GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais
Diretoria de Alimentação Escolar
Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

1ª Semana		Segunda-feira 04/11	Terça-feira 05/11	Quarta-feira 06/11	Quinta-feira 07/11	Sexta-feira 08/11
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) ***Arroz integral** cozido Beterraba cozida Pepino em rodelas ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Cuscuz com Leite de coco Leite Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Goiaba) ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos**	Bobó de Filé de Tilápia **(EF/EM)** ou Peito de Frango/Atum em pouch refogado **(Pré/EE)** com Abóbora ***Arroz integral** cozido Repolho roxo ralado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	***Pão integral** com Queijo Muçarela Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch ao molho (Extrato de tomate) ***Macarrão integral** refogado com Cenoura Feijão preto cozido Pepino com casca em cubos ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de couve <u>refrigerada</u> para a próxima segunda-feira.
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.
Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	**PE**	4-5 anos	251,39	36,21	52%	11,47	16%	7,55	27%	4,07
	EF 01	6- 10 anos	275,57	39,80	52%	13,48	18%	8,08	26%	4,29
	EF 02	11-15 anos	303,26	44,24	53%	14,96	18%	8,07	24%	4,54
	EM	16-18 anos	303,26	44,24	53%	14,96	18%	8,07	24%	4,54
	EJA 01	19-30 anos	303,26	44,24	53%	14,96	18%	8,07	24%	4,54
	EJA 02	31-60 anos	303,26	44,24	53%	14,96	18%	8,07	24%	4,54

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

2ª Semana		Segunda-feira 11/11	Terça-feira 12/11	Quarta-feira 13/11	Quinta-feira 14/11	Sexta-feira 15/11
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	Galinhada com Milho cozido em pouch (***Arroz integral**, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Salada de Couve picada e Beterraba cozida ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Maçã ½ pc) ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos**	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch refogado ***Macarrão integral** ao molho branco (Amido, Leite ⅓ pc) Feijão carioca cozido Cenoura cozida em tiras Repolho verde rasgado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	***Pão integral** com Peito de Frango/Atum em pouch ½ pc ao molho (Polpa de tomate) Suco de Melão (Fruta ½ pc) Abacaxi	**FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)**

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de couve <u>refrigerada</u> para a próxima segunda-feira.
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
	PE	4-5 anos	278,66	39,42	51%	11,74	15%	8,73	28%	3,91
	EF 01	6- 10 anos	306,08	43,10	51%	13,48	16%	9,21	27%	4,18
	EF 02	11-15 anos	334,01	47,08	51%	15,05	16%	9,70	26%	4,46
	EM	16-18 anos	334,01	47,08	51%	15,05	16%	9,70	26%	4,46
	EJA 01	19-30 anos	334,01	47,08	51%	15,05	16%	9,70	26%	4,46
	EJA 02	31-60 anos	334,01	47,08	51%	15,05	16%	9,70	26%	4,46

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

3ª Semana		Segunda-feira 18/11	Terça-feira 19/11	Quarta-feira 20/11	Quinta-feira 21/11	Sexta-feira 22/11
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	***Macarrão integral** ao molho com Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch (Extrato de tomate) Salada de Couve crua picada com Beterraba cozida ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Cuscuz com Leite de coco Leite Frutas picadas (Melão ½ pc + Goiaba) ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos**	**FERIADO** **(DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA)**	***Pão integral** com Peito de Frango/Atum em pouch refogado Suco de Melão (Fruta ½ pc)	Pernil Suíno refogado ***Arroz integral** cozido Feijão preto cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Purê de Abóbora ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de repolho roxo para a próxima segunda-feira.
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.
Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	**PE**	4-5 anos	253,77	34,60	49%	11,50	16%	8,10	29%	4,56
	EF 01	6- 10 anos	280,93	38,25	49%	13,53	17%	9,03	29%	5,06
	EF 02	11-15 anos	319,05	43,32	49%	15,42	17%	9,63	27%	5,68
	EM	16-18 anos	319,05	43,32	49%	15,42	17%	9,63	27%	5,68
	EJA 01	19-30 anos	319,05	43,32	49%	15,42	17%	9,63	27%	5,68
	EJA 02	31-60 anos	319,05	43,32	49%	15,42	17%	9,63	27%	5,68

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

4ª Semana		Segunda-feira 25/11	Terça-feira 26/11	Quarta-feira 27/11	Quinta-feira 28/11	Sexta-feira 29/11
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	***Arroz integral** com Peito de Frango cozido e desfiado Creme de Milho (Milho cozido em pouch, Amido, Leite ⅓ pc) Salada de Cenoura cozida em tiras com Repolho roxo picado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Canjica (Leite) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc) ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos**	Pernil Suíno cozido e desfiado ao molho (Polpa de tomate) ***Macarrão integral** ao alho e óleo Feijão carioca cozido Batata doce com casca corada Repolho verde picado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	***Pão integral** com Pernil Suíno ½ pc cozido e desfiado Suco de Melão (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Peito de Frango refogado (Colorau) ***Macarrão integral** ao alho e óleo Abóbora cozida Pepino com casca picado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**

Observação: Reservar 1 pc de couve <u>refrigerada</u> e 1 pc de cenoura para a próxima segunda-feira.
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
	PE	4-5 anos	264,57	37,80	51%	11,58	16%	8,43	29%	3,62
	EF 01	6- 10 anos	288,10	41,30	52%	13,27	17%	8,69	27%	4,05
	EF 02	11-15 anos	315,21	45,68	52%	14,97	17%	8,96	26%	4,55
	EM	16-18 anos	315,21	45,68	52%	14,97	17%	8,96	26%	4,55
	EJA 01	19-30 anos	315,21	45,68	52%	14,97	17%	8,96	26%	4,55
	EJA 02	31-60 anos	315,21	45,68	52%	14,97	17%	8,96	26%	4,55

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana		Segunda-feira 02/12	Terça-feira 03/12	Quarta-feira 04/12	Quinta-feira 05/12	Sexta-feira 06/12
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	Peito de Frango refogado (Colorau) ***Arroz integral** cozido com Couve Cenoura crua ralada ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Peito de Frango ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Polenta cozida (Fubá) Suco de Melão (Fruta) Abacaxi	Pernil Suíno cozido com Batata doce ***Arroz integral** cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	***Pão integral** com Queijo Muçarela Vitamina de Mamão (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Goiaba)	Peito de Frango cozido e desfiado ao molho (Polpa de tomate ½ pc) ***Macarrão integral** ao alho e óleo Abóbora cozida Repolho verde picado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de pepino para a próxima segunda-feira.
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.
Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	**PE**	4-5 anos	261,65	34,94	48%	11,63	16%	9,49	33%	4,14
	EF 01	6- 10 anos	291,59	38,13	47%	13,80	17%	10,28	32%	4,32
	EF 02	11-15 anos	320,44	40,35	45%	16,06	18%	11,36	32%	4,44
	EM	16-18 anos	320,44	40,35	45%	16,06	18%	11,36	32%	4,44
	EJA 01	19-30 anos	320,44	40,35	45%	16,06	18%	11,36	32%	4,44
	EJA 02	31-60 anos	320,44	40,35	45%	16,06	18%	11,36	32%	4,44

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana		Segunda-feira 09/12	Terça-feira 10/12	Quarta-feira 11/12	Quinta-feira 12/12	Sexta-feira 13/12
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	Peito de Frango ao molho branco (Amido, Leite ⅓ pc) ***Arroz integral** cozido Beterraba cozida Pepino com casca em cubos ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Cuscuz Leite Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc) ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos**	Galinhada com Milho cozido em pouch (***Arroz integral**, Peito de Frango) Abóbora com casca cozida Repolho verde ralado ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	***Pão integral** com Pernil Suíno ½ pc refogado (Colorau) Suco de Melão (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Pernil Suíno ao molho (Polpa de tomate) ***Macarrão integral** refogado com Cenoura Feijão carioca cozido Beterraba crua ralada ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.
Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	**PE**	4-5 anos	262,86	35,83	49%	11,69	16%	8,76	30%	3,24
	EF 01	6- 10 anos	290,20	39,42	49%	13,54	17%	9,24	29%	3,46
	EF 02	11-15 anos	321,04	43,86	49%	15,36	17%	9,73	27%	3,71
	EM	16-18 anos	321,04	43,86	49%	15,36	17%	9,73	27%	3,71
	EJA 01	19-30 anos	321,04	43,86	49%	15,36	17%	9,73	27%	3,71
	EJA 02	31-60 anos	321,04	43,86	49%	15,36	17%	9,73	27%	3,71

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

7ª Semana Cardápio proposto		**Segunda-feira 16/12**	**Terça-feira 17/12**	**Quarta-feira 18/12**	**Quinta-feira 19/12**	Com o intuito de adequar os estoques das Unidades Escolares, a fim de evitar o acúmulo de gêneros alimentícios, assim como possíveis perdas em virtude do término do 2º semestre letivo; início das férias escolares; ocorrência das provas de final de bimestre, bem como diminuição significativa da frequência dos estudantes. Ante o exposto, solicitamos às Unidades Escolares junto ao Quadro Técnico de Nutricionistas lotado nas Regionais de Ensino, que adaptem os cardápios nesse período conforme disponibilidade de gêneros em estoque. Importante salientar que, caso a Unidade Escolar identifique a necessidade de complementação da alimentação escolar, nesse período, deverão entrar em contato com os Nutricionistas da UNIAE para a solicitação de pedido extra de gêneros alimentícios perecíveis, de acordo com a Nota Técnica nº 02/2024 – SEE/SUAPE/DIAE/GPAE (137868041).
LANCHE	Horários **Matutino:** 9h e 9:30. **Vespertino:** 15:30 e 16h. **Noturno:** 19h e 19:30.	Carne disponível em estoque ***Macarrão integral** ao molho (Polpa de tomate, Amido) Hortaliça ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Cuscuz ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos** Leite	Carne disponível em estoque com Milho cozido em pouch ***Arroz integral** cozido Feijão cozido Hortaliça ***adicionar 1 col. de chá de azeite de oliva**	Canjica ***adicionar 1 col. de sopa rasa de aveia em flocos** (Leite)	

7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	**Etapa de Ensino**	**Faixa Etária**	**Energia (Kcal)**	**Carboidrato (55% a 65% do VET)**		**Proteína (10% a 15% do VET)**		**Lipídio (25% a 35% do VET)**	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	232,62	37,42	58%	9,15	14%	5,71	22%
	EF 01	6- 10 anos	255,30	41,38	58%	10,38	15%	5,93	21%
	EF 02	11-15 anos	306,64	52,44	62%	10,92	13%	6,85	20%
	EM	16-18 anos	306,64	52,44	62%	10,92	13%	6,85	20%
	EJA 01	19-30 anos	306,64	52,44	62%	10,92	13%	6,85	20%
	EJA 02	31-60 anos	306,64	52,44	62%	10,92	13%	6,85	20%

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE.

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 04/11/2024 a 19/12/2024
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 28/02/2025

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

OBSERVAÇÕES GERAIS

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- Pc: Per capita
- Utilizar ½ pc de sal para fazer o cuscuz. E para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o cuscuz ou ***Pão integral** utilizar ½ pc de sal e 1pc de óleo.
- Utilizar 2 pc de óleo nas refeições salgadas.
- Amido: Amido de milho
- Atentar-se às entregas das Proteínas. Elas chegarão uma semana antes do consumo. Por esse motivo, o ovo deverá ser armazenado sob refrigeração até o efetivo consumo e as outras carnes deverão ser armazenas sob congelamento.
- Armazenar as reservas de carnes, queijo e manteiga conforme planejamento do cardápio e de entregas.
- R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos, ou Queijo e Manteiga de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.
- Quando Frutas e Hortaliças estiverem no cardápio às segundas-feiras, serão reservas da semana anterior. Para evitar perdas do alimento, a depender do tipo, será necessário higienizar, identificar e congelar ou resfriar para a semana seguinte.
- Caso a unidade escolar tenha Cacau e Atum em pouch em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado ou vencimento do gênero em estoque.
- Na impossibilidade de realizar algum tipo de preparação proposta no cardápio, seja por falta de equipamentos e utensílios, ou por qualquer outro impedimento, a alteração no cardápio deverá ser adaptada com os ingredientes disponibilizados para o dia de acordo com a realidade de cada escola.
- **Cardápios para alunos do Ensino Especial deverão ser adaptados conforme a realidade de cada escola. Os ajustes deverão ser feitos pelo Nutricionista da Regional.**
- Para sugestões de novas preparações que tenham boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar à Gerência Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar, a fim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- As sugestões de receitas compõem o arquivo Caderno de Receitas atualizado e encaminhado a cada Distribuição.

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913