

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

1ª Semana		Segunda-feira 16/09	Terça-feira 17/09	Quarta-feira 18/09	Quinta-feira 19/09	Sexta-feira 20/09
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Carne moída cozida (Acém) *Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Abóbora refogada Repolho roxoralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas (Colorau) *Macarrão integral ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Tomate em rodelas *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral com Queijo Mussarela Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Pimentão *Arroz integral cozido Creme de Abóbora Com Leite de coco) Acelga em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de repolho verde para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: alface (substituto: abobrinha), repolho verde (substituto: repolho roxo), tomate (substituto: abóbora), acelga. Planaltina: acelga, brócolis, cebolinha, coentro, salsa, tomate. São Sebastião: alho e 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	263,93	37,29	51%	11,47	16%
EF 01	6- 10 anos	289,19	39,86	50%	13,59	17%	9,18	29%	4,89	
EF 02	11-15 anos	321,53	43,31	48%	15,47	17%	9,88	28%	5,43	
EM	16-18 anos	321,53	43,31	48%	15,47	17%	9,88	28%	5,43	
EJA 01	19-30 anos	321,53	43,31	48%	15,47	17%	9,88	28%	5,43	
EJA 02	31-60 anos	321,53	43,31	48%	15,47	17%	9,88	28%	5,43	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

2ª Semana		Segunda-feira23/09	Terça-feira24/09	Quarta-feira25/09	Quinta-feira26/09	Sexta-feira27/09
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Atum refogado *Arroz integral cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Repolho verde ralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango cozido ½ pc Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Carne moída cozida *Macarrão integral ao molho (Polpa de tomate) Feijão cozido Salada de Repolho verde com Tomate picados e Manjericão *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral com Atum (½ pc) cozido e desfiado Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas com Cenoura *Macarrão integral ao molho branco (Amido, Leite ⅓ pc) Alface em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de brócolis congelados para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: repolho verde (substituto: repolho roxo), tomate (substituto: abóbora), acelga. Planaltina: cebolinha, coentro, salsa, alface, brócolis, manjericão, tomate. São Sebastião: alho e 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	%	g
				PE	4-5 anos	271,61	36,00	48%	12,78	17%
EF 01	6- 10 anos	304,71	39,57	47%	15,43	18%	9,97	29%	4,42	
EF 02	11-15 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EM	16-18 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EJA 01	19-30 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EJA 02	31-60 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

3ª Semana		Segunda-feira30/09	Terça-feira01/10	Quarta-feira02/10	Quinta-feira03/10	Sexta-feira04/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Carne moída cozida (Acém, Colorau) *Macarrão integral com Brócolis Abóbora refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (½ pc) Polenta (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Atum (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) *Macarrão integral cozido com Colorau e Salsa Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado com Tomate em rodelas *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral com Queijo Mussarela Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Galinhada com Milho (Coxa e sobrecoxa de Frango, Milho em pouch, *Arroz integral) Abóbora cozida Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de repolho verde, 1 pc de cenourapara a próxima segunda-feira. **Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não Serão entregues: Paranoá: manjerição, repolho verde (substituto: repolho roxo), tomate (substituto: abóbora). Planaltina: cebolinha, coentro, salsa, hortelã, tomate. São Sebastião: alho e 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	268,32	35,54	48%	12,73	17%
EF 01	6- 10 anos	302,48	38,76	46%	15,23	18%	9,94	30%	4,72	
EF 02	11-15 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EM	16-18 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EJA 01	19-30 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EJA 02	31-60 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

4ª Semana		Segunda-feira07/10	Terça-feira08/10	Quarta-feira09/10	Quinta-feira10/10	Sexta-feira11/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Carne moída cozida com Milho em pouch (Acém) *Macarrão integral ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Salada de Repolho verde em tiras com Cenoura cozida *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite, Leite de coco, Canela) Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Polpa de tomate) *Macarrão integral cozido com Colorau Batata doce com casca cozida Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral Peito de Frango em pouch cozido desfiado Suco de Melão (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch (Pré/EE) com Abóbora *Arroz integral cozido Feijão cozido Pepino em rodela *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de repolho verde para a próxima quarta-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não Serão entregues: Paranoá: manjerição, repolho verde (substituto: repolho roxo), tomate (substituto: abóbora). Planaltina: cebolinha, coentro, salsa, hortelã, tomate. São Sebastião: alho e 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	260,22	37,25	52%	11,38	16%
EF 01	6- 10 anos	280,05	39,82	51%	13,27	17%	9,02	29%	4,63	
EF 02	11-15 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EM	16-18 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EJA 01	19-30 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EJA 02	31-60 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

5ª Semana		Segunda-feira14/10	Terça-feira15/10	Quarta-feira16/10	Quinta-feira17/10	Sexta-feira18/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	RECESSO ESCOLAR	DIA DO PROFESSOR	Peito de Frango em pouch ao molho (Polpa de tomate) *Arroz integral cozido Beterraba cozida Repolho verde em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Cuscuz com Carne moída refogada (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Milho em pouch *Macarrão integral cozido com Cenoura Couve picada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de repolho verde para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. 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	234,93	35,80	55%	9,90	15%
EF 01	6- 10 anos	259,84	38,10	53%	11,93	17%	7,29	25%	3,43	
EF 02	11-15 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EM	16-18 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EJA 01	19-30 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EJA 02	31-60 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	

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

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

6ª Semana		Segunda-feira21/10	Terça-feira22/10	Quarta-feira23/10	Quinta-feira24/10	Sexta-feira25/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Peito de Frango em pouch cozido *Macarrão integral ao molho (Polpa de tomate, Amido) Abóbora Cozida Repolho verde ralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas ^R (½ pc) Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana ½ pc)	Galinhada com Cenoura (*Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango) Feijão cozido Repolho verde ralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral com Carne moída cozida (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Peito de Frango em pouch cozido *Macarrão integral ao alho e óleo e Manjeriçã Batata doce corada Pepino em rodelas *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc abóbora e 1 pc de pepino para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: hortelã e manjeriçã. Planaltina: manjeriçã. São Sebastião: alho e 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	280,01	39,31	51%	12,68	16%
EF 01	6- 10 anos	313,01	42,88	49%	15,06	17%	9,37	27%	4,68	
EF 02	11-15 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EM	16-18 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EJA 01	19-30 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EJA 02	31-60 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

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

7ª Semana		Segunda-feira28/10	Terça-feira29/10	Quarta-feira30/10	Quinta-feira31/10	Sexta-feira01/11
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Peito de Frango em pouch refogado *Macarrão integral ao molho com Couve (Extrato de tomate, Amido) Abóbora refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite, Canela) Frutas Picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Carne moída cozida com Abóbora *Arroz integral cozido Feijão cozido Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão integral Peito de Frango em pouch ½ pc refogado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas Picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Creme de Milho (Amido, Leite ½ pc, Milho em pouch) *Macarrão integral cozido com Cenoura e Salsa picada Repolho verde rasgado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc pepino e 1 pc abóbora para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. 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	255,30	36,53	52%	11,34	16%
EF 01	6- 10 anos	278,09	39,09	51%	13,15	17%	8,24	27%	4,60	
EF 02	11-15 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EM	16-18 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EJA 01	19-30 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EJA 02	31-60 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09/2024 a 01/11/2024
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 02/12/2024

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 Percíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- **Pc:** Per capita
- **Amido:** Amido de milho
- Utilizar ½ pc de sal para fazer o cuscuz. E para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o cuscuz e ***Pão integral** utilizar ½ pc de sal e **1 pc de óleo.**
- **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.**
- **R:** Reserva de Hortifrutis, Carnes (bovina, frango ou peixe) ou Ovos de entregas mais distantes. **Utilizar 1 pc por refeição.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- 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.
 - **Cardápios para alunos do Ensino Especial deverão ser adaptados conforme a realidade de cada escola. Os ajustes deverão ser feitos pelo Nutricionista da Regional.**
- 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