PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 – CENTRO - CEP 14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3173 – 8200
E – MAIL: prefeitura@igarapava.sp.gov.br

Igarapava, 20 de dezembro de 2024.

Ofício: 756/2024
Referência: Requerimento 180/2024 - Câmara Municipal de Igarapava

Excelentíssimo Senhor,

Através do presente, tenho a honra de dirigir-me à presença de Vossa Excelência, para encaminhar respostas ao Requerimento **180/2024**, da lavra da Vereadora Ana Luiza Rilko Mattar.

Elucidamos que a Equipe de Nutrição da Prefeitura Municipal de Igarapava responde em anexo.

Destaco ainda que junto a respota, enviamos o cárdapio do mês de Dezembro e a Nota Técnica do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Na oportunidade, reitero a Vossa Excelência, meus protestos de elevada estima e distinta consideração.

WAGNER MARQUES DOS SANTOS
Prefeito Municipal

EXCELENTÍSSIMO SR.
CARLOS ROBERTO RODRIGUES LIMA
DD. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP

20/12/24 15:14
Câmara Municipal de Igarapava
Jailso Carlos Izidoro
Chefe de Secretária

PREFEITURA MUNICIPAL DE
IGARAPAVA
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 –
CENTRO CEP:14.540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67- I.E.ISENTO
PABX(16)3173-8200

Ofício nº 063/2024

Igarapava, 09 de dezembro de 2024

Câmara Municipal de Igarapava
ASSUNTO: Resposta ao requerimento nº 180/2024

Em resposta ao requerimento nº 180/2024, encaminhado à Câmara Municipal de Igarapava através da vereadora Ana Luiza R. Mattar, informamos que os cardápios da alimentação escolar são elaborados pelas nutricionistas responsáveis pela Central de Alimentação (1 nutricionista responsável técnico e 2 nutricionistas que compõem o quadro técnico), tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. São pautados na normatização e notas técnicas do PNAE, especialmente na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, bem como nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos de Idade, do Ministério da Saúde.

Todas as refeições são programadas com um mês de antecedência para que haja tempo hábil de compra e recebimento de mercadorias, evitando assim alterações no cumprimento do cardápio.

Informamos que na data de 25 de novembro de 2024, foi servido nas escolas de Ensino Fundamental e Médio a refeição "risoto de salsicha com cenoura" e salientamos que a oferta de salsicha não é proibida, estando esta preparação de acordo com as alterações dos Aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, onde consta que produtos cárneos (embutidos) podem ser oferecidos duas vezes por mês em escolas de período parcial e integral (vide Nota Técnica em anexo).

Durante todo o planejamento do ano letivo, o item salsicha foi ofertado somente em momentos pontuais, sendo estes no preparo de cachorro-quente durante festividades como "semana junina" e "semana da criança", além da data mencionada, não fazendo parte do

cardápio habitual.

Ademais, reiteramos o compromisso da Central de Alimentação de Igarapava, representada pelas nutricionistas, cozinheiras e demais profissionais qualificados que atuam no setor, com a oferta de alimentação adequada a todos os educandos.

Atenciosamente

Equipe de Nutrição



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Bizutti Integral

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
		-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Bizutti Integral

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
		-	Maçã	Melancia	Banana	Mamão
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Dantes Integral
SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Dantes Integral

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolacha Maisena e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Técnico e EJA

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Almoço		Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
		-	Melancia	-	Banana	-

Cardápio sujeito a alterações

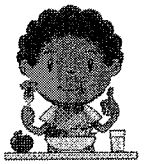
Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Fundamental e Médio

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Melancia	-	Banana	-
Almoço	**9h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Fundamental e Médio

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	-	Banana	-
Almoço	**9h**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Educação Infantil

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Educação Infantil

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolacha Maisena e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Técnico e EJA

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Almoço		Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão
		-	Maçã	-	Banana	

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

PROCESSO Nº 23034.026795/2016-60

INTERESSADO: AGEST - ASSESSORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA, CHEFE DE GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO FNDE, PRESIDÊNCIA FNDE

1. ASSUNTO

1.1. Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).

2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de (BRASIL, 2020).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN esclarece as principais alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional a serem observadas pelos executores do PNAE (Secretarias de Estado da Educação - Seduc, Prefeituras Municipais e rede federal) diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que revogou as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018. Tais medidas devem ser observadas a partir da decretação de finalização do período de emergência e urgência em saúde pública de importância internacional decorrente da Covid-19 (Coronavírus), com base nas justificativas descritas a seguir que subsidiaram as tomadas de decisão da gestão.

4. ANÁLISE

4.1. A orientação para as alterações constantes nos capítulos específicos de Alimentação e Nutrição foi baseada nas recomendações atualizadas de saúde e nutrição publicadas após o ano de 2013, dentre elas: a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014); o Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016); e o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019). Tais referências levam em consideração as transformações vivenciadas pela sociedade brasileira e mundial que impactam sobre o perfil epidemiológico, nutricional e de consumo alimentar.

4.2. O Guia Alimentar para a População Brasileira - GAPB é um documento oficial do governo brasileiro que apresenta princípios e recomendações para uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, servindo de referência para o planejamento e elaboração de políticas públicas de alimentação e nutrição, como o PNAE.

4.3. A classificação NOVA foi empregada na formulação das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e, até o momento, foi utilizada em diversos estudos que investigaram padrões alimentares, impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no conteúdo da dieta em micronutrientes e macronutrientes, a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade, síndrome metabólica, dislipidemias, câncer, depressão, mortalidade prematura e outros desfechos em saúde no país (MARTINS et al, 2013; TAVARES et al, 2012; CANELLA et al, 2014; LOUZADA et al, 2015; RAUBER et al, 2015; MOUBARAC et al, 2013, LEITE et al, 2012, FRANCO et al, 2015). Estes trabalhos mostram que uma das causas centrais da epidemia de obesidade é a substituição de alimentos *in natura* (frescos) ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, os quais apresentam alta densidade energética e baixa qualidade nutricional (LOUZADA et al., 2015).

4.4. O GAPB é o primeiro documento nacional dessa natureza a realizar recomendações com base na extensão e no propósito do processamento industrial dos alimentos, trazendo, como um dos princípios, o de que a "alimentação é mais que ingestão de nutrientes". Nessa lógica, a alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e socais das práticas alimentares, sendo que todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014).

4.5. Nessa linha, o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS é uma ferramenta para identificar alimentos processados e ultraprocessados com quantidade excessiva de sódio, açúcares livres, edulcorantes, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans. Baseado em robustas evidências científicas, resultado do trabalho rigoroso de um grupo de consultores especialistas reconhecidos no campo da nutrição, a OPAS recomenda a sua utilização na regulamentação da alimentação escolar dos países visando à promoção de ambientes favoráveis à alimentação saudável (OPAS, 2016).

4.6. O Plano de Ação determina que a OPAS forneça informações baseadas em evidências na formulação das políticas e regulamentações fiscais e de outros tipos destinadas a evitar o consumo de alimentos não saudáveis, como as relativas à rotulagem nutricional frontal das embalagens (RNF) e às diretrizes nutricionais regionais para alimentação escolar (programas de alimentação e venda de alimentos e bebidas nas escolas).

4.7. Paralelamente às recomendações citadas, o Brasil se comprometeu internacionalmente com a Década de Nutrição das Nações Unidas (2016 - 2025), situada no âmbito do quadro normativo da Segunda Conferência Internacional sobre nutrição - ICN2 e da Agenda de 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, por entender que a má nutrição em todas as suas formas (a desnutrição, as carências de micronutrientes, o sobrepeso e a obesidade) afeta não somente a saúde e o bem-estar das pessoas, mas também gera consequências sociais e econômicas relevantes (CAISAN, 2017).

4.8. Considerando o cenário epidemiológico da população brasileira e as atualizações das recomendações citadas, disponibilizadas nos anos posteriores à publicação da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (BRASIL, 2013), a COSAN, da Coordenação Geral do PNAE – CGPAE, propôs a revisão dos aspectos de alimentação e nutrição da legislação vigente do PNAE visando alinhar o normativo às recomendações mais atualizadas de promoção da saúde.

4.9. Assim, instituíram-se, no âmbito da COSAN/CGPAE, dois Grupos Técnicos de Trabalho – GT com objetivos de elaborar proposta de aprimoramento dos parâmetros de aquisição de alimentos e

oferta de alimentação no âmbito do PNAE (GT1) e da revisão das referências nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (GT2).

4.10. Os GT tiveram a participação de representantes dos seguintes segmentos: Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde - CGAN/MS, Coordenação Geral de Educação Alimentar e Nutricional - CGEAN do então Ministério do Desenvolvimento Social (atual Ministério da Cidadania), OPAS, Agência Nacional e Vigilância Sanitária – ANVISA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, nutricionistas responsáveis técnicos pelo PNAE, Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE, e docentes de universidades públicas federais e estaduais.

4.11. O texto revisado, fruto de um processo de construção coletiva, participativa e intersetorial, apresenta alterações significativas nos aspectos nutricionais, pois incorporou as recomendações propostas pelos GT, baseadas nas evidências científicas disponíveis sobre os impactos do processamento de alimentos na saúde da população, os marcos legais existentes, os dados sobre a aquisição de alimentos e refeições fornecidas aos escolares no âmbito do PNAE (informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas Online do FNDE – SiGPC), a viabilidade de execução local, o custo das refeições e a importância do efetivo controle social sobre o cumprimento dos parâmetros nutricionais.

4.12. O texto substitui o termo "gêneros alimentícios básicos" por "alimentos *in natura* ou minimamente processados", incluindo também os termos alimentos processados, alimentos ultraprocessados e ingredientes culinários, alinhado-se à recomendação do GAPB.

4.13. O Anexo I desta Nota Técnica apresenta as categorias de alimentos a serem consideradas para fins do PNAE, com os respectivos conceitos e alguns exemplos, conforme orientações do GAPB. Além dos exemplos citados, deve-se levar em conta os alimentos regionais e a sazonalidade de modo a ampliar a oferta de diferentes sabores e fontes nutricionais à comunidade atendida (Brasil, 2002).

4.14. Como inovação, substituíram-se os alimentos de aquisição restrita pela **obrigatoriedade de que, dos recursos utilizados no âmbito do PNAE, no mínimo, 75% deverão ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados; no máximo, 20% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e no máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários.**

4.15. Considerando o princípio do GAPB de fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação e a garantia de acesso dos estudantes a uma variedade maior desses alimentos, a redação atual contempla o aumento da **obrigatoriedade do fornecimento semanal, por estudante, de frutas *in natura* e de legumes e verduras (hortaliças).**

4.16. Assim, os cardápios planejados para período parcial deverão ofertar, no mínimo, 280 g/estudante/semana, sendo frutas *in natura* pelo menos 2 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 3 dias por semana. Para os estudantes em período integral, no mínimo, 520 g/estudante/semana, sendo frutas *in natura* pelo menos 4 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 5 dias por semana.

4.17. Em razão da permanência de carências nutricionais endêmicas no Brasil (hipovitaminose A e anemia ferropriva) e com o intuito de facilitar o acompanhamento da qualidade da alimentação oferecida pelo controle social, os GT indicaram a necessidade da **inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro *heme*** pelo menos 4 dias por semana, e de alimentos fontes de Vitamina A, pelo menos 3 dias por semana.

4.18 **Entende-se como alimento fonte de vitaminas e minerais aquele que apresenta no**

mínimo 15% da Ingestão Dietética de Referência (IDR) por 100g ou ml (BRASIL, 2012).

4.19. São consideradas fontes de ferro *heme* as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não *heme*, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.

4.20. Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

4.21. Ampliou-se o rol dos alimentos de **aquisição proibida** com recursos federais, com o objetivo de limitar a presença de alimentos ultraprocessados e de baixo valor nutricional, visando à prevenção da obesidade, à promoção da saúde e à construção de hábitos alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

4.22. Assim, passou a ser proibida a utilização de recursos federais para a aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeitos, bombons, chocolates em barra ou granulados, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barras de cereais com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatinas, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

4.23. No entanto, para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar para Menores de 2 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 02/2014 da COSAN (BRASIL, 2014a), o **leite em pó, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções** para essa regra da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais.

4.24. Tornou-se proibida a presença de alimentos com gordura trans industrializada em todos os cardápios, tal como disposto na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº 332 de 2019 (ANVISA, 2019).

4.25. Considerando a proposta dos GT, determinou-se a limitação do fornecimento de legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês, e a de produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês. São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, (Jerked Beef), presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.

4.26. Já a limitação de legumes e verduras em conserva, de bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, de margarina e cremes vegetais e de biscoitos, bolacha, pão ou bolo foi definida conforme o período de permanência na escola. O Anexo II desta nota técnica apresenta a distribuição esquematizada para melhor compreensão.

4.27. Ainda na lógica da prevenção do sobrepeso e da obesidade, limitou-se a oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês, tanto para o período parcial como para o período integral. Entretanto, a oferta de preparações regionais doces, não industrializadas (tais como canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares), fica permitida a, no máximo, duas vezes por mês para o período parcial e a, no

máximo, uma vez por semana em período integral.

4.28. **Destaca-se que essa regra é válida para todos os cardápios planejados para estudantes acima de três anos de idade, uma vez que para crianças menores de três anos, a adição de açúcar é proibida.**

4.29. Importa destacar o conceito de açúcar adicionado, de acordo com o Modelo de Perfil de Nutrientes da OPAS:

> *"Açúcares adicionados: açúcares livres adicionados a alimentos e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar"* (OPAS, 2016).

4.30. A fim de esclarecimento, **considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição.**

4.31. Diante disso, **revoga-se a Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.**

4.32. Alterações significativas foram realizadas para o atendimento de crianças menores de três anos de idade.

4.33. Dados apontados em pesquisa sobre cardápios planejados para as creches do PNAE, realizada pela equipe técnica da COSAN, mostraram um excesso de alimentos ultraprocessados e da adição frequente e em quantidade elevada de açúcar em mamadeiras, sucos, mingaus e vitaminas para crianças menores de dois anos. Esse fato pode estar contribuindo para o aumento dos casos de sobrepeso e obesidade infantil nas escolas.

4.34. Compreendendo o PNAE como política pública promotora de saúde no ambiente escolar, essas práticas precisam ser combatidas, visando à promoção da alimentação adequada e saudável, principalmente nessa faixa etária em que os hábitos alimentares estão sendo construídos.

4.35. E, ainda, reconhecendo a creche como um espaço protetor e promotor do aleitamento materno e da promoção da alimentação complementar adequada e com o objetivo de convergir com as recomendações do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (BRASIL, 2019), o texto incluiu a recomendação dos GT de proibição de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

4.36. Para além do citado, com o objetivo da adequada execução do PNAE direcionada às crianças até 3 anos, deve-se observar as orientações dispostas no referido Guia (BRASIL, 2019) e na Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006), que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

4.37. Alterou-se a recomendação do percentual de energia total proveniente de açúcar simples adicionado para crianças com mais de três anos, da energia total proveniente de gordura saturada e da quantidade de sódio para o período parcial, incluindo o valor *per capita* correspondente de sal por refeição. Essa modificação objetiva dar maior clareza ao dispositivo.

4.38. A decisão de as recomendações contemplarem as crianças até 3 anos de idade, deve-se ao fato de que, segundo a Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional (lei nº 9394/1996), esta é a faixa etária abrangida para a creche. Também foram consideradas: a dificuldade que as gestões locais poderiam encontrar para executar dois cardápios diferentes para a mesma etapa de ensino, caso fosse limitada para até 2 anos de idade; e a possibilidade de ampliar por mais um ano a proteção das crianças à exposição de

alimentos ultraprocessados.

4.39. Também foram acrescentadas recomendações para garantir o acesso dos estudantes a uma maior variedade de alimentos, pois esta é considerada um importante indicador de qualidade da alimentação e um fator que contribui para aumentar a adesão às refeições fornecidas no PNAE.

4.40. As novas recomendações abordam o conceito de variedade em duas dimensões: 1) Variedade de alimentos dos cardápios: número de diferentes alimentos *in natura* ou minimamente processados oferecidos em refeições do PNAE semanalmente, de acordo como o número de refeições fornecidas; 2) Variedade na aquisição de alimentos para o PNAE: número de diferentes alimentos *in natura* ou minimamente processados presentes na lista de aquisições de alimentos feitos pelas Entidades Executoras para o PNAE.

4.41. Para a definição do ponto de corte para a variedade dos cardápios, utilizou-se a referência atual presente no Índice de Qualidade da COSAN – IQCOSAN, instrumento construído para a avaliação qualitativa global dos cardápios planejados pelos nutricionistas do PNAE; cardápios reais, executados no ano de 2016; cardápios elaborados pelos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar - Cecane - (padrão-ouro); e a lista de alimentos adquiridos pelos municípios, estados e DF, extraída do SiGPC.

4.42. Entende-se que se alimentar é muito mais do que ingerir nutrientes. Entretanto, no intuito de facilitar o planejamento dos cardápios de acordo com as etapas e modalidades de ensino e as faixas etárias e, também, auxiliar no monitoramento da execução do PNAE, tanto pelo FNDE como por órgãos de controle e da sociedade civil, o GT 2 propôs a manutenção das tabelas de referência das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes para o PNAE.

4.43. Assim, permanecem como obrigatórias as informações dos valores de referência de energia e dos macronutrientes (apresentando-se valores percentuais e em gramas) para os cardápios destinados aos estudantes da Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos.

4.44. Já para os cardápios da creche (07 a 11 meses e 01 a 03 anos), diante dos requerimentos nutricionais específicos da faixa etária, foram mantidos como obrigatórios os valores de referência de energia, macronutrientes e de quatro micronutrientes prioritários: Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro.

4.45. Outra alteração nas tabelas de referência nutricional foi a adoção das fontes de recomendações mais atualizadas, da Organização Mundial da Saúde para Energia (WHO, 2004), Carboidrato (WHO, 2007a), Proteína (WHO, 2007b) e Lipídio (WHO, 2008); e as recomendações de *Dietary Reference Intakes* do *Institute of Medicine* dos Estados Unidos para Vitamina C (IOM, 2000), Vitamina A e ferro (IOM, 2001) e Cálcio (IOM, 2011).

4.46. Com relação à estrutura dos cardápios, recomenda-se descrever os principais ingredientes que compõem as preparações, para dar visibilidade à variedade de alimentos presentes no cardápio. Por exemplo, nas preparações "sopa de legumes" e "salada de frutas", procurar descrever todos os legumes e frutas a serem fornecidas.

4.47. No que se refere às informações sobre energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (no caso da creche), deve ser informada a composição diária e, em complemento, a média semanal, visando a facilitar o monitoramento pelo controle social e a análise pelos órgãos de controle.

4.48. Uma relevante inovação para a garantia da execução das ações de Alimentação e Nutrição é a possibilidade de suspensão de repasse dos recursos para as Entidades Executoras que não possuírem

nutricionista cadastrado como responsável técnico nos sistemas do FNDE e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

4.49. Para o efetivo monitoramento e a verificação do cumprimento da regra, o cadastro de nutricionistas do PNAE será atualizado, a partir do ano de 2021, com a exigência da comprovação de regularidade cadastral nos CRNs.

4.50. Importante destacar que as alterações contempladas na nova resolução entraram em vigor na data de sua publicação, dia 13 de maio de 2020. Entretanto, os dispositivos somente serão cobrados na análise da prestação de contas referente ao exercido de 2021, permitindo que os municípios, estados, Distrito Federal e a rede federal possam realizar os ajustes necessários durante o ano de 2020.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

5.2. Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014).

5.3. Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016).

5.4. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019).

6. CONCLUSÃO

6.1. Esta Nota Técnica buscou esclarecer as principais alterações no capítulo das Ações de Alimentação e Nutrição dispostas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (Capítulo IV), que visam, principalmente, promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o Direito Humano à Alimentação Adequada, a prevenção da obesidade infantil e a construção de hábitos alimentares saudáveis.

6.2. O texto atualizado está alinhado aos principais documentos oficiais do governo brasileiro e dos organismos internacionais que orientam a promoção da saúde.

6.3. Destaca-se a importância de que as alterações advindas com a nova Resolução do PNAE sejam implantadas em conjunto com ações de Educação Alimentar e Nutricional, de modo a trabalhar as alterações e substituições necessárias nos cardápios junto aos estudantes, educadores e diretores das escolas, às merendeiras e às famílias.

6.4. Do mesmo modo, faz-se importante a aplicação de Testes de Aceitabilidade para verificar a aceitação das preparações a serem propostas nos cardápios do PNAE, previamente à incorporação e, caso necessário, realizar os ajustes.

6.5. Por fim, salienta-se que a COSAN é sensível e compreende o desafio de concretizar as mudanças e os ajustes necessários nos cardápios e tem trabalhado na elaboração de materiais e ferramentas de apoio aos nutricionistas, gestores e demais profissionais envolvidos na execução do PNAE.

A COSAN agradece aos docentes que realizaram a revisão deste documento: Dra. Alessandra Pereira, Dra. Daniela Canella, Dra. Inês Rugani, Dr. Daniel Bandoni (representantes do GT2) e Dra. Renata Monteiro.

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996. p. 27833.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Alimentos regionais brasileiros.** Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 jan. 2006. p. 1.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** 17 jun. 2009. p. 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de Novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. 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, 18 jun. 2013. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE: Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar**. Brasília: FNDE, 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 97.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Resolução CD/FNDE 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.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Compromissos do Brasil para a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025).** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; 2017. Disponível em: http://mds.gov.br/caisan-mds/publicacoes/decada_versao_portugues.pdf. Acesso em: 20 jan. 2020.

CANELLA, D.S. et al. Ultra-Processed Food Products and Obesity in Brazilian Households (2008-

2009). **PLoS One**, v. 9, n. 3, e92752, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0092752>. Acesso em: 22 mai. 2020.

FRANCO, P; ROSA, G; LUIZ, R.R; DE OLIVEIRA, G. Assessment of the quality of hypoenergetic diet in overweight women. **International Journal of Cardiovascular Science,** v. 28, n. 3, p. 244-250, 2015. Disponível em: <http://www.onlineijcs.org/english/sumario/28/pdf/en_v28n3a11.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids**. Washington, DC: The National Academies Press, 2000.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc**. Washington, DC: The National Academies Press, 2001.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D**. Washington, DC: The National Academies Press, 2011.

LEITE, F.H; OLIVEIRA, M.A; CREMM, E.C; ABREU, D.S; MARON, L.R; MARTINS, P.A. Availability of processed foods in the perimeter of public schools in urban areas. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v. 88, n. 4, p. 328-334, 2012. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/jped/v88n4/en_a09v88n4.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

LOUZADA, M.L.C. et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Rev Saúde Pública**, v. 49, n. 45, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006211.pdf>. Acesso em: 23 abril 2020.

MARTINS, A.P; LEVY, R.B; CLARO, R.M; MOUBARAC, J.C; MONTEIRO, C.A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista Saúde Pública**, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000600656>. Acesso em: 27 jan. 2018.

MONTEIRO, C.A. et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutr.,** v. 22, n. 5, p.936-941, 2019. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30744710/>. Acesso em: 22 mai. 2020.

MONTEIRO, C.A., et al. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. p. 2019. Rome, FAO.

MOUBARAC, J.C. et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008-2009. **Global Public Health**, v. 8, n. 7, p.845-856, 2013. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23734735>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes.** Washington, DC: OPAS, 2014.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde.** Washington, DC: OPAS, 2016.

RAUBER, F.; CAMPAGNOLO, P.D.; HOFFMAN, D.J.; VITOLO, M.R. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. **Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases**, v. 25, n. 1, p. 116-122, 2015. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25240690>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

TAVARES, L.F.; FONSECA, S.C.; ROSA, M.L.G.; YOKOO, E.M. Relationship between ultra-processed foods and metabolic syndrome in adolescents from a Brazilian family doctor program. **Public Health Nutrition**, v. 15, n. 1, p. 82-87, 2012. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21752314> Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Human energy requirements: Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004. (FAO Food and Nutrition Technical Report Series, 1).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint FAO/WHO Scientific update on carbohydrates in human nutrition. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 61, Supplement 1, 2007a.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Protein and amino acid requirements in human nutrition: Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation**. Geneva: World Health Organization, 2007b. (WHO technical report series, 935).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation.** Geneva: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2008.

8. ANEXOS

ANEXO I - Categorias de alimento segundo extensão e propósito do processamento industrial

CATEGORIAS	CONCEITO	EXEMPLOS
Alimentos *in natura* ou minimamente processados	**Alimentos in natura** são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza. **Alimentos minimamente processados** correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. OBSERVACÃO:	Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou

	A elaboração caseira de preparações a base de alimentos *in natura* ou minimamente processados, com a adição de ingredientes culinários, origina as preparações culinárias.	massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.
ALIMENTOS PROCESSADOS	São fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (com óleo, vinagre etc) a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.	Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS	São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias derivadas de alimentos combinadas com aditivos, com pouco ou nenhum alimento não processado. Dentre seus ingredientes tipicamente encontra-se açúcar, óleos e gorduras ou sal e fontes de energia e nutrientes não típicas de preparações culinárias, como caseína, lactose, glúten, assim como derivações de processamento de constituintes de alimentos, como gordura hidrogenada e interesterificada, maltodextrina, proteína hidrolisada, proteína isolada de soja, açúcar invertido e xarope de milho rico em frutose. Os aditivos presentes nestes alimentos incluem alguns também usados nos alimentos processados como	Achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/ presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. **Alimentos ultraprocessados de aquisição proibida com recursos federais**:

	conservantes, antioxidantes e estabilizantes e classes específicas adicionadas para imitar ou melhorar a qualidade sensorial dos alimentos ou para mascarar aspectos impalatáveis do produto final, como corantes, flavorizantes, adoçantes que não o açúcar, agentes carbonatantes, anti-umectantes, emulsificantes e outros. Os alimentos ultraprocessados passam por processamentos que não possuem equivalentes domésticos como a hidrogenação, extrusão e pré processamento antes de fritar.	refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis (sorvete, picolé, dim-dim), gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.
Ingredientes culinários	São produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias.	Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.

Fonte: BRASIL, 2014, MONTEIRO et al, 2019 (adaptado).

ATENÇÃO: A composição do produto pode variar conforme a marca/fabricante, por isso, orienta-se a leitura atenta dos
ingredientes, a fim de confirmar que se trata de um produto ultraprocessado.

ANEXO II - Principais alterações – esquematizado

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26/2013	**RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6/2020**	
1. Termo "alimentos básicos"	Substituição por alimentos *in natura* ou minimamente processados	
	Inovação: inclusão dos termos alimentos processados, ultraprocessados e ingredientes culinários	
2. Frutas *in natura* e hortaliças: no mínimo 3 porções por semana, 200 gramas/aluno/semana	**Período parcial** - frutas *in natura* 2 dias/semana - legumes e verduras 3 dias/semana - total: 280 g/estudantes/semana	**Período integral** - frutas *in natura* 4 dias/semana - legumes e verduras 5 dias/semana - total: 520 g/estudantes/semana

3. Alimentos de aquisição restrita com recursos federais: alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição)	**Limitar a oferta de:** **Período Parcial** - Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.	**Limitar a oferta de:** **Período Integral** - Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.
	- Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.	- Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
	- Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês	- Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a no máximo, duas vezes por mês
	- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição; e a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais	- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, sete vezes por semana
	- Margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês Observação: zero gorduras trans	- Margarina ou creme vegetal a, no máximo, uma vez por semana Observação: zero gorduras trans
	- Preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês	- Preparações regionais doces a, no máximo, uma vez por semana
4. Para as preparações diárias da alimentação recomenda-se no máximo: – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; – 10% (dez por cento) da energia	Para as preparações diárias da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo: – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado para crianças com mais de dois anos. – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais. –7% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada - proibição de alimentos com gordura trans industrializada - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal *per*	

total proveniente de gordura saturada – 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; – 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição; – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio *per capita*, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.	*capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição. - 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições. – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal *per capita*, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
5. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.	- Doce, no máximo, uma vez por mês (período parcial e integral)
6. Alimentos de aquisição proibida com recursos federais: É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares	**- Ampliação do rol de produtos de aquisição proibida:** É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição. **- Inclusão de proibição de alimentos para as creches (até 3 anos de idade):** É proibida a <u>oferta</u> de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.
7. Anexo II – valores de referência para energia,	- **Para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**: mantiveram-se os valores de energia e macronutrientes (carboidratos,

referência para energia, macronutrientes e micronutrientes: Apresentava valores de referência de energia (kcal), macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio), de micronutrientes prioritários (vitaminas A e C e Cálcio, Ferro, Magnésio e Zinco).	proteínas e lipídios). Referência: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET). **- Para creche (até 3 anos de idade):** mantiveram-se como obrigatórios os valores de energia, macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios), de micronutrientes (Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro).

INOVAÇÕES	
OBRIGATÓRIO	**RECOMENDADO**
1. AQUISIÇÃO OBRIGATÓRIA, **SUJEITA À GLOSA DE RECURSOS** I - No mínimo, 75% deverão ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. II - No máximo, 20% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados. III - No máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.	1. Em caráter complementar, RECOMENDA-SE que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

2. Obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de ferro *heme* no mínimo 4 (quatro) vezes por semana nos cardápios escolares.	2. RECOMENDAÇÃO para que os cardápios do PNAE propiciem o acesso a diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições fornecidas
3. Obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de vitamina A em pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.	I – Mínimo de 10 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias. II – Mínimo de 14 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias; III – Mínimo de 23 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Fonte: COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE

Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO**, **Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 26/05/2020, às 10:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1879810** e o código CRC **302896F7**.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 – CENTRO - CEP 14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3173 – 8200
E – MAIL: prefeitura@igarapava.sp.gov.br

Igarapava, 20 de dezembro de 2024.

Ofício: 756/2024
Referência: Requerimento 180/2024 - Câmara Municipal de Igarapava

Excelentíssimo Senhor,

Através do presente, tenho a honra de dirigir-me à presença de Vossa Excelência, para encaminhar respostas ao Requerimento **180/2024**, da lavra da Vereadora Ana Luiza Rilko Mattar.

Elucidamos que a Equipe de Nutrição da Prefeitura Municipal de Igarapava responde em anexo.

Destaco ainda que junto a respota, enviamos o cárdapio do mês de Dezembro e a Nota Técnica do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Na oportunidade, reitero a Vossa Excelência, meus protestos de elevada estima e distinta consideração.

WAGNER MARQUES DOS SANTOS
Prefeito Municipal

EXCELENTÍSSIMO SR.
CARLOS ROBERTO RODRIGUES LIMA
DD. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP

20/12/24 15:14
Câmara Municipal de Igarapava
Jailso Carlos Izidoro
Chefe de Secretária

PREFEITURA MUNICIPAL DE
IGARAPAVA
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 –
CENTRO CEP:14.540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67- I.E.ISENTO
PABX(16)3173-8200

Ofício nº 063/2024

Igarapava, 09 de dezembro de 2024

Câmara Municipal de Igarapava
ASSUNTO: Resposta ao requerimento nº 180/2024

Em resposta ao requerimento nº 180/2024, encaminhado à Câmara Municipal de Igarapava através da vereadora Ana Luiza R. Mattar, informamos que os cardápios da alimentação escolar são elaborados pelas nutricionistas responsáveis pela Central de Alimentação (1 nutricionista responsável técnico e 2 nutricionistas que compõem o quadro técnico), tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. São pautados na normatização e notas técnicas do PNAE, especialmente na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, bem como nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos de Idade, do Ministério da Saúde.

Todas as refeições são programadas com um mês de antecedência para que haja tempo hábil de compra e recebimento de mercadorias, evitando assim alterações no cumprimento do cardápio.

Informamos que na data de 25 de novembro de 2024, foi servido nas escolas de Ensino Fundamental e Médio a refeição "risoto de salsicha com cenoura" e salientamos que a oferta de salsicha não é proibida, estando esta preparação de acordo com as alterações dos Aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, onde consta que produtos cárneos (embutidos) podem ser oferecidos duas vezes por mês em escolas de período parcial e integral (vide Nota Técnica em anexo).

Durante todo o planejamento do ano letivo, o item salsicha foi ofertado somente em momentos pontuais, sendo estes no preparo de cachorro-quente durante festividades como "semana junina" e "semana da criança", além da data mencionada, não fazendo parte do

cardápio habitual.

Ademais, reiteramos o compromisso da Central de Alimentação de Igarapava, representada pelas nutricionistas, cozinheiras e demais profissionais qualificados que atuam no setor, com a oferta de alimentação adequada a todos os educandos.

Atenciosamente

Equipe de Nutrição



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Bizutti Integral

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
		-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Bizutti Integral

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
		-	Maçã	Melancia	Banana	Mamão
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Dantes Integral
SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Dantes Integral

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolacha Maisena e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Técnico e EJA

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Almoço		Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
		-	Melancia	-	Banana	-

Cardápio sujeito a alterações

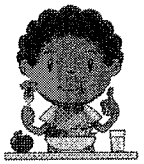
Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Fundamental e Médio

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Melancia	-	Banana	-
Almoço	**9h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Fundamental e Médio

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Vitamina de frutas c/ aveia ou bolacha c/ leite	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	-	Banana	-
Almoço	**9h**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Educação Infantil

SEMANA 1: 02 a 06 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Alface e Tomate	Salada: Acelga e Beterraba	Salada: Couve
		Prato Principal: Risoto de Carne Moída com Cenoura	Prato Principal: Frango com Mandioca e Tomate	Prato Principal: Carne Moída com Batata e Tomate	Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Feijoada
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaga com carne moída e Suco de Laranja	Biscoito de Polvilho e Smoothie de banana	Pão de Queijo e Leite com Chocolate 50%

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Educação Infantil

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Desjejum	**7h30**	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau	Pão francês com manteiga e Leite com chocolate 50% cacau
Colação	**9h**	-	Maçã	Mamão	Banana	Melancia
Almoço	**11h30**	Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz
Lanche	**14h**	Rosquinha de Coco e Leite com Chocolate 50% cacau	Bolo e Leite com Chocolate 50% cacau	Bisnaguinha com Mussarela, Alface e Tomate e Suco	Bolacha Maisena e Leite com Chocolate 50% cacau	Biscoito de Polvilho com Vitamina de Frutas

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Ensino Técnico e EJA

SEMANA 2: 09 a 13 de dezembro

Refeição	Horário	2°feira	3°feira	4°feira	5°feira	6°feira
Almoço		Salada: Beterraba	Salada: Alface e Tomate	Salada: Repolho e Cenoura	Salada: Mix de Folhas	Salada: Couve
		Prato Principal: Galinhada (Milho, Ervilha e Cenoura)	Prato Principal: Pernil com Abobrinha, Chuchu e Cenoura	Prato Principal: Carne em Tiras com Batata e Tomate	Prato Principal: Estrogonofe de Frango	Prato Principal: Carne Moída com Cabotiá e Tomate
		Acompanhamento: -	Acompanhamento: Arroz e Feijão	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz	Acompanhamento: Arroz e Feijão
		-	Maçã	-	Banana	

Cardápio sujeito a alterações

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana.

Cozinha Piloto - Rua Saldanha Marinho, 1517 - Jardim Paraíso - CEP 14540-000
Contato: (16) 31725424 – e-mail: cozinhapiloto@igarapava.sp.gov.br

Aline Cristina Gobbi Custódio
Nutricionista
CRN-3 36986

Gabriela Bianchini Nogueira
Nutricionista
CRN-3 61183

Maria Graziela de Souza Feliciano Silva
Nutricionista
CRN-9 14470

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

PROCESSO Nº 23034.026795/2016-60

INTERESSADO: AGEST - ASSESSORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA, CHEFE DE GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO FNDE, PRESIDÊNCIA FNDE

1. ASSUNTO

1.1. Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).

2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de (BRASIL, 2020).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN esclarece as principais alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional a serem observadas pelos executores do PNAE (Secretarias de Estado da Educação - Seduc, Prefeituras Municipais e rede federal) diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que revogou as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018. Tais medidas devem ser observadas a partir da decretação de finalização do período de emergência e urgência em saúde pública de importância internacional decorrente da Covid-19 (Coronavírus), com base nas justificativas descritas a seguir que subsidiaram as tomadas de decisão da gestão.

4. ANÁLISE

4.1. A orientação para as alterações constantes nos capítulos específicos de Alimentação e Nutrição foi baseada nas recomendações atualizadas de saúde e nutrição publicadas após o ano de 2013, dentre elas: a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014); o Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016); e o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019). Tais referências levam em consideração as transformações vivenciadas pela sociedade brasileira e mundial que impactam sobre o perfil epidemiológico, nutricional e de consumo alimentar.

4.2. O Guia Alimentar para a População Brasileira - GAPB é um documento oficial do governo brasileiro que apresenta princípios e recomendações para uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, servindo de referência para o planejamento e elaboração de políticas públicas de alimentação e nutrição, como o PNAE.

4.3. A classificação NOVA foi empregada na formulação das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e, até o momento, foi utilizada em diversos estudos que investigaram padrões alimentares, impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no conteúdo da dieta em micronutrientes e macronutrientes, a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade, síndrome metabólica, dislipidemias, câncer, depressão, mortalidade prematura e outros desfechos em saúde no país (MARTINS et al, 2013; TAVARES et al, 2012; CANELLA et al, 2014; LOUZADA et al, 2015; RAUBER et al, 2015; MOUBARAC et al, 2013, LEITE et al, 2012, FRANCO et al, 2015). Estes trabalhos mostram que uma das causas centrais da epidemia de obesidade é a substituição de alimentos *in natura* (frescos) ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, os quais apresentam alta densidade energética e baixa qualidade nutricional (LOUZADA et al., 2015).

4.4. O GAPB é o primeiro documento nacional dessa natureza a realizar recomendações com base na extensão e no propósito do processamento industrial dos alimentos, trazendo, como um dos princípios, o de que a "alimentação é mais que ingestão de nutrientes". Nessa lógica, a alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e socais das práticas alimentares, sendo que todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014).

4.5. Nessa linha, o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS é uma ferramenta para identificar alimentos processados e ultraprocessados com quantidade excessiva de sódio, açúcares livres, edulcorantes, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans. Baseado em robustas evidências científicas, resultado do trabalho rigoroso de um grupo de consultores especialistas reconhecidos no campo da nutrição, a OPAS recomenda a sua utilização na regulamentação da alimentação escolar dos países visando à promoção de ambientes favoráveis à alimentação saudável (OPAS, 2016).

4.6. O Plano de Ação determina que a OPAS forneça informações baseadas em evidências na formulação das políticas e regulamentações fiscais e de outros tipos destinadas a evitar o consumo de alimentos não saudáveis, como as relativas à rotulagem nutricional frontal das embalagens (RNF) e às diretrizes nutricionais regionais para alimentação escolar (programas de alimentação e venda de alimentos e bebidas nas escolas).

4.7. Paralelamente às recomendações citadas, o Brasil se comprometeu internacionalmente com a Década de Nutrição das Nações Unidas (2016 - 2025), situada no âmbito do quadro normativo da Segunda Conferência Internacional sobre nutrição - ICN2 e da Agenda de 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, por entender que a má nutrição em todas as suas formas (a desnutrição, as carências de micronutrientes, o sobrepeso e a obesidade) afeta não somente a saúde e o bem-estar das pessoas, mas também gera consequências sociais e econômicas relevantes (CAISAN, 2017).

4.8. Considerando o cenário epidemiológico da população brasileira e as atualizações das recomendações citadas, disponibilizadas nos anos posteriores à publicação da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (BRASIL, 2013), a COSAN, da Coordenação Geral do PNAE – CGPAE, propôs a revisão dos aspectos de alimentação e nutrição da legislação vigente do PNAE visando alinhar o normativo às recomendações mais atualizadas de promoção da saúde.

4.9. Assim, instituíram-se, no âmbito da COSAN/CGPAE, dois Grupos Técnicos de Trabalho – GT com objetivos de elaborar proposta de aprimoramento dos parâmetros de aquisição de alimentos e

oferta de alimentação no âmbito do PNAE (GT1) e da revisão das referências nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (GT2).

4.10. Os GT tiveram a participação de representantes dos seguintes segmentos: Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde - CGAN/MS, Coordenação Geral de Educação Alimentar e Nutricional - CGEAN do então Ministério do Desenvolvimento Social (atual Ministério da Cidadania), OPAS, Agência Nacional e Vigilância Sanitária – ANVISA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, nutricionistas responsáveis técnicos pelo PNAE, Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE, e docentes de universidades públicas federais e estaduais.

4.11. O texto revisado, fruto de um processo de construção coletiva, participativa e intersetorial, apresenta alterações significativas nos aspectos nutricionais, pois incorporou as recomendações propostas pelos GT, baseadas nas evidências científicas disponíveis sobre os impactos do processamento de alimentos na saúde da população, os marcos legais existentes, os dados sobre a aquisição de alimentos e refeições fornecidas aos escolares no âmbito do PNAE (informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas Online do FNDE – SiGPC), a viabilidade de execução local, o custo das refeições e a importância do efetivo controle social sobre o cumprimento dos parâmetros nutricionais.

4.12. O texto substitui o termo "gêneros alimentícios básicos" por "alimentos *in natura* ou minimamente processados", incluindo também os termos alimentos processados, alimentos ultraprocessados e ingredientes culinários, alinhado-se à recomendação do GAPB.

4.13. O Anexo I desta Nota Técnica apresenta as categorias de alimentos a serem consideradas para fins do PNAE, com os respectivos conceitos e alguns exemplos, conforme orientações do GAPB. Além dos exemplos citados, deve-se levar em conta os alimentos regionais e a sazonalidade de modo a ampliar a oferta de diferentes sabores e fontes nutricionais à comunidade atendida (Brasil, 2002).

4.14. Como inovação, substituíram-se os alimentos de aquisição restrita pela **obrigatoriedade de que, dos recursos utilizados no âmbito do PNAE, no mínimo, 75% deverão ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados; no máximo, 20% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e no máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários.**

4.15. Considerando o princípio do GAPB de fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação e a garantia de acesso dos estudantes a uma variedade maior desses alimentos, a redação atual contempla o aumento da **obrigatoriedade do fornecimento semanal, por estudante, de frutas *in natura* e de legumes e verduras (hortaliças).**

4.16. Assim, os cardápios planejados para período parcial deverão ofertar, no mínimo, 280 g/estudante/semana, sendo frutas *in natura* pelo menos 2 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 3 dias por semana. Para os estudantes em período integral, no mínimo, 520 g/estudante/semana, sendo frutas *in natura* pelo menos 4 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 5 dias por semana.

4.17. Em razão da permanência de carências nutricionais endêmicas no Brasil (hipovitaminose A e anemia ferropriva) e com o intuito de facilitar o acompanhamento da qualidade da alimentação oferecida pelo controle social, os GT indicaram a necessidade da **inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro *heme*** pelo menos 4 dias por semana, e de alimentos fontes de Vitamina A, pelo menos 3 dias por semana.

4.18 **Entende-se como alimento fonte de vitaminas e minerais aquele que apresenta no**

mínimo 15% da Ingestão Dietética de Referência (IDR) por 100g ou ml (BRASIL, 2012).

4.19. São consideradas fontes de ferro *heme* as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não *heme*, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.

4.20. Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

4.21. Ampliou-se o rol dos alimentos de **aquisição proibida** com recursos federais, com o objetivo de limitar a presença de alimentos ultraprocessados e de baixo valor nutricional, visando à prevenção da obesidade, à promoção da saúde e à construção de hábitos alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

4.22. Assim, passou a ser proibida a utilização de recursos federais para a aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeitos, bombons, chocolates em barra ou granulados, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barras de cereais com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatinas, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

4.23. No entanto, para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar para Menores de 2 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 02/2014 da COSAN (BRASIL, 2014a), o **leite em pó, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções** para essa regra da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais.

4.24. Tornou-se proibida a presença de alimentos com gordura trans industrializada em todos os cardápios, tal como disposto na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº 332 de 2019 (ANVISA, 2019).

4.25. Considerando a proposta dos GT, determinou-se a limitação do fornecimento de legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês, e a de produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês. São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, (Jerked Beef), presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.

4.26. Já a limitação de legumes e verduras em conserva, de bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, de margarina e cremes vegetais e de biscoitos, bolacha, pão ou bolo foi definida conforme o período de permanência na escola. O Anexo II desta nota técnica apresenta a distribuição esquematizada para melhor compreensão.

4.27. Ainda na lógica da prevenção do sobrepeso e da obesidade, limitou-se a oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês, tanto para o período parcial como para o período integral. Entretanto, a oferta de preparações regionais doces, não industrializadas (tais como canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares), fica permitida a, no máximo, duas vezes por mês para o período parcial e a, no

máximo, uma vez por semana em período integral.

4.28. **Destaca-se que essa regra é válida para todos os cardápios planejados para estudantes acima de três anos de idade, uma vez que para crianças menores de três anos, a adição de açúcar é proibida.**

4.29. Importa destacar o conceito de açúcar adicionado, de acordo com o Modelo de Perfil de Nutrientes da OPAS:

> *"Açúcares adicionados: açúcares livres adicionados a alimentos e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar"* (OPAS, 2016).

4.30. A fim de esclarecimento, **considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição.**

4.31. Diante disso, **revoga-se a Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.**

4.32. Alterações significativas foram realizadas para o atendimento de crianças menores de três anos de idade.

4.33. Dados apontados em pesquisa sobre cardápios planejados para as creches do PNAE, realizada pela equipe técnica da COSAN, mostraram um excesso de alimentos ultraprocessados e da adição frequente e em quantidade elevada de açúcar em mamadeiras, sucos, mingaus e vitaminas para crianças menores de dois anos. Esse fato pode estar contribuindo para o aumento dos casos de sobrepeso e obesidade infantil nas escolas.

4.34. Compreendendo o PNAE como política pública promotora de saúde no ambiente escolar, essas práticas precisam ser combatidas, visando à promoção da alimentação adequada e saudável, principalmente nessa faixa etária em que os hábitos alimentares estão sendo construídos.

4.35. E, ainda, reconhecendo a creche como um espaço protetor e promotor do aleitamento materno e da promoção da alimentação complementar adequada e com o objetivo de convergir com as recomendações do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (BRASIL, 2019), o texto incluiu a recomendação dos GT de proibição de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

4.36. Para além do citado, com o objetivo da adequada execução do PNAE direcionada às crianças até 3 anos, deve-se observar as orientações dispostas no referido Guia (BRASIL, 2019) e na Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006), que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

4.37. Alterou-se a recomendação do percentual de energia total proveniente de açúcar simples adicionado para crianças com mais de três anos, da energia total proveniente de gordura saturada e da quantidade de sódio para o período parcial, incluindo o valor *per capita* correspondente de sal por refeição. Essa modificação objetiva dar maior clareza ao dispositivo.

4.38. A decisão de as recomendações contemplarem as crianças até 3 anos de idade, deve-se ao fato de que, segundo a Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional (lei nº 9394/1996), esta é a faixa etária abrangida para a creche. Também foram consideradas: a dificuldade que as gestões locais poderiam encontrar para executar dois cardápios diferentes para a mesma etapa de ensino, caso fosse limitada para até 2 anos de idade; e a possibilidade de ampliar por mais um ano a proteção das crianças à exposição de

alimentos ultraprocessados.

4.39. Também foram acrescentadas recomendações para garantir o acesso dos estudantes a uma maior variedade de alimentos, pois esta é considerada um importante indicador de qualidade da alimentação e um fator que contribui para aumentar a adesão às refeições fornecidas no PNAE.

4.40. As novas recomendações abordam o conceito de variedade em duas dimensões: 1) Variedade de alimentos dos cardápios: número de diferentes alimentos *in natura* ou minimamente processados oferecidos em refeições do PNAE semanalmente, de acordo como o número de refeições fornecidas; 2) Variedade na aquisição de alimentos para o PNAE: número de diferentes alimentos *in natura* ou minimamente processados presentes na lista de aquisições de alimentos feitos pelas Entidades Executoras para o PNAE.

4.41. Para a definição do ponto de corte para a variedade dos cardápios, utilizou-se a referência atual presente no Índice de Qualidade da COSAN – IQCOSAN, instrumento construído para a avaliação qualitativa global dos cardápios planejados pelos nutricionistas do PNAE; cardápios reais, executados no ano de 2016; cardápios elaborados pelos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar - Cecane - (padrão-ouro); e a lista de alimentos adquiridos pelos municípios, estados e DF, extraída do SiGPC.

4.42. Entende-se que se alimentar é muito mais do que ingerir nutrientes. Entretanto, no intuito de facilitar o planejamento dos cardápios de acordo com as etapas e modalidades de ensino e as faixas etárias e, também, auxiliar no monitoramento da execução do PNAE, tanto pelo FNDE como por órgãos de controle e da sociedade civil, o GT 2 propôs a manutenção das tabelas de referência das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes para o PNAE.

4.43. Assim, permanecem como obrigatórias as informações dos valores de referência de energia e dos macronutrientes (apresentando-se valores percentuais e em gramas) para os cardápios destinados aos estudantes da Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos.

4.44. Já para os cardápios da creche (07 a 11 meses e 01 a 03 anos), diante dos requerimentos nutricionais específicos da faixa etária, foram mantidos como obrigatórios os valores de referência de energia, macronutrientes e de quatro micronutrientes prioritários: Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro.

4.45. Outra alteração nas tabelas de referência nutricional foi a adoção das fontes de recomendações mais atualizadas, da Organização Mundial da Saúde para Energia (WHO, 2004), Carboidrato (WHO, 2007a), Proteína (WHO, 2007b) e Lipídio (WHO, 2008); e as recomendações de *Dietary Reference Intakes* do *Institute of Medicine* dos Estados Unidos para Vitamina C (IOM, 2000), Vitamina A e ferro (IOM, 2001) e Cálcio (IOM, 2011).

4.46. Com relação à estrutura dos cardápios, recomenda-se descrever os principais ingredientes que compõem as preparações, para dar visibilidade à variedade de alimentos presentes no cardápio. Por exemplo, nas preparações "sopa de legumes" e "salada de frutas", procurar descrever todos os legumes e frutas a serem fornecidas.

4.47. No que se refere às informações sobre energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (no caso da creche), deve ser informada a composição diária e, em complemento, a média semanal, visando a facilitar o monitoramento pelo controle social e a análise pelos órgãos de controle.

4.48. Uma relevante inovação para a garantia da execução das ações de Alimentação e Nutrição é a possibilidade de suspensão de repasse dos recursos para as Entidades Executoras que não possuírem

nutricionista cadastrado como responsável técnico nos sistemas do FNDE e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

4.49. Para o efetivo monitoramento e a verificação do cumprimento da regra, o cadastro de nutricionistas do PNAE será atualizado, a partir do ano de 2021, com a exigência da comprovação de regularidade cadastral nos CRNs.

4.50. Importante destacar que as alterações contempladas na nova resolução entraram em vigor na data de sua publicação, dia 13 de maio de 2020. Entretanto, os dispositivos somente serão cobrados na análise da prestação de contas referente ao exercido de 2021, permitindo que os municípios, estados, Distrito Federal e a rede federal possam realizar os ajustes necessários durante o ano de 2020.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

5.2. Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014).

5.3. Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016).

5.4. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019).

6. CONCLUSÃO

6.1. Esta Nota Técnica buscou esclarecer as principais alterações no capítulo das Ações de Alimentação e Nutrição dispostas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (Capítulo IV), que visam, principalmente, promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o Direito Humano à Alimentação Adequada, a prevenção da obesidade infantil e a construção de hábitos alimentares saudáveis.

6.2. O texto atualizado está alinhado aos principais documentos oficiais do governo brasileiro e dos organismos internacionais que orientam a promoção da saúde.

6.3. Destaca-se a importância de que as alterações advindas com a nova Resolução do PNAE sejam implantadas em conjunto com ações de Educação Alimentar e Nutricional, de modo a trabalhar as alterações e substituições necessárias nos cardápios junto aos estudantes, educadores e diretores das escolas, às merendeiras e às famílias.

6.4. Do mesmo modo, faz-se importante a aplicação de Testes de Aceitabilidade para verificar a aceitação das preparações a serem propostas nos cardápios do PNAE, previamente à incorporação e, caso necessário, realizar os ajustes.

6.5. Por fim, salienta-se que a COSAN é sensível e compreende o desafio de concretizar as mudanças e os ajustes necessários nos cardápios e tem trabalhado na elaboração de materiais e ferramentas de apoio aos nutricionistas, gestores e demais profissionais envolvidos na execução do PNAE.

A COSAN agradece aos docentes que realizaram a revisão deste documento: Dra. Alessandra Pereira, Dra. Daniela Canella, Dra. Inês Rugani, Dr. Daniel Bandoni (representantes do GT2) e Dra. Renata Monteiro.

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996. p. 27833.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Alimentos regionais brasileiros.** Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 jan. 2006. p. 1.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** 17 jun. 2009. p. 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de Novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. 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, 18 jun. 2013. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE: Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar**. Brasília: FNDE, 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 97.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Resolução CD/FNDE 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.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Compromissos do Brasil para a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025).** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; 2017. Disponível em: http://mds.gov.br/caisan-mds/publicacoes/decada_versao_portugues.pdf. Acesso em: 20 jan. 2020.

CANELLA, D.S. et al. Ultra-Processed Food Products and Obesity in Brazilian Households (2008-

2009). **PLoS One**, v. 9, n. 3, e92752, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0092752>. Acesso em: 22 mai. 2020.

FRANCO, P; ROSA, G; LUIZ, R.R; DE OLIVEIRA, G. Assessment of the quality of hypoenergetic diet in overweight women. **International Journal of Cardiovascular Science,** v. 28, n. 3, p. 244-250, 2015. Disponível em: <http://www.onlineijcs.org/english/sumario/28/pdf/en_v28n3a11.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids**. Washington, DC: The National Academies Press, 2000.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc**. Washington, DC: The National Academies Press, 2001.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D**. Washington, DC: The National Academies Press, 2011.

LEITE, F.H; OLIVEIRA, M.A; CREMM, E.C; ABREU, D.S; MARON, L.R; MARTINS, P.A. Availability of processed foods in the perimeter of public schools in urban areas. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v. 88, n. 4, p. 328-334, 2012. Disponível em: < http://www.scielo.br/pdf/jped/v88n4/en_a09v88n4.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

LOUZADA, M.L.C. et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Rev Saúde Pública**, v. 49, n. 45, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006211.pdf>. Acesso em: 23 abril 2020.

MARTINS, A.P; LEVY, R.B; CLARO, R.M; MOUBARAC, J.C; MONTEIRO, C.A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista Saúde Pública**, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000600656>. Acesso em: 27 jan. 2018.

MONTEIRO, C.A. et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutr.,** v. 22, n. 5, p.936-941, 2019. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30744710/>. Acesso em: 22 mai. 2020.

MONTEIRO, C.A., et al. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. p. 2019. Rome, FAO.

MOUBARAC, J.C. et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008-2009. **Global Public Health**, v. 8, n. 7, p.845-856, 2013. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23734735>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes.** Washington, DC: OPAS, 2014.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde.** Washington, DC: OPAS, 2016.

RAUBER, F.; CAMPAGNOLO, P.D.; HOFFMAN, D.J.; VITOLO, M.R. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. **Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases**, v. 25, n. 1, p. 116-122, 2015. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25240690>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

TAVARES, L.F.; FONSECA, S.C.; ROSA, M.L.G.; YOKOO, E.M. Relationship between ultra-processed foods and metabolic syndrome in adolescents from a Brazilian family doctor program. **Public Health Nutrition**, v. 15, n. 1, p. 82-87, 2012. Disponível em: < https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21752314> Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Human energy requirements: Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004. (FAO Food and Nutrition Technical Report Series, 1).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint FAO/WHO Scientific update on carbohydrates in human nutrition. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 61, Supplement 1, 2007a.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Protein and amino acid requirements in human nutrition: Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation**. Geneva: World Health Organization, 2007b. (WHO technical report series, 935).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation.** Geneva: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2008.

8. ANEXOS

ANEXO I - Categorias de alimento segundo extensão e propósito do processamento industrial

CATEGORIAS	CONCEITO	EXEMPLOS
Alimentos *in natura* ou minimamente processados	**Alimentos in natura** são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza. **Alimentos minimamente processados** correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. OBSERVACÃO:	Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou

	A elaboração caseira de preparações a base de alimentos *in natura* ou minimamente processados, com a adição de ingredientes culinários, origina as preparações culinárias.	massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.
ALIMENTOS PROCESSADOS	São fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (com óleo, vinagre etc) a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.	Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS	São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias derivadas de alimentos combinadas com aditivos, com pouco ou nenhum alimento não processado. Dentre seus ingredientes tipicamente encontra-se açúcar, óleos e gorduras ou sal e fontes de energia e nutrientes não típicas de preparações culinárias, como caseína, lactose, glúten, assim como derivações de processamento de constituintes de alimentos, como gordura hidrogenada e interesterificada, maltodextrina, proteína hidrolisada, proteína isolada de soja, açúcar invertido e xarope de milho rico em frutose. Os aditivos presentes nestes alimentos incluem alguns também usados nos alimentos processados como	Achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/ presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. **Alimentos ultraprocessados de aquisição proibida com recursos federais**:

	conservantes, antioxidantes e estabilizantes e classes específicas adicionadas para imitar ou melhorar a qualidade sensorial dos alimentos ou para mascarar aspectos impalatáveis do produto final, como corantes, flavorizantes, adoçantes que não o açúcar, agentes carbonatantes, anti-umectantes, emulsificantes e outros. Os alimentos ultraprocessados passam por processamentos que não possuem equivalentes domésticos como a hidrogenação, extrusão e pré processamento antes de fritar.	refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis (sorvete, picolé, dim-dim), gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.
Ingredientes culinários	São produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias.	Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.

Fonte: BRASIL, 2014, MONTEIRO et al, 2019 (adaptado).

ATENÇÃO: A composição do produto pode variar conforme a marca/fabricante, por isso, orienta-se a leitura atenta dos
ingredientes, a fim de confirmar que se trata de um produto ultraprocessado.

ANEXO II - Principais alterações – esquematizado

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26/2013	**RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6/2020**	
1. Termo "alimentos básicos"	Substituição por alimentos *in natura* ou minimamente processados	
	Inovação: inclusão dos termos alimentos processados, ultraprocessados e ingredientes culinários	
2. Frutas *in natura* e hortaliças: no mínimo 3 porções por semana, 200 gramas/aluno/semana	**Período parcial** - frutas *in natura* 2 dias/semana - legumes e verduras 3 dias/semana - total: 280 g/estudantes/semana	**Período integral** - frutas *in natura* 4 dias/semana - legumes e verduras 5 dias/semana - total: 520 g/estudantes/semana

3. Alimentos de aquisição restrita com recursos federais: alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição)	**Limitar a oferta de:** **Período Parcial** - Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.	**Limitar a oferta de:** **Período Integral** - Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.
	- Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.	- Legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês.
	- Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês	- Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a no máximo, duas vezes por mês
	- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição; e a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais	- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, sete vezes por semana
	- Margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês Observação: zero gorduras trans	- Margarina ou creme vegetal a, no máximo, uma vez por semana Observação: zero gorduras trans
	- Preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês	- Preparações regionais doces a, no máximo, uma vez por semana
4. Para as preparações diárias da alimentação recomenda-se no máximo: – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; – 10% (dez por cento) da energia	Para as preparações diárias da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo: – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado para crianças com mais de dois anos. – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais. –7% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada - proibição de alimentos com gordura trans industrializada - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal *per*	

total proveniente de gordura saturada – 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; – 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição; – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio *per capita*, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.	*capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição. - 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições. – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal *per capita*, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
5. A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.	- Doce, no máximo, uma vez por mês (período parcial e integral)
6. Alimentos de aquisição proibida com recursos federais: É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares	**- Ampliação do rol de produtos de aquisição proibida:** É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição. **- Inclusão de proibição de alimentos para as creches (até 3 anos de idade):** É proibida a <u>oferta</u> de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.
7. Anexo II – valores de referência para energia,	- **Para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**: mantiveram-se os valores de energia e macronutrientes (carboidratos,

referência para energia, macronutrientes e micronutrientes: Apresentava valores de referência de energia (kcal), macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio), de micronutrientes prioritários (vitaminas A e C e Cálcio, Ferro, Magnésio e Zinco).	proteínas e lipídios). Referência: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET). **- Para creche (até 3 anos de idade):** mantiveram-se como obrigatórios os valores de energia, macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios), de micronutrientes (Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro).

INOVAÇÕES	
OBRIGATÓRIO	**RECOMENDADO**
1. AQUISIÇÃO OBRIGATÓRIA, **SUJEITA À GLOSA DE RECURSOS** I - No mínimo, 75% deverão ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. II - No máximo, 20% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados. III - No máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.	1. Em caráter complementar, RECOMENDA-SE que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

2. Obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de ferro *heme* no mínimo 4 (quatro) vezes por semana nos cardápios escolares.	2. RECOMENDAÇÃO para que os cardápios do PNAE propiciem o acesso a diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições fornecidas
3. Obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de vitamina A em pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.	I – Mínimo de 10 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias. II – Mínimo de 14 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias; III – Mínimo de 23 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Fonte: COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE

Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO**, **Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 26/05/2020, às 10:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1879810** e o código CRC **302896F7**.