador e Manipulador de Alimentos - Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/web/sms/alimentacao-e-nutricao>;
- ⇒ Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução - RDC nº 216/2004 - Disponível em: http://anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf
- ⇒ Informativos, descritivos de equipamentos, de utensílios, de uniformes e de equipamentos de proteção individual (EPI). Os Descritivos e os Instrutivos com as especificações técnicas detalhadas, foram encaminhadas à SME/CAE e também podem ser solicitados ao Annes Dias.



RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 04, de 26/02/2026
Art. 42 - Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E UNIFORME DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A utilização de equipamentos, utensílios e uniformes adequados contribuem para a segurança dos alimentos, refeições e manipuladores, garantindo a qualidade do alimento, evitando desperdício, acidentes de trabalho, otimizando o tempo disponível para o preparo, proporcionando a execução de refeições seguras e de qualidade.

Para subsidiar as aquisições de equipamentos e utensílios, uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI) para as Unidades Escolares, a UNAD elaborou material com especificações técnicas detalhadas, de acordo com as Normas Técnicas vigentes, características ergonômicas, estrutura física e número de refeições servidas. Para o uso adequado dessas ferramentas, foram elaborados também Instrutivos com o objetivo de orientar às aquisições e utilização dos mesmos.

- Descritivo de equipamentos
- Descritivo de utensílios
- Descritivo de uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI).

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

São as principais ferramentas de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que possibilitam a execução das tarefas, contribuindo para melhoria da produtividade no trabalho e obtenção de refeições de qualidade higiênico-sanitária seguras.

UNIFORME

O uso de uniforme adequado e completo tem como objetivo padronizar o vestuário dos manipuladores de acordo com as atividades desenvolvidas, favorecer a manutenção das condições de higiene na manipulação de alimentos e proteger a saúde e segurança do funcionário.



EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)



A utilização de EPI visa garantir a realização das tarefas com segurança, protegendo-os contra riscos de acidentes e/ou doenças do trabalho, contribuindo para a manutenção da saúde.

Link de acesso aos cursos IVISA/RIO:

<https://vigilanciasanitaria.prefeitura.rio/cursos-gratuitos/>



Os Descritivos e Instrutivos com as especificações e orientações técnicas detalhadas, foram encaminhadas à SME/CAE e podem ser solicitadas ao UNAD.

RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O recebimento de gêneros/produtos alimentícios em condições adequadas e seguras, é fundamental para garantir a qualidade das refeições servidas. Para tanto, torna-se necessário a observância dos procedimentos para o recebimento dos mesmos, descritos no Termo de Referência, parte integrante do Edital. Além destes, orientamos a consulta aos seguintes documentos no ato do recebimento:

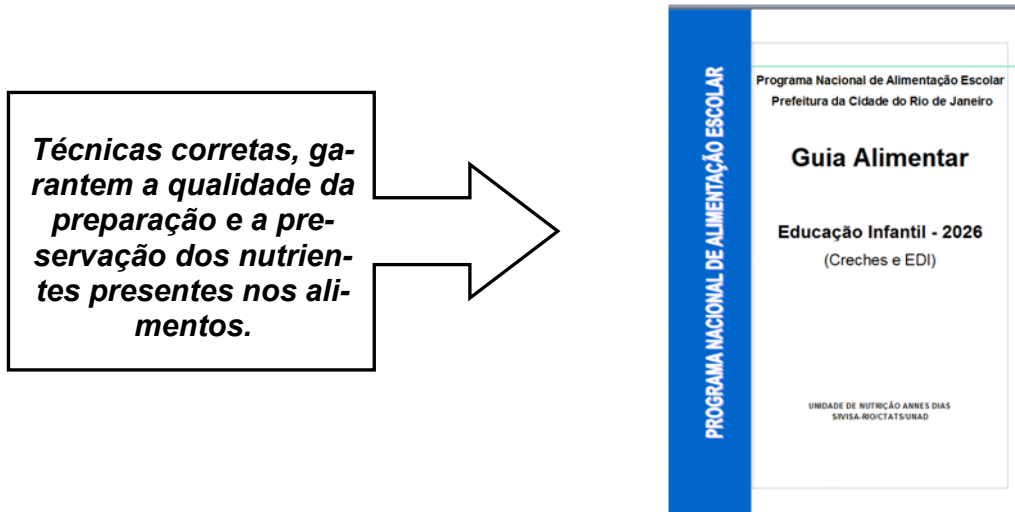
- ⇒ Descritivo de Gêneros Alimentícios – detalha as características do alimento, o tipo de embalagem e o conteúdo líquido.
- ⇒ As orientações em relação ao recebimento e armazenamento dos alimentos descritas nos diversos documentos que subsidiam a execução do PNAE (Guia Alimentar, Caderno de Fichas de Preparações, Informativos e Comunicados, e quantitativos de gêneros gerados pelo SISGEN).
- ⇒ Sempre que ocorrer qualquer irregularidade na entrega de alimentos, notificar a CRE para ciência e encaminhamentos necessários.
- ⇒ Diante de qualquer não conformidade em relação ao veículo ou ao funcionário que entrega os gêneros alimentícios, que comprometa a qualidade do alimento, é importante que a entrega seja recusada, solicitando a reposição nas condições adequadas.
- ⇒ A quantidade de gêneros armazenados na despensa deverá ser compatível com a necessidade semanal. Os gêneros excedentes deverão ser abatidos do total gerado pelo SISGEN nos pedidos subsequentes.
- ⇒ No período que antecede às Férias Escolares, atentar para o quantitativo de gêneros pedidos no SISGEN, para que não permaneçam gêneros armazenados na despensa durante o período do Recesso.



A falta de padrão de qualidade dos alimentos no recebimento, expõe a Unidade à aquisição de gêneros alimentícios inadequados para a produção das refeições, os quais serão, somente no momento do pré-preparo, reconhecidos como impróprios, acarretando riscos de contaminação e de prejuízos financeiros. (SILVA NETO, 2006).

PREPARO DAS REFEIÇÕES

O Caderno de Fichas de Preparações – 2026, parte integrante do Guia Alimentar, subsidia as Unidades Escolares no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.



- ➡ A ficha de preparação contém informações quanto as quantidades dos ingredientes e à técnica de preparo visando garantir o rendimento, a apresentação, a qualidade da preparação e a preservação dos nutrientes presentes nos alimentos.
- ➡ A quantidade per capita de cada alimento que compõem as preparações, assim como a porção de alimento preparado a ser servido, estão discriminados de acordo com a faixa etária, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.
- ➡ A quantidade per capita cadastrada no segmento 20 refere-se ao adulto, devendo ser utilizado o porcionamento do segmento 19, descrito nas fichas de preparação, em dobro para o adulto, considerando o Decreto nº 12.365/1993.
- ➡ As demais orientações contidas no Caderno de Fichas de Preparações, visam nortear as boas práticas de manipulação dos alimentos.

Programa Nacional de Alimentação Escolar Guia Alimentar - Caderno de Fichas de Preparações - Educação Infantil - 2026												
Ficha de Preparações												
Cód. 367 Arroz, Feijão Branco, Escarofalado de peixe com batata, Adoçoa e Chuchu												
QUANTIDADE PARA 10												
6 A 11 MESES				12 MESES E 01 ANO				4 ANOS E 5 ANOS E 11 MESES				
Ingredientes	Arroz	Feijão	Peixe	Total	Arroz	Peixe	Adoçoa	Chuchu	Peixe	Adoçoa	Peixe	Adoçoa
Arroz	100g			100g	200g				200g			
Feijão		100g		100g		100g				100g		
Peixe			100g	100g							100g	
Adoçoa							100g					100g
Chuchu								100g				100g
Sal	1,5g	1,5g	4,5g	7,5g	3,0g	3,0g	3,0g	3,0g	3,0g	3,0g	3,0g	3,0g
Óleo	10g	10g	20g	40g	20g	20g	20g	20g	20g	20g	20g	20g
Peixe sem pele	100g			100g				100g				100g
Óleo	1g	1g	2,0g	4,0g	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g
Adoçoa		5,0g		5,0g		5,0g		5,0g		5,0g		5,0g
Peixe					200g	200g			200g	200g		
Óleo					10g	10g			10g	10g		
Peixe sem pele					5g	5g			5g	5g		
Óleo					10g	10g			10g	10g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Chuchu					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe					100g	100g			100g	100g		
Adoçoa					100g	100g			100g	100g		
Peixe												

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

➡ Distribuição das refeições

- Para garantia da segurança e da conservação dos alimentos, os cardápios devem ser preparados o mais próximo possível do horário de distribuição, com antecedência máxima de 3 horas e mantidos em temperatura acima de 60°C (preparações quentes), e abaixo de 5°C (preparações frias). Para a distribuição as preparações deverão ser dispostas em cubas apropriadas aos balcões térmicos.
- Os alimentos para distribuição deverão ser colocados em cubas, em quantidades menores e reabastecidos conforme a necessidade, não devendo ser sobrepostas;
- As preparações devem ser servidas com utensílios adequados ao tipo de preparação, de acordo com o Descritivo e Instrutivo de Utensílios elaborados pelo UNAD, devidamente higienizados em bom estado de conservação;
- Seguir o porcionamento estipulado nas fichas de preparações garantindo que o aluno receba a quantidade de cada preparação de acordo com sua faixa etária;
- Para garantir a oferta das quantidades adequadas, orientamos que seja inicialmente pesada a porção de cada alimento;
- É vedada a organização antecipada das preparações no prato e sua consequente exposição à temperatura ambiente;
- As frutas deverão ser devidamente higienizadas e **servidas em potes ou pratos de sobremesas** nas porções estabelecidas, picadas ou amassadas de acordo com a faixa etária, aceitação e o grau de desenvolvimento da criança;
- Todas as preparações deverão ser oferecidas garantindo apresentação, sabor, consistência e temperatura adequadas.
- Para o controle de qualidade da alimentação servida, a Unidade Escolar deverá seguir as orientações elaboradas pelo UNAD sobre recepção, armazenamento de gêneros, preparo da refeição, higiene do manipulador e do ambiente, dentre outras que estão contidas nos diversos documentos que subsidiam a execução do PNAE (Guia Alimentar, Caderno de Fichas de Preparação, Informativos e Comunicados), os quais são elaborados e/ou atualizados, de acordo com a necessidade.



Tempo médio de 20 minutos, por criança,
para a realização das refeições.

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



O ato de comer representa um prazer. É agradável apreciar a apresentação dos alimentos no prato, sentir seu aroma, sua textura e seu sabor. Uma alimentação torna-se equilibrada quando garantimos todos os nutrientes necessários à saúde em quantidades adequadas.

⇒ Refeitório

- As refeições deverão ser servidas em ambiente tranquilo e prazeroso, que ofereça conforto, em local que atenda aos requisitos de limpeza, arejamento e iluminação;
- Manter um fluxo adequado de entrada e saída dos alunos para recebimento das refeições;
- Provido de lavatório, de dispenseres abastecidos com sabonete líquido e com papel toalha não reciclado para os alunos realizarem a higiene das mãos, e coletor de resíduo com tampa e acionamento por pedal;
- Acesso a água filtrada e fresca. Deverão ser disponibilizados, próximo ao bebedouro, copos/canecas acondicionados em caixa organizadora com tampa e outra caixa organizadora para depósito dos copos /canecas usados para posterior higienização;
- Mesas e cadeiras adequadas à faixa etária e em número suficiente, providas de tampo liso e material impermeável;
- Evitar ornamentos como enfeites, plantas e toalhas próximo ao balcão de distribuição e áreas próximas ao consumo; pois estes representam risco de contaminação aos alimentos;
- Dispor de lixeira com pedal e tampa, provida de saco de lixo, para o descarte de eventuais restos de alimentos dos pratos. Esta deve estar localizada próximo ao local de devolução dos utensílios sujos, evitando a contaminação cruzada entre o fluxo de recebimento dos alimentos e o descarte dos restos.
- Utensílios, como talheres e copos/canecas, não devem ser de uso compartilhado durante as refeições.



De acordo com a resolução vigente, os cardápios devem estar disponíveis para toda comunidade escolar em lugar visível e acessível.

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
I - 8905 - CARNES, AVES E PEIXES		
89.05.01 - CARNE BOVINA		
01.007-36	FÍGADO BOVINO, CONGELADO, DEVENDO SER FORNECIDO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO CADA PEÇA INDIVIDUALMENTE ACONDICIONADA, COM NO MÁXIMO 3KG.	KG
01.008-17	CARNE BOVINA PATINHO, SEM OSSO, COM O MÁXIMO DE 10% DE GORDURA, CONGELADA, DEVENDO SER FORNECIDA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO CADA PEÇA INDIVIDUALMENTE ACONDICIONADA, COM NO MÁXIMO 3KG.	KG
01.014-65	CARNE BOVINA MÚSCULO, SEM OSSO, COM O MÁXIMO DE 10% DE GORDURA, CONGELADA, DEVENDO SER FORNECIDA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO CADA PEÇA INDIVIDUALMENTE ACONDICIONADA, COM NO MÁXIMO 3KG.	KG
89.05.03 - CARNE DE AVES		
03.021-00	CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA), SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADA, DEVENDO SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM NO MÁXIMO 3KG.	KG
03.007-43	CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO), SEM OSSO, SEM PELE, CONGELADA, DEVENDO SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM NO MÁXIMO 3KG.	KG
03.004-09	MOELA, FRANGO, LIMPA, CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM 1KG.	KG
89.05.04 - PEIXES		
04.029-02	PEIXE (TILÁPIA), EM FILÉ, SEM PELE, SEM ESPINHA, CONGELADO, DEVENDO SER FORNECIDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM 800G	KG

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
II - 8910 - OVOS E LATICÍNIOS, 8940 e 8955 - DIETÉTICOS		
89.10.08 - OVOS		
08.004-18	OVO, GALINHA, BRANCO, CLASSE A , TIPO MEDIO, PESANDO NO MINIMO 60G UNIDADE , DE ACORDO C/ A RISSPOA/M.A, RESOLUCAO N.5 DE 5/7/91 CIPOA/MA.S/ SUJIDADES,FUNGOS, COR, ODOR E SABOR ANORMAIS. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPECAO OFICIAL,SEM TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. EM BANDEJAS DE PAPELAO FORTE, COM 30 UNID, PROTEGIDOS POR PVC, COM DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, CARIMBO DO SIF E NOME DO PRODUTOR. TRANSPORTADO EM CAIXAS DE PAPELAO COM NO MINIMO 10 BANDEJAS.TRANSPORTADO EM VEICULO FECHADO E REFRIGERADO, TEMPERATURA ENTRE 04 E 10°C.	UN
08.005-07	OVO, GALINHA, CAIPIRA, CLASSE A , TIPO MEDIO, PESANDO NO MINIMO 60G UNIDADE , DE ACORDO C/A RISSPOA/M.A, RESOLUCAO N 5 5/7/91 CIPOA/MA. SEM SUJIDADES, FUNGOS, COR, ODOR E SABOR ANORMAIS. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPECAO OFICIAL, SEM TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. EM BANDEJAS DE PAPELAO FORTE, COM 20 UNIDPROTEGIDOS POR PVC, COM DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, CARIMBO DO SIF E NOME DO PRODUTOR. TRANSPORTADO EM CAIXAS DE PAPELAO COM NO MINIMO 10 BANDEJAS.TRANSPORTADO EM VEICULO FECHADO E REFRIGERADO, TEMPERATURA ENTRE 04 E 10°C.	UN
89.10.09 - LEITE		
09.001-29	LEITE EM PÓ DESNATADO, INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 300G.	UN
09.002-00	LEITE, PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 400G.	UN
09.008-03	LEITE INTEGRAL, UAT (UHT) ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL CARTONADA ASSÉPTICA, COM 1 LITRO.	UN
09.025-04	LEITE DE VACA EM PÓ, INSTANTÂNEO, SEM LACTOSE, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 300G	UN
89.10.10 - DERIVADOS DO LEITE		
10.005-04	MANTEIGA EXTRA, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM 200G.	UM
10.034-49	QUEIJO PROCESSADO UHT, TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA ORIGINAL COM 08 UNIDADES, COM NO MÍNIMO 17G CADA.	UM
10.030-15	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 150G.	UM
10.035-20	IOGURTE DESNATADO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM ORIGINAL DE NO MÍNIMO 170G	UN
89.40.32 - DIETÉTICOS		
32.016-42	ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO, EDULCORANTE ESTÉVIA, EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 25ML.	UN

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
CONTINUAÇÃO	89.40.33 - DIETÉTICOS	
33.017-87	FÓRMULA INFANTIL, SEM LACTOSE, PÓ, A BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, CONTENDO MALTODEXTRINA, COM NO MÍNIMO 95% DE ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.024-06	FÓRMULA INFANTIL, AR, PÓ, A BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE, MALTO-DEXTRINA, AMIDO MODIFICADO E LACTOSE, COM GORDURA LÁCTEA E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.030-54	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE FENILALANINA, 1 A 8 ANOS, PÓ, ISENTA DE FENILALANINA, CONTENDO UMA MISTURA DE AMINOÁCIDOS, APRESENTANDO EM 100G DO PRODUTO O MÍNIMO DE 60G DE PROTEÍNA, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E ELEMENTOS TRAÇOS, DESTINADA A CRIANÇAS DE 1 A 8 ANOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 500G.	UN
33.057-74	FÓRMULA INFANTIL, HIDROLIZADO PROTEICO DO LV, SEM LACTOSE, PÓ, SEMI-ELEMENTAR, A BASE DE HIDROLISADO DO LEITE, POLÍMEROS DE GLICOSE, COM NO MÍNIMO 40% DE TCM, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.059-36	PÓ, ELEMENTAR, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM 100% DE AMINOÁCIDOS LIVRES, 100% DE MALTODEXTRINA, 100% DE OLEOS VEGETAIS, COM ADICAO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, DESTINADA A CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 400G.	UN
33.061-50	FÓRMULA INFANTIL, PÓ, À BASE DE PROTEÍNAS, EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DE LEITE, COM LACTOSE, ISENTA DE SACAROSE, COM NO MÍNIMO 95% DE ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.064-01	FÓRMULA INFANTIL, DE SEGUIMENTO (A BASE DE LEITE DE VACA), PÓ, CONTENDO DE 60 A 70 KCAL/100ML DE FÓRMULA RECONSTITUÍDA E COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO POR 100 KCAL DE 1,8 A 3,5 G DE PROTEÍNA, DE 4,0 A 6,0G DE GORDURA, DE 300 A 1400MG DE ÁCIDO LINOLEICO, DE 9,0 A 14,0G DE CARBOIDRATOS; DE 0,9 A 2,0 MG DE FERRO; EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.092-57	FORMULA INFANTIL, ELEMENTAR, PÓ, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM 100% DE AMINOÁCIDOS LIVRES, 100% DE MALTODEXTRINA, 100% DE ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
33.109-30	FÓRMULA INFANTIL, AR, PÓ, A BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE, MALTO-DEXTRINA, AMIDO MODIFICADO E LACTOSE, COM GORDURA LÁCTEA E ÓLEOS VEGETAIS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 800G.	UN
33.138-74	ALIMENTO DIETETICO, SOJA, EM PO, A BASE DE MISTURA DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA C/ SACAROSE, ISENTO DE LACTOSE, C/ ADICAO DE VITAMINAS E MINERAIS, CONTENDO AATÉ 65 KCAL P/ 100 ML DO PRODUTO ALIMENTICIO RECONSTITUÍDO, COM, NO MINIMO,ATE 130 MG DE CALCIO E NO MAXIMO ATÉ 115 MG DE SODIO EM 100 KCAL,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 300G.	UN

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
CONTINUAÇÃO	89.40.34 - DIETÉTICOS	
34.003-35	COMPLEMENTO ALIMENTAR ,PÓ, LÁCTEO COM SACAROSE, EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
34.030-08	COMPLEMENTO ALIMENTAR, SEM LACTOSE, PÓ, FÓRMULA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA USO PEDIÁTRICO, POLIMÉRICA, NORMOCALÓRICA (1,0-1,2KCAL/ML), COM SACAROSE, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, ATENDENDO ÀS RECOMENDAÇÕES DIÁRIAS (RDA) PARA CRIANÇAS DE 1 A 10 ANOS DE IDADE, COM OU SEM SABOR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
34.098-04	PÓ, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, PARA LACTENTES (0-12 meses), COM 60 A 70 KCAL/100 ML DE FÓRMULA RECONSTITUÍDA E COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO POR 100 KCAL: DE 2,0 A 3,0 G DE PROTEÍNA; DE 4,0 A 6,0 G DE GORDURA; DE 600 A 1000 MG DE ÁCIDO LINOLÉICO; DE 10,0 A 14,0 G DE CARBOIDRATOS (100% MALTODEXTRINA), ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE, MÁXIMO DE 2,0 MG DE FERRO, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 400G.	UN
34.097-15	PÓ, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, PARA LACTENTES (0-12 meses), COM 60 A 70 KCAL/100 ML DE FÓRMULA RECONSTITUÍDA E COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO POR 100 KCAL: DE 2,0 A 3,0 G DE PROTEÍNA; DE 4,0 A 6,0 G DE GORDURA; DE 600 A 1000 MG DE ÁCIDO LINOLÉICO; DE 10,0 A 14,0 G DE CARBOIDRATOS (100% MALTODEXTRINA), ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE, MÁXIMO DE 2,0 MG DE FERRO, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 800G.	UN
34.100-55	PÓ, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, PARA CRIANÇAS (1-3 ANOS), COM 60 A 70 KCAL/100 ML DE FÓRMULA RECONSTITUÍDA E COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO POR 100 KCAL: DE 2,0 A 3,0 G DE PROTEÍNA; DE 5,0 A 6,0 G DE GORDURA; DE 700 A 1000 MG DE ÁCIDO LINOLÉICO; DE 10,0 A 12,0 G DE CARBOIDRATOS (100% MALTODEXTRINA), ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE, MÁXIMO DE 2,0 MG DE FERRO, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 800G.	UN
34.102-17	PÓ, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, PARA CRIANÇAS (A PARTIR DOS 3 ANOS), COM 60 A 70 KCAL/100 ML DE FÓRMULA RECONSTITUÍDA E COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO POR 100 KCAL: DE 2,0 A 3,0 G DE PROTEÍNA; DE 4,0 A 5,0 G DE GORDURA; DE 500 A 900 MG DE ÁCIDO LINOLÉICO; DE 12,0 A 14,0 G DE CARBOIDRATOS (100% MALTODEXTRINA), ISENTA DE SACAROSE E LACTOSE, MÁXIMO DE 3,0 MG DE FERRO, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 800G.	UN
37.007-20	SUPLEMENTO ALIMENTAR, EM PO, A BASE DE AMINOACIDOS LIVRES, HIPERLIPIDICO, COM OLEOS VEGETAIS, ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS, ISENTO DE GLUTEN, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 400G.	UN
90.006-30	ALIMENTO PO, 100% AMINOACIDOS LIVRES, COM AMIDO PRE-GELATINADO, 100% OLEOS VEGETAIS, ISENTO DE FIBRAS, COM ADICAO DE VITAMINAS E MINERAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 400G.	UN
89.55. 43.008-44	LEITE DE ARROZ, PÓ, À BASE DE ARROZ, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, CONTENDO 1500MG DE CÁLCIO EM 100G DO PRODUTO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN, SABOR BAUNILHA, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
III - 8915 - LEGUMINOSAS, CEREAIS, HORTALIÇAS E FRUTAS		
89.15.11 - LEGUMINOSAS E CEREAIS		
11.005-45	MILHO, CANJICA GRUPO ESPECIAL SUBGRUPO DESPELICULADO, CLASSE BRANCA, TIPO 2, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 500G.	UN
11.016-06	ARROZ POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, EM EMBALAGEM ORIGINAL. COM 1 KG.	UN
11.018-60	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, CLASSE PRETO, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM 1KG.	UN
11.020-84	FEIJÃO CARIOCA GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	UN
11.019-40	FEIJÃO BRANCO, GRUPO 1, CLASSE BRANCO, TIPO 1, EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
11.038-03	GRÃO DE BICO, GRUPO 1, CLASSE TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G	UN
11.031-37	PROTEINA TEXTURIZADA, SOJA ESCURA, GRÂNULOS PEQUENOS, EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 250G.	UN

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
	89.15.12 - HORTALIÇAS	
12.002-56	ABÓBORA MADURA, COM PESO MÁXIMO DE 5KG A UNIDADE.	KG
12.003-37	ABOBRINHA EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 200 E 300G).	KG
12.072-69	ACELGA, EXTRA.	KG
12.004-18	AGRIÃO EXTRA, SEM FLORES.	KG
12.005-07	AIPIM EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 300E 400G).	KG
12.007-60	ALHO GRUPO BRANCO OU ROXO.	KG
12.071-88	BATATA BAROA, EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150G E 300G).	KG
12.009-22	BATATA DOCE EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150 E 300G).	KG
12.010-66	BATATA LAVADA EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150 E 300G).	KG
12.011-47	BERINJELA, EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150G. E 350G).	KG
12.012-28	BERTALHA EXTRA.	KG
12.013-09	BETERRABA EXTRA, SEM RAMA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 200 E 300G).	KG
12.014-90	BRÓCOLIS, EXTRA.	KG
12.015-70	CEBOLA EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 120 E 200G).	KG
12.016-51	CENOURA EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150 E 250G).	KG
12.017-32	CHEIRO VERDE EXTRA.	KG
12.018-13	CHICÓRIA EXTRA.	KG
12.019-02	CHUCHU, EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 200 E 300G).	KG
12.020-38	COENTRO, EXTRA.	KG
12.021-19	COUVE COMUM, EXTRA.	KG
12.022-08	COUVE-FLORES EXTRA, SEM RAMA, COM PESO MÍNIMO DE 1KG A UNIDADE.	KG
12.024-61	ESPINAFRE, EXTRA.	KG
12.036-03	HORTELÃ, EXTRA.	KG
12.026-23	INHAME, EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 150G. E 250G).	KG
12.037-86	LOURO, VERDE.	KG
12.074-20	MANJERICÃO, EXTRA.	KG
12.029-76	MILHO VERDE, ESPIGA TAMANHO MÉDIO.	KG
12.032-71	PIMENTÃO VERDE EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 120 E 200G).	KG
12.034-33	REPOLHO EXTRA (PESO ENTRE 500 E 1000G).	KG
16.034-58	REPOLHO ROXO EXTRA (PESO ENTRE 500 E 1000G).	KG
12.073-40	SALSA, EXTRA.	KG
12.025-42	TOMATE EXTRA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 120 E 200G).	KG
12.023-80	VAGEM MANTEIGA EXTRA.	KG

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
	89.15.13 - FRUTAS	
13.001-29	ABACATE EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 600G A UNIDADE.	KG
13.031-44	ABACAXI, EXTRA, SEM RAMA LATERAL, COM COROA, TAMANHO MÉDIO (PESO ENTRE 1,5 E 1,8KG).	KG
13.004-71	BANANA PRATA EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 120G A UNIDADE.	KG
13.005-52	CAQUI EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 140G A UNIDADE.	KG
13.008-03	LARANJA LIMA EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 150G A UNIDADE.	KG
13.010-10	LARANJA PÊRA, EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 150 G A UNIDADE.	KG
13.011-09	LARANJA SELETA, EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 200G A UNIDADE.	KG
13.012-81	LIMÃO TAITI , TIPO EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 80G A UNIDADE.	KG
13.013-62	MAÇÃ NACIONAL EXTRA, NÃO ÁCIDA, COM PESO MÉDIO DE 120G A UNIDADE.	KG
13.006-33	MAMÃO FORMOSA, EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 2KG A UNIDADE.	KG
13.055-11	MANGA PALMER, EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 450G A UNIDADE.	KG
13.022-53	MARACUJÁ, AMARELO, EXTRA, COM PESO MÉDIO DE 100G A UNIDADE.	KG
13.018-77	MELANCIA EXTRA, COM PESO ENTRE 5KG E 10KG,A UNIDADE.	KG
13.019-58	MELÃO EXTRA, COM PESO MÁXIMO DE 3KG A UNIDADE.	KG
13.015-24	TANGERINA MURKOTE, COM PESO MÉDIO DE 150G A UNIDADE.	KG
13.016-05	TANGERINA PONKAN, COM PESO MÉDIO DE 200G A UNIDADE.	KG

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
IV - 8920 - FARINHAS, MASSAS, BISCOITOS E PRODUTOS PANIFICADOS		
89.20.16 - FARINHAS, AMIDOS, FLOCOS E CORRELATOS		
16.052-89	AVEIA, FARINHA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 200G.	UN
16.054-40	AVEIA, FLOCOS FINOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 200G.	UN
16.022-63	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO 1, SECA, FINA, BRANCA, CRUA, EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	UN
16.065-01	FARINHA DE MILHO FLOCADA, EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G	UN
16.009-96	AMIDO, MILHO, EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
16.012-91	FUBÁ, MILHO EXTRA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	UN
16.013-72	TAPIOCA, GRANULADA, TIPO 1, EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 500G.	UN
16.020-00	FARINHA TRIGO, TIPO 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 1KG .	UN
16.016-15	FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL 100G.	UN
16.032-35	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTANEO, EM EMBALAGEM ORIGINAL , NO MÍNIMO 10G.	UN
89.20.17 - MASSAS		
17.006-05	MASSA ALIMENTÍCIA, PARAFUSO COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
17.004-35	MASSA ALIMENTÍCIA, FIDELINHO, COM OVOS, N. 10, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
17.008-69	MASSA ALIMENTÍCIA, PADRE NOSSO, COM SEMOLINA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
17.017-50	MASSA ALIMENTÍCIA, LETRINHAS/ALFABETO COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G.	UN
17.018-30	MASSA ALIMENTÍCIA, GRAVATA COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500G	UN
17.020-55	MASSA ALIMENTÍCIA, ARROZ, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 500G.	UN

DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
	89.20.18 - BISCOITOS	
18.028-66	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 20G.	UN
18.029-47	BISCOITO DOCE, SEM GLUTEN E SEM LACTOSE, SEM RECHEIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 100G.	UN
18.030-80	BISCOITO DE POLVILHO, DOCE, ISENTO DE GLUTEN E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 100G.	UN
18.031-61	BISCOITO DE POLVILHO, SALGADO, ISENTO DE GLUTEN E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MINIMO 100G	UN
18.041-33	BISCOITO DE ARROZ, CONTENDO SOMENTE ARROZ E SAL IODADO, ISENTO DE GLÚTEN, LACTOSE E OVOS, EM EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 80G.	
	89.20.19 - PRODUTOS PANIFICADOS	
19.016-86	PÃO CARECA, COM PESO DE 30G A UNIDADE, DEVENDO SER FORNECIDO EM EMBALAGEM PLASTICA COM NOMAXIMO 30 UNIDADES, CONTENDO INFORMACOES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, NOME E ENDERECO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG
V - 8925 - AÇUCARES, DOCES E PRODUTOS SOLÚVEIS		
20.001-39	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL, COM 1 KG.	UN
24.004-04	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 200G.	UN
24.002-34	AMEIXA SECA SEM CAROÇO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 500G	UN

DESCRIPTIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cód.	Gêneros	UC
VI - 8945 - ÓLEOS, 8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS		
89.45.37 - ÓLEOS, GORDURAS COMESTÍVEIS		
37.001-11	AZEITE DE OLIVA, PURO, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500ML.	UN
37.002-00	ÓLEO, SOJA, REFINADO, TIPO 1, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 900ML.	UN
37.004-64	ÓLEO, MILHO, REFINADO, TIPO 1, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 900ML.	UN
89.50.39 / 89.50.40 / 89.50.41 - CONDIMENTOS E CORRELATOS		
39.001-78	SAL REFINADO, IODADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ORIGINAL, COM 1KG.	UN
39.005-00	ORÉGANO EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 3G.	UN
39.008-44	CANELA, CASCA EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 10G.	UN
39.009-25	CANELA EM PÓ EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 10G.	UN
39.010-69	CRAVO, ÍNDIA EM GRÃO, EM EMBALAGEM ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 10G.	UN
40.003-91	POLPA, TOMATE TRADICIONAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 520G .	UN
41.005-07	VINAGRE ÁLCOOL, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 750ML.	UN
41.008-50	VINAGRE DE MAÇÃ, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 500ML.	UN
VII - 8960 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS		
44.017-38	SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, DE CORANTES OU DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 200ML	UN
44.018-19	SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, DE CORANTES OU DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, EM EMBALAGEM ORIGINAL COM NO MÍNIMO 1000ML	UN
45.002-05	ÁGUA MINERAL, NATURAL, SEM GÁS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL, COM NO MÍNIMO 500ML.	UN

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

_____. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006

_____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**.: Ministério da Saúde , Brasília, DF, 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. - **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: Obesidade**, Brasília, DF, 2014. 212p:Il. _ (**Cadernos de Atenção Básica: Manejo da Obesidade**. Nº 38)

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/ CD/ FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020**.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/ CD/ FNDE nº 03 de 04 de fevereiro de 2025**.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/ CD/ FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015**.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/ CD/ FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020**.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/ CD/ FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021**.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 1894784/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 3228950/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica FNDE nº 4816230/2022/DIEAN/COSAN/CGPAE/DIRAE..**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação Básica.

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014: Altera a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Diário Oficial da União, Brasília—DF, 29 de maio 2014a.

_____. Ministério da Educação. **Lei nº 15.226 de 30 de setembro de 2025**: Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

_____. Ministério da Saúde. **Alimentação do Adolescente**. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição-Região Sudeste (CECAN-Sudeste)/ENSP/FIOCRUZ/MS, 2007.

_____. Ministério da Saúde **Caderneta da Criança**. Brasília, DF, 2024 Disponível em : https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderneta_crianca_menina_passaporte_cidadania_7ed.pdf
Acesso em 2026.

_____. Ministério da Saúde **Caderneta da Criança: Passaporte da Cidadania** Brasília, DF, 2025. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderneta_crianca_menino_passaporte_cidadania_7ed.pdf. Acesso em 2026.

_____. Ministério da Saúde./Ministério da Educação. **Portaria interministerial nº 1010 de 8 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; 2012.

_____. Resolução RDC/ANVISA Nº 429, DE 08/10/2020. **Dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos Embalados**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08/10/2020.

_____. Resolução CONANDA Nº 163, DE 13/03/2014. **Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13/03/2014.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

_____. - Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023. Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12/12/2023.

_____. Ministério da Saúde. Universidade do estado do Rio de Janeiro. Instrutivo para o cuidado da criança com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde. 2022.

_____. Ministério da Saúde. Atlas da obesidade infantil no Brasil. Brasília, : Ministério da Saúde; 2019.

_____. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção Primária à Saúde. Programa Crescer Sustentável 2019-2020. Instrutivo. 2019.

_____. Ministério da Saúde. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. 2018.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de atenção em Saúde. Política Nacional de promoção da Saúde: PNPS: anexo I da **Portaria de Consolidação nº 2 de 28 de setembro de 2017**. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, 2018. 40p.: il.

_____. Ministério da Saúde. NEPA-UNICAMP- **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**, Campinas, 4ª edição revisada e ampliada; 2011.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p. :

_____. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para População Brasileiras** , 2ª edição. Brasília, 2014.

_____. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica. **Manual Operacional para profissionais de Saúde e Educação. Promoção da alimentação saudável nas escolas**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, DF, 2008

_____. Resolução CFN nº 788/2024. **Dispõe sobre as atribuições do nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Âmbito Escolar e dá outras providências**,

_____. Resolução CFN nº 789/2024. **Dispõe sobre a responsabilidade técnica e formação do quadro técnico assim como estabelece as diretrizes sobre parâmetros numéricos mínimos para atuação em Alimentação e Nutrição de Alimentação Escolar (PNAE) nos estados, no distrito federal e nos municípios e dá suas providências**.

_____. Conselho Nacional de Saúde . **Resolução CNS nº 408 de 11/12/2008** Diretrizes para a promoção da alimentação saudável com impacto na reversão da epidemia de obesidade e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

_____. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar (LOSAN)**. Presidência da República, 2006.

_____. Ministério da Saúde/Secretaria de Políticas de Saúde/. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Alimentos regionais brasileiros**. 1ª ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

_____. Ministério de Desenvolvimento Agrário. **Orgânicos na alimentação escolar– Agricultura Familiar alimentando o saber**. Disponível em: [www.sebrae.com.br/setor/cafe/o-setor/merenda-escolar-e-paa/Cartilha Orgânicos na _Alimentao.pdf](http://www.sebrae.com.br/setor/cafe/o-setor/merenda-escolar-e-paa/Cartilha_Org%C3%A2nicos_na_Alimentao.pdf)

_____. Lei 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. 2018.

_____. Decreto nº 12.365/1993, de 22 de outubro de 1993. Autoriza a Secretaria Municipal de Educação a estender o Programa de Alimentação desenvolvido através da merenda escolar aos servidores que menciona. Diário Oficial da Prefeitura do Rio de Janeiro 1993;

_____. Decreto Rio n o 52.842, de 11 de julho de 2023. Regulamenta a Lei Municipal no 7.987, de 11 de julho de 2023, que institui ações de combate à obesidade infantil, e dá outras providências. Diário Oficial da Prefeitura do Rio de Janeiro 2023.

_____. PCRJ/SMS/SUBVISA. **Decreto Municipal Nº 40667 de 24/09/2015**. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro- Atribuições do Instituto de Nutrição Annes Dias.

_____. **Decreto nº 30.863, de 02 de julho de 2009**. Dispõe sobre a reorganização dos cardápios da merenda escolar no âmbito da Secretária Municipal de Educação, e da outras providências.

_____. **Decreto nº 22.854, de 28 de abril de 2003**. Institui a Semana de Alimentação Escolar na Rede Pública do Sistema Municipal de Ensino.

_____. **Decreto nº 45.585, de 27 de dezembro de 2016**. Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências.

_____. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446 de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde. (PNPS). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 de novembro de 2014.

RIO DE JANEIRO.Secretaria Municipal de Saúde. Portaria IVISA-RIO nº 002-N, de 11 /11/2020. Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimento de alimentos. Diário Oficial do Rio de Janeiro. 2020.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SÃO PAULO. **Decreto 2619/11 de 06 de dezembro de 2011**. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

CASTRO, I. R. R. et al. **A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais da rede de saúde e educação**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20; p. 571-588, 2007. Disponível em: www.scielo.br/pdf/rn/v20n6/a01v20n6.pdf

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. 9ª ed, São Paulo, Ed. Atheneu.

ILARA, C.H, et al. **Manual para Escolas: A Escola promovendo hábitos alimentares saudáveis – Horta**, Universidade de Brasília - Faculdade de Ciências da Saúde Departamento de Nutrição, Brasília, 2011

KRAUSE, M.M., **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo, 15ª Ed., Ed. GEN Guanabara Koogan, 2022.

PINHEIRO, A. B. C et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. Rio de Janeiro: 5ª ed , Ed. Atheneu, 2004.

OMS/OPAS. **Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde**. Organização Mundial de Saúde e a Organização Panamericana de Saúde aprovaram, 2004.

SENAI. **Série Qualidade e Segurança Alimentar**. Projeto APPCC Indústria. 2ª ed. Brasília, SENAI/DN, 2000. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - Vídeo Horta na Escola . CECANE UFRGS . Disponível em www.ufrgs.br/cecane/galeria/ver/34

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. **Ideias para promover alimentação saudável na escola, 2008**. Campus Baixada Santista. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar- Região Sudeste.

_____ Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. (Brasil, 2018)

_____ Educação Alimentar e Nutricional: articulação de setores (Edição UFC)

CONTATOS

Endereço para correspondência:

Avenida Pasteur, 44, Botafogo, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22240-290

Telefone: 2295-7498 / 2295-7398



Email:

direção.inad@gmail.com

pnaeunad2026@gmail.com

adaptacao.unad@gmail.com



**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

PLANO ALIMENTAR

Educação Infantil - 2026

ANEXO 1

Este material é parte integrante do Guia Alimentar
do Programa Nacional de Alimentação Escolar
destinado às Creches e EDI Municipais da
Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO CTATS/UNAD**

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Semana A					
Período: integral					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão
Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 52 Mingau de tapioca	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)
Almoço	Cód. 351 Risoto de peixe com cenoura e chuchu Feijão preto Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Talha rim) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra	Cod. 389 Arroz Feijão preto Ovo mexido Salada de cenoura e beterraba Fruta da safra	Cód. 360 Arroz Feijão preto Fígado acebolado Salada de batata e brócolis Fruta da safra	Cód. 375 Arroz Feijão preto Carne Jardineira de legumes (chuchu, cenoura, batata) Fruta da safra
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana
Lanche IV 1 ano a 5 anos e 11 meses	Cód. 804 Suco de melancia Escondidinho de Frango com abobrinha Fruta da safra	Cód. 806 Suco de Laranja Pão de beterraba com pas- ta de grão de bico Fruta da safra	Cód. 909 Musselini de aveia Banana Fruta da safra	Cód. 901 Smoothie de banana (leite batido com banana) Bolo de maçã, aveia, cane- la e passas Fruta da safra	Cód. 805 Suco de melancia Escondidinho de Carne com espinafre Fruta da safra

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME
Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

		Período: Parcial Manhã				
		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeição						
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	
Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 52 Mingau de tapioca	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	
Almoço	Cód. 351 Risoto de peixe com cenoura e chuchu Feijão preto Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Talharim) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra	Cod. 389 Arroz Feijão preto Ovo mexido Salada de cenoura e beterraba Fruta da safra	Cód. 360 Arroz Feijão preto Fígado acebolado Salada de batata e brócolis Fruta da safra	Cód. 375 Arroz Feijão preto Carne Jardineira de legumes (chuchu, cenoura e batata) Fruta da safra	

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contêm açúcar simples adicionado.

		Período: Parcial Tarde				
		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	
	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 801 Smoothie de banana (leite batido com banana) Bolo de maçã, aveia e passas	Cód. 56 Leite Banana	
	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 801 Smoothie de banana (leite batido com banana) Bolo de maçã, aveia e passas	Cód. 56 Leite Banana	
Jantar	Cód. 379 Arroz Feijão Preto Frango ensopado com batata e cenoura Chicória refogada Fruta da safra	Cód. 362 Arroz Feijão Preto Carne com espinafre Angu Fruta da safra	Cód. 366 Arroz Feijão Preto Isclas de frango Alpim cozido Creme de abóbora Fruta da safra	Cód. 614 Sopa Carioca (Carne, feijão carioca, batata baroa, batata doce, cenoura e abobrinha) Fruta da safra	Cód. 384 Arroz com abobrinha Feijão Preto Frango guisado com cenoura Fruta da safra	

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Semana B						Período: Integral					
Semana B		2ª feira		3ª feira		4ª feira		5ª feira		6ª feira	
Refeição		Cód. 56	Cód. 58	Cód. 64	Cód. 191	Cód. 67	Cód. 67	Cód. 49	Cód. 56		
Desjejum		Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Banana		
Desjejum		Cód. 64	Cód. 58	Cód. 64	Cód. 191	Cód. 67	Cód. 67	Cód. 49	Cód. 56		
1 a 3 anos e 11 meses		Leite Maçã	Leite Mamão e banana	Leite Maçã	Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Leite Maçã e banana	Leite Maçã e banana	Leite Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Banana		
Desjejum		Cód. 66	Cód. 58	Cód. 66	Cód. 191	Cód. 67	Cód. 67	Cód. 49	Cód. 56		
4 a 5 anos e 11 meses		Leite batido com maçã e aveia	Leite Mamão e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Banana		
Almoço		Cód. 388	Cód. 371	Cód. 358	Cód. 358	Cód. 399	Cód. 399	Cód. 364	Cód. 364		
		Arroz Feijão com beterraba Ovo cozido Salada de chuchu e batata Fruta da safra	Arroz Feijão preto Picadinho de carne com repolho roxo Quiabe de abóbora Fruta da safra	Arroz Feijão Preto Moela de frango com espinafre Angu Fruta da safra	Arroz Feijão Preto Moela de frango com espinafre Angu Fruta da safra	Macarrão (Fusili) Feijão preto Carne Moída com berinjela Cenoura sauté Fruta da safra	Macarrão (Fusili) Feijão preto Carne Moída com berinjela Cenoura sauté Fruta da safra	Arroz Feijão carioca Estrogonofe de frango Salada de batata e brócolis Fruta da safra	Arroz Feijão carioca Estrogonofe de frango Salada de batata e brócolis Fruta da safra		
Lanche		Cód. 64	Cód. 67	Cód. 60	Cód. 60	Cód. 63	Cód. 63	Cód. 58	Cód. 58		
6 a 12 meses		Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana		
Lanche IV		Cód. 808	Cód. 179	Cód. 907	Cód. 907	Cód. 805	Cód. 805	Cód. 909	Cód. 909		
1 ano a 5 anos e 11 meses		Suco de laranja Ovo mexido, Salada de cenoura e beterraba Fruta da safra	Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana) Torta de milho com legumes (abobrinha, cenoura) Fruta da safra	Leite Pão de cenoura com pasta de ovo Fruta da safra	Leite Pão de cenoura com pasta de ovo Fruta da safra	Suco de melancia Escondidinho de Carne com espinafre Fruta da safra	Suco de melancia Escondidinho de Carne com espinafre Fruta da safra	Mousseline de aveia Banana Fruta da safra	Mousseline de aveia Banana Fruta da safra		

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Semana B					
Período: Parcial Manhã					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana
Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód.49 Iogurte natural com aveia e Banana
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód.49 Iogurte natural com aveia e Banana
Almoço	Cód. 388 Arroz Feijão com beterraba Ovo cozido Salada de chuchu e batata Fruta da safra	Cód. 371 Arroz Feijão preto Picadinho de carne com repolho roxo Quiabe de abóbora Fruta da safra	Cód.358 Arroz Feijão Preto Moela de frango com espinafre Angu Fruta da safra	Cód. 399 Macarrão (Fusili) Feijão preto Carne Moída com berinjela Cenoura sauté Fruta da safra	Cód. 364 Arroz Feijão carioca Estrogonofe de frango Salada de batata e brócolis Fruta da safra

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Semana B					
Período: Parcial Tarde					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana
Lanche 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 58 Leite Mamão e banana
Lanche 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 59 Arroz Doce	Cód. 58 Leite Mamão e banana
Jantar	Cód. 422 Arroz de carreteiro (carne e couve) Feijão Preto Farofa de farinha de milho flocada com cenoura Fruta da safra	Cód. 450 Arroz Feijão Preto Isclas de frango Jardineira de legumes (berinjela, abóbora, abobrinha e orégano) Fruta da safra	Cód. 421 Arroz Feijão preto Souflé de peixe com batata Salada de vagem, cenoura e tomate Fruta da safra	Cód. 379 Arroz Feijão Preto Frango ensopado com batata e cenoura Chicória refogada Fruta da safra	Cód. 605 Sopa de feijão (feijão preto, carne, massa, repolho, beterraba, aipim) Fruta da safra

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Refeição	Semana C					Período: Integral					
	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 logurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 58 Leite Mamão e banana
	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 logurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana						
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 logurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 71 Mingau de aveia	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Almoço	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 402 Arroz Feijão Carioca Frango assado com laranja Palatinhos de beterraba Fruta da safra	Cód. 370 Arroz Feijão preto Picadinho de carne com espinafre Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Fusili) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra	
	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 402 Arroz Feijão Carioca Frango assado com laranja Palatinhos de beterraba Fruta da safra	Cód. 370 Arroz Feijão preto Picadinho de carne com espinafre Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Fusili) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra							
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Lanche IV 1 ano a 5 anos e 11 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 804 Suco de melancia Escondidinho de Frango com abobrinha Fruta da safra	Cód. 808 Suco de laranja Ovo mexido, Salada de cenoura e Beterraba Fruta da safra	Cód. 190 Smoothie de banana (leite batido com banana) Maçã assada com aveia e canela Fruta da safra	
	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 804 Suco de melancia Escondidinho de Frango com abobrinha Fruta da safra	Cód. 808 Suco de laranja Ovo mexido, Salada de cenoura e Beterraba Fruta da safra	Cód. 190 Smoothie de banana (leite batido com banana) Maçã assada com aveia e canela Fruta da safra							

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME
Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

		Semana C					Período: Parcial Manhã				
		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeição	Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana					
		Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 63 Leite Mamão	Cód. 58 Leite Mamão e banana					
Refeição	Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 71 Mingau de aveia	Cód. 58 Leite Mamão e banana					
		Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód. 71 Mingau de aveia	Cód. 58 Leite Mamão e banana					
Refeição	Almoço	Cód. 391 Arroz Feijão preto Ovo mexido com vagem Salada de batata e cenoura Fruta da safra	Cód. 402 Arroz Feijão Carioca Frango assado com laranja Palatinhos de beterraba Fruta da safra	Cód. 403 Risoto de frango com cenoura e repolho Feijão preto Salada de chuchu com ovos e salsinha Fruta da safra	Cód. 370 Arroz Feijão preto Picadinho de carne com espinafre Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Fusili) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra					
		Cód. 391 Arroz Feijão preto Ovo mexido com vagem Salada de batata e cenoura Fruta da safra	Cód. 402 Arroz Feijão Carioca Frango assado com laranja Palatinhos de beterraba Fruta da safra	Cód. 403 Risoto de frango com cenoura e repolho Feijão preto Salada de chuchu com ovos e salsinha Fruta da safra	Cód. 370 Arroz Feijão preto Picadinho de carne com espinafre Batata cozida Fruta da safra	Cód. 393 Macarrão (Fusili) Feijão preto Frango guisado com abobrinha Fruta da safra					

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Semana C					
Período: Parcial Tarde					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana
Lanche 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 802 Leite Bolo de fubá, cenoura e laranja	Cód.49 Iogurte natural com aveia e Banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)
Lanche 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 802 Leite Bolo de fubá, cenoura e laranja	Cód.49 Iogurte natural com aveia e Banana	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)
Jantar	Cod. 389 Arroz Feijão preto Ovo mexido Salada de cenoura e beterraba Fruta da safra	Cód. 603 Sopa Minestrone (Feijão branco, carne, massa, inhame, abóbora, repolho) Fruta da safra	Cód. 394 Macarrão à primavera (fusili, abobrinha, repolho roxo e brócolis) Feijão preto Frango guisado Fruta da safra	Cód. 397 Arroz Feijão preto com couve Carne moída com berतालha chuchu Angu Fruta da safra	Cód.:386 Arroz Feijão preto Carne moída com berतालha Batata doce cozida Fruta da safra

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME
Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

		Período: Integral				
		Semana D				
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	
	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	
Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	
	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	
	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia	
Almoço	Cód. 387 Arroz Feijão preto Ovo mexido Palitos de beterraba Fruta da safra	Cód. 384 Arroz com abobrinha Feijão preto Frango guisado com cenoura Fruta da safra	Cód. 369 Arroz Feijão preto Vaca atolada (carne, aipim, agrião) Fruta da safra	Cód. 401 Macarrão (gravatinha) ao molho Cubinhos de Frango Feijão carioca Salada brócolis e cenoura Fruta da safra	Cód. 350 Arroz Feijão preto Carne moída Ratatouille (berinjela e a- bobrinha) Fruta da safra	
	Cód. 387 Arroz Feijão preto Ovo mexido Palitos de beterraba Fruta da safra	Cód. 384 Arroz com abobrinha Feijão preto Frango guisado com cenoura Fruta da safra	Cód. 369 Arroz Feijão preto Vaca atolada (carne, aipim, agrião) Fruta da safra	Cód. 401 Macarrão (gravatinha) ao molho Cubinhos de Frango Feijão carioca Salada brócolis e cenoura Fruta da safra	Cód. 350 Arroz Feijão preto Carne moída Ratatouille (berinjela e a- bobrinha) Fruta da safra	
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	
	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	
Lanche IV 1 ano a 5 anos e 11 meses	Cód. 902 Leite Bolo de fubá, laranja e ce- noura Fruta da safra	Cód. 909 Mousseline de aveia e Banana Fruta da safra	Cód. 907 Leite Pão de cenoura com pasta de ovo Fruta da safra	Cód. 805 Suco de melancia Escondidinho de Carne com espinafre Fruta da safra	Cód. 179 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana) Torta de milho com legumes (abobrinha, cenoura e cebola) Fruta da safra	
	Cód. 902 Leite Bolo de fubá, laranja e ce- noura Fruta da safra	Cód. 909 Mousseline de aveia e Banana Fruta da safra	Cód. 907 Leite Pão de cenoura com pasta de ovo Fruta da safra	Cód. 805 Suco de melancia Escondidinho de Carne com espinafre Fruta da safra	Cód. 179 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana) Torta de milho com legumes (abobrinha, cenoura e cebola) Fruta da safra	

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Semana D					
Período: Parcial Manhã					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 6 a 12 meses	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã	Cód. 60 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e mamão	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 64 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã
Desjejum 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia
Desjejum 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 58 Leite Mamão e banana	Cód. 64 Leite Maçã	Cód. 60 Leite Maçã e mamão	Cód. 88 Smoothie de banana (leite batido com banana)	Cód.66 Leite batido com maçã e aveia
Almoço	Cód. 387 Arroz Feijão preto Ovo mexido Palitos de beterraba Fruta da safra	Cód. 384 Arroz com abobrinha Feijão preto Frango guisado com cenoura Fruta da safra	Cód. 369 Arroz Feijão preto Vaca atolada (carne, aipim, agrião) Fruta da safra	Cód. 401 Macarrão (gravatinha) ao molho Cubinhos de Frango Feijão carioca Salada de brócolis com cenoura Fruta da safra	Cód. 350 Arroz Feijão preto Carne moída Ratatouille (berinjela e a-bobrinha) Fruta da safra

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

Programa Nacional de Alimentação Escolar - SME Plano Alimentar - Educação Infantil - 2026

Semana D						
Período: Parcial Tarde						
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	
Lanche 6 a 12 meses	Cód. 56 Leite materno ou Fórmula Infantil Banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	Cód. 63 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão	Cód. 67 Leite materno ou Fórmula Infantil Maçã e banana	Cód. 58 Leite materno ou Fórmula Infantil Mamão e banana	
Lanche 1 a 3 anos e 11 meses	Cód. 56 Leite Banana	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 807 Leite Pão de cenoura com pasta de ovos	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	
Lanche 4 a 5 anos e 11 meses	Cód. 809 Musselini de aveia Banana	Cód. 44 Iogurte natural batido com leite, mamão e banana	Cód. 807 Leite Pão de cenoura com pasta de ovos	Cód. 67 Leite Maçã e banana	Cód. 191 Smoothie de maracujá e banana (leite batido com maracujá e banana)	
Jantar	Cód. 382 Arroz Feijão preto Frango refogado Creme de batata e espinafre Fruta da safra	Cód. 409 Arroz Feijão carioca Fígado acebolado Repolho roxo refogado Alpim cozido Fruta da safra	Cód. 404 Arroz com espinafre Feijão preto Frango assado com laranja Inhame cozido Fruta da safra	Cód. 397 Arroz Feijão preto com couve Carne moída com chuchu Angu Fruta da safra	Cód. 608 Sopa de inhame (abóbora, inhame, couve- flor, frango, feijão carioca) Fruta da safra	

* As preparações para crianças menores de 3 anos e 11 meses não contém açúcar simples adicionado.

**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

Guia Alimentar

ANEXO 2

Tabela de safra e per capita das frutas

Este material é parte integrante do Guia Alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar destinado às Creches e EDI Municipais da Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO CTATS/UNAD**

**TABELA DE SAFRA E FREQUÊNCIA MENSAL
DE UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS**

	Frutas	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
1	Abacate												
2	Abacaxi												
3	Banana prata												
4	Caqui												
6	Laranja pêra												
7	Laranja seleta												
8	Maçã												
9	Mamão formosa												
10	Manga palmer												
11	Melancia												
12	Melão												
13	Tangerina Murkote												
14	Tangerina Ponkan												
21	Laranja lima												
5	Canjica												
810	Bolo Junino e suco												

SAFRA - As frutas foram distribuídas obedecendo à época da safra.

FREQUENCIA - Deverá ser utilizada na mesma quantidade no almoço, no jantar e no Lanche IV.



A criança que come desde cedo frutas, verduras e legumes variados, recebe maiores quantidades de vitaminas, ferro e fibras, além de adquirir hábitos alimentares saudáveis.

**TABELA DE SOBREMESAS
(PER CAPITA E PORCIONAMENTO)**

Item	Frutas	6 A 11 MESES		12 MESES A 3 ANOS E 11 MESES		4 ANOS A 5 ANOS E 11 MESES	
		Quantidade para 10	Porção Para 1	Quantidade para 10	Porção para 1	Quantidade para 10	Porção para 1
1	Abacate	450g	35g	450g	35g	700g	50g
2	Abacaxi	—	—	1000g	50g	1000g	50g
3	Banana prata	600g	40g	900g	60g	900g	60g
4	Caqui	400g	35g	700g	65g	1400g	130g
6	Laranja pêra	750g	50g	1500g	100g	1500g	100g
7	Laranja seleta	750g	50g	1500g	100g	1500g	100g
8	Maçã	600g	55g	1200g	110g	1200g	110g
9	Mamão formosa	650g	50g	950g	70g	950g	70g
10	Manga Palmer	1000g	70g	1200g	90g	1200g	90g
11	Melancia	800g	45g	1200g	65g	1200g	65g
12	Melão	500g	40g	800g	60g	800g	60g
13	Tangerina Murkote	550g	40g	800g	60g	1500g	110g
14	Tangerina Ponkan	650g	50g	950g	70g	2000g	150g
21	Laranja lima	750g	50g	1500g	100g	1500g	100g
5	Canjica	-	-	-	-	-	170g
810	Bolo Junino e suco	-	50g	-	50g	-	-

Observações:

- As frutas devem ser higienizadas antes de serem utilizadas.
- Utilizar sanitizante próprio para alimentos, conforme descrito no POP UNAD n° 07-07/2024
- Oferecer semanalmente, no mínimo, três variedades de frutas como sobremesa.
- As frutas devem ser descascadas, fatiadas ou cortadas próximo da hora de servir, para evitar perdas de nutrientes.
- Servir em potes individuais ou pratos de sobremesas, nas porções indicadas.
- Preferencialmente, servir abacaxi, mamão, laranja ou tangerina nos dias em que os cardápios forem compostos por ovos, para aumentar a biodisponibilidade do ferro nestas refeições.
- Cardápio 5 - Canjica para crianças maiores de 3 anos e 11 meses.
- Cardápio 810 - Bolo Junino e suco para crianças menores de 3 anos e 11 meses. Não contém açúcar simples adicionado.



**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

Guia Alimentar

ANEXO 3

COMUNICADO 01 E 02—ADAPTAÇÕES

Este material é parte integrante do Guia Alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar destinado às Creches e EDI Municipais da Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD**

COMUNICADO S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD N° 01/2026

E/CTIL/CAE/CRE

Unidades de Ensino

Assunto: Orientações para atendimento aos alunos que *necessitem de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica.*

Sr(a) Diretor(a)

Estamos encaminhando as orientações abaixo com a finalidade de otimizar o atendimento às crianças que necessitem de acompanhamento nutricional diferenciado. O **Comunicado N°02/2026** deverá ser entregue ao responsável pelo(a) menor, **juntamente com as 4 semanas do cardápio escolar**, para no ato da consulta com médico ou nutricionista, ser entregue ao profissional de saúde que acompanha a criança.

O encaminhamento da documentação médica ao UNAD deve ser feito pela Direção da Unidade de Ensino através da Coordenadoria Regional de Educação (CRE) que encaminhará à Coordenadoria de Alimentação Escolar (CAE) e este ao UNAD por meio eletrônico. A devolutiva se dará da mesma forma para que todos estejam cientes e a Direção da Unidade deverá disponibilizar ao responsável pelo(a) aluno(a) uma cópia do Documento de Adaptação elaborado pela UNAD.

Antes de encaminhar à CRE conferir se a documentação está **legível e completa**, contendo:

- Unidade de Saúde e telefone
- Nome da criança; data de nascimento
- Diagnóstico com CID, descrevendo a patologia
- Prescrição dietética elaborada com base no cardápio escolar e orientação nutricional
- Justificativa para compra de alimentos que não fazem parte do cardápio escolar
- Duração do tratamento (em casos transitórios por período curto)
- Data da consulta
- Nome completo e assinatura do profissional de saúde e número da inscrição no conselho e carimbo.

O responsável pelo(a) menor deverá manter informada a Direção da Unidade de Ensino sempre que houver mudança no tratamento, no estado de saúde ou quando houver indicação de alta. A Direção da Unidade deverá encaminhar essas informações ao UNAD para que sejam feitas as alterações necessárias. Deverá informar também o **tempo de permanência** do(a) aluno(a) na Unidade de Ensino. Será solicitado novo documento Médico/Nutricional, bem como informações complementares, sempre que houver necessidade por parte dos Nutricionistas da Unidade de Nutrição Annes Dias.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Unidade de Nutrição Annes Dias

COMUNICADO S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD Nº 02/2026

E/CTIL/CAE/CRE

Unidades de Ensino

Assunto: Alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, que *necessitem de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica*, atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Sr(a) Profissional de Saúde,

Estamos encaminhando as orientações abaixo com a finalidade de otimizar o atendimento às crianças que necessitem de acompanhamento nutricional diferenciado. A Unidade de Ensino disponibiliza aos responsáveis pelo(a) aluno(a) as 4 semanas do cardápio escolar para levar no dia da consulta médica/nutricional.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atende a todos os alunos matriculados na rede Municipal de Ensino do Município do Rio de Janeiro, com o objetivo de garantir o acesso a uma alimentação saudável visando a promoção da saúde e pleno desenvolvimento físico e mental, **inclusive aos que necessitem de atenção específica**. Este programa tem como premissa básica a alimentação como direito humano.

“Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento”. - Lei Federal Nº12.982 de 28/05/2014, Art. 1º, § 2º.

Todos os alunos recebem alimentação adequada à sua faixa etária, às suas necessidades nutricionais e ao tempo de permanência na unidade escolar.

Esclarecemos que nos casos **excepcionais** de crianças com necessidades nutricionais específicas, para viabilizar e acompanhar as adequações que se fizerem necessárias no plano alimentar oferecido na Unidade de Ensino, solicitamos que seja preenchido no receituário, em letra **legível**, os seguintes dados:

- Unidade de Saúde e telefone
- Nome da criança; data de nascimento
- Diagnóstico e CID, descrevendo a patologia
- Prescrição dietética elaborado com base no cardápio escolar e orientação nutricional
- Justificativa para compra de alimentos que não fazem parte do cardápio escolar
- Duração do tratamento (em casos transitórios por período curto)
- Data da consulta
- Nome completo e assinatura do profissional de saúde e número da inscrição no conselho e carimbo.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,
Unidade de Nutrição Annes Dias
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

Guia Alimentar

ANEXO 4

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS POP ALEITAMENTO MATERNO

Este material é parte integrante do Guia Alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar destinado às Creches e EDI Municipais da Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD**

ORIENTAÇÕES PARA A MÃE: COMO TIRAR, GUARDAR E LEVAR O LEITE MATERNO PARA A CRECHE

FRASCOS ADEQUADOS PARA ACONDICIONAR O LEITE MATERNO



Se optar pelo frasco de vidro, proceder da seguinte forma:

Escolher frascos lisos, de fácil limpeza e desinfecção, com boca larga, apresentando boa vedação, em material que não sofra reação química (não causando dano ao leite) com tampa plástica de rosca;

Não usar frascos com tampa de metal;

Tirar o rótulo do vidro e o papel que fica dentro da tampa;

Lavar os frascos com detergente neutro e escova de cerdas escuras (de uso exclusivo);

Colocar os frascos e tampas lavados em uma panela, cobrir com água e ferver por 15 minutos, após levantar fervura;

Escorrer a água dos frascos e tampas, em um pano limpo descartável ou papel toalha não reciclado, deixando secar naturalmente e manter cobertos para proteção;

Não tocar com os dedos na parte interna dos frascos e tampas;

Guardar os frascos secos e tampados.

Caso opte por frascos específicos para leite materno, deve seguir as orientações de higienização e esterilização do fabricante. (as embalagens de plástico maleáveis podem dificultar o degelo do leite e favorecer a perda do mesmo).

Os frascos devem ser de uso exclusivo para leite materno

COMO TIRAR O LEITE MATERNO

Prender os cabelos, usar touca ou lenço;

Tirar anéis, pulseiras e relógio e cordões;

Lavar as mãos e antebraço com água e sabão neutro e secar com toalha limpa ou de papel não reciclado;

Evitar falar, tossir ou espirrar durante a coleta do leite materno e escolher um local mais sossegado e tranquilo dentro de casa;

A extração do leite pode ser feita com bomba ou de forma manual. Massagear as mamas com as pontas dos dedos, fazendo movimentos circulares na parte mais escura (aréola) até a base da mama;

Colocar o polegar acima da linha da aréola e os dedos indicador e médio abaixo da aréola formando um "C";

Apertar o polegar contra os outros dedos, firmando e empurrando para trás em direção ao corpo, até sair o leite;

Desprezar os primeiros jatos de leite;

Posicionar o frasco próximo ao seio para coletar;

Colocar a quantidade necessária para **uma** refeição da criança;

Fechar, deixando pelo menos 2 cm de distância entre o leite e a borda do frasco para que não estoure ao congelar;

Identificar o frasco com o nome da criança, a data e o horário da coleta (Ver modelo de etiqueta de identificação para frascos de leite materno);

Levar o frasco imediatamente para o freezer/congelador.

OBS: A bomba de extração deve ser higienizada da mesma forma que os frascos.

ORIENTAÇÕES PARA A MÃE: COMO TIRAR, GUARDAR E LEVAR O LEITE MATERNO PARA A CRECHE - continuação

COMO IDENTIFICAR O FRASCO CONTENDO O LEITE MATERNO

Imediatamente após a coleta, identificar o frasco com a **etiqueta de identificação** com o nome da mãe, nome da criança, data e horário da primeira coleta e a turma da criança.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA FRASCOS DE LEITE MATERNO	
Nome da Criança:	
Nome da Mãe:	Turma:
Data da primeira coleta:	Horário:

OBS: Quando o leite materno for extraído em diferentes momentos e guardados no mesmo frasco, a validade será a data da primeira coleta. Por isso, deve-se identificar na etiqueta a data e hora da primeira retirada do leite materno.

COMO GUARDAR O LEITE MATERNO

O freezer deve estar em condições de higiene e temperatura adequadas (inferior a -3°C);
O frasco deve ser guardado “em pé”, com a respectiva identificação, dentro de caixa organizadora tampada, e afastada dos outros alimentos para evitar contaminação ou adsorver sabor e odor;
O leite coletado em momentos diferentes poderá ser colocado no mesmo frasco para completar o volume necessário para uma mamada. Para isso, usar um copo de vidro esterilizado (lavar e ferver por 15 minutos, após levantar fervura), extrair o leite diretamente da mama para o copo, e em seguida despejar dentro do frasco e levar ao freezer/congelador.
O leite materno terá validade de 15 dias no freezer/congelador a contar da data da **primeira** coleta.

COMO TRANSPORTAR O LEITE MATERNO

Tirar o leite do freezer/congelador somente na hora de sair de casa;
Colocar o frasco em caixa de isopor ou bolsa térmica, limpa, com gelo reutilizável e sem outros objetos dentro para garantir que o leite materno chegue com boas condições de higiene e **congelado** na creche.
OBS: A creche devolverá os frascos lavados no final do dia. Em casa, a família deverá repetir os cuidados de higiene e esterilização dos frascos.

IMPORTANTE! A creche **NÃO** receberá os frascos se o leite materno chegar descongelado ou com sinais de descongelamento, com sujidades, em recipientes inadequados ou não identificados.

QUAL QUANTIDADE DE LEITE MATERNO A MÃE DEVERÁ LEVAR PRA CRECHE

A quantidade de leite em cada frasco deve ser o suficiente para **uma** refeição, de acordo com a individualidade de cada criança.

Se a criança fizer desjejum e lanche na creche, deverá trazer **dois** frascos por dia.

COMO SERÁ OFERTADO O LEITE MATERNO

Será oferecido em copo ou colher, limpos e fervidos.

As sobras serão **descartadas**.

PROCEDIMENTOS PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DO LEITE MATERNO NA CRECHE/EDI

Sempre que houver entrega de leite materno (leite humano ordenhado- LHO), o funcionário responsável pela execução do POP deverá proceder da seguinte forma:

RECEBIMENTO DO LEITE MATERNO

As condições higiênico-sanitárias do congelador/freezer devem estar adequadas para armazenamento do LHO.

Cada frasco deve conter apenas a quantidade necessária para uma mamada.

Ao receber o frasco com leite materno verificar se:

- Leite materno está **congelado**, em embalagem própria (frasco liso, com boca larga e tampa plástica de rosca);
- Frasco limpo, tampado, sem rachaduras, sem sujidades e identificado;
- Identificado com nome completo da criança, nome da mãe, data e hora da primeira coleta do leite materno;
- Observar validade (**MÁXIMO 15 DIAS SOB CONGELAMENTO A -3°C**). Considerar a data e hora da primeira coleta;

NÃO receber os frascos se o leite materno chegar descongelado ou com sinais de descongelamento, com sujidades, em recipientes inadequados ou não identificados.

Preencher a planilha padrão de recebimento (PPR) conforme descrita abaixo:

Nome da criança	Data de recebimento	Hora do recebimento	Condições do frasco				Assinatura do responsável que entregou o LM	Funcionário que recebeu o LM
			Frasco adequado	Higiene	Congelamento	Identificação		

Quando houver inconformidade e não seja possível o recebimento do leite materno, consultar a mãe ou responsável legal da criança para saber qual a substituição alimentar será feita no dia;

ARMAZENAMENTO DO LEITE MATERNO

Após recebimento, higienizar os frascos externamente com álcool 70%, armazenar imediatamente no freezer ou refrigerador **de uso exclusivo para LHO**, mantendo o frasco na posição vertical., inferior a temperatura 5°C.

A creche/EDI deverá possuir equipamento de refrigeração exclusivo pra armazenar LHO.

O freezer ou refrigerador deve estar em condições higiênico-sanitárias e de funcionamento adequadas, conforme os procedimentos operacionais estabelecidos pela creche e de controle de temperatura adequado.

Acondicionar os frascos identificados contendo o LHO em caixa organizadora exclusiva para esse fim, de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização e tampada com adequada vedação.

Armazenar na primeira prateleira superior do freezer ou refrigerador, **sem** contato com outros alimentos. Não armazenar outros alimentos na mesma prateleira onde guarda o leite materno.

Desprezar o leite quando houver sobra e devolver os frascos lavados às famílias.

PROCEDIMENTOS PARA OFERTA DO LEITE MATERNO NA CRECHE/EDI

Sempre que houver entrega de leite materno (leite humano ordenhado-LHO), os funcionários responsáveis pela execução do POP deverão proceder da seguinte forma:

ORIENTAÇÕES PARA MANUSEIO E OFERTA DO LEITE MATERNO

IMPORTANTE! Verificar se o nome da criança que está marcado na etiqueta do frasco corresponde à criança que irá receber o leite.

1) Descongelar o leite materno em **banho-maria(a 65°C)** um pouco antes da oferta e da seguinte maneira:

- Aquecer a água do banho-maria até começar a levantar pequenas bolhas e desligar o fogo;
- Depois de desligar o fogo, retirar o frasco do freezer, colocá-lo tampado para descongelar nesta água aquecida, agitando-o suavemente. Este processo acelera o descongelamento e facilita a homogeneização da gordura do leite.
- Caso não descongele totalmente, retire o frasco da panela e reaqueça a água repetindo o mesmo processo.

O leite materno não deve ser fervido e nem descongelado em micro-ondas para não perder as propriedades nutricionais.

2) Verificar se a temperatura do leite está adequada, ou seja, próxima à temperatura ambiente, para não provocar desconforto ou queimaduras na criança.

3) O lactarista deverá entregar ao profissional responsável pela oferta, o leite materno descongelado, no frasco tampado e junto com o utensílio (caneca com bico dosador ou colher infantil), identificado com uma etiqueta e que será usado para porcionar e ofertar o leite materno à criança.

4) Antes de oferecer o leite materno à criança, o profissional deve conferir a identificação do frasco e dos utensílios com o nome da criança que receberá o leite materno. **Em nenhuma hipótese poderá haver troca de leite materno entre as crianças que irão recebê-lo, pois pode causar sérios danos à saúde. A criança só pode receber o leite da própria mãe.**

5) O leite materno deve ser oferecido imediatamente à criança. Transferir o leite do frasco para o utensílio que será usado.

6) O profissional deve posicionar a criança no colo na posição sentada ou semi-sentada com a cabeça elevada. Ela deve estar desperta e tranquila no colo. Conter delicadamente os braços da criança (*organizar o bebê*) para evitar acidentes com a caneca ou colher e em seguida, encostar a borda da caneca ou colher no lábio inferior da criança e deixá-la sorver ("lamber") o leite para depois deglutir;

7) Não há orientação específica em relação ao volume de cada mamada. Cada criança tem sua individualidade e no período de adaptação escolar (acolhimento) será possível avaliar quanto de leite materno será necessário para satisfazê-la.

8) Após o uso, os utensílios devem ser lavados com água e detergente neutro e fervidos por 15 minutos a partir do início da fervura.

Desprezar o leite descongelado quando houver sobra e devolver os frascos lavados às famílias.

- Antes de manipular alimentos, os profissionais devem realizar a lavagem correta das mãos, seguindo as orientações do POP de lavagem de mãos contido no Guia Alimentar Creche/EDI.
- Todos os equipamentos e utensílios necessários, estão descritos no Manual Instrutivo e Descritivo de Relação de Utensílios de Creche/EDI –UNAD -2026.



COMUNICAÇÃO DE OFERTA DO LEITE MATERNO NA CRECHE/EDI

Eu, (nome da mãe) _____, portadora do CPF _____, mãe do(a) aluno(a) _____, nascido(a) em __/__/____, matriculado na creche/EDI _____, venho, pelo presente, solicitar a oferta do meu leite materno para meu filho(a), em substituição à fórmula infantil/leite integral. Os demais alimentos previstos para faixa etária do(a) meu(minha) filho(a) serão ofertados, conforme cardápios publicados.
Utensílio que será usado para oferta do leite materno: () copo () colher

* "O Ministério da Saúde adverte: A criança que mama no peito não necessita de mamadeira, bico ou chupeta. O uso de mamadeira, bico ou chupeta prejudica o aleitamento materno"

Li e declaro estar ciente quanto aos procedimentos adequados para coleta, armazenamento e transporte do leite materno conforme descritos neste termo, responsabilizando-me pelo seu adequado cumprimento de forma a garantir a qualidade sanitária do mesmo até sua entrega na creche/EDI. Recebi uma cópia deste termo e o original ficará arquivado na creche/EDI.

*Em casos de Unidade com contratação de funcionários terceirizados (lactaristas, manipuladores de alimentos, merendeiros), uma cópia deverá ser disponibilizada para o Nutricionista Responsável Técnico da empresa.

*Entregar para a mãe ou responsável legal da criança, o POP de **Orientações para mãe: como tirar, guardar e levar o leite materno para a creche.**

Assinatura da mãe ou responsável legal: _____ Contato: _____
Assinatura do(a) diretor(a) da creche/EDI: _____
Assinatura do RT da empresa terceirizada: _____
(nome da empresa: _____)

Rio de Janeiro, ___ de _____ de _____.

Caso deseje interromper a oferta de leite materno na creche/EDI, a mãe ou responsável pela criança deverá comunicar formalmente a direção da creche/EDI.

COMUNICAÇÃO DE INTERUPÇÃO DE OFERTA DO LEITE MATERNO NA CRECHE/EDI

Comunico que a partir de __/__/____ deixarei de enviar o leite materno, podendo meu(minha) filho(a) _____ receber as preparações do cardápio planejado de acordo com o esquema alimentar para sua idade. Planejamento Alimentar publicado pelo UNAD, de acordo com a faixa etária e tempo de permanência na Unidade.

Assinatura da mãe ou responsável legal: _____
CPF: _____

Rio de Janeiro, ___ de _____ de _____.



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária
Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos
Unidade de Nutrição Annes Dias

**MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA FRASCOS
NO RECEBIMENTO DO
LEITE MATERNO ORDENHADO**

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA FRASCOS DE LEITE MATERNO	
Nome da Criança:	
Nome da Mãe:	Turma:
Data da primeira coleta:	Horário:

**MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA UTENSÍLIOS
(COPO COM BICO DOSADOR E COLHER) NA OFERTA DO
LEITE MATERNO ORDENHADO**

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA COPO ou COLHER PARA A OFERTA DE LEITE MATERNO	
Nome da Criança:	
Nome da Mãe:	Turma:

**Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro**

**Guia Alimentar
Educação Infantil - 2026
(Creches e EDI)**

ANEXO 5

ANÁLISE NUTRICIONAL

Este material é parte integrante do Guia Alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar destinado às Creches e EDI Municipais da Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

**UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD**

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 18

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 6 meses a 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

DESJEJUM E LANCHE								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
56	150,66	23,81	2,87	5,18	137,68	2,14	127,40	20,58
58	151,11	23,83	2,94	5,20	144,09	2,15	127,40	44,01
60	139,13	20,64	2,59	5,22	140,93	2,06	127,40	38,57
63	138,59	20,40	2,83	5,20	149,43	2,10	127,40	67,45
64	146,40	22,61	2,46	5,26	136,16	2,04	127,40	21,41
67	148,53	23,21	2,67	5,22	136,92	2,09	127,40	20,99

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 18**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 6 meses a 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
350	146,10	18,50	7,74	4,48	13,74	1,15	1,97	0,80
351	155,52	21,65	7,90	4,09	20,57	0,99	77,36	7,48
358	153,53	22,00	6,98	4,24	19,33	1,01	33,76	0,61
360	160,35	21,38	8,04	4,69	17,79	2,02	639,59	7,09
362	162,26	22,06	8,07	4,57	17,82	1,17	34,17	0,64
364	166,50	22,08	8,07	5,03	22,06	1,10	10,05	6,79
366	155,42	21,36	7,79	4,23	14,96	0,91	26,93	1,94
367	198,34	19,86	10,38	8,35	37,30	1,63	378,11	0,72
369	171,76	24,63	7,89	4,53	18,10	1,25	8,26	4,45
370	161,51	21,16	8,42	4,72	19,54	1,25	49,60	7,09
371	152,02	19,77	7,97	4,57	17,58	1,21	54,39	1,60
375	152,03	19,88	7,86	4,49	14,63	1,18	77,01	3,55
379	150,82	20,18	7,97	4,20	21,66	0,97	132,32	3,18
382	151,15	20,26	7,93	4,18	18,18	0,90	35,06	5,28
384	147,30	19,41	7,81	4,20	16,67	0,88	189,55	1,48
386	167,76	23,64	7,96	4,51	23,78	1,28	108,50	8,49
387	198,70	19,95	10,40	8,34	36,54	1,64	284,23	0,49
388	199,56	21,60	10,59	7,65	37,47	1,69	284,85	4,17
389	198,34	19,86	10,38	8,35	37,30	1,63	378,11	0,72

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 18**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 6 meses a 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
391	203,07	20,96	10,48	8,35	36,60	1,66	378,73	4,40
393	146,75	18,69	8,17	4,34	16,20	0,90	4,14	1,65
394	149,34	19,23	8,40	4,36	21,34	0,95	17,97	1,71
397	165,03	22,68	8,19	4,60	20,50	1,19	1,31	0,64
399	161,46	20,02	8,43	5,36	19,49	1,27	192,38	2,96
401	153,87	19,00	8,08	5,06	18,91	1,05	85,54	1,89
402	165,15	22,94	8,69	4,26	21,62	1,42	0,77	2,42
403	145,83	19,20	7,55	4,26	17,01	0,91	83,89	1,02
404	153,55	22,42	8,03	3,51	18,57	0,91	27,68	3,00
409	174,64	25,14	7,63	4,75	18,85	2,12	622,78	3,60
421	198,70	19,95	10,40	8,34	36,54	1,64	284,23	0,49
422	172,36	24,33	8,35	4,61	20,85	1,30	67,12	0,96
450	145,29	18,92	7,78	4,21	14,68	0,89	18,49	1,02
603	169,37	24,99	7,87	4,46	20,32	1,27	72,16	3,04
605	173,54	26,02	7,53	4,36	18,21	1,05	1,52	4,26
608	163,45	24,54	7,83	3,99	18,92	0,99	55,14	2,72
614	166,24	24,33	7,45	4,37	21,88	1,17	216,07	0,95

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 18**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 6 meses a 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

⇒ A média calculada compõe os cardápios de almoço e jantar.

FRUTAS SOBREMESA - COMPÕEM AS REFEIÇÕES: ALMOÇO E JANTAR								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
1	31,76	1,99	0,40	2,78	2,65	0,07	6,62	2,88
3	38,94	10,33	0,52	0,04	3,18	0,16	0,00	0,00
4	26,79	7,28	0,15	0,04	6,79	0,04	0,00	11,17
6	18,50	4,45	0,50	0,05	0,00	0,05	0,00	26,85
7	26,30	6,03	0,25	0,25	10,00	0,21	16,75	20,30
8	34,68	9,14	0,11	0,11	1,65	0,06	0,00	0,83
9	21,83	5,63	0,39	0,05	12,13	0,10	0,00	38,08
10	26,15	6,56	0,46	0,10	4,10	0,05	0,00	0,00
11	14,59	3,58	0,40	0,00	3,54	0,09	0,00	2,70
12	10,66	2,76	0,26	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00
13	23,46	6,03	0,36	0,04	13,35	0,04	0,00	8,82
14	18,16	4,59	0,38	0,05	6,21	0,05	0,00	23,32
21	34,50	8,63	0,83	0,08	23,25	0,08	0,00	32,63

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 19

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 1 a 3 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

DESJEJUM E LANCHE								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
44	123,99	12,12	7,46	5,43	250,72	0,17	47,40	11,72
49	106,25	12,76	5,88	3,93	176,10	0,30	27,60	0,00
56	157,18	27,03	5,71	3,98	166,26	0,45	42,90	0,00
58	157,86	27,06	5,81	4,00	175,86	0,46	42,90	35,15
60	151,47	25,27	5,20	4,11	173,57	0,30	42,90	36,39
63	119,60	16,76	5,40	3,99	182,29	0,31	42,90	70,30
64	148,66	24,65	4,90	4,12	163,20	0,24	42,90	1,65
66	119,25	14,97	5,75	4,31	173,74	0,44	42,90	35,15
67	172,39	31,00	5,56	4,07	166,32	0,42	42,90	0,83
88	175,93	28,50	6,62	5,02	198,46	0,46	57,65	0,00
191	183,37	23,56	8,12	7,03	258,48	0,41	82,92	1,49
801	341,75	52,50	10,07	11,40	212,53	1,22	101,04	0,28
802	224,34	27,16	7,57	10,01	169,69	0,59	255,12	22,26
807	278,57	33,14	10,36	11,41	175,77	0,77	259,73	0,59

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 19**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 1 a 3 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

LANCHE IV								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
179	283,44	33,48	9,34	13,44	261,39	0,71	148,72	2,51
190	341,41	68,10	8,73	5,99	212,83	1,31	58,65	27,12
803	287,61	35,07	10,59	11,91	236,79	1,06	102,59	0,00
804	153,55	14,16	8,58	7,33	18,13	0,56	24,63	17,19
805	156,82	13,89	8,69	7,77	25,17	0,95	76,62	17,19
806	275,07	43,88	6,92	8,53	17,70	0,95	19,11	79,42
808	202,01	16,01	8,79	11,95	27,25	1,06	425,15	79,72
901	359,44	56,48	10,35	11,54	214,80	1,36	101,24	0,41
902	272,74	33,90	9,51	11,54	234,79	0,82	272,22	22,26
907	309,07	35,59	12,16	12,91	237,27	0,82	276,23	0,59
909	229,81	37,34	8,88	6,15	233,06	0,93	59,40	0,00

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 19**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 1 a 3 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
350	227,41	30,02	11,67	6,60	21,27	1,73	5,06	2,02
351	241,15	34,91	11,68	6,00	30,78	1,51	116,11	11,91
358	239,76	35,45	10,56	6,25	29,73	1,53	53,86	0,92
360	248,98	34,42	12,11	6,89	26,96	3,01	931,22	11,29
362	252,57	35,57	12,16	6,74	27,57	1,76	54,47	0,98
364	251,78	35,86	12,25	6,45	36,91	1,68	17,68	10,88
366	239,85	33,95	11,67	6,22	22,38	1,38	36,01	2,87
367	232,42	33,06	11,26	6,05	31,93	1,69	28,54	6,68
369	267,82	39,70	11,87	6,67	27,74	1,89	12,36	7,00
370	250,27	34,10	12,62	6,90	29,98	1,87	75,37	11,29
371	236,67	32,01	12,01	6,73	27,40	1,83	90,31	2,57
375	234,46	31,68	11,76	6,59	21,62	1,76	96,62	5,24
379	229,22	31,40	11,66	6,15	20,77	1,34	95,51	4,69
382	234,16	32,45	11,90	6,15	28,05	1,37	55,79	7,92
384	228,44	31,20	11,73	6,19	25,34	1,34	284,28	2,23
386	260,88	37,99	11,96	6,63	36,92	1,94	173,37	13,47
387	266,52	31,17	12,25	10,04	43,19	2,04	284,33	0,68
388	271,22	34,33	12,64	9,05	45,27	2,14	285,45	6,95
389	267,62	31,42	12,29	10,06	44,93	2,04	425,22	1,12

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 19**

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 1 a 3 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR (continuação)								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
391	277,47	33,67	12,58	10,06	46,29	2,12	433,36	7,29
393	297,67	25,92	11,89	16,49	24,38	1,33	6,13	2,47
394	300,83	26,57	12,16	16,51	30,70	1,39	23,39	2,55
397	256,63	36,49	12,34	6,78	31,03	1,80	1,88	0,98
399	318,20	27,68	12,22	17,96	29,00	1,85	288,36	4,28
401	307,18	26,20	11,73	17,51	28,36	1,55	111,07	2,71
402	227,70	31,24	11,45	6,16	22,62	1,54	1,04	3,34
403	193,00	31,19	11,56	2,28	26,29	1,39	124,70	1,72
404	239,89	36,10	12,09	5,20	28,33	1,39	41,61	4,47
409	271,87	40,42	11,48	6,98	28,94	3,16	905,97	5,70
421	266,52	31,17	12,25	10,04	43,19	2,04	284,33	0,68
422	253,71	35,86	12,02	6,68	20,07	1,83	77,07	1,27
450	224,67	30,30	11,64	6,19	21,88	1,34	25,38	1,46
603	238,74	34,97	11,51	6,29	29,92	1,83	108,26	4,54
605	260,81	39,41	12,03	6,20	32,25	1,84	2,30	6,39
608	236,20	35,47	11,84	5,61	30,12	1,57	82,71	4,06
614	230,11	32,60	11,47	6,13	31,16	1,87	319,86	9,20

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 19

- ⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 1 a 3 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro
- ⇒ A média calculada compõe os cardápios de almoço e jantar.

FRUTAS SOBREMESA - COMPÕEM AS REFEIÇÕES: ALMOÇO, JANTAR E LANCHE IV								
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)
1	31,76	1,99	0,40	2,78	2,65	0,07	6,62	2,88
2	25,40	6,51	0,48	0,05	11,64	0,16	2,65	0,00
3	58,41	15,50	0,77	0,06	4,77	0,24	0,00	0,00
4	46,89	12,75	0,26	0,07	11,89	0,07	0,00	19,55
6	37,00	8,90	1,00	0,10	0,00	0,10	0,00	53,70
7	52,60	12,05	0,50	0,50	20,00	0,42	33,50	40,60
8	69,36	18,28	0,22	0,22	3,30	0,11	0,00	1,65
9	31,90	8,22	0,57	0,07	17,72	0,14	0,00	55,65
10	76,80	20,04	0,48	0,36	14,40	0,12	0,00	20,88
11	21,88	5,37	0,60	0,00	5,30	0,13	0,00	4,04
12	17,06	4,41	0,41	0,00	0,00	0,12	0,00	0,00
13	34,12	8,76	0,53	0,06	19,41	0,06	0,00	12,82
14	26,54	6,71	0,56	0,07	9,08	0,07	0,00	34,09
21	69,00	17,25	1,65	0,15	46,50	0,15	0,00	65,25

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 30

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 4 a 6 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

DESJEJUM E LANCHE				
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos
	(kcal)	(g)	(g)	(g)
44	222,00	31,07	9,96	6,96
49	176,60	26,98	7,39	4,90
52	164,89	24,17	6,14	5,10
56	187,68	29,48	7,51	5,48
58	188,36	29,51	7,61	5,50
59	208,09	35,46	5,71	4,89
60	181,97	27,72	7,00	5,61
63	150,10	19,21	7,20	5,49
64	179,16	27,10	6,70	5,62
66	191,27	28,25	7,29	5,94
67	202,89	33,45	7,36	5,57
71	176,49	22,61	7,90	6,14
88	201,91	30,56	8,00	6,40
191	202,63	26,47	8,87	7,66
801	404,17	64,14	11,36	12,75
802	316,76	45,53	9,37	11,51
807	353,27	35,59	12,16	17,91
809	289,35	52,92	9,31	6,19

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 30

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 4 a 6 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

LANCHE IV				
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos
	(kcal)	(g)	(g)	(g)
179	389,20	53,28	11,31	15,88
190	375,13	72,14	10,11	7,36
803	423,08	59,89	12,71	15,19
804	204,38	22,70	11,61	7,87
805	209,12	22,36	11,75	8,50
806	412,03	67,87	10,28	11,70
808	232,19	23,67	8,91	11,96
901	497,09	73,72	13,48	16,14
902	374,12	51,82	10,91	14,59
907	447,25	55,97	15,87	17,50
909	289,35	52,92	9,31	6,19

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 30

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 4 a 6 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR				
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos
	(kcal)	(g)	(g)	(g)
350	340,63	41,15	16,11	12,23
351	366,57	47,37	16,20	12,39
358	353,90	47,89	14,46	11,72
360	376,87	46,67	16,64	13,65
362	371,31	47,91	16,65	12,41
364	381,41	48,74	16,87	13,05
366	357,96	46,63	16,14	11,71
367	350,75	44,94	16,44	11,56
369	390,78	53,17	16,34	12,32
370	370,24	46,21	17,39	12,69
371	351,22	43,43	16,48	12,39
375	350,88	43,56	16,26	12,22
379	347,94	44,09	16,45	11,63
382	349,39	44,41	16,40	11,60
384	341,69	42,72	16,18	11,65
386	382,22	51,06	16,45	12,27
387	372,37	42,19	14,06	16,13
388	389,73	46,24	14,57	16,15
389	374,92	42,77	14,15	16,16

ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 30

⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 4 a 6 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

ALMOÇO E JANTAR				
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos
	(kcal)	(g)	(g)	(g)
391	385,80	45,27	14,45	16,15
393	392,19	33,05	16,08	22,01
394	396,61	33,97	16,46	22,04
397	377,24	49,26	16,94	12,46
399	417,37	35,49	16,56	23,68
401	402,67	33,61	15,89	23,04
402	341,96	43,06	15,85	11,62
403	347,57	42,29	15,65	12,76
404	367,27	48,90	16,65	11,67
409	405,44	54,19	15,81	13,76
421	397,10	48,64	19,90	13,55
422	374,85	48,76	16,78	12,40
450	336,24	41,43	16,04	11,64
603	358,74	46,35	15,50	13,05
605	367,03	48,40	14,83	12,84
608	346,90	45,44	15,43	12,10
614	349,67	45,04	14,78	12,51

**ANÁLISE NUTRICIONAL CONSOLIDADA
SEGMENTO 30**

- ⇒ Análise da composição nutricional dos cardápios destinados aos alunos nas Unidades de Educação Infantil, com idade entre 4 a 6 anos e 11 meses, atendidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro
- ⇒ A média calculada compõe os cardápios de almoço, jantar e lanche IV

FRUTAS SOBREMESA - COMPÕEM AS REFEIÇÕES: ALMOÇO, JANTAR E LANCHE IV				
Código	Energia	Carboidrato	Proteína	Lipídeos
	(kcal)	(g)	(g)	(g)
1	49,41	3,09	0,62	4,32
2	25,40	6,51	0,48	0,05
3	58,41	15,50	0,77	0,06
4	93,77	25,49	0,53	0,13
6	37,00	8,90	1,00	0,10
7	52,60	12,05	0,50	0,50
8	69,36	18,28	0,22	0,22
9	31,90	8,22	0,57	0,07
10	31,38	7,88	0,55	0,12
11	21,88	5,37	0,60	0,00
12	17,06	4,41	0,41	0,00
13	63,97	16,43	0,99	0,11
14	55,88	14,12	1,18	0,15
21	69,00	17,25	1,65	0,15

Programa Nacional de Alimentação Escolar
Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

Guia Alimentar

Educação Infantil - 2026

(Creches e EDI)

ANEXO 6

INFORMATIVOS E POP

Este material é parte integrante do Guia Alimentar do Programa Nacional de Alimentação Escolar destinado às Creches e EDI Municipais da Cidade do Rio de Janeiro - SME - 2026

UNIDADE DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimento Operacional Padronizado nº 01

Descongelamento e limpeza de produtos cárneos

Verificar com 48 h de antecedência, de acordo com o cardápio a quantidade de carne necessária e/ou com 24h de antecedência a quantidade de peixe ou de frango



Transferir só produtos devidamente embalados para o refrigerador em temperatura de no máximo 5 C° dentro de caixas plásticas com tampa



Aguardar o descongelamento



No dia do uso retirar as peças da refrigeração (lavar as embalagens antes)



Limpar, cortar e temperar os produtos cárneos em pequenas quantidades de modo que não permaneça em temperatura ambiente por mais de 30 minutos



Manipular os produtos cárneos usando utensílios e mãos higienizados
Não manipular diferentes tipos de carne (bovina, frango, peixe) ao mesmo tempo



Acondicionar em recipientes higienizados e cobertos



Se não for usar imediatamente, utilizar etiqueta de identificação (nome do gênero, data de manipulação e data de validade), levar para refrigeração e manter sob-refrigeração (até 5°C) até o momento do preparo

Responsável Técnico: Marluce Fortunato



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO

Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimento Operacional Padronizado nº 02

Moagem de carne

Retirar gradativamente as peças de carne limpas da refrigeração (quantidade para ser manipulada no máximo em 30 minutos)



Limpar a carne removendo as aparas e proceder a moagem



Acondicionar a carne moída em monoblocos tampados



Se não for utilizar imediatamente, utilizar etiqueta de identificação (nome do gênero, data de manipulação e data de validade), levar para refrigeração e manter sob-refrigeração (até 5°C) até o momento do preparo



Utilizar o produto em até 2 horas

Obs: O moedor deve estar rigorosamente higienizado (limpo e desinfetado). Ver no POP nº 06.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO

Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 04

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

- Possuir instalações livres de fendas, frestas e perfurações;
- Manter a caixa de gordura bem vedada e realizar a limpeza sempre que necessário ;
- Manter aberturas para áreas externas fechadas com telas milimétricas;
- Manter as portas e janelas ajustadas ao batente;
- Possuir ralos sifonados;
- Manter as áreas livre de sujidades e resíduos alimentares;
- Descartar o lixo com frequência e de maneira correta;
- Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas. Deverão ser ter acionamento por pedal e estar com saco plástico para o uso;
- Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente;
- Manter cobertos os alimentos (em panelas, cubas ou caixas plásticas) para não atrair insetos;
- Manter as áreas internas e externas livres de mato, papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso;
- Manter a área externa livre de equipamentos em desuso;
- Manter os refeitórios com barreira física (fechados);
- Contratar uma empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas a UE;
- A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas na legislação sanitária específica”.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 05

Higiene e saúde dos manipuladores

Hábitos Higiênicos:

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim;
- Tomar banho diariamente;
- Manter os cabelos sempre limpos e protegidos por rede e/ou touca;
- Os homens devem manter os cabelos curtos e a barba e bigode raspados diariamente ou protegidos;
- As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor;
- Ausência de maquiagem, cílios postiços e unhas postiças.

Durante o processo de manipulação dos alimentos NÃO É PERMITIDO:

- Usar adornos (brincos, pulseiras, correntes, colares, anéis, piercings, fitas, amuletos e relógio);
- Usar panos ou sacos plásticos para proteger o uniforme;
- Usar o celular dentro da cozinha/estoque (mantê-lo fora da área de manipulação e estoque);
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Tocar no corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz e mexer no cabelo;
- Comer ou experimentar alimentos com as mãos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Iniciar um trabalho com utensílios e equipamentos sujos;
- Permanecer sem uniforme, touca ou rede para proteção dos cabelos nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- Ir ao sanitário utilizando avental.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Pág. 1/2



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

(continuação POP nº5)

Lavar as mãos após:

- Iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Mudar de tarefa;
- Manipular alimentos não higienizados ou crus;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Utilizar as instalações sanitárias;
- Mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Comer;
- Fumar;
- Pegar em dinheiro;
- Manipular e/ou transportar lixo;
- Usar esfregões, pano ou material de limpeza;
- Recolher o lixo e outros resíduos;
- Tocar em equipamentos, sacarias, caixas e recipientes;
- Interromper um preparo ou serviço e iniciar outro.

Não devem manipular alimentos, aqueles que apresentem:

- Patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas;
- Feridas ou cortes nas mãos e nos braços;
- Infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas;
- Infecções ou infestações gastrintestinais agudas ou crônicas;
- É obrigatória a apresentação de atestado de saúde ocupacional admissional e periódico dos manipuladores de alimentos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e comunicar à direção a ocorrência de ferimento ou doenças transmissíveis.



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

(continuação POP nº6)

- Retirar o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido .

Observação: Trocar o elemento filtrante a cada seis meses, ou conforme a orientação do fabricante, colocando uma etiqueta com a data da troca para monitoramento.

Quinzenalmente → freezer e refrigerador:

- Tenha certeza que os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização;
- Retirar o residual acumulado, descartando-o na lixeira;
- Aguardar o degelo. Não utilizar material pontiagudo ou faca;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas;
- Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano multiuso descartável umedecido;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Imergir as peças desmontadas na solução clorada, deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Mensalmente → coifa:

- Certificar se o equipamento está desligado;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas e cantos;
- Retirar o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido.

Área física

Diariamente:

- Bancadas;
- Paredes próximas ao fogão e os lavatórios;
- Lavatórios (pias e cubas);
- Maçanetas e puxadores dos equipamentos;
- Pisos, rodapés e ralos;
- Área externa por onde transita o lixo;
- Recipientes de lixo.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Pág. 2/3



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 06

Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Higienização de utensílios

- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, escorrer;
- Colocar no escorredor para secar;
- Guardar SECOS em organizadores adequadamente tampados.

Higienização de equipamentos

Antes e após a utilização → balança, batedeira, descascador de tubérculos, extrator de sucos, liquidificador, multiprocessador de alimentos e moedor de carne:

- Verificar se os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização;
- Desmontar as peças que não estão fixadas;
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Passar as peças em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes das peças desmontadas, partes fixas do equipamento, fio e plugue;
- Enxaguar as partes removíveis em água corrente e escorrer. Para as partes fixas, fio e plugue, retirar o detergente com pano multiuso descartável;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Imersão das peças desmontadas na solução clorada, deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Diariamente → filtro (externamente, torneira), fogão e forno:

- Certificar-se de que o fogão ou forno estão com os queimadores desativados;
- Retirar resíduos acumulados, descartando-os na lixeira;
- Aplicar detergente com utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, queimadores e acionadores de chama;

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Pág. 1/3



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO

Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

(continuação POP nº6)

- Luminárias;
- Telas milimétricas;
- Teto;
- Tubulação - externamente.

Semestralmente:

- Reservatórios de água;
- Tubulação da exaustão internamente.

Como proceder na higienização da área física:

- Não varrer a seco os ambientes onde ocorre manipulação de alimentos, nem nas áreas próximas;
- Lavar o piso com água e detergente e enxaguar. Puxar a água com a utilização do rodo;
- No caso de interruptores, tomadas e luminárias aplicar detergente com a utilização de esponja retirando o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido;
- Deixar secar ao natural;
- Manter as lixeiras tampadas e os resíduos (lixo) que forem retirados da área de manipulação guardados em local distante da área de manipulação em container igualmente tampados;
- Lavar bem com água e detergente, as lixeiras, contêineres, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes e outros acessórios usados na higienização. Deixar secar;
- Os acessórios usados na higienização da área física não poderão ser destinados à higienização de equipamentos e utensílios.

Como proceder na higienização da bancada:

- Lavar a bancada com água e detergente com auxílio de uma esponja e enxaguar. Puxar a água com a utilização de rodo para pia;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Borrifar a solução clorada e deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Pág. 3/3



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimento Operacional Padronizado nº 07

Higienização de frutas, legumes e verduras servidos crus

Selecionar, retirando as unidades ou folhas danificadas ou estragadas



Lavar um a um ou folha a folha em água corrente



Acondicionar em escorredor



Preparar a solução clorada de acordo com as orientações contidas no rótulo do produto



Mergulhar os vegetais cobrindo totalmente e deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto



Enxaguar com água potável (filtrada) caso seja recomendado pelo fabricante do produto



Descascar / cortar/ picar/ fatiar, quando necessário, usando utensílios e mãos higienizados



Acondicionar em recipiente higienizado e proteger (cobrir)



Se não for usar imediatamente, manter sob-refrigeração por até 6 horas



Procedimento Operacional Padronizado nº 08/2026

Coleta de amostras de alimentos e água

Introdução:

A coleta de amostras dos alimentos servidos é importante para servir de prova ao ser submetida a análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação, respaldando a Unidade de Ensino ou apontando uma oportunidade de melhoria no serviço. Os procedimentos abaixo tem como objetivo evitar contaminação durante a coleta, de forma que a amostra seja um reflexo da qualidade do alimento servido.

Antes da coleta:

- Identificar os sacos estéreis, com o local, nome do produto, data, refeição, turno (se aplicável) e nome do responsável pela colheita;
- Higienizar as mãos com água e sabão e em seguida passar álcool 70% imediatamente antes da coleta;
- Higienizar os utensílios utilizados para coletar as amostras lavando em água corrente fria e aplicando detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio, e, por fim, enxaguando em água corrente, de preferência quente, deixando escorrer;
- Utilizar uniforme limpo, touca e luvas, se disponível.

Coleta de amostra de alimentos:

- Coletar as amostras duas horas após o início da distribuição das refeições, utilizando os mesmos utensílios usados para servir;
- Abrir o saco já identificado sem tocá-lo internamente nem soprar dentro do mesmo;
- Colocar entre 100 e 150g de amostra do alimento em caso de alimentos sólidos, semissólidos e pastosos, e 100 mL em caso de alimentos líquidos ou bebidas;
- Retirar o ar, se possível, apenas das amostras sólidas, semissólidas e pastosas, deixando ar no caso das amostras líquidas, e fechar a embalagem, lacrando-a;

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Pág. 1/4



(continuação POP nº 8)

- Deve ser coletada uma amostra de cada preparação (exemplo: uma amostra de feijão e uma amostra de arroz, em sacos separados e identificados. Em caso de preparações com vários itens, coletar um pouco de cada item em uma única amostra);
- Armazenar em caixas plásticas com tampa apenas para este fim e identificá-las;
- Manter alimentos sólidos/semisólidos/pastosos sob congelamento por 72 horas e manter sob refrigeração para sucos e bebidas por 72 horas.

Categorias de alimentos	Quantidade	Orientações para coleta
Alimentos sólidos, semisólidos ou pastosos	100g - 150g	Coletar porções de diferentes partes do alimento, incluindo centro e superfície
Alimentos líquidos ou bebidas	100 mL	Agitar. Coletar amostra com utensílio esterilizado ou virando o recipiente e deixando o líquido cair no interior do saco

Coleta de amostra de água:

- Abrir a torneira e deixar escoar a água por 1 a 2 minutos e fechar;
- Limpar as partes interna e externa da torneira com álcool 70% com auxílio de um pano multiuso descartável;
- Abrir a torneira e deixar escoar a água por mais alguns segundos, diminuir o fluxo da torneira e fazer a coleta utilizando frasco ou bolsa/saco estéril.
- Retirar o lacre (destacar a parte superior através do picote);
- Abrir a bolsa estéril pelas abas laterais;
- Coletar a amostra colocando a bolsa estéril verticalmente próximo à saída da torneira e completar o volume até a marca de 100 mL;
- Fechar o saco unindo as bordas e girar o saco sobre si mesmo até que fique bem rígido (em geral três voltas são suficientes);
- Unir as extremidades dobrando-as;
- Preferencialmente acondicionar em um suporte dentro da caixa designada para este fim, de modo que os sacos fiquem em pé;
- Deve ser coletada uma amostra de 100 mL da água filtrada utilizada no preparo dos alimentos e bebidas a cada dia;
- Manter sob refrigeração por 72 horas.

(continuação POP nº 8)



1- Abra a bolsa no picote pontilhado.



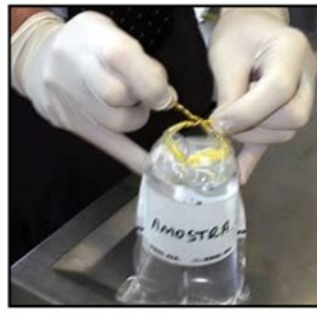
2- Puxe as abas brancas laterais.



3- Feche o saco unindo a fita amarela.



4- Segure firme, dobre duas vezes e gire o saco de 3 a 5 vezes.



5- Una as pontas da fita amarela e dobre-as.



Após 72 horas as amostras devem ser descartadas adequadamente de acordo com seu conteúdo.



(continuação POP nº 8)

Quantitativo estimado de sacos para amostra com capacidade para 250g ou ml diário por turno de refeição:

TURNO PARCIAL					
	Turno I		Turno II		TOTAL DIÁRIO (refeições + água)
Escola	Refeição láctea (1 amostra)	Almoço (5 amostras)	Almoço (5 amostras)	Lanche I (2 amostras)	13 + 1
Creche/ EDI	Refeição láctea (1 amostra)	Almoço (5 amostras)	Lanche I (2 amostras)	Jantar (5 amostras)	13 + 1
Escola especial	Lanche especial (2 amostras)	Almoço (5 amostras)	Lanche especial (2 amostras)	Almoço (5 amostras)	14 + 1
TURNO INTEGRAL					
Escola	Desjejum (3 amostras)	Almoço (5 amostras)	Lanche IV (3 amostras)	-	11 + 1
Creche/ EDI	Desjejum (3 amostras)	Almoço (5 amostras)	Lanche IV (3 amostras)	-	11 + 1
GEO ANOS INICIAIS					
Escola	Desjejum (3 amostras)	Colação 1 amostra)	Almoço (5 amostras)	Lanche IVI (3 amostras)	12 + 1
GEO ANOS FINAIS					
Escola	Desjejum (3 amostras)	Colação (1 amostra)	Almoço (5 amostras)	Lanche II ou III (3 amostras)	12 + 1

Responsável Técnico: Marluce Fortunato



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO

Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimento Operacional Padronizado nº 09/2026

Uso do termômetro digital tipo espeto para alimentos (66.85.01.054-58)

Lavar a haste do termômetro com detergente neutro e água (com cuidado para não molhar a parte elétrica) e passar álcool 70% com o auxílio de um pano multiuso descartável



Introduzir a haste no centro do alimento



Esperar a leitura da temperatura normalizar (cerca de 15 segundos)



Limpar a haste do termômetro com álcool 70% utilizando pano multiuso descartável a cada troca de alimento



Após o uso: limpar a haste do termômetro com detergente neutro e água, tomando cuidado para não molhar a parte elétrica



Passar pano multiuso descartável com álcool 70% na haste



Proteger a haste do termômetro e guardar

Obs: Não utilizar o termômetro em cadeia fria e quente consecutivamente. Para maior conservação e durabilidade do equipamento, aguardar alguns minutos para passar de uma cadeia para a outra. Não utilizar o termômetro dentro do forno.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde – SMS
Instituto Municipal de Vigilância, Fiscalização Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO
Coordenadoria Técnica da Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos –CTATS
Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Procedimento Operacional Padronizado nº 10

Uso do termômetro digital infravermelho portátil (6685.01.101-9)

Segure o termômetro pela sua base e ligue-o, mantendo pressionado o gatilho até que a tela se ilumine e o termômetro emita um laser projetado para frente



Aponte o laser no centro da superfície a ser medida. No caso de alimentos, fazer um buraco com o utensílio de servir (adequado a cada preparação) higienizado no centro e aponte o laser para o interior dessa abertura



Em caso de superfícies muito quentes ou geladas, aguarde a dispersão do vapor para fazer a medição, pois pode atrapalhar a leitura



A temperatura será exibida no visor, indicando o término da medição



Solte o gatilho e anote a temperatura. Após aproximadamente 15 segundos o termômetro se desligará



Guarde o termômetro em local protegido e longe de fontes de calor

Obs: Não aponte em hipótese alguma o laser na direção dos olhos ou para superfícies refletivas (espelhos, etc), que poderão refletir nos olhos. Jamais aponte o laser na direção de gases ou líquidos inflamáveis ou explosivos. Não exponha o termômetro a variações bruscas de temperatura do ambiente.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS
S/IVISA/RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº01/2024
JULHO

ORIENTAÇÕES PARA QUANDO O LAUDO DA POTABILIDADE DA ÁGUA FOR IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO POR CONTAMINAÇÃO POR *E.coli* NAS CRECHES/EDI E ESCOLAS

A segurança no fornecimento da água é fundamental para a saúde pública, especialmente para as crianças em idade escolar que passam grande parte do tempo nas unidades de ensino. O controle da qualidade microbiológica da água é importante para a prevenção da ocorrência de doenças transmitidas através da água que tem impacto na saúde infantil.

Uma vez identificada a contaminação da água da unidade de ensino por *E.coli*, essa água torna-se imprópria para o consumo de acordo com a legislação vigente e sua utilização na cozinha no pré preparo, preparo de alimentos e para higiene pessoal também não são permitidas. Com isso, seu uso deve ser interrompido imediatamente até que todas as medidas sejam tomadas para eliminar a contaminação e a água não esteja mais contaminada.



E.coli é considerada um microrganismo indicador, ou seja, quando presente na água pode indicar a ocorrência de contaminação fecal (pois é encontrada no intestino de mamíferos), a provável presença de outros microrganismos causadores de doenças, além de poder indicar condições higiênico-sanitárias inadequadas do reservatório de água, por exemplo.

Medidas a serem tomadas quando tem um resultado na análise da água "IMPRÓPRIA PARA CONSUMO"

1. Suspender imediatamente a utilização da água para o pré preparo, preparo de alimentos, o fornecimento da água dos filtros e bebedouros e higiene pessoal;
2. Efetuar a higienização do reservatório de água. A higienização do reservatório deve ser realizada por empresa especializada, devidamente habilitada a realizar esse tipo de serviço (com registro no INEA). A higienização do reservatório de água deve ocorrer, no máximo, a cada seis meses e o comprovante da limpeza deverá ficar visível a toda comunidade escolar;
3. Substituir os elementos filtrantes dos filtros e bebedouros e colocar a data da troca anexada próxima ao filtro e bebedouros para controle ;
4. Efetuar nova análise da água após a higienização do reservatório de água e troca dos elementos filtrantes para verificar a eficácia das medidas tomadas. Somente após o resultado "Própria para consumo" indicando a potabilidade, que a água poderá ser consumida ou utilizada nos processos do Serviço de Alimentação, filtros e bebedouros da

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS
S/IVISA/RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº01/2024
JULHO

ORIENTAÇÕES PARA QUANDO O LAUDO DA POTABILIDADE DA ÁGUA FOR IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO POR CONTAMINAÇÃO POR *E.coli* NAS CRECHES/EDI E ESCOLAS

unidade escolar;

5. Observar as condições de conservação do reservatório de água. O reservatório de água deve estar tampado, sem rachaduras ou infiltrações e sem sujidades acumuladas;
6. Verificar a presença de infiltrações nas tubulações por onde a água passa;
7. Observar a presença de sujidades nas torneiras e filtros;
8. Verificar a data de troca do elemento filtrante de filtros e bebedouros;
9. Verificar o procedimento de coleta da amostra de água;
10. Implementar um monitoramento contínuo da qualidade da água para detectar qualquer nova contaminação o mais cedo possível.



Quanto ao fornecimento da Alimentação Escolar

- Fornecer água mineral, para consumo por livre demanda, em copo descartável biodegradável aos estudantes e funcionários da unidade escolar;
- Fornecer a refeição nº8 (LEI - Lanche Emergencial Individual) para as Creches/EDI e Escolas;
- Higienizar as embalagens com álcool 70% antes de sua abertura;
- Utilizar álcool 70° na higienização dos estudantes e funcionários;
- As frutas permitidas são banana e tangerina.

Orientações gerais

- O lanche emergencial não contempla situação de crianças com necessidades nutricionais específicas com Adaptação de Cardápio;
- A refeição LEI é de caráter estritamente provisório, de uso restrito, para curto período de tempo;
- O atendimento em Creches/EDI se dará somente para crianças **maiores de 3 anos e 11 meses**, em Turno Parcial (de 3 horas de permanência na Unidade);
- Oferta de apenas 1 refeição.

Obs: Essas medidas visam proteger a saúde e a segurança de todos na unidade de ensino contra riscos associados à *Escherichia coli* e outras contaminações microbiológicas da água.

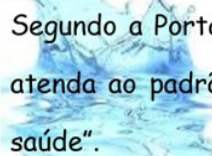
CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS
S/IVISA/RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº01/2024
JULHO

ORIENTAÇÕES PARA QUANDO O LAUDO DA POTABILIDADE DA ÁGUA FOR IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO POR CONTAMINAÇÃO POR *E.coli* NAS CRECHES/EDI E ESCOLAS

Quais são as condições higiênicas adequadas ao consumo da água?

A ÁGUA PARA O CONSUMO HUMANO DEVE SER POTÁVEL



Segundo a Portaria GM/MS n.º 888, de 04 de maio de 2021, **água potável** é a "água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em legislação e que não ofereça riscos à saúde".

Para isso é importante garantir que a água seja proveniente da **ÁGUAS DO RIO, RIO MAIS SANEAMENTO E IGUÁ** e que seja acondicionada em reservatórios higienizados periodicamente.

"Art. 37. O reservatório de água deve:

I - ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica;

II - estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação;

III - estar devida e permanentemente tampado;

IV - ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo a sua execução ser comprovada mediante ordem de serviço e laudo de potabilidade, emitidos por firma habilitada nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser igualmente atestada, sem prejuízo de outras exigências previstas na legislação específica."

(Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020)



"Art. 1º - A limpeza e desinfecção de caixas d' água e cisternas devem ocorrer obrigatoriamente nos meses de janeiro e julho em todos os estabelecimentos nos quais se desenvolvam atividades escolares, incluindo, creches e pré-escolas, no âmbito público, privado e filantrópico."

(Resolução SMS Nº 752 de 10 janeiro de 2001)

3

QUALIDADE DAS CARNES

QUALIDADE DA CARNE BOVINA

A carne bovina é um alimento de excelente valor nutricional e de grande importância para o crescimento e desenvolvimento do ser humano. Possui grande quantidade de proteínas de alta qualidade, de vitaminas do complexo B e de minerais como o ferro e o zinco.

A temperatura e o tempo de cocção assim como a forma de preparo também influenciam na sua qualidade nutricional, devendo-se priorizar o uso de fogo brando e a cocção úmida, isto é, em líquido, como cozidos, ensopados, assados na panela, e outras.

CARACTERÍSTICAS

Os cortes de carnes devem apresentar:

- Aspecto uniforme, sem coágulos sanguíneos.
- Consistência firme, compacta e elástica (no início de deterioração a superfície torna-se viscosa e a carne perde a elasticidade).
- Coloração uniforme, sem manchas escuras ou esverdeadas, variando do vermelho rosado ao vermelho vivo e a gordura de cor branca ou amarelo-pálida.

As embalagens a vácuo deixam a carne um pouco mais escura, mas a cor volta ao normal (vermelho mais claro) em pouco tempo depois de aberta.

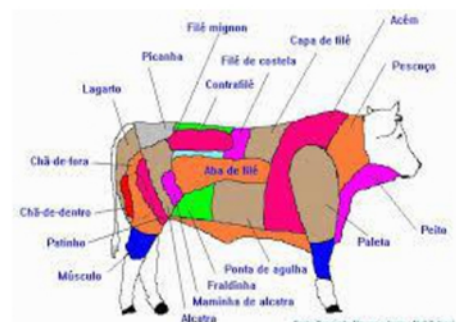
- Odor suave e característico.

TIPOS DE CORTE

O boi, após o abate, é dividido em quartos traseiros e dianteiros, permitindo cerca de 20 tipos de cortes, diferenciados na maciez, conforme a atividade exercida por aquela musculatura.

A genética, o sexo e a idade do animal quando é abatido também interferem no sabor, cor, textura e maciez da carne.

As partes dianteiras são compostas por músculos que exercem maior movimentação, conferindo menor maciez.



S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº 02/2024
AGOSTO

QUALIDADE DAS CARNES

No lombo do boi e na região traseira encontramos as carnes mais macias e saborosas, inclusive o músculo, presente na região traseira, que possui melhor aproveitamento do que o dianteiro.

A carne bovina, por ser muito perecível, favorece o desenvolvimento dos microrganismos, comprometendo a qualidade do produto e representando risco para a saúde do consumidor.

Desta forma, para evitar a deterioração, as condições sanitárias da comercialização das carnes devem estar dentro dos padrões adequados de higiene assim como a sua conservação na temperatura indicada na embalagem.



Cuidados importantes para garantir a qualidade da carne:

- Embalagem íntegra e devidamente lacrada;
- Rotulagem correta contendo informações previstas em legislação, especialmente a **identificação da origem da carne e a data de validade**, e o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo SIM-RIO/POA - Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro;
- Cuidados higiênicos na manipulação da carne;
- Devem ser conservadas sob refrigeração mantendo a temperatura adequada no transporte e armazenamento, desde o abate do animal até o consumo;
- Ao retirar as aparas, ter cuidado no corte para não ter perda de carne além das aparas;
- Os manipuladores devem ter facas em quantidade, tipo e amoladas, adequadas ao corte.

A CARNE DEVE SER TRANSPORTADA E ENTREGUE CONGELADA NA UNIDADE DE ENSINO. NÃO RECEBER A CARNE QUANDO ESTIVER DESCONGELADA.

INFORMATIVO Nº 02/2024
AGOSTO

QUALIDADE DAS CARNES

EXEMPLOS DE ALGUNS TIPOS DE CORTES DO PLANEJAMENTO ALIMENTAR NO PNAE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

MÚSCULO BOVINO

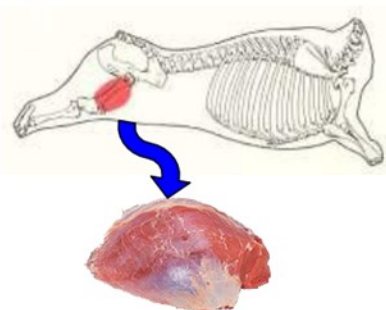
É melhor aproveitado quando cozido em calor úmido, como ensopados ou sopas. Deve ser limpo, com a retirada do excesso de gordura.

Obs: o músculo somente é consumido nas CRECHES/EDIs.

Descritivo: Carne bovina músculo, sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 Kg (cód. 8905.01.014-65).



CARNE BOVINA PATINHO



Este tipo de corte está localizado na parte traseira inferior do boi, onde se encontram os músculos menos exercitados pelo animal, o que confere maior maciez à carne. É uma carne com pouca quantidade de gordura, possui uma fina camada externa de tecido que recobre toda a peça. Tem a forma mais arredondada que o coxão mole (chã de dentro). Possui na parte interna uma camada de aponevrose em forma de C.

Descritivo: Carne bovina patinho, sem osso, com no máximo 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 Kg (cód. 8905.01.008-17).

Este corte é composto de **uma única peça inteira** e não pode apresentar uma perda maior do que **10%** do peso da peça em aparas.

ATENÇÃO:

Quando observar que o tipo de corte fornecido **não** corresponde ao solicitado **exija a substituição da peça**, assim como se a peça apresentar uma **perda maior do que 10%** em aparas solicite a reposição da perda excedente.

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº 02/2024
AGOSTO

QUALIDADE DAS CARNES

Sempre que for constatada alguma irregularidade no fornecimento, o *Formulário de Notificação* deverá ser preenchido e encaminhado ao CAE SME (Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação).



FÍGADO BOVINO

Descritivo: Fígado bovino, congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 Kg (cód. 8905.01.007-36).

Por que a importância do consumo de carnes nas escolas?

Segundo a Nota Técnica Nº 1879810/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), devido à persistência de problemas nutricionais comuns no Brasil, como a **anemia** por deficiência de ferro, e para facilitar o controle da qualidade da alimentação oferecida, os especialistas recomendaram a inclusão obrigatória de alimentos fontes de *ferro heme** no Planejamento Alimentar da Alimentação Escolar, pelo menos quatro vezes por semana. E está na Resolução CD/FNDE nº06/2020 como obrigatoriedade.

*Fontes de ferro heme: as carnes vermelhas, vísceras, aves e peixes.

Os ovos são fonte de Ferro **não heme** e só poderão estar presentes **no cardápio do Almoço uma vez por semana.**

Segundo a Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020:

"Art. 64. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor.

Art. 65. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº 02/2024
AGOSTO

QUALIDADE DAS CARNES

§ 1º O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 2º Os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, caso não forem imediatamente utilizados.

§ 3º O processo de descongelamento deve ser devidamente monitorado e registrado, com a data e hora de início do procedimento e temperatura ajustada do equipamento.

§ 4º É expressamente vedado:

I - o descongelamento de alimentos:

a) A temperatura ambiente;

b) Submerso em água, exposto em água corrente ou sob ação de corrente direta de ar;

II - O recongelamento de alimentos que tenham sido descongelados.

Art. 66. Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

Parágrafo único. Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius), devem ser consumidos em até sessenta minutos.

Art. 71

Parágrafo único. Os alimentos preparados para o consumo imediato, com ou sem cocção, não podem ser reutilizados para elaboração de novos pratos."

S/IVISA/RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº 03/2024
AGOSTO

COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS INDUSTRIALIZADOS PERMITIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LEI 7.987 DE 11 DE JULHO DE 2023

Em julho de 2023, a Lei Municipal 7.987 foi regulamentada pelo Decreto Rio nº 52.842/2023, que institui ações de combate à obesidade infantil, proibindo a venda e a oferta de bebidas e **alimentos ultraprocessados** nas escolas públicas e privadas de ensino infantil e fundamental estabelecidas no Município do Rio de Janeiro.

Essa legislação considera o consumo de bebidas e alimentos ultraprocessados um risco de obesidade e pode acarretar em outros problemas para a saúde dos escolares e, a fim de promover o bem estar infantil, é indispensável que a alimentação escolar seja adequada e saudável e deve ser estimulada.

No ato do recebimento dos gêneros, nas Unidades de Ensino, o funcionário responsável deve verificar a composição dos gêneros, vendo a lista dos ingredientes do rótulo, a fim de não receber gêneros alimentícios **ULTRAPROCESSADOS**, diferente do descritivo da licitação (constante no Guia Alimentar para Creches/EDI e Escolas) e em desacordo com a legislação supracitada.

É importante lembrar que a qualidade dos alimentos deve ser verificada no **RECEBIMENTO**, durante o **ARMAZENAMENTO** e no **PREPARO** e **DISTRIBUIÇÃO** das refeições.



COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS INDUSTRIALIZADOS PERMITIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Guia Alimentar para a População Brasileira traz uma nova classificação dos alimentos:

- **Alimentos in natura** que são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza."

Ex.: frutas e legumes frescos.

- **Alimentos minimamente processados** que "são alimentos que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas."

Ex.: arroz e feijão.

- **Alimentos processados** que "são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados."

Ex.: milho em conserva, queijo, atum ou sardinha enlatados.

- **Alimentos ultraprocessados** que "são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hydrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes)".

Ex.: sorvete, batata frita, biscoitos, refrigerantes, balas, macarrão instantâneo.

[Figura 1: exemplo de alimento in natura, processado e ultraprocessado]

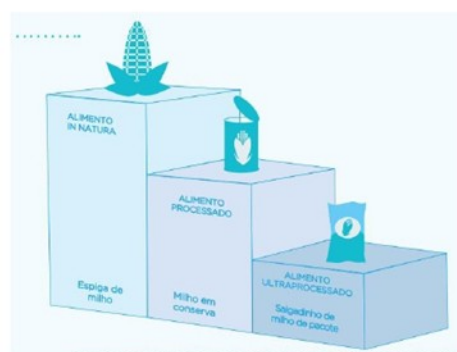


Figura 1: Ministério da Saúde, 2014.

S/IVISA/RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO Nº 03/2024
AGOSTO

COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS INDUSTRIALIZADOS PERMITIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

No Planejamento Alimentar da alimentação escolar do nosso município, só pode conter gêneros que atendam a legislação supracitada. Para auxiliar como deve ser a composição desses gêneros, segue a composição dos mesmos para ser verificada no momento do recebimento na unidade de ensino.

Azeite de oliva: deve conter somente o azeite de oliva.

Código 37.001-11: azeite de oliva, puro, em embalagem original com 500ml.

Instrução Normativa 1/2012. Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento. Gabinete do ministro. Instrução Normativa Nº 1 de 30 de janeiro de 2012.

Filé de peito de frango: filé de frango sem osso e sem pele.

Código 03.007-43: carne, frango (filé de peito), sem osso, sem pele, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica original atóxica, resistente, transparente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com no máximo 3 Kg.

Portaria DAS nº210 de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico de Inspeção Tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves - Alteração.

Iogurte natural integral: produto cuja elaboração tenha sido utilizada exclusivamente ingredientes lácteos.

Pode conter: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura; cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas; leite concentrado, creme de leite, manteiga, leite em pó, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos.

Código 10.030-15 do Descritivo de Gêneros Alimentícios: iogurte natural integral, acondicionado em embalagem original com, no mínimo, 150g.

Instrução Normativa nº 46 de 23/10/2007 / MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (D.O.U. 24/10/2007).

Manteiga: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio.

Código 10.005-04: manteiga extra, com sal, acondicionada em embalagem original com 200g.

Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS INDUSTRIALIZADOS PERMITIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Polpa de tomate: tomate. Ainda pode conter sal e açúcar.

Código 40.003-91: polpa, tomate tradicional, acondicionada em embalagem original com 520g.

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216, DE 1 DE OUTUBRO DE 2003. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Filé de tilápia: filé de peixe.

Código 04.029-02: peixe Tilápia, cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.

Instrução Normativa nº53, de 1º de setembro de 2020

Suco de fruta integral 200 ml* e 1000 ml:** deve ter na embalagem a expressão: "100% polpa"; "100% polpa e suco"; "100% polpa, suco e vegetal".

Somente é permitido o emprego de água na obtenção de suco e de polpa de fruta, quando seu uso for imprescindível, conforme definido em ato administrativo complementar expedido pela SDA/MAPA. Não pode ter adição de açúcar, corantes e conservantes.

*Código 44.017-38: suco de fruta integral, sem adição de açúcares, de corantes ou de conservantes artificiais, em embalagem original com no mínimo 200 ml.

**Código 44.018-19: suco de fruta integral, sem adição de açúcares, de corantes ou de conservantes artificiais, em embalagem original com no mínimo 1000 ml.

Instrução Normativa MAPA Nº 49 DE 26/09/2018. Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 18. Decreto nº 6.871, de 2009. § 10. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído

QUAL A FORMA CORRETA DE RECEBER OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS?

1 A área de recebimento está limpa?

4

A embalagem está limpa? Íntegra? Com rótulo?

6

• Passo 1:

Colocar um monobloco VAZIO na balança e tarar;

2 O veículo de transporte está em boas condições?

5

Tudo certo com todos os gêneros, inclusive frutas, verduras e legumes?

• Passo 2:

Retirar os alimentos da embalagem secundária e colocá-los no monobloco da balança;

• O entregador está com seu uniforme completo?

3 Conferiu a nota fiscal?

Precisa conter:

- O nome da empresa e o local de entrega;
- A data da Nota Fiscal;
- A marca e a especificação dos gêneros;
- A quantidade em pesos e medidas.

⚠ Produto reprovado? ⚠
Devolva na hora do ATO do recebimento!

Tenha atenção quanto ao Descritivo de Gêneros Alimentícios das creches/EDI e escolas!

As carnes estão descongeladas?
Frutas "machucadas"?
Embalagens molhadas?

NÃO receber!

⚠ ATENÇÃO COM A DATA DE VALIDADE! ⚠

- Passo 3:
Pesar os gêneros e conferir se está de acordo com a nota fiscal.





PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

INFORMATIVO UNAD Nº 04/2025 E/SME/CTO/CAE/CRE

Assunto: Orientações para preparo, montagem e distribuição de lanche para atividades externas à Unidade Escolar.

Para atendimento nutricional aos alunos das Unidades Escolares em atividades educacionais fora da sua Unidade foi planejada a refeição “lanche para atividades externas”. Esta refeição deverá ser distribuída sob a forma de KIT LANCHE.

O KIT LANCHE não deverá ser fornecido como única refeição para os alunos em atividades externas com duração superior a 4 horas e/ou para aqueles em atividades esportivas.

Os alunos que participarão das atividades externas deverão receber em uma Unidade Escolar a refeição compatível com o horário de sua saída e/ou chegada à Unidade Escolar.

Este lanche está cadastrado no SISGEN na refeição 46, em todos os grupos, semanas e segmentos (1, 3, 10 e 40), na 2ª feira, e sua utilização está condicionada a autorização da Coordenadoria Regional de Educação – CRE.

O código do cardápio é 143, composto por: **suco de frutas individual, biscoito salgado, queijo processado, fruta e água mineral.**

Orientações para a montagem do kit lanche

Material descartável necessário para a oferta do lanche:

Saco plástico transparente em polietileno, alta resistência, atóxico, inodoro, medindo no mínimo 20cm x 30cm;

Filme de pvc, inodoro, atóxico, transparente, próprio para embalar alimentos;

Para fechamento dos sacos plásticos: mini seladora portátil para embalagens plásticas, com dimensões aproximadas de 10cm x 4cm x 4cm (A x L x P) ou fecho de arame recoberto de plástico, próprio para fechar sacos plásticos, com no mínimo 8cm;

Etiquetas adesivas com medida aproximada de 5cm x 3cm, para registro das informações de data de manipulação e validade;

A colocação dos alimentos nos sacos plásticos deve ser feita em horário mais próximo possível do horário da saída para a atividade externa, de forma cuidadosa, para que não ocorra dano de qualquer espécie. Os KITS LANCHES, devidamente embalados, deverão **ser** acondicionados em caixas organizadoras, contendo, em cada uma, número suficiente de KITS para que não ocorram danos aos produtos.



(continuação)

3. Segue ficha de preparação com as orientações complementares para a confecção e distribuição .

Cód. 143	Lanche para atividades externas (suco de frutas, biscoito doce (tipo Maria), queijo processado, fruta, água mineral)					01.L. EXT
	QUANTIDADE PARA 10					
	SEG 30- DE 4 ANOS A 5 ANOS E 11 MESES					
Ingredientes	Suco de frutas individual	Biscoito Doce individual	Queijo processado	Fruta	Água mineral	
suco de frutas individual	2000ml					
biscoito doce individual		200g				
queijo processado			170g			
maçã				1200g		
água mineral					5000ml	
Porção para 1	1 und	1 und	1 und	120g	1 und	



SUCO DE FRUTAS / ÁGUA MINERAL

- Lavar cuidadosamente a embalagem.
- Guardar em ambiente refrigerado (geladeira).#

MAÇÃ

- Escolher as maçãs em estado adequado de maturação. Lavar em água corrente.
- Higienizar as maçãs com saneante próprio para alimentos, conforme POP UNAD nº 07/2024.
- Após secar em papel toalha, as maçãs devem ser embaladas em filme plástico de PVC próprio para alimentos.
- Colar a etiqueta adesiva com a data da embalagem e validade do produto. (Embalado em __/__/__. Validade de 1 dia).#



MONTAGEM DO KIT

- Colocar todos os itens em saco plástico transparente medindo no mínimo 20cm x 30cm.
- Selar o saco com a mini seladora portátil ou fechar com o arame recoberto de plástico.
- Colar a etiqueta adesiva com o registro da data de validade, que deverá ser a data do evento. **Observação:** a montagem do kit deverá ser realizada em horário mais próximo possível do horário da saída para a atividade externa.#

OBS: Em caso de crianças com restrição alimentar a unidade escolar deverá solicitar ao UNAD as orientações para atendimento ao aluno com necessidades nutricionais específicas que participará do evento.#



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD

Etiquetas para serem utilizadas para identificar as embalagens dos alimentos após sua abertura e posterior armazenamento.

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

PREFEITURA RIO
Saúde

PNAE - Unidade de Nutrição Annes Dias

Identificação do Produto: _____

Data de abertura: ____/____/____

Data da validade: ____/____/____

É vedada a reprodução e a apropriação parcial deste Guia Alimentar. A execução adequada e plena do PNAE requer o conhecimento e a aplicação de todos os orientadores e os anexos (1 ao 7) que o compõe.

O Caderno de Fichas de Preparações/2026 acompanha e subsidia a correta e adequada execução do Plano Alimentar/2026.

As Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino deverão obrigatoriamente dispor de uma cópia impressa do Guia Alimentar 2026 e das Fichas Técnicas de Preparações 2026 visando fácil acesso do mesmo pela Comunidade Escolar.

