



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



INFORMATIVO TÉCNICO SME/CODAE Nº 06/2023 – AGOSTO/2023

Direcionado: aos Centros de Educação Infantil Indiretos e Parceiros.

Objetivo: Orientar o esquema alimentar e o planejamento de cardápios para atender às Instruções Normativas SME Nº17 e 18 de 17/07/23 a partir de Agosto/2023.

Nutricionista Responsável Técnica: Fernanda Lourenço de Menezes.

Coordenadora da CODAE: Maria de Fátima de Brum Cavalheiro

ESQUEMA ALIMENTAR

Em conformidade às Instruções Normativas SME Nº17 e 18 de 17/07/23, a partir de 05/08/23, continuamos com as alterações graduais no esquema alimentar iniciadas em 2022 ("[Novidades da Alimentar Escolar 2022 – Atualização do esquema alimentar](#)") para atendermos a Resolução Nº 06 de 08/05/20.

Também iniciamos a implantação da primeira fase do [Cardápio Escolar Sustentável](#), com as sopas à base de vegetais e leguminosas, 2x/semana na refeição da tarde dos CEIs Parceiros. Confira abaixo a 1ª etapa do Cardápio Escolar Sustentável:

1ª etapa do Cardápio Escolar Sustentável - Composição básica 2X/semana sopa de vegetais e leguminosas

- 1 item do grupo das leguminosas
- Mínimo de 1 item do grupo dos cereais e tubérculos
- 2 itens do grupo legumes e verduras (per capita completo)

Arroz
Macarrão
Batata
Batata doce
Mandioca
Mandioquinha
Inhame

Abobrinha
Chuchu
Beterraba
Berinjela
Cenoura

Abóbora
Tomate

Repolho
Acelga
Escarola
Couve

Espinafre
Brócolis
Couve flor
Alface
Agrião

Feijão carioca
Lentilha
Ervilha
Grão de bico
Feijão branco



Clique ao lado e saiba mais
sobre este projeto.





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Publicaremos mensalmente, até o 15º dia do mês, o esquema alimentar no "[Prato Aberto](#)" para nortear o planejamento dos cardápios do mês seguinte, assim como as compras de alimentos pelo CEI. O esquema alimentar é o mínimo obrigatório para atendermos aos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Observação: os dias de consumo previstos no Prato Aberto poderão ser alterados desde que respeitadas as frequências semanais e mensais dos alimentos (regras descritas no final deste documento).

Considerando as regras para o planejamento dos cardápios, os CEIs devem transformar o esquema alimentar num cardápio, com descrição detalhada, incluindo o modo de preparo do alimento e/ou o nome da preparação, podendo utilizar também as sugestões de [receitas disponíveis](#) no site da CODAE.

Esquema publicado:

Macarrão
Frango
Legume e/ou verdura



Cardápio:

Macarrão com molho de tomate
Sobrecoxa assada
Salada de alface
Maçã



Afixar o cardápio da semana na cozinha, no lactário, no refeitório e em local visível à comunidade, conforme a Lei Municipal Nº 14.404 de 21/05/07. Se houver qualquer alteração no cardápio, alterar em todas as vias disponíveis no CEI (pode ser alteração a caneta).

Manter os cardápios das últimas 4 semanas arquivados no CEI (no mínimo).

Definido o cardápio, consultar a "[Tabela de Per Capita e Porcionamento \(PCPO\)](#)" para verificar a quantidade a ser comprada de cada item, podendo utilizar como apoio a "[Planilha de Cálculo de Compra de Alimentos](#)".

Importante: os valores de quantidade de compra, per capita e fatores de correção na tabela são aproximados, e podem ter alterações dependendo da marca/qualidade do produto utilizado, técnica de preparo, outros fatores. Sempre que necessário, o CEI deve fazer ajustes para garantir o porcionamento recomendado.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Outros materiais são fundamentais para execução dos cardápios, como o Manual Fotográfico de Cortes e Consistências (principalmente para os menores de um ano), os informativos técnicos vigentes, como o de introdução alimentar, de consistência de alimentos, diluição de fórmulas e sobre os procedimentos para atender às necessidades nutricionais específicas (“dietas especiais”).



Em resumo:

1. Consultar o “Prato Aberto”;
2. Transformar o esquema alimentar em cardápio (com apoio do receituário, se necessário);
3. Preparar a lista de compras, consultando os Guias de Qualidade e de Orientação de compra, a tabela de PCPO e a Planilha de Cálculo de Compra de Alimentos;
4. Afixar o cardápio em locais visíveis;
5. Manter os cardápios das últimas 4 semanas arquivados no CEI (no mínimo).
6. Consultar os materiais de apoio disponíveis no site da CODAE.

Na próxima página há orientações a serem consideradas para a elaboração dos cardápios.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS NO CARDÁPIO

Grupo de alimentos in natura ou minimamente processados	Exemplos	Frequência
Grupo dos feijões (leguminosas)	Feijão carioca, feijão preto, lentilha, ervilha, grão de bico, feijão fradinho, feijão branco, entre outros feijões.	Feijão carioca e feijão preto: de acordo com o "Prato Aberto". Outras opções (publicado no "Prato Aberto" como " Leguminosa "): 2x/mês, sendo 2 tipos diferentes no mês.
Grupo dos cereais	Arroz, arroz integral, macarrão, aveia, trigo, fubá, flocão de milho, amido de milho, tapioca.	Arroz integral: mínimo de 2x/mês Macarrão integral: mínimo de 2x/mês Arroz e macarrão tradicional: de acordo com o "Prato Aberto". Demais exemplos, poderão estar presentes em preparações.
Grupo das frutas	Banana prata/nanica/maçã, maçã, pera, mamão, abacate, melão, melancia, abacaxi, manga, laranja, tangerina, caqui, kiwi, morango, uva sem semente, acerola, pêssego, ameixa, goiaba, caju, etc. (Tabela de Sazonalidade)	In natura: não repetir a mesma fruta nas refeições do dia (desjejum, colação, almoço, refeição da tarde). * Poderá ocorrer repetição das mesmas fruta no caso de preparações, como: leite batido com fruta, bolo de banana sem açúcar, etc.
Grupo das carnes	Carne bovina, suína (de porco), de frango, peixe, ovo, miúdos.	<u>Almoço:</u> ovo 1x/semana; carne bovina 1x/semana; carne suína (de porco) 1x/semana; peixe 1x/semana e frango 1x/semana. <u>Refeição da tarde:</u> frango 1 a 2x/semana e carne bovina 1 a 2x/semana. *Miúdos (ex: fígado, moela): 1x/mês a critério do CEI em substituição ao ovo. Verificar Informativo Técnico SME/CODAE Nº 01/2023—FEVEREIRO/2023 . * Proibido embutidos (ex: salsicha, linguiça, salame, presunto, mortadela, peito de peru, outros) conforme Lei Nº 16.780 de 2018.
Vegetais fontes de vitamina A	Folhosos verdes: espinafre, couve, mostarda e beldroega. Amarelo-alaranjadas: abóbora, cenoura, manga, caju, goiaba, mamão e caqui.	Mínimo 3x/semana.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS NO CARDÁPIO

Alimento	Exemplos	Frequência
Preparações caseiras	Cuscuz com queijo, ovo mexido, tubérculo cozido com manteiga, bolo sem açúcar, crepioca/ tapioca, mingau sem açúcar, espiga de milho com manteiga, pão caseiro sem açúcar, etc.	2x/ semana. Não repetir a mesma preparação na semana. Verificar Manual de Boas Práticas da Unidade sobre preparo antecipado.
Pão	Consultar o Guia de Orientação de Compra.	2x/semana.
Biscoito	Consultar o Guia de Orientação de Compra	1x/semana.
Sopa do Cardápio Escolar Sustentável	—	2 x/semana

Na semana, recomendamos no mínimo 2 tipos de verduras, 2 tipos de legumes, intercalando entre preparações cruas e cozidas e 1 tipo de tubérculo no almoço como explicamos abaixo.

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
ALMOÇO	Salada de alface (verdura)	Cenoura ralada (legume)	Couve refogada (verdura)	Chuchu cozido (legume)	Batata doce cozida (tubérculo)

Garantir a variedade!

Não repetir o mesmo tipo de legume, verdura e/ou tubérculo no mesmo dia e evitar repetir ao longo da semana.

Verduras: repolho, acelga, escarola, couve, espinafre, brócolis, couve-flor, alface, agrião, rúcula, almeirão, catalonha, mostarda, etc.

Legumes: abobrinha, chuchu, beterraba, berinjela, cenoura, abóbora, tomate, pepino, quiabo, vagem, rabanete, etc.

Tubérculo: batata, batata doce, mandioca, mandioquinha, cará, inhame.

Vide tabela de [Sazonalidade](#).



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



OUTRAS ORIENTAÇÕES

Frutas

Desjejum

Meio per capita (ex: meia maçã)

Colação

Meio per capita (ex: meia maçã)

Legumes e verduras

Almoço

ou

refeição da tarde

Quando publicado “legume e/ou verdura”, o CEI poderá escolher 1 item entre os dois grupos, oferecendo o per capita inteiro deste. Caso a Unidade opte por escolher 2 alimentos (conforme exemplos abaixo), considerar meio per capita de cada alimento.

Ex: 2 tipos de legumes na mesma refeição (ex: salada de cenoura ralada com beterraba ralada);

2 tipos de verdura na mesma refeição (ex: salada de alface com rúcula);

1 legume + 1 verdura na mesma refeição (salada de alface com cenoura ralada).

Quando publicado “2 itens entre legumes e verduras”, o CEI deverá escolher 2 itens entre os dois grupos, considerar o per capita inteiro de cada um.

Para os maiores de 1 ano, os legumes e verduras podem ser oferecidos crus ou cozidos/assados.

Para os menores de 1 ano, apenas cozidos/assados.

TURMAS DO INFANTIL

Seguir, preferencialmente, o mesmo esquema alimentar do mini grupo (faixa de 1 a 3 anos do “Prato Aberto”) para as turmas do Infantil.

Podem ser ofertados outros alimentos para estas turmas, de acordo com a Resolução nº06/2020/FNDE.

Exemplo: oferecer leite com cacau 100%.

HIDRATAÇÃO

0 a 5 meses: não é necessário ofertar água para bebês em aleitamento materno exclusivo ou em uso de fórmula infantil preparada adequadamente para essa faixa etária;

Maiores de 6 meses: oferecer água filtrada nos intervalos.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 17, DE 17 DE JULHO DE 2023/ SME—Altera o artigo 7º da Portaria SME nº 4.548, de 19 de maio de 2017, que estabelece normas para a celebração e o acompanhamento de termos de colaboração entre a Secretaria Municipal de Educação e Organizações da Sociedade Civil visando à manutenção, em regime de mútua cooperação, de Centros de Educação Infantil - CEI para o atendimento de crianças na faixa etária de zero a três anos.
2. INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 18, DE 17 DE JULHO DE 2023—Dispõe sobre a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, pelas Organizações da Sociedade Civil - OSCs, destinados à elaboração do cardápio de alimentação nos Centros de Educação Infantil Indiretos e Parceiros, e dá outras providências.
3. BRASIL. Lei federal nº 11.947, de 2009—FNDE—Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar .
4. BRASIL. Resolução Nº 6 de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. 2 ed. Brasília, 2019.
6. Sociedade Brasileira de Pediatria. Manual de Alimentação da Infância à Adolescência. Departamento Científico de Nutrologia. 4ed. São Paulo, 2018.
7. Lei federal nº 12.982, de 2014, que 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 de condição de saúde específica.
8. Resolução CD/FNDE nº 20, de 2020, que altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
9. Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, que trata da atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
10. Portaria Interministerial nº 1.010, de 2006, que 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.
11. Lei municipal nº 13.205, de 2001, que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos diabéticos em sua merenda escolar.
12. Lei municipal nº 16.140, de 2015, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.913, de 2016, que dispõe sobre a obrigatoriedade de inclusão de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar no âmbito do Sistema Municipal de Ensino de São Paulo e dá outras providências.
13. Lei municipal nº 16.780, de 2018, que proíbe a oferta de embutidos na composição da merenda de escolas e creches da rede pública municipal.
14. Portaria SME nº 7.450, de 2015, que aprova a Deliberação CME nº 09, de 2015 e sua respectiva Indicação CME nº 21, de 2015, que dispõe sobre os Padrões de Qualidade da Educação Infantil.
15. Portaria SME nº 4.548, de 2017, que estabelece normas para a celebração e o acompanhamento de termos de colaboração entre a Secretaria Municipal de Educação e Organizações da Sociedade Civil visando à manutenção, em regime de mútua cooperação, de Centros de Educação Infantil - CEI para o atendimento de crianças na faixa etária de zero a três anos.
16. O Plano Municipal Pela Primeira Infância 2018-2030.