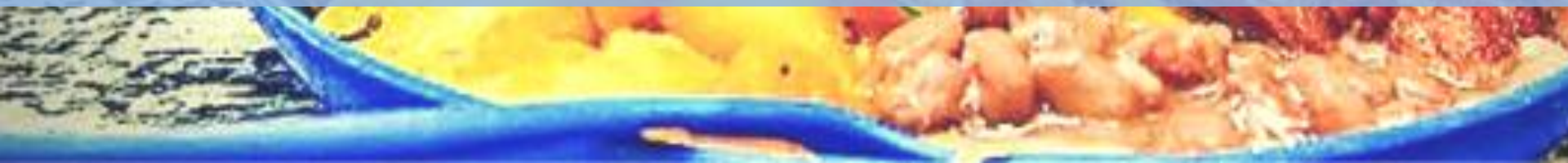




Atualizações sobre os cardápios para escolares até 3 anos



Anelise Regina Royer Pinto
Manuella de Souza Machado

Objetivos do evento

Promover debate sobre as atualizações normativas a respeito dos cardápios do PNAE para escolares até 3 anos, possibilitando a reflexão sobre as estratégias de implementação das novas normativas e troca de experiências entre os participantes.



Metodologia do evento

10 min

- Apresentação inicial

20 min

- Explicação sobre as normativas para cardápios dos escolares até 3 anos conforme a Resolução CD/FNDE/2020

30 min

- *Experiência exitosa: Araquari*

50 min

- Debate: os desafios e estratégias para implementação das novas normativas nos cardápios escolares

10 min

- Encerramento



Recados iniciais

- Segundo encontro com a temática Cardápios dia **03/03** para **quem não conseguiu participar desse evento** (*não serão permitidas inscrições repetidas*);
- Solicitamos: que os **microfones permaneçam desligados** e sempre que possível a **câmera aberta**;
- **Certificados** (*link da ficha de presença no chat*);
- Fique ligado: novos encontros sobre outros temas serão divulgados no nosso site e página do Instagram.

 www.cecane.sc.paginas.ufsc.br

 cecane_sc

Normativas vigentes e materiais de apoio

Normativas gerais do PNAE

Lei 11.947/2009

Resolução CD/FNDE 06/2020

Resolução CD/FNDE 20/2020

Notas técnicas PNAE/FNDE

(Link no chat)

Documentos PNAE na pandemia

Lei 13.987/2020

Resolução CD/FNDE 02/2020

Documentos e materiais de apoio



Atualizações das Normativas para os cardápios do PNAE



Orientações Gerais para os Cardápios

FNDE 06/2020, Art 21

75%

- In Natura
- Minimamente Processado

20%

- Processados
- Ultraprocessados

5%

- Ingredientes culinários processados

PROIBIDOS

- **GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA**
- **ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS:** Refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados de xarope de guaraná/groselha, chás prontos, bebidas similares; **cereais** (e barras) com **aditivo/adoçado**; **balas** e **similares**, **confeito**, **bombom**, **chocolate** (barra/granulado), biscoito/**bolacha recheada**, **bolo** com **cobertura/recheio**; **gelados**, **gelatina**; **temperos** com **glutamato** monossódico ou sais sódicos; **maionese** e alimentos em **pó** *** ou para reconstituição

*** Exceção: leite em pó, fórmulas infantis e enterais

Orientações Gerais para os Cardápios

FNDE 06/2020, Art 18; Nota Técnica 1879810

LIMITES DE OFERTA

Produtos **CÁRNEOS**

- 2x/mês

Legumes e verduras em **CONSERVA**

- 1X/ mês

BEBIDAS LÁCTEAS adoçadas

- 1X/mês (parcial)
- 2X/mês (integral)

Biscoitos, bolachas, pães e bolos*

- 2X/ sem (parcial)
 - 3X /sem (≥ 2 refeições)
 - 7X /sem (integral)
- **Tem Gordura TRANS**
• **Tem açúcar?**

DOCES

- DOCES: 1X / mês
- Doce Regional: 2X/mês (parcial); 1X/sem (integral)

Orientações Gerais para os Cardápios

FNDE 06/2020, Art 18

FLV

- **280g /semana (parcial):**
frutas 2x/sem
hortaliças 3x/ sem)
- **520g/ semana (integral)**
frutas 4x /sem
hortaliças 5x/ sem

- **Fe HEME:** 4x /semana
- **Fe Não Heme** + Vitamina C

****Na oferta de Ca, não oferecer Fe*



- **VITAMINA A:** 3x/ semana



Orientações Gerais para os Cardápios

FNDE 06/2020, Art 19

DIVERSIDADE

1 refeição
(20% NET)

- **10 alimentos** in natura/minimamente / semana

2 refeições/dia
(30% NET)

- **14 alimentos** in natura/minimamente / semana

≥3 refeições
(70% NET)

- **23 alimentos** in natura/minimamente / semana

- **Mínimo: 50 alimentos in natura/ minimamente processado/ ano**

MENORES DE 3 ANOS

FNDE 06/2020, Art 18, 19



PROIBIDO

- Açúcar, mel e edulcorantes
- Ultraprocessados



Experiência Exitosa Araquari



Perguntas para Reflexão

- Você já eliminou os alimentos proibidos da lista de compras?
- Você já eliminou todos os produtos com gordura hidrogenada da lista de compras?
- Você já refletiu sobre novas possibilidades de alimentos in natura e minimamente processados a serem adquiridos?
- Você já refletiu sobre a adequação da descrição dos ingredientes dos alimentos processados a serem adquiridos?
- Você já pesquisou por novas receitas que reflitam a produção in natura local?
- Você adequou o cardápio aos novos limites de frequência (produtos cárneos, conservas, bebidas lácteas e doces)?
- Você já adequou o cardápio à oferta necessária de FLV, Ferro, e Vitamina A?

Perguntas para Reflexão

- Você já pesquisou / testou novas preparações sem açúcar?
- Você já refletiu sobre práticas de EAN para acompanharem as modificações do cardápio (diretores, professores, pais, escolares, merendeiras, fornecedores)