

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

1ª Semana		Segunda-feira 27/05	Terça-feira 28/05	Quarta-feira 29/05	Quinta-feira 30/05	Sexta-feira 31/05
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas *Macarrão integral ao alho e óleo Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Repolho roxo cru picado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc) *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango (*Macarrão integral , Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Couve crua picada e Pepino fatiado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	FERIADO (CORPUS CHRISTI)	DIA LETIVO MÓVEL

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba, 1 pc de Repolho verde refrigerado para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Planaltina: coentro, salsa, cebolinha. São Sebastião: alho, cebola.

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

Cardápio sujeito a alterações.

1ª 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	247,63	35,38	51%	9,30	14%
EF 01	6- 10 anos	272,41	40,38	53%	10,12	13%	9,09	30%	4,16	
EF 02	11-15 anos	300,68	46,22	55%	10,89	13%	9,17	27%	4,66	
EM	16-18 anos	300,68	46,22	55%	10,89	13%	9,17	27%	4,66	
EJA 01	19-30 anos	300,68	46,22	55%	10,89	13%	9,17	27%	4,66	
EJA 02	31-60 anos	300,68	46,22	55%	10,89	13%	9,17	27%	4,66	

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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

2ª Semana		Segunda-feira 03/06	Terça-feira 04/06	Quarta-feira 05/06	Quinta-feira 06/06	Sexta-feira 07/06
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Galinhada (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Beterraba refogada Repolho verde cru picado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Polenta com Carne moída refogada ½ pc (Acém, Fubá, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Banana	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Batata doce (Pimentão, Amido) *Macarrão integral ao alho e óleo Salada de Acelga com Tomate picado e Limão *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Limão, talos da Couve) + Tangerina	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Macarrão integral refogado com Açafrão Feijão tropeiro (Couve, Farinha de mandioca) Beterraba crua ralada *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de Abóbora e 1 pc de Pepino refrigerado para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: acelga. Planaltina: tangerina (substituto: melão), coentro, salsa, cebolinha,

acelga, tomate. São Sebastião: banana prata (substituto: melão), alho, cebola. 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	%	
	PE	4-5 anos	267,65	40,17	54%	11,25	15%	5,92	20%	4,23
	EF 01	6- 10 anos	304,58	43,96	52%	13,72	16%	8,13	24%	4,55
	EF 02	11-15 anos	336,92	46,78	50%	16,03	17%	9,13	24%	4,79
	EM	16-18 anos	336,92	46,78	50%	16,03	17%	9,13	24%	4,79
	EJA 01	19-30 anos	336,92	46,78	50%	16,03	17%	9,13	24%	4,79
	EJA 02	31-60 anos	336,92	46,78	50%	16,03	17%	9,13	24%	4,79

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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

3ª Semana		Segunda-feira 10/06	Terça-feira 11/06	Quarta-feira 12/06	Quinta-feira 13/06	Sexta-feira 14/06
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora *Macarrão integral refogado com Açafrão Pepino com casca fatiado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Cuscuz com Carne moída ½ pc refogada (Acém) *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos Suco de Abacaxi com Limão (Fruta ½ pc) + Tangerina	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Amido, Colorau) *Macarrão integral ao alho e óleo com Brócolis Alface crua picada temperada com Limão *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maça ½ pc + Mamão ½ pc)	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum pouch (Pré/EE) ao molho com Cenoura (Extrato de tomate) Baião de dois (*Arroz integral , Feijão) Couve refogada *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de Tomate e 1 pc de Repolho verde refrigerado (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: tangerina (substituto: melão), limão. Planaltina: coentro, salsa, cebolinha, alface, brócolis. São Sebastião: tangerina (substituto: melão), limão, alho, cebola. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

3ª 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	257,72	33,62	47%	12,01	17%
EF 01	6- 10 anos	286,49	36,91	46%	13,93	18%	9,30	29%	4,55	
EF 02	11-15 anos	318,75	41,05	46%	15,83	18%	9,90	28%	4,93	
EM	16-18 anos	318,75	41,05	46%	15,83	18%	9,90	28%	4,93	
EJA 01	19-30 anos	318,75	41,05	46%	15,83	18%	9,90	28%	4,93	
EJA 02	31-60 anos	318,75	41,05	46%	15,83	18%	9,90	28%	4,93	

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

4ª Semana		Segunda-feira 17/06	Terça-feira 18/06	Quarta-feira 19/06	Quinta-feira 20/06	Sexta-feira 21/06
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Açafrão *Macarrão integral ao alho e óleo Salada de Repolho verde cru picado com Tomate fatiado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Cuscuz com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, açúcar) Mamão picado *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Batata doce (Colorau, Pimentão, Amido) *Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Salada de Acelga crua picada e Tomate fatiado temperada com Limão *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Banana	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango, Tomate e Manjericão (*Macarrão integral) Feijão cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de Abóbora e 1 pc de Repolho verde refrigerado (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: morango (substituto: abacaxi ½ pc), tangerina (substituto: melão), acelga, manjericão. Planaltina: tangerina (substituto: maçã), coentro, salsa, cebolinha, acelga, tomate, manjericão. São Sebastião: banana prata (substituto: abacaxi), tangerina (substituto: melão), alho, cebola. 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	276,23	39,90	52%	10,84	14%
EF 01	6- 10 anos	308,24	42,90	50%	13,07	15%	9,91	29%	4,61	
EF 02	11-15 anos	342,34	46,40	49%	15,28	16%	10,83	28%	4,91	
EM	16-18 anos	342,34	46,40	49%	15,28	16%	10,83	28%	4,91	
EJA 01	19-30 anos	342,34	46,40	49%	15,28	16%	10,83	28%	4,91	
EJA 02	31-60 anos	342,34	46,40	49%	15,28	16%	10,83	28%	4,91	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

5ª Semana		Segunda-feira 24/06	Terça-feira 25/06	Quarta-feira 26/06	Quinta-feira 27/06	Sexta-feira 28/06
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum pouch (Pré/EE) com Abóbora *Arroz integral cozido com Colorau Repolho verde cru picado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Polenta com Carne moída ½ pc ao molho (Acém, Fubá, Colorau, Limão) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão, Pimentão) *Macarrão integral ao alho e óleo Salada de Brócolis cozido a vapor com Cenoura cozida *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta) Mamão picado	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango (*Macarrão integral, Extrato de tomate) Feijão cozido com Abóbora Alface picada *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva

Observação: Reservar 1pc de Repolho verde e 1 pc de Tomate refrigerados para a próxima segunda-feira.

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: morango (substituto: abacaxi ½ pc), limão. Planaltina: coentro, salsa, cebolinha, alface, brócolis, limão. São Sebastião: alho, cebola.

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

5ª 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	257,22	39,47	55%	11,84	17%
EF 01	6- 10 anos	286,62	42,92	54%	14,09	18%	7,15	22%	4,74	
EF 02	11-15 anos	312,85	45,74	53%	16,19	19%	7,74	22%	4,99	
EM	16-18 anos	312,85	45,74	53%	16,19	19%	7,74	22%	4,99	
EJA 01	19-30 anos	312,85	45,74	53%	16,19	19%	7,74	22%	4,99	
EJA 02	31-60 anos	312,85	45,74	53%	16,19	19%	7,74	22%	4,99	

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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

6ª Semana		Segunda-feira 01/07	Terça-feira 02/07	Quarta-feira 03/07	Quinta-feira 04/07	Sexta-feira 05/07
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozida *Macarrão Integral refogado com Açafrão Salada de Repolho verde com Tomate fatiado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Cuscuz com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc) *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Cenoura (Colorau) *Macarrão integral ao alho e óleo Beterraba crua ralada *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída ½ pc refogada Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango (*Macarrão integral , Acém, Extrato de tomate) Feijão cozido Abóbora refogada Repolho verde cru picado *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva

Observação:

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Planaltina: coentro, salsa, cebolinha. São Sebastião: alho, cebola.

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

6ª 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	266,07	37,26	50%	11,55	16%
EF 01	6- 10 anos	294,74	39,91	49%	13,83	17%	9,69	30%	4,39	
EF 02	11-15 anos	326,91	43,41	48%	16,09	18%	10,46	29%	4,69	
EM	16-18 anos	326,91	43,41	48%	16,09	18%	10,46	29%	4,69	
EJA 01	19-30 anos	326,91	43,41	48%	16,09	18%	10,46	29%	4,69	
EJA 02	31-60 anos	326,91	43,41	48%	16,09	18%	10,46	29%	4,69	

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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

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

7ª Semana		Segunda-feira 08/07 Dia letivo móvel	Terça-feira 09/07 Dia letivo móvel	Quarta-feira 10/07 Dia letivo móvel	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 1º semestre letivo; início do recesso escolar; 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 (Amido) *Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	Cuscuz com carne disponível em estoque *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos Suco de fruta ^(R) (Fruta ½ pc)	Sopa (Carne disponível em estoque, Feijão, *Macarrão integral) *adicionar 1 colher de café de azeite de oliva	

Observação: Utilizar a fruta em estoque ou fazer pedido extra na semana anterior.

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

7ª 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	126,91	19,52	55%	5,27	15%
EF 01	6- 10 anos	143,47	22,17	56%	6,29	16%	4,12	26%	2,31	
EF 02	11-15 anos	135,84	22,15	59%	5,61	15%	3,55	23%	2,06	
EM	16-18 anos	135,84	22,15	59%	5,61	15%	3,55	23%	2,06	
EJA 01	19-30 anos	135,84	22,15	59%	5,61	15%	3,55	23%	2,06	
EJA 02	31-60 anos	135,84	22,15	59%	5,61	15%	3,55	23%	2,06	

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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 27/05/2024 a 10/07/2024
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 19/08/2024

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 e pão utilizar ½ pc de sal e ½ pc de óleo.
- **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 armazenadas sob congelamento.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.**
- **EXCEPCIONALMENTE durante o período de 08/07 a 10/07 por ser dia letivo móvel, essa Gerência sugeriu algumas preparações compostas com gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis estocados na unidade escolar. Caso a escola não tenha o gênero em estoque poderá realizar pedido extra de gêneros perecíveis para compor as refeições sugeridas.**
- **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 leite e milho de canjica em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado de milho de canjica no depósito.**
- **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.**
- 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

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913