

CARDÁPIOS AGOSTO - OBSERVAÇÕES IMPORTANTES!

- **A UNIDADE ESCOLAR deve imprimir e repassar este cardápio à cozinha quando receber o Roteiro AGOSTO, Pois o cardápio tem validade a partir da chegada do Roteiro AGOSTO na unidade escolar (entre 03/08 e 19/08) até a chegada do Roteiro SETEMBRO (entre 31/08 a 17/09).**
- A partir do mês de agosto, os cardápios da Educação Infantil passarão a apresentar a descrição das porções a serem servidas de acordo com cada faixa etária, garantindo maior padronização da oferta alimentar e o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes. No entanto, as merendeiras são orientadas a servir a repetição de acordo com as especificidades de cada aluno da unidade escolar.
- Todos os cardápios utilizados pela unidade escolar devem ser impressos e fixados na área de preparo de alimentos (cozinha) e também devem ser expostos para a comunidade escolar.
- Todas as preparações descritas nos cardápios devem ser executadas pelas Merendeiras(os) da unidade escolar, pois são calculadas de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos.
- Para todas as preparações descritas nos cardápios há Fichas Técnicas de Preparação (FTP) disponível no site que devem, obrigatoriamente, serem seguidas a fim de garantir a padronização das refeições.
- Conforme acordado com as merendeiras quando descrito no cardápio “leite puro + fruta”, pode ser preparada a vitamina de fruta de acordo com a aceitação na unidade escolar.
- É indispensável a utilização dos temperos naturais disponibilizados para a Alimentação Escolar (alho, chimichurri, cominho, cúrcuma, louro, orégano, páprica doce, pimenta-do-reino, salsa desidratada, além de colorau, vinagre e tempero verde fresco), independentemente das preferências pessoais da equipe da unidade escolar. Considerando que a aquisição de óleo e sal é restrita, a utilização adequada desses temperos naturais é fundamental para valorizar o sabor das preparações, promover maior aceitação das refeições pelos estudantes e contribuir para a oferta de uma alimentação mais saudável e de qualidade.
- Caso seja necessário realizar a substituição do cardápio deve trocar todas as preparações do dia, ou seja, o cardápio deve ser ofertado na sua totalidade.
- Podem acrescentar vegetais (hortaliças, legumes e verduras) nos cardápios diários, caso haja excedente na unidade escolar.
- A fruta prevista no cardápio do dia será a única fruta ofertada aos alunos, uma vez que ela foi selecionada para contribuir com o fornecimento dos micronutrientes previstos no planejamento nutricional. Essa conduta também favorece o desenvolvimento da aceitação de diferentes frutas, contribuindo para a redução da seletividade alimentar. Exceção: estudantes com laudo de TEA ou outras necessidades alimentares específicas devidamente documentadas.
- As frutas deverão ser ofertadas já higienizadas e cortadas, conforme orientações constantes na primeira página do cardápio.
- A introdução alimentar no ambiente escolar será realizada por meio do método tradicional. Embora os benefícios do método BLW (Baby-Led Weaning) para a introdução alimentar sejam reais, sua

aplicação não é indicada no ambiente escolar, considerando as particularidades desse contexto, como o atendimento simultâneo e as condições operacionais das unidades de alimentação. A oferta da alimentação pelo método tradicional no ambiente escolar não implica prejuízo à continuidade do método BLW no ambiente familiar.

- Agricultura familiar: Caso os agricultores não consigam entregar algum item e esse esteja presente no cardápio enviado pelo NAE, orientamos que utilizem preparações de um outro dia com as hortaliças que possuem na escola. Não esquecendo que se deve substituir o dia completo.
- Todos os produtos de Hortifruti (principal e familiar) devem ser pesados na unidade escolar com o acompanhamento da Gestão da Alimentação Escolar. Os itens Cenoura, Couve-flor, Beterraba e Brócolis devem ser entregues e pesado sem ramas. Não é aceitável receber produtos fracionados.
- Pedidos de guias avulsas de gêneros de primeira necessidade devem ser feitas, exclusivamente, via e-mail.
- Não é permitido que as unidades escolares se neguem a receber dos produtos de hortifruti (principal e familiar), qualquer alteração deve ser solicitada e acordada com a nutricionista, exclusivamente, via e-mail.
- Os pedidos de alteração dos produtos de hortifruti (principal) devem ser feitos até segunda às 18h para atendimento na semana seguinte, exclusivamente, via e-mail.

- **Segunda-feira** = Sem carne, é obrigatório servir LARANJA junto com a refeição salgada.
- **Quarta-feira** = Dia de Massa, é obrigatório servir para todos os turnos.

Sugestões de uso dos temperos naturais: Alho – arroz, feijão, carnes e molhos; Colorau – Molhos e carne vermelha; Cominho: Carnes, feijão preto e sopas; Cúrcuma: arroz, frango, ovos mexidos, legumes e sopas; Louro: Feijão e sopas; Manjerição – Molhos e carne vermelha; Orégano: molhos e carnes; Páprica doce: Carnes, sopas e legumes; Pimenta-do-reino: Carne vermelha, feijões e sopas; Salsa desidratada: Carnes e molhos. Tempero Verde fresco – Saladas, omeletes e massas.