SIGEF - SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO FINANCEIRA

CNPJ: 00.394.676/0001-07
Nome: SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCACAO DO DISTRITO FEDERAL
UF: DF
Município: BRASILIA
Data da consulta: 30/07/2018 18:10:22

Data de Pagamento	Ordem Bancária	Valor	Programa	Banco	Agência	Conta Corrente
15/MAR/18	803704	82.245,40	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805726	82.245,40	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809956	46.184,20	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810688	70.225,00	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	815349	80.560,00	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805909	246.699,20	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
15/MAR/18	803875	242.932,80	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	810132	239.166,40	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	814897	252.348,80	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810810	242.932,80	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
15/MAR/18	803600	309.165,20	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805799	309.165,20	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810839	309.240,20	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809626	309.390,20	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	815621	309.240,20	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	806032	630.197,20	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
15/MAR/18	803623	630.197,20	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809709	642.167,80	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	815174	634.187,40	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810684	634.187,40	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805973	544.591,00	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
15/MAR/18	803749	540.867,40	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809726	540.610,60	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	811021	542.023,00	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	815162	551.332,00	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805721	2.079.188,80	PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
15/MAR/18	803713	2.079.188,80	PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809847	2.294.148,40	PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154

Data de Pagamento	Ordem Bancária	Valor	Programa	Banco	Agência	Conta Corrente
02/JUL/18	815513	2.150.842,00	PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810963	2.150.842,00	PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805626	38.292,00	PNAE-Alimentação Escolar-Ens. Médio Integral	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
16/ABR/18	805676	38.292,00	PNAE-Alimentação Escolar-Ens. Médio Integral	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
17/MAI/18	809658	38.292,00	PNAE-Alimentação Escolar-Ens. Médio Integral	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
29/MAI/18	810758	38.292,00	PNAE-Alimentação Escolar-Ens. Médio Integral	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
02/JUL/18	815525	38.292,00	PNAE-Alimentação Escolar-Ens. Médio Integral	BANCO DO BRASIL	4200	0000062154
	Total:	**19.967.772,00**				

Valores da Consulta 2 - Acumulado até o Mês

Mês de Referência 06 - Junho **Detalhado por :** Programa de Trabalho e Fonte de Recurso

GESTAO: 00001 TESOURO
UNIDADE GESTORA: 160101 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DF
FONTE RECURSO: 140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Com Intra

12361622129640001	**ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	6.987.560,74 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	6.987.560,74 +
12362622129640004	**ALUNOS DO ENSINO MÉDIO (LEI Nº 4.121/08)**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	767.087,98 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	767.087,98 +
12365622129649316	**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL P**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	488.230,40 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	488.230,40 +
12365622129649317	**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL -**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	1.771.503,24 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	1.771.503,24 +
12366622129649314	**EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	2.941.210,20 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	2.941.210,20 +
12367622129649319	**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-ALUNOS DA EDUCAÇÃO ESPECIAL -**		
	140 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
		EMPENHO LIQUIDADO	511.687,00 +
	TOTAL	EMPENHO LIQUIDADO	511.687,00 +
TOTAL GERAL		EMPENHO LIQUIDADO	13.467.279,56 +

Registro Anexo 2 (12132357) SEI 00080-00084002/2018-92 / pg. 3

Valores da Consulta 2 - Acumulado até o Mês
Mês de Referência 06 - Junho **Detalhado por :** Programa de Trabalho e Fonte de Recurso

GESTAO: 00001 TESOURO
UNIDADE GESTORA: 160101 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DF
PROJETO: 2964 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FONTE RECURSO: 100 ORDINÁRIO NÃO VINCULADO

Com Intra

12361622129640001	**ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL**		
100	**ORDINÁRIO NÃO VINCULADO**		
		EMPENHO LIQUIDADO	6.119.057,42 +
TOTAL		EMPENHO LIQUIDADO	6.119.057,42 +
12362622129640004	**ALUNOS DO ENSINO MÉDIO (LEI Nº 4.121/08)**		
100	**ORDINÁRIO NÃO VINCULADO**		
		EMPENHO LIQUIDADO	1.781.537,47 +
TOTAL		EMPENHO LIQUIDADO	1.781.537,47 +
12365622129649316	**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL P**		
100	**ORDINÁRIO NÃO VINCULADO**		
		EMPENHO LIQUIDADO	621.768,50 +
TOTAL		EMPENHO LIQUIDADO	621.768,50 +
12366622129649314	**EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**		
100	**ORDINÁRIO NÃO VINCULADO**		
		EMPENHO LIQUIDADO	438,01 +
TOTAL		EMPENHO LIQUIDADO	438,01 +
TOTAL GERAL		EMPENHO LIQUIDADO	8.522.801,40 +

Registro Anexo 2 (12132357) SEI 00080-00084002/2018-92 / pg. 4

Consolidação dos Alimentos Distribuídos - 1ª, 2ª, 3ª e 4ª Distribuição/2018

Géneros Não-Perecíveis	Açucar	Amido de Milho	Arroz	Biscoito Amanteigado	Biscoito Cookie Integral	Biscoito Cream Cracker	Biscoito Maisena	Rosquinha de Coco	Canjica	Carne em Conserva	Carne Suína Pouch	Composto Lácteo	Extrato de Tomate	Farinha Láctea	Farinha de Mandioca	Feijão Cozido	Leite em Pó	Macarrão	Milho Verde	Milho de Pipoca	Seleta de Legumes	Sal	Óleo de Soja	Peito de Frango	Biscoito Sequilhos	Suco de Maracujá	Suco de Tangerina	Tempero
Gramatura do Pacote	**5**	**0,5**	**5**	**0,4** **0,33**	**0,14**	**0,4** **0,36**	**0,4** **0,36**	**0,8**	**4,2**	**1,1** **1,6**	**1,6**	**2**	**1,12** **2**	**0,4**	**1**	**3,15** **1,6**	**1**	**5**	**3**	**0,5**	**3**	**1**	**0,9**	**1,1**	**0,35**	**3**	**3**	**1**
Total das CRE´s 1ª Distribuição (Kg)	31.870	2.867	219.110	3.657	5.366	8.700	520	9.031	13.217	12.342	0	8.360	8.487	169	4.347	28.388	92.039	62.585	0	8.654	0	0	9.412	16.904	0	43.776	4.905	2.208
Total das CRE´s 2ª Distribuição (Kg)	27.185	612	205.885	0	0	0	0	0	4.578	83.727	0	38.856	7.428	91	4.338	86.178	0	89.635	0	14.063	0	0	16.382	25.347	30.120	37.023	48.291	10.987
Total das CRE´s 3ª Distribuição (Kg)	23.060	6.127	152.550	0	0	88.231	109.241	0	35.309	25.836	0	29.918	0	108	0	47.915	73.121	51.495	6.786	0	5.961	0	11.477	16.254	32	35.511	15.510	6.747

Registro Anexo 3 (12132407) SEI 00080-00084002/2018-92 / pg. 5

ITENS OFERTADOS- REGISTRADOS NO SIGMA.NET ATÉ 01/08						
EMPRESA	**ITEM**	**QUANTIDADE**	**FONTE 140**	**FONTE 100**	**VALOR**	
CONTRIGO	Pão Careca	40.767	40.767		R$	387.286,50
	Peta	1.138	1.138		R$	22.418,60
LITORAL	Peixe Filé	259.077	58.495	200.582	R$	3.976.396,70
MILANO	Peixe Filé	18.761	12.460	6.301	R$	270.158,40
JVC	Coxa e sobrecoxa	391.195	184.841	206.354	R$	3.794.591,50
	Peito de Frango	353.963	150.415	203.548	R$	3.468.837,40
	Ovo de Galinha	33.815	33.815		R$	150.138,60
ASTRAF	Abóbora Japonesa	389,800	389,800		R$	982,30
	Abobrinha Italiana	120,300	120,300		R$	354,89
	Beterraba	1197,900	1197,900		R$	3.114,54
	Cebola Tipo Pêra	1461,400	1461,400		R$	3.434,29
	Cenoura	1133,800	1133,800		R$	2.981,89
	Chuchu	236,600	236,600		R$	766,58
	Tomate	695,000	695,000		R$	2.432,50
	Brócolis	288,300	288,300		R$	1.614,48
	Cebolinha	153,600	153,600		R$	2.113,54
	Couve	804,500	804,500		R$	4.585,65
	Banana Prata	984,200	984,200		R$	3.346,28
	Vagem	184,200	184,200		R$	1.648,60
	Limão	307,200	307,200		R$	1.689,60
	Batata Doce	871,700	871,700		R$	2.484,34
	Maracujá	1329,600	1329,600		R$	7.485,65
	Abacate	1758,900	1758,900		R$	11.239,37
	Salsa	178,100	178,100		R$	2.274,34
	Repolho	311,400	311,400		R$	719,33
	Alface Crespa	601,200	601,200		R$	5.248,47
	Inhame	326,000	326,000		R$	1.613,70
	Pepino Preto	466,500	466,500		R$	1.394,84
	Coentro	160,900	160,900		R$	3.353,15
	Pimentão Verde	731,300	731,300		R$	3.963,64
ASPRAF	Abóbora Japonesa	455,800	455,800		R$	1.148,61
	Abobrinha Italiana	91,500	91,500		R$	269,93
	Beterraba	1919,300	1919,300		R$	4.990,18
	Cebola Tipo Pêra	1556,150	1556,150		R$	3.656,96
	Cenoura	2407,700	2407,700		R$	6.332,25
	Chuchu	21,110	21,110		R$	68,40
	Tomate	892,300	892,300		R$	3.123,05
	Brócolis	469,300	469,300		R$	2.628,08
	Cebolinha	118,100	118,100		R$	1.625,06
	Couve	38,800	38,800		R$	221,16
	Banana Prata	2078,400	2078,400		R$	7.066,56
	Vagem	73,900	73,900		R$	661,41
	Tangerina	18333,400	18333,400		R$	64.166,90
	Limão	291,800	291,800		R$	1.604,90
	Batata Doce	860,500	860,500		R$	2.452,43
	Maracujá	1957,000	1957,000		R$	11.017,91
	Abacate	1617,100	1617,100		R$	10.333,27
	Espinafre	4,700	4,700		R$	25,29
	Salsa	139,300	139,300		R$	1.778,87
	Repolho	863,800	863,800		R$	1.995,38
	Alface Crespa	510,200	510,200		R$	4.454,05
	Inhame	318,400	318,400		R$	1.576,09
	Pepino Preto	1081,100	1081,100		R$	3.232,49
	Coentro Comum	108,600	108,600		R$	2.263,22
	Couve Flor	985,300	985,300		R$	6.749,31
	Pimentão Verde	1331,800	1331,800		R$	7.218,36
	Alho	310,000	310,000		R$	5.080,91
	Abrobrinha Italiana	106,900	106,900		R$	315,36
	Cenoura	1115,200	1115,200		R$	2.932,98
	Tomate	856,700	856,700		R$	3.157,38
	Brócolis	522,200	522,200		R$	2.979,30
	Cebolinha	135,700	135,700		R$	1.867,23

AMISTA	Couve	445,200	445,200		R$	2.537,64
	Vagem	89,200	89,200		R$	798,34
	Tangerina	13696,600	13696,600		R$	56.438,30
	Limão	338,600	338,600		R$	1.862,30
	Maracujá	1200,200	1200,200		R$	6.757,12
	Abacate	1238,300	1238,300		R$	7.912,74
	Espinafre	98,200	98,200		R$	528,32
	Salsa	136,600	136,600		R$	1.744,39
	Alface Crespa	111,600	111,600		R$	974,27
	Inhame	267,000	267,000		R$	1.321,65
	Pepino Preto	558,400	558,400		R$	1.669,62
	Coentro Comum	109,800	109,800		R$	2.288,23
	Couve Flor	32,400	32,400		R$	221,94
APROFAL	Abobora japonesa	363,600	363,600		R$	916,28
	Beterraba	1741,900	1741,900		R$	4.528,94
	Cenoura	1583,600	1583,600		R$	4.164,86
	Chuchu	55,400	55,400		R$	179,50
	Tomate	1138,700	1138,700		R$	4.212,69
	Brócolis	258,400	258,400		R$	1.561,65
	Cebolinha	153,400	153,400		R$	2.110,78
	Couve	36,000	36,000		R$	205,20
	Vagem	51,500	51,500		R$	460,93
	Limão	1034,950	1034,950		R$	5.692,23
	Batata Doce	1806,000	1806,000		R$	5.164,14
	Maracujá	196,200	196,200		R$	1.104,61
	Salsa	82,900	82,900		R$	1.058,63
	Repolho	1113,400	1113,400		R$	2.571,96
	Alface Crespa	53,700	53,700		R$	468,80
	Pepino Preto	748,800	748,800		R$	2.238,91
	Coentro	162,500	162,500		R$	3.386,50
	Couve Flor	1678,900	1678,900		R$	11.500,47
	Pimentão Verde	1212,800	1212,800		R$	6.573,37
BARBOSA	Abóbora Japonesa	3930,30		3930,30	R$	11.704,90
	Beterraba	35563,60		35563,60	R$	112.979,86
	Cebola Tipo Pêra	30612,50		30612,50	R$	113.100,98
	Cenoura	38818,60		38818,60	R$	122.466,28
	Tomate	40813,20		40813,20	R$	137.888,28
	Brócolis	3885,60		3885,60	R$	36.632,19
	Couve Manteiga	7377,50		7377,50	R$	54.113,01
	Banana Prata	89671,20		89671,20	R$	273.159,88
	Melancia	33807,30		33807,30	R$	67.460,19
	Abacaxi Pérola	42330,70		42330,70	R$	89.421,79
	Maçã Mini	147880,90		147880,90	R$	597.605,34
	Mamão Formosa	55110,20		55110,20	R$	193.586,02
	Tangerina	65687,50		65687,50	R$	253.932,83
	Batata Doce	31373,50		31373,50	R$	93.443,08
	Goiaba	167340,90		167340,90	R$	583.351,39
	Melão	173504,70		173504,70	R$	584.720,98
	Batata Inglesa	32932,80		32932,80	R$	93.917,86
	Abacate	1950,40		1950,40	R$	8.584,71
	Repolho	4165,20		4165,20	R$	11.797,92
ASPRONTE	Abobrinha Italiana	381,500	381,500		R$	1.125,42
	Goiaba	13731,200	13731,200		R$	73.253,43
	Beterraba	2667,000	2667,000		R$	6.934,20
	Cenoura	2582,800	2582,800		R$	6.792,74
	Chuchu	440,200	440,200		R$	1.426,24
	Tomate	2024,300	2024,300		R$	7.254,66
	Brócolis	1936,800	1936,800		R$	11.273,19
	Cebolinha	360,600	360,600		R$	4.961,84
	Couve Manteiga	1514,400	1514,400		R$	8.632,08
	Vagem	440,900	440,900		R$	3.946,05
	Batata Doce	2246,400	2246,400		R$	6.458,68
	Abacate	4121,600	4121,600		R$	26.337,01
	Espinafre	393,700	393,700		R$	2.118,09
	Salsa	396,700	396,700		R$	5.065,85
	Repolho	998,500	998,500		R$	2.306,52

	Alface Crespa	1545,200	1545,200		R$	13.489,58
	Pepino Preto	1329,000	1329,000		R$	3.973,69
	Coentro	295,500	295,500		R$	6.158,20
	Couve Flor	2210,900	2210,900		R$	15.144,66
	Pimentão Verde	1534,100	1534,100		R$	8.314,81
ASPAG	Abóbora Japonesa	1203,200	1203,200		R$	3.032,06
	Abobrinha Italiana	389,700	389,700		R$	1.098,24
	Beterraba	2017,200	2017,200		R$	5.244,72
	Cenoura	1963,600	1963,600		R$	5.021,94
	Chuchu	505,000	505,000		R$	1.017,56
	Tomate	1836,200	1836,200		R$	6.318,22
	Brócolis	1509,700	1509,700		R$	8.822,80
	Cebolinha	306,100	306,100		R$	4.120,80
	Couve Manteiga	1189,500	1189,500		R$	5.239,03
	Vagem	429,200	429,200		R$	3.723,64
	Tangerina	23797,800	23797,800		R$	87.988,73
	Limão	811,000	811,000		R$	3.537,67
	Batata Doce	2104,200	2104,200		R$	5.857,20
	Goiaba	2338595,000	2338595,000		R$	108.294,10
	Maracujá	4497,000	4497,000		R$	25.318,11
	Abacate	3836,800	3836,800		R$	21.556,95
	Espinafre	433,400	433,400		R$	2.331,69
	Salsa	277,400	277,400		R$	3.542,39
	Repolho	820,800	820,800		R$	1.896,06
	Alface Crespa	1149,100	1149,100		R$	10.031,65
	Inhame	650,800	650,800		R$	3.221,47
	Pepino Preto	1090,300	1090,300		R$	3.260,00
	Coentro Comum	237,000	237,000		R$	4.939,08
	Couve Flor	1262,000	1262,000		R$	8.644,72
	Pimentão Verde	1104,100	1104,100		R$	5.984,21
ASPHOR	Abóbora Japonesa	646,300	646,300		R$	1.628,68
	Abobrinha Italiana	192,000	192,000		R$	566,41
	Beterraba	3576,000	3576,000		R$	9.297,60
	Cenoura	3522,100	3522,100		R$	9.263,12
	Chuchu	358,000	358,000		R$	1.159,91
	Tomate	1721,700	1721,700		R$	6.350,72
	Brócolis	2096,300	2096,300		R$	12.053,64
	Cebolinha	412,300	412,300		R$	5.673,25
	Couve Manteiga	1707,800	1707,800		R$	9.734,46
	Vagem	195,900	195,900		R$	1.753,31
	Tangerina	4168,200	4168,200		R$	165.847,28
	Limão	1236,800	1236,800		R$	6.802,40
	Batata Doce	2245,800	2245,800		R$	6.444,43
	Goiaba	29871,300	29871,300		R$	159.434,25
	Maracujá	1598,700	1598,700		R$	9.000,68
	Abacate	2392,000	2392,000		R$	15.284,87
	Espinafre	277,000	277,000		R$	1.490,26
	Salsa	416,100	416,100		R$	5.313,60
	Repolho	1275,000	1275,000		R$	2.945,26
	Alface Crespa	1351,900	1351,900		R$	11.802,09
	Pepino Preto	1417,100	1417,100		R$	4.237,13
	Coentro Comum	370,900	370,900		R$	7.729,56
	Couve Flor	2472,700	2472,700		R$	16.938,00
	Pimentão Verde	2287,800	2287,800		R$	12.399,88
	Abóbora Japonesa	665,200	665,200		R$	1.676,30
	Abobrinha Italiana	186,700	186,700		R$	541,92
	Beterraba	3116,300	3116,300		R$	8.102,38
	Cebola Tipo Pêra	6034,100	6034,100		R$	14.180,14
	Cenoura	2582,200	2582,200		R$	6.791,20
	Chuchu	405,500	405,500		R$	1.313,81
	Tomate	2194,800	2194,800		R$	8.098,53
	Brócolis	1434,200	1434,200		R$	8.425,69
	Cebolinha	441,700	441,700		R$	6.077,79
	Couve Manteiga	1068,700	1068,700		R$	6.091,59
	Banana Prata	8348,100	8348,100		R$	28.383,54
	Vagem	154,000	154,000		R$	1.378,29

COMPAF	Tangerina	38410,000	38410,000		R$	159.405,00
	Limão	963,000	963,000		R$	5.296,50
	Batata Doce	3139,800	3139,800		R$	8.998,31
	Goiaba	40613,100	40613,100		R$	214.184,90
	Maracujá	3393,400	3393,400		R$	19.104,84
	Abacate	3073,500	3073,500		R$	19.639,66
	Espinafre	307,400	307,400		R$	1.653,81
	Salsa	441,700	441,700		R$	5.640,51
	Repolho	1032,700	1032,700		R$	2.385,54
	Alface Crespa	1943,300	1943,300		R$	16.965,01
	Inhame	507,900	507,900		R$	2.514,11
	Pepino Preto	1583,200	1583,200		R$	4.733,77
	Coentro	441,700	441,700		R$	9.205,03
	Couve Flor	3078,300	3078,300		R$	21.086,36
	Pimentão Verde	2122,500	2122,500		R$	11.503,95
	Alho	695,500	695,500		R$	11.399,24
COOPERMISTA	Tangerina	12307,900	12307,900		R$	43.077,65
	Limão	324,500	324,500		R$	1.784,75
	Maracujá	1038,600	1038,600		R$	5.847,31
	Abacate	1262,100	1262,100		R$	8.064,82
COOPERLUZ	Abóbora Japonesa	727,90	727,90		R$	1.834,31
	Cebola Tipo Pêra	7829,60	7829,60		R$	18.399,54
	Banana Prata	2519,00	2519,00		R$	8.564,60
	Limão	306,00	306,00		R$	1.683,00
	Goiaba	43329,60	43329,60		R$	233.979,84
	Maracujá	1276,20	1276,20		R$	7.185,00
	Abacate	722,10	722,10		R$	4.614,22
	Inhame	749,70	749,70		R$	3.710,99
	Couve Flor	728,70	728,70		R$	4.991,59
	Pimentão Verde	499,90	499,90		R$	2.709,45
	Alho	980,60	980,60		R$	16.072,05
ALNUTRI	Farinha Mandioca	25.000	25.000		R$	74.750,00
	Amido de Milho	24.000	24.000		R$	33.000,00
AMAZONIA	Macarrão	29.980	29.980		R$	479.680,00
	Sequilhos	100.000	100.000		R$	411.250,00
GSA	Milho Pipoca	22.632	22.632		R$	50.356,20
	Milho Verde	13.333	13.333		R$	192.000,00
	Seleta de Legumes	8.333	8.333		R$	175.750,00
JULYBENTO	Feijão Cozido	31.348	31.348		R$	553.033,88
	Frango em Lata	19.131	19.131		R$	245.394,82
	Carne Suina/POUCH	21.840	21.840		R$	695.036,16
JVC	Açúcar	13.986	13.986		R$	129.370,50
	Óleo de Soja	40.000	40.000		R$	145.200,00
ODERICH	Carne Bovina	89.818	89.818		R$	1.383.208,40
PASTIFICIO	Cream Cracker	373.700	373.700		R$	672.660,00
	Biscoito de Maisena	458.320	458.320		R$	824.976,00
SAFRA REMIX	Canjica	10.476		10.476	R$	498.520,00
	Suco Maracujá	33.332	33.332		R$	1.370.000,00
	Suco Tangerina	13.332	13.332		R$	481.200,00
SOMOVI	Feijão Cozido/POUCH	62.500	62.500		R$	570.000,00
	Tempero Completo	20.008	20.008		R$	59.823,92
TANGARÁ	Composto Lácteo	42.500		42.500	R$	834.700,00
	Leite em Pó	148.000		148.000	R$	1.778.960,00
VASCONCELOS	Arroz	102.194	102.194		R$	848.210,20
UNIPORT	Macarrão	23.600	23.600		R$	283.200,00
COMERCIAL MINAS	Sal Iodado	24.850	24.850		R$	17.395,00
GOIAS VERDE	Extrato de Tomate	12.498		12.498	R$	74.238,12

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
1ª Semana	Segunda-feira 02/04	Terça-feira 03/04	Quarta-feira 04/04	Quinta-feira 05/04	Sexta-feira 06/04
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito + mamão	Biscoito
	Suco de Tangerina (Refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)	Creme de Maracujá (leite, refresco)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Arroz, Feijão, Peito de frango desfiado com legumes.	Arroz, Feijão, Ensopado de Peixe (Filé de mapará) com Batata	Macarrão ao molho com Carne bovina moída com legumes Beterraba cozida Sobremesa: melão	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Frango (amido, leite, peito de frango desfiado com legumes) Repolho refogado	Arroz, Feijão, Peixe assado (extrato, filé de mapará), Couve refogada
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Biscoito + Maçã	Biscoito	Biscoito	Biscoito
	Creme de Maracujá (leite, refresco)	Suco de Tangerina (Refresco)	Composto Lácteo Café com Leite.	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de Tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
2ª Semana	Segunda-feira 09/04	Terça-feira 10/04	Quarta-feira 11/04	Quinta-feira 12/04	Sexta-feira 13/04
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito + melão	Biscoito	Biscoito
	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Melancia ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Creme de Maracujá (leite, refresco)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Macarrão com Estrogonofe de carne bovina moída com legumes (amido, leite)	Galinhada (Arroz, COXA/SOBRECOXA) Feijão Couve refogada	Arroz, Feijão, Peixe ao molho (EXTRATO) com Pirão (Farinha de mandioca) Cenoura cozida	Arroz, Feijão, Iscas de Frango acebolada (PEITO) Salada de tomate	Arroz, Feijão, Estrogonofe (amido, leite) de Frango (PEITO) Purê de Batata Doce
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Biscoito + Tangerina	Biscoito	Biscoito + Maçã	Biscoito
	Composto Lácteo Café com Leite.	Creme de Maracujá (leite, refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Melancia ½ **pc** (açúcar, fruta)

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
3ª Semana	Segunda-feira 16/04	Terça-feira 17/04	Quarta-feira 18/04	Quinta-feira 19/04	Sexta-feira 20/04
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito + Mamão
	Suco de Tangerina (Refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de Maracujá (Refresco)	Suco de Tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Arroz, Feijão, Carne bovina moída com legumes	Arroz, Feijão, Frango ao Molho (COXA/SOBRECOXA) Purê de Batata Sobremesa: Maçã	Arroz, Feijão, Peixe ao Molho (Extrato) Beterraba cozida	Macarrão com Frango desfiado (Peito de Frango) e Repolho (*Yakissoba)*	Galinhada (Arroz, Coxa/ Sobrecoxa), Feijão, Couve refogada
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Canjica	Pipoca + Melão	Biscoito	Biscoito
	Creme de Maracujá (leite, refresco)		Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Composto Lácteo Café com Leite.	Suco de Tangerina - ½ **pc** (açúcar, fruta)

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
4ª Semana	Segunda-feira 23/04	Terça-feira 24/04	Quarta-feira 25/04	Quinta-feira 26/04	Sexta-feira 27/04
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito + mamão	Biscoito	Biscoito + Maçã
	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Creme de Maracujá (leite, refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de Tangerina (Refresco)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Macarrão com Estrogonofe de carne bovina moída com legumes (amido, leite)	Arroz, Feijão, Frango assado (COXA/SOBRECOXA) Cenoura Cozida	Arroz, Feijão, Peixe ao molho (EXTRATO), Pirão com couve (Farinha mandioca)	Arroz, Feijão, Iscas de Frango acebolada Purê de Batata	Feijão, Galinhada (arroz Coxa/ Sobrecoxa), Tomate
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Pipoca + Fruta	Biscoito	Pão com Peito de frango (1/2 porção)	Biscoito
	Composto Lácteo Café com Leite.	Creme de Maracujá (leite, refresco)	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)

- Reservar **Beterraba–** 1 **pc** que chegará no dia 23/04 para ser servida no dia 02/05/18.

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
5ª Semana	Segunda-feira 30/04 **Dia Letivo Móvel**	Terça-feira 01/05	Quarta-feira 02/05	Quinta-feira 03/05	Sexta-feira 04/05
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	**FERIADO**	Biscoito	Biscoito	Biscoito + Melão
	Suco de Tangerina (Refresco)		Suco de Tangerina (Refresco)	Vitamina de banana - ½ **pc** (açúcar, leite)	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Arroz, Feijão, Peito de frango desfiado com legumes.		Macarrão com Frango ao Molho (coxa/sobrecoxa, extrato)	Arroz, Feijão, Carne bovina moída com legumes. Beterraba	Risoto de Frango (PEITO desfiado) Batata assada (*souté*)
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito		Biscoito	Biscoito	Biscoito
	Suco de Maracujá (Refresco)		Composto Lácteo Café com Leite	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Vitamina de banana- ½ **pc** (açúcar, leite)

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
6ª Semana	Segunda-feira 07/05	Terça-feira 08/05	Quarta-feira 09/05	Quinta-feira 10/05	Sexta-feira 11/05
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito + Maçã	Biscoito + Melancia	Biscoito
	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Abacaxi ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Macarrão com carne bovina moída com legumes,	Arroz, Feijão, Peixe ao Molho com batatas (EXTRATO)	Arroz, Feijão, Iscas de Peito de frango aceboladas, Refogado de repolho	Galinhada (Arroz, Coxa/ Sobrecoxa) Feijão, Salada de tomate	Arroz, Feijão, Farofa de cenoura (Farinha mandioca), Ensopado de Frango (peito em cubos)
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito
	Composto Lácteo Café com Leite	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Abacaxi ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Maracujá (Refresco)

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga

	EDUCAÇÃO INTEGRAL – Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio.				
7ª Semana	Segunda-feira 14/05	Terça-feira 15/05	Quarta-feira 16/05	Quinta-feira 17/05	Sexta-feira 18/05
Lanche Horário: - Entre 9h e 9h:30min	Biscoito	Biscoito	Biscoito + Mamão	Biscoito + Melancia	Biscoito
	Suco de Maracujá (Refresco)	Suco de Abacaxi ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Tangerina (Refresco)
Almoço Horário: - Entre 11h45min e 12h: 30min	Arroz, Feijão, Frango ao Molho (COXA/SOBRECOXA)	Macarrão com Peito de frango desfiado e cenoura cozida	Arroz, Feijão, Peixe ao Molho com Batata (EXTRATO)	Galinhada (arroz, COXA/SOBRECOXA), feijão, Couve refogada	Arroz, Feijão, Iscas de peito de Frango acebolada Salada de Beterraba Cozida
Lanche Horário: - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito	Biscoito + Melão	Pão com Peito de frango (1/2 porção)	Biscoito	Biscoito
	Composto Lácteo Café com Leite	Suco de Maracujá (Refresco)	Suco de Tangerina (Refresco)	Suco de Abacaxi ½ **pc** (açúcar, fruta)	Suco de Tangerina ½ **pc** (açúcar, fruta)

OBSERVAÇÕES
➢ Extrato de Tomate: 7 frequências.

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Rafaela Dourado CRN 5346; Maria Antônia CRN:6610;
Rita de Cássia Leal Toledo CRN:5316; Liliana Cintra CRN: 3029

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Brazlândia

ENSINO ESPECIAL					
1ª Semana	Segunda-feira 02/04	Terça-feira 03/04	Quarta-feira 04/04	Quinta-feira 05/04	Sexta-feira 06/04
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Macarronada (peito de frango desfiado com legumes)	Biscoito* Creme de Maracujá (leite, refresco)	Macarronada (carne bovina moída com legumes) Couve-flor cozida	Biscoito* Vitamina de Goiaba ½ **pc** com Farinha láctea (leite)	Peixe ensopado (Filé de Mapará) Arroz Beterraba crua ralada **Sobremesa**: Tangerina
2ª Semana	Segunda-feira 09/04	Terça-feira 10/04	Quarta-feira 11/04	Quinta-feira 12/04	Sexta-feira 13/04
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Macarronada (carne bovina moída com legumes)	Biscoito* Creme de Maracujá (leite, refresco)	Peixe ao molho (Filé de Mapará) Arroz Pirão (Farinha de mandioca) Salada de Pepino e Tomate **Sobremesa**: Tangerina	Biscoito* Vitamina de Goiaba ½ **pc** com Farinha láctea (leite)	Galinhada (Arroz, Coxa/ Sobrecoxa) Salada de Alface
3ª Semana	Segunda-feira 16/04	Terça-feira 17/04	Quarta-feira 18/04	Quinta-feira 19/04	Sexta-feira 20/04
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Macarronada (carne bovina moída com legumes) Feijão	Isca de frango acebolada (Peito de frango) Arroz Batata doce cozida	Biscoito* Creme de Maracujá (açúcar, fruta, leite)	Frango ensopado (Coxa/Sobrecoxa) Macarrão com Couve-flor **Sobremesa**: Goiaba	Risoto de frango (Arroz, Peito de frango) Beterraba cozida

RESPONSÁVEL TÉCNICO	GERENTE GPEA	NUTRICIONISTAS GPEA		NUTRICIONISTAS UNIAE
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo - CRN: 2102	Ângela Lucia da Rosa - CRN1 6305	Aline Oliveira de Albuquerque - CRN1 3689 Camila Leonhardt -CRN1 4033	Vivian Cardoso Assis - CRN1 5334 Viviane Magalhães de Sousa - CRN1 7437	Denise Correia Gomes - CRN1 6094 Leiliane Pereira da Silva de Carvalho - CRN1 7849

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Brazlândia

ENSINO ESPECIAL					
4ª Semana	Segunda-feira 23/04	Terça-feira 24/04	Quarta-feira 25/04	Quinta-feira 26/04	Sexta-feira 27/04
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Macarronada (carne bovina moída com legumes)	Risoto de frango (Arroz, Peito de frango) Inhame cozido **Sobremesa:** Tangerina	Peixe ensopado com cenoura (Filé de Mapará) Arroz	Pão com frango (peito de frango ½ **pc**) Suco de Tangerina (Refresco)	Isca de frango acebolada (Peito de frango) Macarrão ao alho e óleo Repolho refogado
5ª Semana	Segunda-feira 30/04 **Dia Letivo Móvel**	Terça-feira 01/05	Quarta-feira 02/05	Quinta-feira 03/05	Sexta-feira 04/05
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito* Suco de Maracujá (Refresco)	**FERIADO**	Biscoito* Composto Lácteo Café com Leite	Macarronada (peito de frango desfiado com legumes)	Galinhada (Arroz, Coxa/ Sobrecoxa) Batata doce cozida
6ª Semana	Segunda-feira 07/05	Terça-feira 08/05	Quarta-feira 09/05	Quinta-feira 10/05	Sexta-feira 11/05
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Macarronada (peito de frango desfiado com legumes)	Biscoito* Composto Lácteo Café com Leite	Galinhada (Arroz, Coxa/ Sobrecoxa) Chuchu refogado	Peixe ao molho (Filé de Mapará) Macarrão com Brócolis **Sobremesa**: Tangerina	Canja (Arroz, Peito de frango, Cenoura)
7ª Semana	Segunda-feira 14/05	Terça-feira 15/05	Quarta-feira 16/05	Quinta-feira 17/05	Sexta-feira 18/05
Horário: - Entre 9h e 9h:30min - Entre 15h:30min e 16h	Biscoito* Composto Lácteo Café com Leite	Risoto de frango (Arroz, Peito de frango)	Pão com frango (peito de frango ½ **pc**) Suco de Tangerina (Refresco)	Frango ensopado (Coxa/ Sobrecoxa) Macarrão com Couve Feijão	Peixe ao molho com batata doce (Filé de Mapará) Arroz **Sobremesa**: Goiaba

RESPONSÁVEL TÉCNICO	GERENTE GPEA	NUTRICIONISTAS GPEA		NUTRICIONISTAS UNIAE
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo - CRN: 2102	Ângela Lucia da Rosa - CRN1 6305	Aline Oliveira de Albuquerque - CRN1 3689 Camila Leonhardt -CRN1 4033	Vivian Cardoso Assis - CRN1 5334 Viviane Magalhães de Sousa - CRN1 7437	Denise Correia Gomes - CRN1 6094 Leiliane Pereira da Silva de Carvalho - CRN1 7849

OBSERVAÇÕES
➢ Extrato de tomate: 5 frequências. ➢ Limão: utilizar para temperar o Filé de peixe. ➢ Extrato de Tomate: 5 frequências. ➢ Oferecer biscoitos conforme disponibilidade de Saldo dos estoques. ➢ ** Nos dias de **Pipoca** ofertar ½ pc de biscoito somente se houver necessidade, pois aumentará o aporte calórico da refeição. Caso a unidade escolar não tenha o gênero em estoque deverá servir biscoito. ➢ Calcular a quantidade necessária de cada gênero para elaboração do cardápio do dia (nº de alunos x per capita). ➢ **Utilizar cebola, cebolinha, coentro, pimentão, alho e extrato** conforme disponibilidade e necessidade das preparações. ➢ Na impossibilidade de realizar as preparações **assadas**, essas poderão ser substituídas por cozidas ou ao molho. ➢ Orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do peixe, observando sempre a presença de espinhas.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 02/04 a 18/05/2018
PERÍODO DE CONSUMO: 02/04 a 01/06/2018

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Planaltina

Pré – escolar - 01 refeição (FAIXA ETÁRIA)					
	Segunda-feira 02/04	Terça-feira 03/04	Quarta-feira 04/04	Quinta-feira 05/04	Sexta-feira 06/04
1ª Semana	Arroz, peito de frango desfiado com legumes.	Biscoito + Tangerina	Macarrão, carne bovina moída com legumes, Feijão	Biscoito	Arroz, Peixe ao molho com batata
HORÁRIO		Suco de Tangerina (Refresco)	Beterraba (cozida ou crua)	Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	
	Segunda-feira 09/04	Terça-feira 10/04	Quarta-feira 11/04	Quinta-feira 12/04	Sexta-feira 13/04
2ª Semana	Macarrão, carne bovina moída com legumes.	Pipoca + Melão	Arroz com frango (Peito de Frango) e cenoura	Biscoito	Galinhada (arroz e coxa e sobr.).
HORÁRIO		Creme de Maracujá (leite, refresco)		Vitamina de Banana- ½ **pc** (açúcar, leite)	Salada de Tomate
	Segunda-feira 16/04	Terça-feira 17/04	Quarta-feira 18/04	Quinta-feira 19/04	Sexta-feira 20/04
3ª Semana	Biscoito	Macarrão com frango (peito de frango) e feijão	Arroz, Frango cozido com batata (coxa e sob.)	Pão com Peito de Frango (1/2 porção Peito frango)	Macarrão com frango (Peito de Frango- extrato)
HORÁRIO	Creme de Maracujá (leite, refresco)	Beterraba (cozida ou crua)	Farofa de Banana	Suco de Tangerina	

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102
Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Gabriela Camargo CRN 6161

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino Planaltina

Pré – escolar - 01 refeição (FAIXA ETÁRIA)					
	Segunda-feira 23/04	Terça-feira 24/04	Quarta-feira 25/04	Biscoito	Sexta-feira 27/04
4ª Semana	Macarrão, carne bovina moída com legumes.	Pipoca + Tangerina	Arroz com peixe e cenoura	Pão com Peito de frango (1/2 porção)	Macarrão com frango (coxa e sobr)
HORÁRIO		Suco de Tangerina		Creme de Maracujá (leite, refresco)	Beterraba (cozida ou crua)
	Segunda-feira 30/04 **Dia Letivo Móvel**	Terça-feira 01/05	Quarta-feira 02/05	Quinta-feira 03/05	Sexta-feira 04/05
5ª Semana	Biscoito	**FERIADO**	Biscoito	Macarrão com frango (peito de Frango)	Arroz, Frango cozido com batata doce (Coxa/ Sobrecoxa)
HORÁRIO	Suco de Tangerina (Refresco)		Composto Lácteo Café com Leite		
	Segunda-feira 07/05	Terça-feira 08/05	Quarta-feira 09/05	Quinta-feira 10/05	Sexta-feira 11/05
6ª Semana	Macarrão, carne bovina moída com legumes.	Biscoito	Arroz, Peixe ao molho com tomate	Pão com Peito de frango (1/2 porção)	Arroz, feijão, Carne Bovina com Legumes
HORÁRIO		Composto Lácteo Café com Leite		Suco de Abacaxi ½ **pc** (açúcar, fruta)	
	Segunda-feira 14/05	Terça-feira 15/05	Quarta-feira 16/05	Quinta-feira 17/05	Sexta-feira 18/05
7ª Semana	Biscoito	Macarrão com frango (Coxa/ Sobrecoxa e extrato)	Pipoca + Mamão	Macarrão com Peito de frango Batata doce	Arroz com peixe e couve
HORÁRIO	Composto Lácteo Café com Leite		Suco de Tangerina (Refresco)		

OBSERVAÇÕES
➢ Extrato de tomate: 3 frequências.

Responsável Técnico: Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN: 6305 Aline O. de Albuquerque CRN: 3689
Camila Leonhardt CRN: 4033 Vivian Cardoso Assis CRN: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

Quadro Técnico - UNIAE: Gabriela Camargo CRN 6161

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

1ª Semana	Segunda-feira 21/05	Terça-feira 22/05	Quarta-feira 23/05	Quinta-feira 24/05	Sexta-feira 25/05
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Couve refogada.	Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**, Peito de frango), Cenoura cozida.	Biscoito Maisena,Tangerina, Suco de Melão (Fruta - ½ **pc,** Açúcar).	Isca de filé de peixe acebolada (Filé de Mapará), Arroz branco, Beterraba refogada.

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	227,14	9,06	6,37	33,64	1,48	85,09	22,07	0,57	291,78	1,04	88,06	20,93
	EF	256,46	10,51	7,26	37,44	1,58	86,40	24,81	0,66	306,97	1,22	88,56	20,99
	EM	288,75	12,31	8,30	41,27	1,69	87,87	28,12	0,76	323,98	1,44	89,23	21,09
	EJA	288,75	12,31	8,30	41,27	1,69	87,87	28,12	0,76	323,98	1,44	89,23	21,09

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

2ª Semana	Segunda-feira 28/05	Terça-feira 29/05	Quarta-feira 30/05	Quinta-feira 31/05	Sexta-feira 01/06 DIA LETIVO MÓVEL
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Filé de Peixe ao molho com Batata doce (Filé de Mapará), Arroz branco.	Ovos mexidos com Milho, Macarrão ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).	**FERIADO** **CORPUS CHRISTI**	Biscoito Maisena, Suco de Limão (Fruta - 4 **pc,** Açúcar).

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	228,54	7,75	7,26	33,18	0,96	98,53	14,53	0,59	250,96	0,98	92,74	3,73
	EF	253,46	8,51	8,02	36,94	1,08	99,73	16,22	0,66	266,14	1,12	93,06	3,81
	EM	278,37	9,26	8,78	40,70	1,19	100,94	17,91	0,73	281,32	1,27	93,39	3,89
	EJA	278,37	9,26	8,78	40,70	1,19	100,94	17,91	0,73	281,32	1,27	93,39	3,89

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

3ª Semana	Segunda-feira 04/06	Terça-feira 05/06	Quarta-feira 06/06	Quinta-feira 07/06	Sexta-feira 08/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Galinhada (Arroz, Brócolis, Coxa e sobrecoxa), Alface picada.	Carne bovina moída com legumes refogada, Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).	Pão com Peito de frango -½ **pc**, Suco de Tangerina (refresco).	Omelete (Ovo), Arroz branco, Beterraba cozida, Frutas picadas (Maçã – 1 **pc** e Banana - ½ **pc**).

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	237,44	9,50	6,43	38,49	2,14	99,28	27,36	1,01	329,06	1,36	57,04	20,10
	EF	257,24	10,47	6,91	41,55	2,23	99,91	29,37	1,08	341,57	1,57	57,21	20,10
	EM	276,27	11,71	7,54	43,83	2,30	100,64	31,61	1,17	355,85	1,80	57,55	20,10
	EJA	276,27	11,71	7,54	43,83	2,30	100,64	31,61	1,17	355,85	1,80	57,55	20,10

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

4ª Semana	Segunda-feira 11/06	Terça-feira 12/06	Quarta-feira 13/06	Quinta-feira 14/06	Sexta-feira 15/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Isca de filé de peixe acebolada (Filé de Mapará), Arroz branco, Salada de Alface picada e Pepino fatiado.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Batata doce cozida.	Biscoito Maisena,Tangerina, Suco de Tangerina (refresco).	Ovos mexidos com Cenoura ralada, Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	220,83	8,56	6,83	31,20	1,36	88,88	24,40	0,75	281,76	1,21	164,06	16,85
	EF	263,01	9,12	6,84	41,75	2,05	68,63	29,66	0,89	282,58	0,96	106,39	21,07
	EM	276,54	10,94	8,44	38,91	1,57	92,00	29,24	0,92	301,37	1,58	165,06	17,10
	EJA	276,54	10,94	8,44	38,91	1,57	92,00	29,24	0,92	301,37	1,58	165,06	17,10

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana	Segunda-feira 18/06	Terça-feira 19/06	Quarta-feira 20/06	Quinta-feira 21/06	Sexta-feira 22/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Maisena, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Filé de peixe cozido (Filé de Mapará), Arroz com Couve.	Filé de peixe ao molho branco com Brócolis (Amido, leite ½ pc), Macarrão ao alho e óleo.	Pão com Peito de frango -½ **pc**, Suco de Melão (Fruta - ½ **pc,** Açúcar).	Ovos mexidos, Arroz com Couve – flor. Sobremesa: Tangerina.

Informação nutricional (média semanal)		**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
	PE	230,49	9,49	7,47	32,06	1,64	100,88	21,44	0,85	342,20	1,19	74,03	23,64
	EF	257,39	11,04	9,04	33,45	1,61	121,08	22,39	0,88	359,85	1,80	123,38	9,35
	EM	277,80	11,40	9,16	38,15	1,82	101,84	24,21	0,96	359,96	1,47	75,08	23,64
	EJA	277,80	11,40	9,16	38,15	1,82	101,84	24,21	0,96	359,96	1,47	75,08	23,64

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana	Segunda-feira 25/06	Terça-feira 26/06	Quarta-feira 27/06	Quinta-feira 28/06	Sexta-feira 29/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Repolho cru picado.	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (refresco).	Canjica, Banana.	Filé de peixe cozido com Tomate, Macarrão ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	233,28	7,78	6,19	37,57	1,45	95,12	22,29	0,72	229,19	0,95	23,96	21,56
	EF	253,68	9,76	7,49	37,08	1,53	89,96	23,79	0,83	315,59	1,23	50,78	31,09
	EM	282,38	9,66	7,32	45,39	1,57	106,15	26,02	0,96	265,07	1,14	24,44	21,68
	EJA	282,38	9,66	7,32	45,39	1,57	106,15	26,02	0,96	265,07	1,14	24,44	21,68

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Santa Maria PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018 PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018					
01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
7ª Semana	**Segunda-feira 02/07**	**Terça-feira 03/07**	**Quarta-feira 04/07**	**Quinta-feira 05/07**	**Sexta-feira 06/07**
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros em estoque				

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

OBSERVAÇÕES
➢ **Pc :** Per capita ➢ Conferir no **PDGP** (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto. ➢ Utilizar alho, cebola, cebolinha, coentro, pimentão conforme disponibilidade e necessidade das preparações. ➢ Importante orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do peixe, observando sempre a presença de espinhas. ➢ A Carne bovina moída com legumes e o Peito de frango desfiado com legumes deverão ser retirados da embalagem e refogados com os temperos naturais em fogo médio antes de servir. **Não é necessário adicionar sal.** ➢ **Amido de Milho:** Para preparar o molho de Estrogonofe. Utilizar **1 pc** de Amido para **½ pc** de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais! ➢ Utilizar ½ **pc** de Óleo e ½ **pc** de Tempero para preparar o recheio do Pão. ➢ **Limão:** Utilizar para temperar as carnes, especialmente, peixes e saladas. ➢ 1ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, pimentão 2 **pc**, salsa 1 **pc**, ➢ 2ª semana: cebola 2 **pc**, coentro 1 **pc**, cebolinha 2 **pc**. ➢ 3ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, pimentão 2 **pc**, salsa 1 **pc**. ➢ 4ª semana: cebola 2 **pc**, coentro 1 **pc**, cebolinha 2 **pc** ➢ 5ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, salsa 1 **pc**, pimentão 2 **pc**. ➢ 6ª semana: - cebola 2 **pc**, coentro1 **pc**, cebolinha 2 **pc**.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

1ª Semana	Segunda-feira 21/05	Terça-feira 22/05	Quarta-feira 23/05	Quinta-feira 24/05	Sexta-feira 25/05
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Maisena, Creame de Maracujá (Leite, Refresco).	Biscoito Maisena + Maçã, Suco de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Abacate (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Abacate (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite)	Pão com Peito de frango - ½ **pc**, Suco de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Carne bovina moída com Legumes refogada Arroz com seleta de Legumes Feijão refogado	Estrogonofe de Peito de frango (Amido, Leite - ½ **pc**) Macarrão ao alho e óleo Salada de Alface picada e Pepino fatiado	Filé de Peixe ao molho (Filé de Mapará) Arroz com Brócolis Feijão refogado	Isca de Filé de Peixe acebolada (Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Couve - flor cozida Sobremesa: Mamão fatiado	Peito de frango desfiado com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado Vagem refogada
Observação:					

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	585,98	22,82	19,02	86,63	6,63	203,25	57,54	2,11	513,52	2,20	123,03	35,84
	EF	652,22	27,14	22,56	90,96	7,03	203,01	59,68	2,16	559,12	2,20	113,67	33,50
	EM	719,08	30,75	25,12	98,64	7,44	204,94	63,77	2,35	563,33	2,41	112,46	32,35

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

2ª Semana	Segunda-feira 28/05	Terça-feira 29/05	Quarta-feira 30/05	Quinta-feira 31/05	Sexta-feira 01/06 DIA LETIVO MÓVEL
Lanche 1 Horário matutino: Entre 8h e 8h:30min Horário turno vespertino: Entre 16h e 16h:30min	Biscoito Cream cracker, Composto Lácteo – Café com leite.	Biscoito Cream cracker, Suco de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar).	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (Refresco).	**FERIADO CORPUS CHRISTI**	Biscoito Maisena, Vitamina de Abacate (Fruta - 1 **pc**, Açúcar, Leite)
Lanche 2 Horário matutino: - Entre 11h e 11h:30min Horário turno vespertino: - Entre 13h e 13h:30min	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Seleta de Legumes refogada.	Estrogonofe de Peito de frango (Amido, Leite - ½ **pc**) Macarrão ao alho e óleo Abóbora cozida	Omelete (Ovo) com Tomate Arroz branco Feijão refogado		Carne bovina moída com Legumes refogada Arroz branco Feijão refogado

Observação: Reservar Filé de Mapará - 1 pc que será entregue na 2ª semana para ser servido na 3ª semana.

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	517,99	19,14	17,21	76,50	4,88	168,30	42,09	1,80	486,05	2,04	122,57	22,11
	EF	574,31	21,93	18,75	84,76	5,33	171,18	47,62	2,01	533,88	2,29	122,87	22,26
	EM	628,72	24,28	20,13	93,39	5,83	173,84	52,44	2,22	587,92	2,52	123,07	22,42

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

3ª Semana	Segunda-feira 04/06	Terça-feira 05/06	Quarta-feira 06/06	Quinta-feira 07/06	Sexta-feira 08/06
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Maisena, Composto Lácteo – Café com leite.	Canjica Mamão	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Abacate (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Carne bovina moída com Legumes refogada Arroz com milho Feijão refogado	Peito de frango desfiado com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado Couve refogada	Isca de Filé de Peixe acebolada (Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Cenoura crua ralada	Filé de Peixe ao molho (Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Pepino fatiado	Carne bovina moída com Legumes refogada com Vagem Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**)
Observação:					

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	543,70	19,52	19,29	82,03	5,54	202,64	45,54	1,73	437,37	1,71	151,57	46,54
	EF	617,78	22,64	22,45	91,34	5,98	164,48	44,70	1,92	466,96	1,75	135,07	46,66
	EM	684,06	25,26	24,95	100,65	6,43	215,36	51,60	2,17	528,87	2,06	154,17	46,79

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

4ª Semana	Segunda-feira 11/06	Terça-feira 12/06	Quarta-feira 13/06	Quinta-feira 14/06	Sexta-feira 15/06
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto Lácteo – Café com leite.	Biscoito Maisena + Mamão, Suco de Tangerina (Refresco).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta -1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Abacate (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Pão com Peito de frango - ½ **pc,** Suco de Maracujá (Fruta 1 **pc,** Açúcar).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Seleta de Legumes refogada	Isca de Peito de frango acebolada com Repolho Macarrão ao alho e óleo	Filé de Peixe ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**, Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Tomate fatiado	Filé de Peixe ao molho com Abóbora (Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Sobremesa: Frutas picadas (Maçã- 1 **pc** e Banana - ½ **pc**).	Peito de frango desfiado com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado Couve- flor cozida
Observação:					

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	580,97	22,73	17,03	85,54	6,15	193,71	48,99	2,03	525,27	2,09	117,24	32,66
	EF	659,37	27,34	20,33	93,00	6,60	196,22	55,00	2,18	572,68	2,12	119,29	32,73
	EM	715,91	30,73	22,50	98,57	6,82	194,78	57,11	2,33	582,25	2,32	113,46	22,58

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

5ª Semana	Segunda-feira 18/06	Terça-feira 19/06	Quarta-feira 20/06	Quinta-feira 21/06	Sexta-feira 22/06
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Maisena, Composto Lácteo – Café com leite.	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Banana, Suco de Tangerina (Refresco).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Ovos mexidos com Milho Arroz branco Feijão refogado	Frango cozido (Peito de frango) Arroz branco Feijão refogado Pepino fatiado	Omelete (Ovo) Arroz branco Feijão refogado Beterraba cozida	Filé de Peixe ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**, Filé de Mapará) Macarrão ao alho e óleo Cenoura cozida	Carne bovina moída com Legumes refogada Arroz branco Feijão refogado Abobrinha refogada
Observação:					

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	563,63	20,15	17,74	85,60	5,27	191,07	55,91	2,03	470,09	2,06	161,02	28,13
	EF	629,46	23,36	20,08	93,93	5,74	193,96	61,01	2,24	481,68	2,28	162,04	28,31
	EM	688,43	25,90	21,97	102,26	6,21	196,68	65,54	2,44	557,15	2,49	162,72	28,50

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

6ª Semana	Segunda-feira 25/06	Terça-feira 26/06	Quarta-feira 27/06	Quinta-feira 28/06	Sexta-feira 29/06
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Maisena, Creame de Maracujá (Leite, Refresco).	Biscoito Cream cracker + Melão picado ½ **pc**, Suco de Melão (Fruta – ½ **pc,** Açúcar).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Melancia, Suco de Maracujá (Refresco).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Ovos Mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Seleta de Legumes refogada	Frango cozido (Coxa e sobrecoxa) Arroz branco Feijão refogado Couve refogada Alface picada	Isca de Peito de frango acebolada, Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**), Couve - flor cozida.	Carne bovina moída com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado Beterraba cozida	Frango assado (Coxa e sobrecoxa) Arroz branco Feijão refogado Batata doce cozida

Observação: Reservar Filé de Mapará - 2 pc que chegarão na 6ª semana para serem servidos na 7ª semana.

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	543,71	21,56	16,53	81,58	4,85	188,93	59,81	2,05	496,86	2,52	175,03	17,57
	EF	600,94	25,13	17,83	89,85	5,32	190,97	63,59	2,37	571,14	2,88	175,59	17,69
	EM	685,66	30,44	20,91	98,81	5,83	195,87	76,30	2,69	589,09	3,43	178,51	18,15

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino do Guará
PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

02 Refeições - Refeição Complementar - Pré – Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

7ª Semana	Segunda-feira 02/07	Terça-feira 03/07	Quarta-feira 04/07	Quinta-feira 05/07	Sexta-feira 06/07
Lanche 1 **Horário matutino:** **Entre 8h e 8h:30min** **Horário turno vespertino:** **Entre 16h e 16h:30min**	Biscoito Maisena, Composto Lácteo – Café com leite.	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (Refresco).	Biscoito Cream cracker, Vitamina de Maracujá (Fruta - 1 **pc,** Açúcar, Leite).	Biscoito Maisena + Melão, Suco de Tangerina (Refresco).
Lanche 2 **Horário matutino:** **- Entre 11h e 11h:30min** **Horário turno vespertino:** **- Entre 13h e 13h:30min**	Peito de Frango desfiado com Legumes Refogado Arroz com Milho Feijão refogado	Filé de Peixe ao molho branco com Brócolis (Amido, Leite - ½ **pc**, Filé de Mapará) Macarrão ao alho e óleo	Peito de Frango desfiado com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado Tomate fatiado	Isca de Filé de Peixe acebolada (Filé de Mapará) Arroz branco Feijão refogado Batata doce cozida	Peito de Frango desfiado com Legumes refogado Arroz branco Feijão refogado
Observação:					

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	550,67	22,22	15,03	82,58	5,17	190,32	48,24	1,88	442,35	1,77	137,27	45,94
	EF	608,92	24,75	16,97	82,28	4,96	183,70	44,79	1,90	443,16	1,88	124,41	24,96
	EM	671,06	28,00	19,73	95,88	5,49	187,27	50,26	2,21	528,15	2,12	125,47	25,23

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

OBSERVAÇÕES

- **Pc** : Per capita
- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- Importante orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do Peixe, observando sempre a presença de espinhas.
- A Carne bovina moída com Legumes e o Peito de frango desfiado com Legumes deverão ser retirados da embalagem e refogados com os temperos naturais em fogo médio antes de servir. **Não é necessário adicionar sal.**
- Amido de Milho: Para preparar o molho de Estrogonofe. Utilizar 1 **pc** de Amido para ½ **pc** de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais!
- Utilizar ½ **pc** de Óleo e ½ **pc** de Tempero para preparar o recheio do Pão.
- Na impossibilidade de realizar as preparações assadas, essas poderão ser substituídas por cozidas ou ao molho.
    - Utilizar os talos da Couve para realizar a preparação.
- Limão: Utilizar para temperar as Saladas e as Carnes, especialmente, Peixe.
- Utilizar alho, cebola, cebolinha, coentro, pimentão conforme disponibilidade e necessidade das preparações.
- 1ª semana: Alho 4**pc**, Cebola 3**pc**, Cebolinha 3**pc**, Coentro 2**pc**, Pimentão 2**pc**, Salsa 3**pc**.
- 2ª semana: Cebola 3**pc.**
- 3ª semana: Cebola 3**pc**, Cebolinha 2**pc**, Coentro 2**pc**, Pimentão 2**pc**, Salsa 2**pc**.
- 4ª semana: Alho 3**pc**, Cebola 3**pc**, Cebolinha 3**pc**, Salsa 2**pc**.
- 5ª semana: Cebola 3**pc**, Cebolinha 2**pc**, Coentro 2**pc**, Pimentão 3**pc**, Salsa 2**pc**.
- 6ª semana: Alho 3**pc**, Cebola 3**pc**, Cebolinha 3**pc**, Salsa 2**pc**.
- 7ª semana: Alho 3**pc**, Cebola 3**pc**, Coentro 1**pc**, Salsa 2**pc**.
- Molho de Beterraba: Coloque as Beterrabas cozidas já cortadas no liquidificador. Acrescente cebola, óleo, sal e a água do cozimento das Beterrabas e comece a bater, quando a mistura estiver uniforme, coloque em uma panela em fogo médio e deixe por cerca de 15 minutos, depois de escorrer o Macarrão, misture-o bem com o molho e sirva.
- Na impossibilidade de realizar as preparações assadas, essas poderão ser substituídas por cozidas ou ao molho.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

1ª Semana	Segunda-feira 21/05	Terça-feira 22/05	Quarta-feira 23/05	Quinta-feira 24/05	Sexta-feira 25/05
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Couve refogada.	Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**, Peito de frango), Cenoura cozida.	Biscoito Maisena+ Tangerina Suco de Melão (Fruta - ½ **pc,** Açúcar).	Isca de filé de peixe acebolada (Filé de Mapará), Arroz branco, Beterraba refogada.

		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
Informação nutricional (média semanal)	PE	227,14	9,06	6,37	33,64	1,48	85,09	22,07	0,57	291,78	1,04	88,06	20,93
	EF	252,03	10,43	7,14	36,68	1,56	85,86	24,44	0,64	303,45	1,21	88,56	20,93
	EM	288,75	12,31	8,30	41,27	1,69	87,87	28,12	0,76	323,98	1,44	89,23	21,09
	EJA	288,75	12,31	8,30	41,27	1,69	87,87	28,12	0,76	323,98	1,44	89,23	21,09

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

2ª Semana	Segunda-feira 28/05	Terça-feira 29/05	Quarta-feira 30/05	Quinta-feira 31/05	Sexta-feira 01/06 DIA LETIVO MÓVEL
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Filé de Peixe ao molho com Batata doce (Filé de Mapará), Arroz branco.	Ovos mexidos com Milho, Macarrão ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).	**FERIADO** **CORPUS CHRISTI**	Biscoito Maisena, Suco de Limão (Fruta - 4 **pc,** Açúcar).

		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
Informação nutricional (média semanal)	PE	228,98	7,79	7,27	33,26	0,98	101,81	16,28	0,69	250,95	0,99	93,47	5,23
	EF	253,92	8,55	8,03	37,02	1,10	103,01	17,96	0,76	306,83	1,13	93,79	5,31
	EM	278,81	9,30	8,79	40,77	1,21	104,22	19,65	0,83	281,31	1,28	94,12	5,38
	EJA	278,81	9,30	8,79	40,77	1,21	104,22	19,65	0,83	281,31	1,28	94,12	5,38

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

3ª Semana	Segunda-feira 04/06	Terça-feira 05/06	Quarta-feira 06/06	Quinta-feira 07/06	Sexta-feira 08/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Galinhada (Arroz, Brócolis, Coxa e sobrecoxa), Alface picada.	Carne bovina moída com legumes refogada, Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).	Pão com Peito de frango -½**pc** Suco de Tangerina (refresco).	Omelete (Ovo), Arroz branco, Beterraba refogada. Sobremesa: Frutas picadas (Maçã –1**pc** e Banana-½ **pc**),

		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
Informação nutricional (média semanal)	PE	220,55	9,67	7,54	33,05	1,81	94,53	24,10	0,91	342,44	1,37	62,02	7,75
	EF	252,59	10,83	8,17	39,26	2,14	96,07	29,27	1,04	356,56	1,58	62,58	10,34
	EM	282,88	12,24	8,93	44,32	2,40	97,10	32,08	1,14	372,46	1,83	63,27	10,65
	EJA	282,88	12,24	8,93	44,32	2,40	97,10	32,08	1,14	372,46	1,83	63,27	10,65

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

4ª Semana	Segunda-feira 11/06	Terça-feira 12/06	Quarta-feira 13/06	Quinta-feira 14/06	Sexta-feira 15/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Isca de filé de peixe acebolada (Filé de Mapará), Arroz branco, Batata doce cozida.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Salada de Alface picada e Pepino fatiado.	Biscoito Maisena+Tangerina, Suco de Tangerina (refresco).	Ovos mexidos com Cenoura ralada, Macarronada ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).

		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
Informação nutricional (média semanal)	PE	215,57	8,54	6,81	30,09	1,34	86,81	24,01	0,75	298,33	1,20	164,05	16,49
	EF	262,21	9,24	6,85	41,73	2,09	66,89	32,19	0,93	304,17	0,96	106,43	22,93
	EM	276,15	10,92	8,44	38,83	1,55	91,86	29,12	0,92	301,36	1,58	165,05	17,05
	EJA	276,15	10,92	8,44	38,83	1,55	91,86	29,12	0,92	301,36	1,58	165,05	17,05

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana	Segunda-feira 18/06	Terça-feira 19/06	Quarta-feira 20/06	Quinta-feira 21/06	Sexta-feira 22/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Maisena, Creme de Maracujá (Leite, refresco).	Filé de peixe cozido com Arroz (Filé de Mapará), Couve refogada.	Filé de peixe ao molho branco com Brócolis (Amido, leite ½ pc, Filé de Mapará), Macarrão.	Pão com Peito de frango -½**pc**, Suco de Melão (Fruta - ½ **pc,** Açúcar).	Ovos mexidos com Arroz, Couve- flor cozida. Sobremesa: Tangerina

Informação nutricional (média semanal)		**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
	PE	235,36	9,49	7,49	33,07	1,65	102,81	21,71	0,85	325,63	1,20	74,03	23,95
	EF	277,13	12,01	9,44	36,14	1,58	123,47	25,20	0,83	341,74	1,33	123,71	9,72
	EM	279,28	11,63	9,20	38,18	1,82	101,89	24,44	0,97	360,51	1,52	75,11	23,68
	EJA	279,28	11,63	9,20	38,18	1,82	101,89	24,44	0,97	360,51	1,52	75,11	23,68

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião

PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018
PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018

01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana	Segunda-feira 25/06	Terça-feira 26/06	Quarta-feira 27/06	Quinta-feira 28/06	Sexta-feira 29/06
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Biscoito Cream cracker, Composto lácteo – Café com Leite.	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa), Tomate fatiado.	Biscoito Maisena + Tangerina, Suco de Maracujá (refresco).	Canjica, Banana.	Filé de peixe ao molho com Repolho, Macarrão ao molho branco (Amido, Leite - ½ **pc**).

Informação nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
	PE	225,67	7,43	5,85	36,79	1,42	94,94	22,01	0,72	229,11	0,87	23,70	21,56
	EF	249,42	8,10	5,22	43,49	1,72	82,38	24,59	0,94	254,56	0,69	40,44	34,28
	EM	290,00	10,02	7,66	46,17	1,60	106,33	26,30	0,96	265,15	1,22	24,70	21,68
	EJA	290,00	10,02	7,66	46,17	1,60	106,33	26,30	0,96	265,15	1,22	24,70	21,68

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de São Sebastião PERÍODO DE ATENDIMENTO: 21/05 a 06/07/2018 PRAZO DE CONSUMO: até 06/08/2018					
01 Refeição - Pré – Escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA					
7ª Semana	**Segunda-feira 02/07**	**Terça-feira 03/07**	**Quarta-feira 04/07**	**Quinta-feira 05/07**	**Sexta-feira 06/07**
Horário: **- Entre 9h e 9h:30min** **- Entre 15h:30min e 16h** **- Entre 19h e 19h:30min**	Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros em estoque				

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

OBSERVAÇÕES
➢ **Pc :** Per capita ➢ Conferir no **PDGP** (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto. ➢ Utilizar alho, cebola, cebolinha, coentro, pimentão conforme disponibilidade e necessidade das preparações. ➢ Importante orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do peixe, observando sempre a presença de espinhas. ➢ A Carne bovina moída com legumes e o Peito de frango desfiado com legumes deverão ser retirados da embalagem e refogados com os temperos naturais em fogo médio antes de servir. **Não é necessário adicionar sal.** ➢ **Amido de Milho:** Para preparar o molho de Estrogonofe. Utilizar **1 pc** de Amido para **½ pc** de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais! ➢ Utilizar ½ **pc** de Óleo e ½ **pc** de Tempero para preparar o recheio do Pão ➢ **Limão:** Utilizar para temperar as carnes, especialmente, peixes e saladas. ➢ 1ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, pimentão 2 **pc**, salsa 1 **pc**, ➢ 2ª semana: cebola 2 **pc**, coentro 1 **pc**, cebolinha 2 **pc**. ➢ 3ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, pimentão 2 **pc**, salsa 1 **pc**. ➢ 4ª semana: cebola 2 **pc**, coentro 1 **pc**, cebolinha 2 **pc** ➢ 5ª semana: alho 2 **pc**, cebola 2 **pc**, salsa 1 **pc**, pimentão 2 **pc**. ➢ 6ª semana: - cebola 2 **pc**, coentro1 **pc**, cebolinha 2 **pc**.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O. de Albuquerque CRN1: 3689
Camila Leonhardt CRN1: 4033
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN: 7437

RELATÓRIO – ANÁLISE TÉCNICA DOS TESTES DE ACEITABILIDADE DA CARNE SUINA IQF PALETA E PERNIL REALIZADOS EM MARÇO DE 2018.

O teste de Aceitabilidade foi realizado conforme consta na Resolução nº 26, de 17 de Julho de 2013. Foi necessário realizar o teste por se tratar de um gênero novo que está sendo analisado para entrar na alimentação escolar. Como não se tratava de um gênero que já estava inserido no cardápio, a empresa Empresa Horto Central de Marataizes – HCM forneceu as amostras. Diante das questões logísticas e capacidade de armazenamento das escolas, foi executado um cronograma em um curto período, contando com a participação das escolas previamente selecionadas pelo corpo técnico. A fim de ampliar o público atingido, foram selecionadas escolas de diferentes Regionais. Os profissionais da empresa que acompanharam os testes foram o Fornecedor e a Nutricionista da empresa.

Para fins de organização dos testes, foram passadas orientações para os nutricionistas das UNIAES a fim de padronizar os procedimentos. A equipe Técnica da DIAE esteve acompanhando os testes em todas as regionais, naquelas onde não foi possível, o nutricionista da regional foi orientado a conduzir os testes de acordo com o protocolo oficial e durante o levantamento dos dados a equipe técnica da DIAE esteve presente trabalhando de forma conjunta.

Orientações para o Teste de Aceitabilidade da Carne Suína (Enviada as UNIAES antes da realização dos testes).

Antes do teste: verificar o cardápio do dia e quais gêneros estarão disponíveis para acompanhar e/ou preparar a receita de carne suína. Caso necessário, faça os ajustes na receita com o que estiver disponível na cozinha. No caso de impossibilidade de preparo da receita de carne suína sugerida pela Equipe de EAN (Educação Alimentar e Nutricional), entre em contato para as adaptações necessárias.

Dia do teste: tente chegar à escola no mesmo horário que a merendeira e faça as orientações sobre o preparo da carne suína, de acordo com a receita sugerida.

Informações Adicionais:

- Informar número de alunos que irão participar do teste de aceitabilidade à Direção da Escola, a Merendeira e aos envolvidos no momento de servir.

- Informar à merendeira que deverá seguir a planejamento do dia para os demais alunos que não participarão do teste de aceitabilidade. Sendo assim, ela precisará preparar duas receitas diferentes de prato principal, contudo o acompanhamento será o do cardápio do dia.

- Ao chegar ao local, a Equipe de EAN junto com as nutricionistas, determinará o melhor método de avaliação, de acordo com a faixa etária dos alunos - Resto Ingesta ou Escala Hedônica.

Segue abaixo o cronograma de execução e o receituário que foi seguido.

Datas da realização dos testes:

Regional	Escolas	Quantidade	Data da aplicação do teste de aceitabilidade	Tipo de corte	Preparação: Sugestão do Prato principal	Amostra de alunos *calculada de acordo com o número de alunos matriculados.
Sobradinho	Córrego do Arrozal - Rural - EF	5 kg	21/03 – Manhã	Paleta	Macarronada com Paleta desfiada,	77
*Ceilândia	Escola Park Anísio Teixeira - EF	7 kg	22/03 – Manhã	Paleta	Arroz carreteiro com suíno desfiado	169
São Sebastião	EC 104	11 kg	23/03 – Manhã	Pernil	Arroz colorido com suíno	171
Guará	CED 03	13 kg	26/03 – Manhã	Pernil	Pernil grelhado com arroz	244
Samambaia	CEM 304	15 kg	26/03 – Tarde	Paleta	Strogonoffe de carne suína	309
Plano piloto	EC 415 Norte - EF	7 kg	27/03 – Manhã	Paleta	Arroz carreteiro com suíno	171
Taguatinga	CEF 08	11 kg	28/03 - Tarde	Pernil	Escondinho de Pernil com Arroz	260
Gama	CEF 11	12 kg	29/03 - Manhã	Pernil	Pernil grelhado e acebolado	288

EC- Anos iniciais do EF(Ensino Fundamental).
EM – Ensino Médio.
CEF – Centro de Ensino Fundamental.
CED – Ensino fundamental e Ensino Médio.

Antes de iniciar os testes de aceitabilidade, a escola foi informada por meio da equipe de Nutricionistas da UNIAE, que se tratava de um novo gênero, Carne Suína IQF. Durante a preparação da refeição os diretores foram orientados a informar aos alunos e coletar informações sobre possíveis alergias ou aversões ao novo produto. Os professores auxiliaram na aplicação dos testes e no geral as escolas aceitaram de forma tranquila as novas preparações.

Resultados – Em todas as escolas foi utilizada a Escala Hedônica cujo protocolo exige 85% de Aceitação .

Sobradinho: Córrego do Arrozal - Rural - EF

No dia 21 de Março de 2018, pela manhã, foram iniciados os testes de aceitabilidade em Sobradinho – DF. Nutricionistas presentes: Cecília e Nayara da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiaria da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 94% de aceitação em 5 turmas da Escola Rural Córrego do Arrozal.

Ceilândia: Escola Park Anísio Teixeira - EF

No dia 22 de Março de 2018, pela manhã, foi realizado o teste de aceitabilidade em Ceilândia – DF. Nutricionistas presentes: Laura da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiária da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 98% de aceitação na Escola Park Anísio Teixeira. Por ser tratar de uma escola Park onde são realizadas aulas de atividade física, música, dança, etc. Os alunos foram selecionados à medida que chegavam ao refeitório, não sendo, portanto, identificados por turma. O supervisor da alimentação escolar adquiriu colorau e cheiro verde para incrementar a preparação.

São Sebastião: EC 104

No dia 23 de Março de 2018, pela manhã, foi realizado o testes de aceitabilidade em São Sebastião – DF. Nutricionistas presentes: Daniele e Jaqueline da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiaria da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 88% de aceitação em 11 turmas. Nessa escola as merendeiras fizeram uso do açafrão. Alguns alunos confundiram a carne com frango pelo hábito de consumir a galinhada.

Guará: CED 03

No dia 26 de Março de 2018, pela manhã, foi realizado o testes de aceitabilidade no Guará – DF. Nutricionistas presentes: Livia da UNIAE, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 85,3% de aceitação em 6 turmas.

Samambaia: CEM 304

No dia 26 de Março de 2018, a tarde, foi realizado o testes de aceitabilidade em Samambaia – DF. Nutricionistas presentes: Jussara e Maria Graciete da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiaria da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 96% de aceitação em 07 turmas.

Plano Piloto: EC 415 Norte - EF

No dia 27 de Março de 2018, pela manhã, foi realizado o testes de aceitabilidade no Plano Piloto – DF. Nutricionistas presentes: Heloyana da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiaria da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 91% de aceitação em 05 turmas.

Taguatinga: CEF 08

No dia 28 de Março de 2018, a tarde, foi realizado o testes de aceitabilidade no Plano Piloto – DF. Nutricionistas presentes: Maria Clara da UNIAE, Liliane da DIAE, Raissa estagiaria da UNB, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 98% de aceitação em 10 turmas.

Gama: CEF 11

No dia 29 de Março de 2018, pela manhã, foi realizado o testes de aceitabilidade no Gama – DF. Nutricionistas presentes: Juliene e Thalita da UNIAE, Cristiano da Empresa que forneceu a carne suína, Helena, Nutricionista da Empresa.

Resultado: O teste foi aprovado com 88% de aceitação.

Observações gerais da equipe técnica:

A carne suína é de tom claro, sendo necessário que se deixe grelhar um pouco mais ou fazer uso de colorau. A preparação feita com açafrão, apesar de apresentar sabor agradável, não apresenta a cor característica de preparações com carne suína, não sendo a melhor opção no

momento de preparo. A carne não apresenta gorduras aparentes, apresenta características próprias conforme análise organoléptica da equipe técnica mostrada abaixo.

Análise organoléptica da carne suína de marca HCM (Pernil e Paleta) preparadas conforme costume das merendeiras da escola:

Nome do Produto	Aparência/cor					Aroma					Textura/Consistência					Sabor				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Carne Suína IQF PALETA					x					x					x					X

Nome do Produto	Aparência/cor					Aroma					Textura/Consistência					Sabor				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Carne Suína IQF PERNIL					x					x					x					X

Registro fotográfico:

Escondidinho de carne suina - Taguatinga

Macarrão com carne suina - Sobradinho

Arroz carreteiro com carne suina - Plano Piloto

Carne suina grelhada - Guará

Estrogonoffe de carne suina - Samambaia

Arroz colorido com carne suina - São Sebastião

A foto acima mostra o preparo da carne suina iscas IQF

Distribuição.

Arroz carreteiro na Ceilândia

Carne em Iscas durante o preparo

Considerações finais: A carne pode ser colocada diretamente na panela, não sendo necessário descongelar ou escaldar. A nutricionista da empresa orientou que durante o preparo é necessário refogar bem os temperos e adicionar a carne, deixando a própria água que é naturalmente liberada para cozinhar a preparação. O teste realizado foi aprovado em todas as escolas e bem aceito pela comunidade escolar.

Relatório realizado por Liliane Duarte R. X. Matos – Nutricionista DIAE e Raissa Almeida de Caldas – Estagiária de Nutrição da UNB.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Conselho de Alimentação Escolar do Distrito Federal

ATA DA REUNIÃO realizada aos vinte e oito dias do mês de junho de dois mil e dezoito, às 14:30 na sala de reuniões do Conselho nº 1304, na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, situada no SBN Qd. 02, Bloco C, Edifício Phenícia, 13º andar, sob a presidência da Responsável Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo, estando presentes as pessoas que assinam a ata. O objetivo da reunião foi tratar do planejamento da aplicação dos testes de aceitabilidade de acordo com o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 2ª Edição - Revisada e Atualizada. Após a apresentação das preparações mais frequentes no 1º semestre de 2018 e no exercício de 2017, o Colegiado e a área técnica deliberaram pelo seguinte: **1) Preparações/produtos que serão testados.** "Biscoitos" (todos os tipos), "Galinhada e verduras", "Macarrão com carne em conserva e verdura", "Composto lácteo e biscoito", "Suco concentrado de maracujá batido com leite e biscoito" e "Peixe ao molho com pirão, arroz, feijão e verdura". **2) Metodologia a ser utilizada.** Resto ingesta. **3) Amostra.** A depender do número de alunos matriculados nas escolas escolhidas/sorteadas. **4) Escolha das escolas.** Os nutricionistas das Regionais indicarão as escolas de acordo com os parâmetros de refeitório e modalidades de atendimentos (pré-escolar, ensino fundamental e ensino médio). Os testes serão realizados em escolas urbanas e rurais, sendo 30% o número de escolas rurais e com participação dos Centros de Ensino Especial. **5) Regionais de Ensino participantes.** Brazlândia, Ceilândia, Taguatinga, Gama, Recanto das Emas, Samambaia, Santa Maria, Núcleo Bandeirante, Sobradinho, Paranoá e Planaltina. **Encaminhamentos.** A Diretoria de Alimentação Escolar realizará o mapeamento das escolas que possuem as 3 (três) modalidades de atendimento - Pré-escola, Ensino Fundamental e Ensino Médio – para facilitar a aplicação dos testes e apresentará a proposta ao Conselho até o dia 05/07/2018. A Responsável Técnica agradeceu a presença de todos e colocou-se à disposição. **Nada mais havendo a tratar** e ninguém querendo fazer uso da palavra, eu, Gabriela Sotério Alves da Costa, Secretária Executiva do CAE/DF e do CACS/FUNDEB, redigi a presente ata que será assinada por mim e por todos os presentes.

Lucelita Santos Reis – ASPA – Titular

Ruthenara Figueiredo Lima – ASPA – Suplente

Ygraine Hartmann – CRN – Titular

---

sei! assinatura eletrônica

Documento assinado eletronicamente por **Thiago Ferreira Dias**, **Usuário Externo**, em 05/07/2018, às 15:29, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

---

sei! assinatura eletrônica

Documento assinado eletronicamente por **andré luiz de souza santos**, **Usuário Externo**, em 05/07/2018, às 16:10, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **9932122** código CRC= **C467B9A7**.

Ata 28/06/2018 (9932122) SEI 00080-00109977/2018-31 / pg 253

Conselho de Alimentação
Escolar do Distrito Federal

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL – CAE/DF

2º TRIMESTRE/2018

Brasília, agosto de 2018

Sumário

1. Introdução....3
2. Execução Orçamentária....3
3. Execução do Programa de Alimentação Escolar....4
3.1 Alimentos Não Perecíveis distribuídos nas escolas no 2º trimestre....4
3.2 Alimentos Perecíveis distribuídos nas escolas até o mês de agosto/2018....5
3.3 Execução da Agricultura Familiar até o mês de Agosto/2018....6
3.4 Oferta da Alimentação Escolar....6
4. Resultados das fiscalizações "*in loco*" realizadas no 2º trimestre....8
4.1 Brazlândia....11
4.2 Paranoá....13
4.3 Sobradinho....14
4.4 Taguatinga....16
4.5 Plano Piloto....18
4.7. Planaltina....22
4.8 Ceilândia....24
4.9. Guará....25
4.10 São Sebastião....26
4.11. Recanto da Emas....27
4.12. Santa Maria....28
4.13. Samambaia....29
5. Acompanhamento....30
5.1 Ofícios encaminhados....30
5.2 Educação Alimentar e Nutricional....31
6. Demais ações do Conselho de Alimentação Escolar....31

1. Introdução

O presente relatório tem por objetivo registrar as atividades do Conselho de Alimentação Escolar - CAE/DF no acompanhamento do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal, referente ao 2º trimestre de 2018, em obediência ao disposto no Plano de Ação do CAE para o exercício de 2018.

Todas as informações aqui relacionadas são do conhecimento da Entidade Executora - EEx, e os documentos comprobatórios estão à disposição do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, e demais órgãos de controle.

2. Execução Orçamentária

No quadro abaixo estão discriminados os valores transferidos pelo Governo Federal à conta do PNAE até o mês de julho e o comportamento das despesas no período.

Programa de Trabalho	**Transferência do recurso federal até junho* (Fonte 140)**	**Empenho Liquidado até junho/2018 (Fonte 140)****	**Empenho Liquidado até junho/2018 (Fonte 100)****
Ensino Fundamental	R$ 10.754.210,00	R$ 6.987.560,74	R$ 6.119.057,42
Ensino Médio	R$ 3.362.397,00	R$ 767.087,98	R$ 1.781.537,47
Pré-escola	R$ 2.719.424,00	R$ 488.230,40	R$ 621.768,50
Creche	R$ 1.224.080,00	R$ 1.771.503,24	R$ -
Educação de Jovens e Adultos - EJA	R$ 1.546.201,00	R$ 2.941.210,20	R$ 438,01
Educação Especial	R$ 361.460,00	R$ 511.687,00	R$ -
Total	**R$ 19.967.772,00**	**R$ 13.467.279,56**	**R$ 8.522.801,40**

* Fonte: Sistema de Consulta à Liberação de Recursos dos Programas do FNDE – Anexo 1

** Fonte: Consulta de Execução Orçamentária – Anexo 2

3. Execução do Programa de Alimentação Escolar

3.1 Alimentos Não Perecíveis distribuídos nas escolas no 2º trimestre.

A relação dos gêneros alimentícios não perecíveis entregues nas unidades escolares para consumo durante o 2º trimestre de 2018, bem como suas quantidades foram:

Gêneros Alimentícios Não Perecíveis	**Quantidade de alimentos distribuídos (kg) 2ª distribuição**	**Quantidade de alimentos distribuídos (kg) 3ª distribuição**
Açúcar	27.185	23.060
Amido de milho	612	6.127
Arroz	205.885	152.550
Biscoito Amanteigado**	0	0
Biscoito Cookie Integral**	0	0
Biscoito Cream Cracker**	0	88.231
Biscoito Maisena**	0	109.241
Biscoito Rosquinha de Coco**	0	0
Canjica**	4.578	35.309
Carne em Conserva em lata*	83.727	25.836
Carne suína em pouch*	0	0
Composto Lácteo Sabor Café com Leite**	38.856	29.918
Extrato de Tomate*	7.428	0
Farinha Láctea	91	108
Farinha de Mandioca	4.338	0
Feijão Cozido em Conserva em lata*	86.178	47.915
Leite em Pó	0	73.121
Macarrão	89.635	51.495
Milho verde em pouch*	0	6.786
Milho de Pipoca	14.063	0
Seleta de legumes em pouch*	0	5.961
Sal	0	0
Óleo de Soja	16.382	11.477
Peito de Frango em Conserva em lata*	25.347	16.254
Biscoito sequilhos**	30.120	32
Refresco de Maracujá**	37.023	35.511

Refresco de Tangerina**	48.291	15.510
Tempero Pronto**	10.987	6.747

Fonte: Gerência de Controle e Distribuição da Alimentação Escolar – GCDAE, Anexo 3

* Alimentos processados (de acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira- Ministério da Saúde (2015)

** Alimentos ultra processados (de acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira- Ministério da Saúde (2015)

3.2 Alimentos Perecíveis distribuídos nas escolas até o mês de agosto/2018.

O Conselho solicitou à EEx a quantidade de alimentos perecíveis distribuídos nas escolas até o 2º trimestre. Em resposta, a EEx enviou ao Conselho a quantidade de perecíveis e não perecíveis distribuídos até agosto/2018 - Anexo 4. As informações foram extraídas do Sistema SIGMANET e dispostas no quadro abaixo.

Itens	**Quantidade (Kg) Fonte 140**	**Quantidade (Kg) Fonte 100**	**Total distribuído por grupo alimentar (Kg)**
Pão Careca	40.767	-	41.905 kg de panificados
Peta	1.138	-	
Filé de peixe	58.495	200.582	1.056.811 kg de proteína *in natura*
Filé de peixe	12.460	6.301	
Coxa e sobrecoxa	184.841	206.354	
Peito de frango	150.415	203.548	
Ovo de galinha	33.815	-	
Frutas, legumes e hortaliças (licitação) - abóbora japonesa, beterraba, cebola, cenoura, tomate, brócolis, couve manteiga, banana prata, melancia, abacaxi, maçã, mamão, tangerina, batata doce, goiaba, melão, batata inglesa, abacate e repolho	-	1.006.756,6	3.801.469,11 kg de frutas, legumes e hortaliças
Frutas, legumes e hortaliças (agricultura familiar) - abóbora japonesa, abrobrinha italiana, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, tomate, brócolis, cebolinha, couve, banana, vagem, limão, batata doce, maracujá, tangerina, goiaba, abacate, salsa, repolho, alface, inhame, pepino, coentro, pimentão verde, espinafre, couve-flor, alho e cebolinha	2.794.712,51	-	

Fonte: Relação dos produtos perecíveis e não perecíveis entregues nas escolas até agosto/2018 - Anexo 4

3.3 Execução da Agricultura Familiar até o mês de Agosto/2018

Segue no quadro abaixo informações referentes à execução da agricultura familiar até o mês de agosto/2018.

Associações/ Coorperativas	**Valor do contrato (R$)**	**Valor Executado até agosto/2018 (R$) (Fonte 140)**	**Quantidade total de alimentos distribuídos até agosto/2018 (Kg)**
AFECA	R$ 632.180,50	-	-
ASPRAF	R$ 667.489,88	R$ 155.741,03	38.825,36 kg
ASPHOR	R$ 2.435.494,21	R$ 483.150,79	65.809,70 Kg
APROFAL	R$ 521.477,59	R$ 58.100,45	13.472,25 Kg
ASPAG	R$ 1.124.073,73	R$ 340.043,04	2.392.016,1 Kg
ASPRONTE	R$ 2.419.969,53	R$ 214.966,94	41.151,3 Kg
ASTRAF	R$ 565.257,69	R$ 68.841,97	14.692,4 Kg
AMISTA	R$ 696.785,61	R$ 96.307,11	21.058,8 Kg
COOPER-HORTI	R$ 221.806,81	R$ -	-
COOPERMISTA	R$ 345.095,11	R$ 58.774,53	14.933,1 Kg
COOPERLUZ	R$ 1.408.439,01	R$ -	-
COMPAF	R$ 2.179.564,09	R$ 604.777,72	128.378,5 Kg
Total	**R$ 13.217.633,76**	**R$ 2.021.929,05**	**2.730.337,51 Kg**

Fonte: Relação dos produtos perecíveis e não perecíveis entregues nas escolas até agosto/2018 - Anexo 4

Considerando que o orçamento do Governo Federal prevê o repasse de R$ 42.898.652,00 para o exercício de 2018, e que até o momento foi executado o valor de R$ 2.021,929,05 de agricultura familiar, a EEx precisa executar até o final do exercício R$ 10.847.666,60 para atingir o mínimo de 30% de execução de alimentos advindos da agricultura familiar em obediência ao Art. 24 da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013.

Orçamento Federal	**30% do orçamento federal**	**Executado até agosto/2018**
R$ 42.898.652,00	R$ 12.869.595,60	R$ 2.021.929,05

3.4 Oferta da Alimentação Escolar

Em relação aos documentos técnicos exigidos pela Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, a Entidade Executora apresentou:

1. Cálculo nutricional dos cardápios planejados para consumo do período de 21/05/2018 a 06/07/2018, referente à 3ª dsitribuição. Os cardápios para consumo do período de 02/04/2018 a 18/05/2018, referente à 2ª distribuição, foram enviados às escolas sem as informações nutricionais das preparações. Os cardápios estão dispostos nos anexos 5 e 6.

2. Resultados da aplicação de testes de aceitabilidade do gênero "carne suína em pouch", com a participação do Conselho na realização do teste em duas Regionais de Ensino (Ceilândia e Guará). No dia 28/06/2018 foi realizada reunião com a área técnica para tratar do planejamento dos próximos testes de aceitabilidade de produtos/preparações inseridos nos cardápios de 2018. Em relação ao teste com o produto suíno, o resultado foi satisfatório, conforme quadro abaixo. O relatório de aplicação do teste e a ata da reunião encontram-se no anexo 7.

Resultado da aplicação do teste de aceitabilidade do produto "carne suína em pouch":

Escola	Resultado	Percentual de aceitação
Córrego do Arrozal - Sobradinho	Aprovado	94%
Escola Parque Anísio Teixeira - Ceilândia	Aprovado	98%
EC 104 - São Sebastião	Aprovado	88%
CED 03 - Guará	Aprovado	85,3%
CEM 303 - Samambaia	Aprovado	96%
EC 415 Norte - Plano Piloto	Aprovado	91%
CEF 08 -Taguatinga	Aprovado	98%
CEF 11 - Gama	Aprovado	88%

Anexo 7

Os documentos técnicos exigidos no art. 14 da Resolução nº 26/2013 e que ainda não foram apresentados ao Conselho são: fichas técnicas das preparações, porções (per capitas) diferenciadas por faixa etária e cardápios para atendimento dos alunos com necessidades alimentares específicas. O Conselho tem conhecimento de que esses últimos são elaborados pela equipe de nutricionistas que atuam nas Regionais de Ensino, no entanto, ao solicitar os cardápios do período a Entidade Executora não encaminhou os específicos para atendimento de necessidades alimentares especiais.

Outra exigência não atendida na sua integralidade foi a oferta de no mínimo 200g/semana/aluno de frutas e hortaliças, conforme preconizado no art. 14, §9º da Resolução nº 26/2013. Foram analisados aleatoriamente 6 (seis) cardápios cujo período de atendimento contempla os meses de abril a julho. Os tipos de cardápios e resultados da análise da oferta desses produtos encontram-se descritos nas tabelas abaixo, onde em vermelho são as semanas que não tiveram a oferta mínima atendida e em verde as semanas que a oferta atingiu o mínimo de 200g/semana/aluno.

Cardápios da 2ª distribuição/2018 - Anexo 5. Feriado na 5ª semana (1º/05)

	Planaltina/Pré-escola/1 refeição			**Brazlândia/Ensino Especial/1 refeição**			**Taguatinga/Educação Integral (EM)/3 refeições**		
	Faixa etária	Sem identificação da faixa etária		Faixa etária	Sem identificação da faixa etária		Faixa etária	Sem identificação da faixa etária	
	Frutas	Hortaliças	Total parcial	Frutas	Hortaliças	Total parcial	Frutas	Hortaliças	Total parcial
1ª semana	0,190	0,040	0,230	0,190	0,050	0,240	0,690	0,105	0,795
2ª Semana	0,180	0,048	0,228	0,190	0,070	0,260	0,780	0,144	0,924
3ª Semana	0,060	0,040	0,100	0,130	0,065	0,195	0,670	0,105	0,775
4ª Semana	0,130	0,038	0,168	0,130	0,072	0,202	0,510	0,125	0,635
5ª Semana		0,020	0,020		0,025	0,025	0,410	0,060	0,470
6ª Semana	0,090	0,030	0,120	0,130	0,062	0,192	0,720	0,120	0,840
7ª Semana	0,110	0,035	0,145	0,130	0,040	0,170	0,900	0,115	1,015

Cardápios da 3ª distribuição/2018 - Anexo 6. Feriado na 2ª semana (31/05)

	Santa Maria/EJA/1 refeição			Guará/Ensino Fundamental/2 refeições			São Sebastião/Ensino Médio/1 refeição		
	Faixa etária	Sem identificação da faixa etária		Faixa etária	Sem identificação da faixa etária		Faixa etária	Sem identificação da faixa etária	
	Frutas	Hortaliças	Total parcial	Frutas	Hortaliças	Total parcial	Frutas	Hortaliças	Total parcial
1ª semana	0,205	0,080	0,285	0,420	0,105	0,525	0,205	0,080	0,285
2ª Semana	0,020	0,030	0,05	0,210	0,070	0,280	0,020	0,030	0,050
3ª Semana	0,190	0,070	0,260	0,380	0,090	0,470	0,190	0,070	0,260
4ª Semana	0,130	0,095	0,225	0,440	0,095	0,535	0,130	0,095	0,225
5ª Semana	0,205	0,070	0,275	0,370	0,105	0,475	0,205	0,070	0,275
6ª Semana	0,250	0,050	0,300	0,425	0,120	0,55	0,250	0,050	0,300
7ª Semana*			0,00	0,355	0,085	0,440			0,000

* Não houve entrega de alimentos perecíveis na última semana do cardápio para a modalidade de 1 refeição.

Segundo a EEx, um fator que interfere na oferta de alimentos perecíveis é o fato de se ter feriados e/ou recessos ao longo da semana. No período analisado houveram dois feriados, um na 5ª semana da 2ª dsitribuição (dia 1º/05) e outro na 2ª semana da 3ª distribuição (dia 31/05). Do quadro exposto acima podemos observamos que o planejamento dos cardápios de mais de uma refeição por dia garante a oferta de 200g/aluno/semana, mas o planejamento dos cardápios de uma refeição fica prejudicado.

4. Resultados das fiscalizações "*in loco*" realizadas no 2º trimestre

No Plano de Ação do Conselho de Alimentação Escolar para o exercício de 2018 estão previstas fiscalizações em 100 em escolas, sendo 12 escolas rurais e 88 escolar urbanas. Além dessas, o Plano de Ação ainda prevê 6 visitas de inspeção no depósito de alimentos central e 6 visitas de inspeção na empresa transportadora de alimentos não perecíveis.

O Conselho de Alimentação Escolar realizou no 2º trimestre 63 fiscalizações, sendo 61 escolas, 1 fiscalização no depósito de alimentos não perecíveis e 1 fiscalização na empresa transportadora de gêneros não perecíveis, totalizando até o mês de junho 73 visitas em escolas, 4 visitas no depósito e 3 visitas na transportadora.

Segue a relação das escolas e empresas fiscalizadas e o número dos processos.

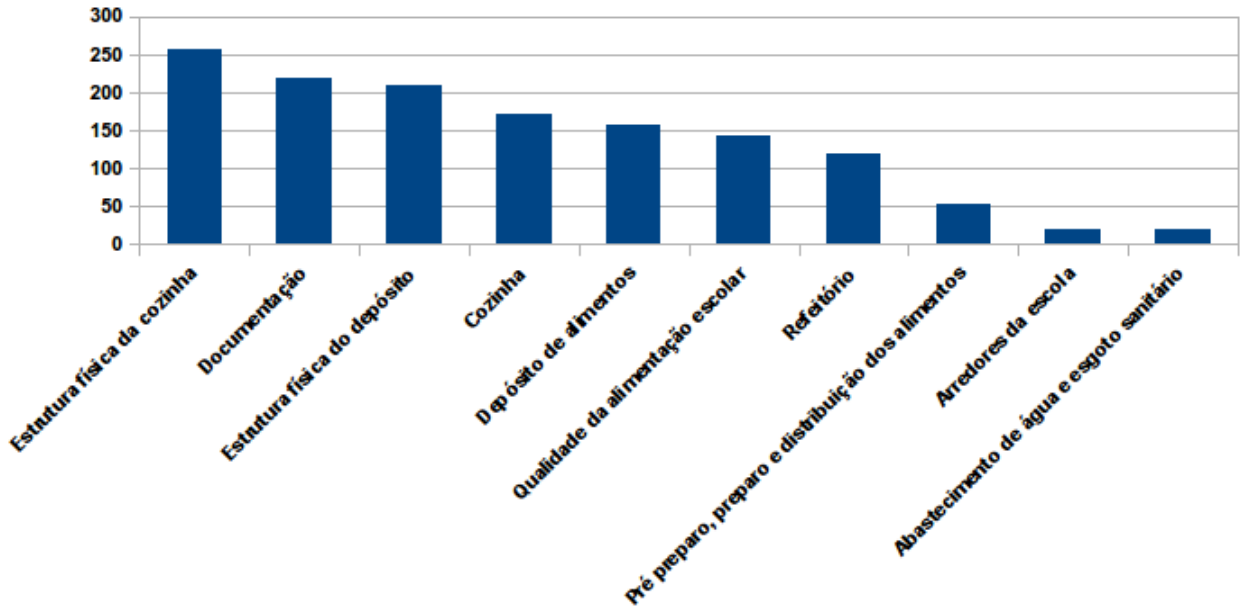
Nº	Instituição	Processo SEI	Data da visita
1	CEMEIT - CRE Taguatinga	59988/2018-62	09/04/2018
2	CEF 15 - CRE Taguatinga	60014/2018-21	09/04/2018
3	CAIC Walter José Moura - CRE Taguatinga	60031/2018-69	05/04/2018
4	EC 304 norte - CRE Plano Piloto	61564/2018-68	11/04/2018
5	CEF 115 - CRE Recanto das Emas	63651/2018-50	13/04/2018
6	JI 603 - CRE Recanto das Emas	64431/2018-43	16/04/2018
7	CED 104 - CRE Recanto das Emas	64480/2018-86	16/04/2018

8	Visita no depósito Dia 23/04/2018 Denúncia da CRE Gama transportar arroz em carro inapropriado	69696/2018-38	23/04/2018
9	Fiscalização na Empresa Transportadora - TRANSFER	71653/2018-12	25/04/2018
10	CED Condomínio Estância 3 - CRE Planaltina	72575/2018-73	26/04/2018
11	EC 16 - CRE Planaltina	72655/2018-29	26/04/2018
12	CED Várzeas - CRE Planaltina	72714/2018-69	26/04/2018
13	EC Café sem Troco - CRE Paranoá	72781/2018-83	26/04/2018
14	CED Vale do Amanhecer - CRE Planaltina	72841/2018-68	26/04/2018
15	CED Gisno - CRE Plano Piloto	74162/2018-23	02/05/2018
16	CEM Paulo Freire - CRE Plano Piloto	74452/2018-77	26/04/2018
17	EC 209 Sul - CRE Plano Piloto	76582/2018-44	04/05/2018
18	CEPI Sucupira - CRE Samambaia	77843/2018-43	07/05/2018
19	Escola Parque 210/211 Sul - CRE Plano Piloto	77931-45/2018	07/05/2018
20	CEF 17 - CRE Taguatinga	78405/2018-01	08/05/2018
21	CED 07 - CRE Taguatinga	78668/2018-10	08/05/2018
22	CEF 412 - CRE Samambaia	78762/2018-61	08/05/2018
23	EC Varjão - CRE Plano Piloto	78861/2018-42	08/05/2018
24	Escola Parque 313/314 Sul - CRE Plano Piloto	79233/2018-84	03/05/2018
25	EC 411 Norte - CRE Plano Piloto	79626/2018-98	09/05/2018
26	CEM 111 - CRE Recanto das Emas	80256/2018-31	10/05/2018
27	CEI 3 - CRE São Sebastião	81277/2018-74	11/05/2018
28	CEF 28 - CRE Ceilândia	81789/2018-31	14/05/2018
29	CAIC Walter José Moura - CRE Taguatinga	103235/2018-00	11/05/2018
30	CAIC Anísio Teixeira - CRE Ceilândia	81934/2018-83	14/05/2018
31	CEI 01 - CRE Taguatinga	82075/2018-40	14/05/2018
32	CED São Bartolomeu - CRE São Sebastião	82620/2018-06	15/05/2018
33	CED Agrourbano - CRE Núcleo Bandeirante	83318/2018-67	15/05/2018
34	EC 02 Itapuã - CRE Paranoá	83259/2018-27	15/05/2018
35	CAIC Albert Sabin - CRE Santa Maria	82959/2018-02	15/05/2018
36	CED 01 Estrutural - CRE Guará	83702/2018-60	16/05/2018
37	CEF 03 - Guará	83765/2018-16	16/05/2018
38	EC Kanegae - CRE Núcleo Bandeirante	83785/2018-97	16/05/2018

39	CEF Telebrasília - CRE Núcleo Bandeirante	83917/2018-81	16/05/2018
40	CED 01 do Riacho Fundo 2 - CRE Núcleo Bandeirante	83939/2018-41	16/05/2018
41	CEF Zilda Arns - CRE Paranoá	83960/2018-46	16/05/2018
42	Escola Classe 14 - CRE Sobradinho	84134/2018-14	16/05/2018
43	Fiscalização CED 04 - CRE Sobradinho	84528/2018-72	17/05/2018
44	Fiscalização CEF 05 - CRE Guará	84557/2018-34	17/05/2018
45	CEM JK - CRE Núcleo Bandeirante	84628/2018-07	17/05/2018
46	CEF 01 (Sapão) - CRE Núcleo Bandeirante	84706/2018-65	17/05/2018
47	CED Taquara - CRE Planaltina	84773/2018-80	17/05/2018
48	Escola Classe 01 - CRE Sobradinho	84812/2018-49	17/05/2018
49	CED Irmã Maria Regina Velanes Regis - CRE Brazlândia	84846/2018-33	17/05/2018
50	CED INCRA 8 - CRE Brazlândia	84912/2018-75	17/05/2018
51	CEF 02 - CRE Guará	85010/2018-56	17/05/2018
52	CEF 02 na Estrutural - CRE Guará	85097/2018-61	17/05/2018
53	EC 02 Candangolândia - CRE Núcleo Bandeirante	85346/2018-19	18/05/2018
54	CEF 01 Candangolândia - CRE Núcleo Bandeirante	85401/2018-71	18/05/2018
55	CEF 07 - CRE Ceilândia	85442/2018-67	18/05/2018
56	EC 64 - CRE Ceilândia	85557/2018-51	18/05/2018
57	CEF 403 - CRE Santa Maria	85670/2018-37	18/05/2018
58	CEM 414 - CRE Samambaia	82804/2018-68	15/05/2018
59	CEM Paulo Freire - CRE Plano Piloto	96336/2018-17	06/06/2018
60	CED 619 - CRE Samambaia	97049/2018-16	11/06/2018
61	Escola Parque 313/314 Sul - CRE Plano Piloto	79233/2018-84	26/06/2018
62	EC 304 norte - CRE Plano Piloto	105144/2018-09	26/06/2018
63	CED Vale do Amanhecer - CRE Planaltina	72841/2018-68	27/06/2018

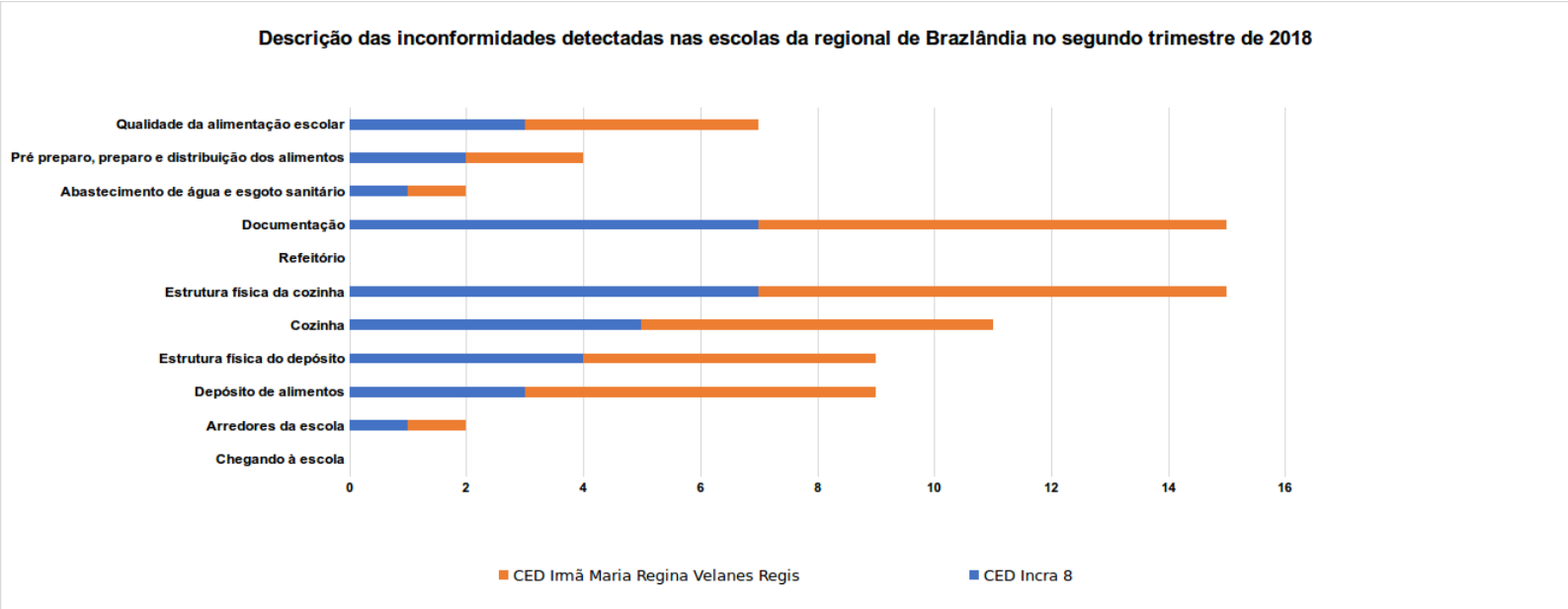
As inconformidades mais recorrentes estão relacionadas à estrutura física das cozinhas, ausência de documentação, estrutura física dos depósitos e questões relacionadas à higiene das cozinhas e dos depósitos.

Gráfico 01: Incidência do total de inconformidades identificadas nas escolas fiscalizadas do Distrito Federal referentes ao 2º trimestre do ano de 2018.



4.1

Brazlândia



Foram identificados sacos de lixo fora das lixeiras sendo atrativos de pragas e vetores urbanos, alimentos ainda dentro das embalagens secundárias, prateleiras encostadas nas paredes, ausência de termômetro nos congeladores freezers para monitoramento de temperatura.

As portas estão inadequadas, dificultando a higienização além de se apresentarem sem o ajuste ao batente. (rodinho). Nas duas escolas foi constatada a ausência de ralo sifonado e as grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento.

Existiam matérias-primas e ingredientes os quais não foram utilizados em sua totalidade que não estavam adequadamente acondicionados e identificados com as informações referentes à designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Nas duas escolas foi relatado quanto à insuficiência de equipamentos que atendam às operações de manipulação dos alimentos.

A estrutura física da cozinha também se apresenta carente de adequações tais como ampliação do ambiente, reparo no forro e ajuste no sistema de ventilação.

Outra demanda identificada foi quanto às porta e janelas as quais estão sem proteção com tela milimetrada e sem ajuste ao batente.

O lavatório também estava sem sabonete e papel toalha para garantir a assepsia das mãos ao manusear ou de alguma forma ter contato com os materiais e alimentos do ambiente.

Para fins de conhecimento as duas escolas não possuem refeitório, mesmo que não seja uma exigência legal, vale ressaltar essa informação.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal caso não estejam atualizados e em plena concordância como o respectivo diploma legal.

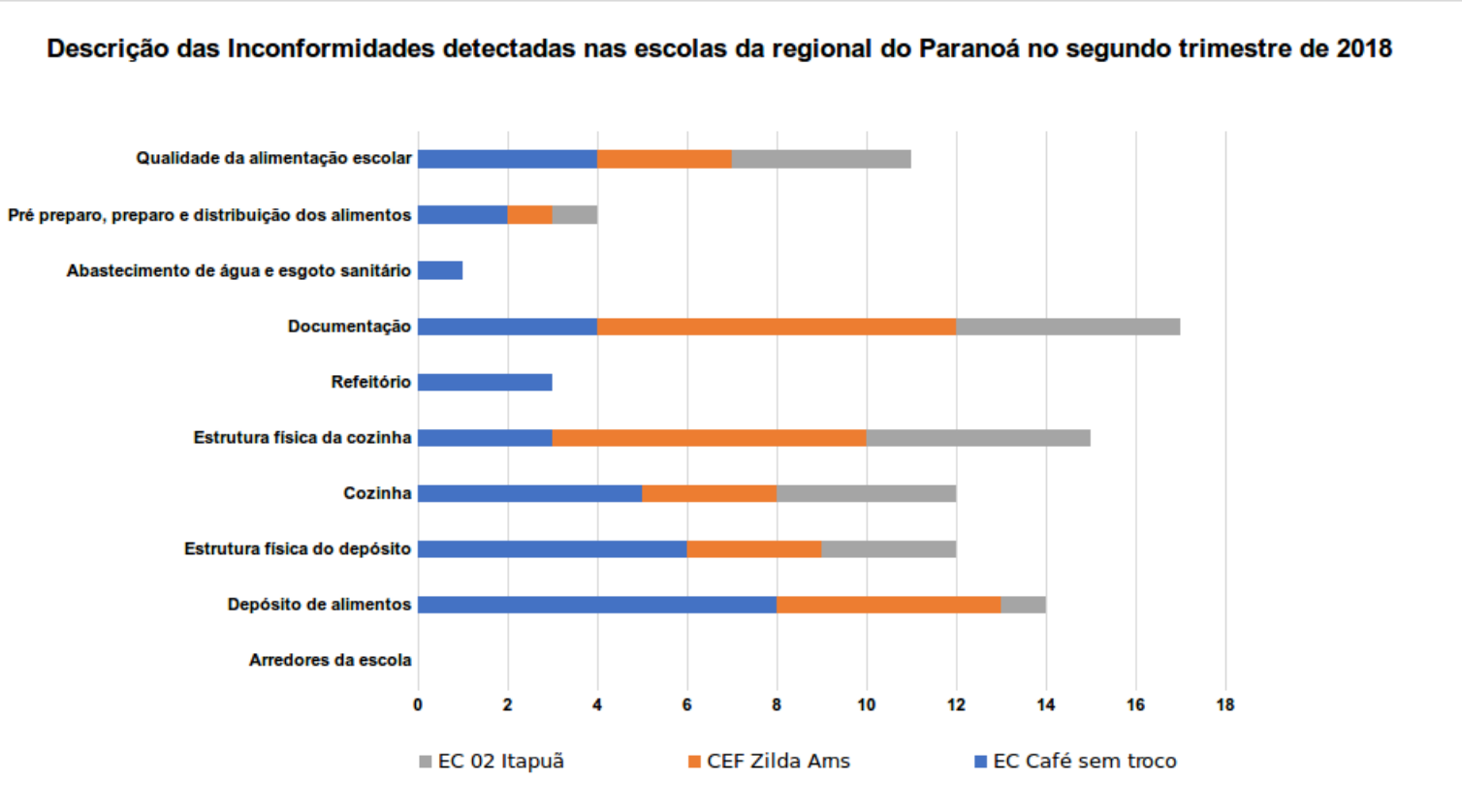
O abastecimento de água e esgoto sanitário não estão conectados à rede pública o que fere a determinação legal estabelecida na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA.

O descongelamento dos alimentos é feito à temperatura ambiente favorecendo as áreas superficiais dos alimentos a condições favoráveis de multiplicação microbiana.

Os cardápios não estavam expostos e não há ficha técnica das preparações.

Das visitas efetuadas nesse segundo trimestre, uma escola tem aluno com necessidades alimentares especiais, comprovada por laudo médico, e não tem o cardápio adaptado e a outra escola tem a ciência do aluno que necessita de alimentação diferenciada entretanto a família não apresentou o laudo médico.

4.2 Paranoá



Foram identificados alimentos desorganizados ou ainda dentro das embalagens secundárias, em contato com o chão, prateleiras encostadas nas paredes, falta de controle de entrada e saída de alimentos, ausência de termômetro nos freezeres para monitoramento de temperatura.

No depósito foi constatada a ausência de ralo sifonado com dispositivo de abre e fecha bem como ventilação inadequada.

As três escolas relataram que a cozinha não se apresenta no dimensionamento adequado para efetuar as operações de manipulação de alimentos.

Existiam matérias-primas e ingredientes os quais não foram utilizados em sua totalidade que não estavam adequadamente acondicionados e identificados com as informações referentes à designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

As escolas relataram quanto à insuficiência de equipamentos.

A estrutura física da cozinha também se apresenta carente de adequações tais como ampliação do ambiente, reparo no forro e ajuste no sistema de ventilação. Outra demanda

identificada foi quanto às porta e janelas as quais estão sem proteção da tela milimetrada e sem ajuste ao batente.

O lavatório de todas as escolas visitadas estavam sem sabonete e papel toalha para garantir a assepsia das mãos ao manusear ou de alguma forma ter contato com os materiais e alimentos do ambiente.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal e sanitário caso não estejam atualizados.

O abastecimento de água e esgoto sanitário não estão conectados à rede pública o que fere a determinação legal estabelecida na Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

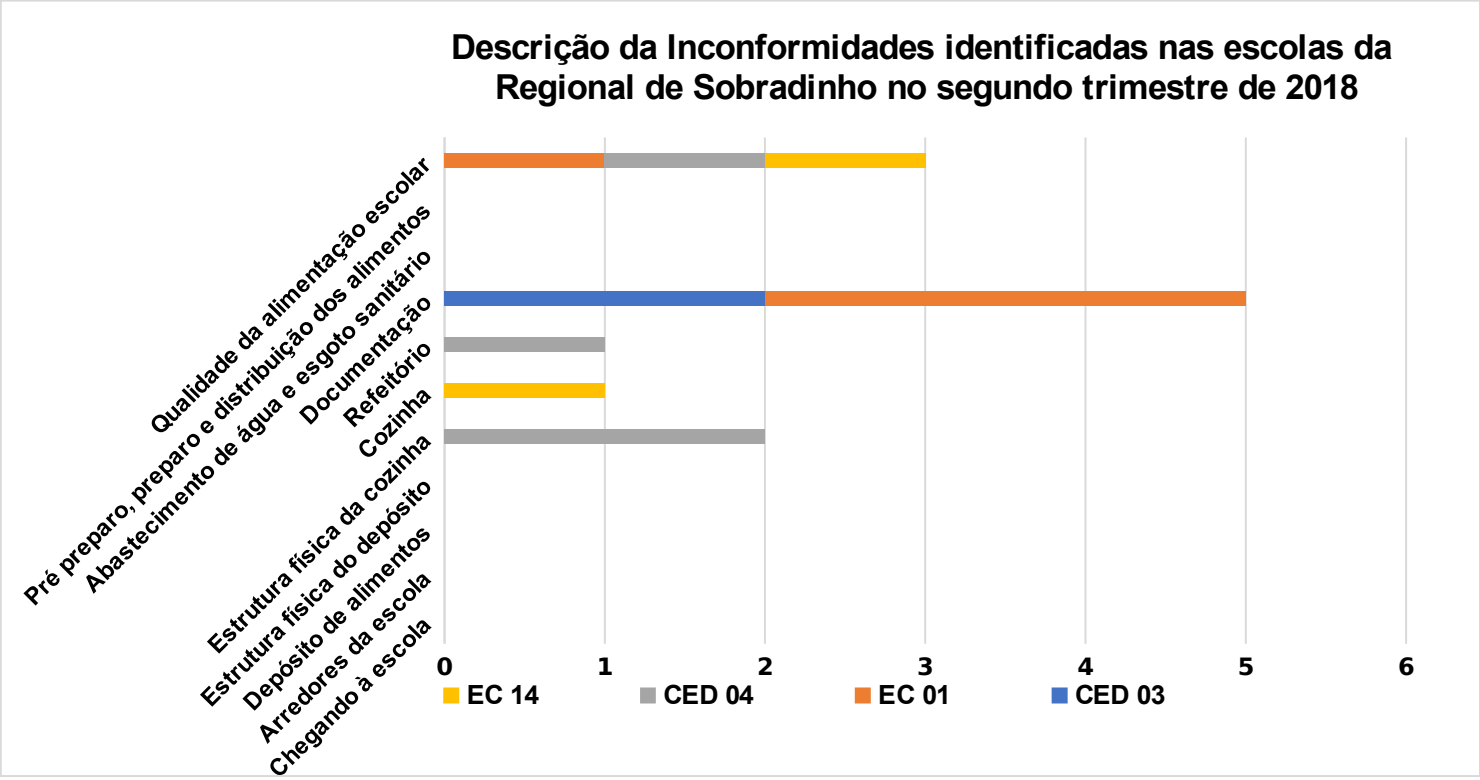
Durante o pré preparo, preparo e distribuição de alimentos foi constatado em uma escola a não utilização de solução clorada para desinfecção dos alimentos.

O descongelamento dos alimentos é feito à temperatura ambiente favorecendo as áreas superficiais dos alimentos a condições favoráveis de multiplicação microbiana.

Referente à qualidade da alimentação escolar, além de não ter a exposição dos cardápios não existe também a ficha técnica das preparações. Outra preocupação relatada durante as fiscalizações diz respeito a não elaboração dos cardápios baseados nas faixas etárias dos alunos.

Das visitas efetuadas nesse segundo trimestre, duas escolas têm alunos com necessidades alimentares especiais, entretanto a família não apresentou o laudo médico.

4.3 Sobradinho



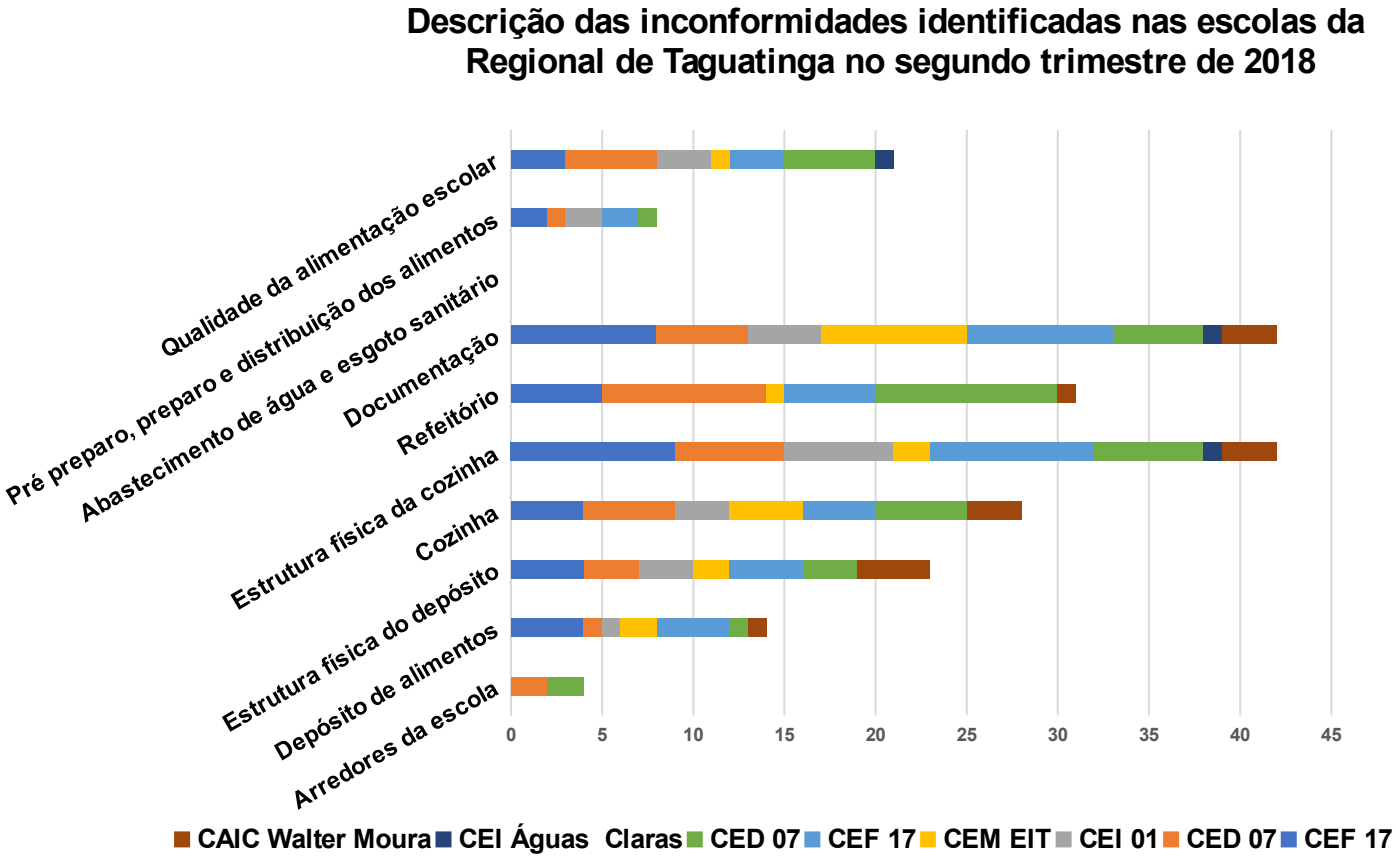
Foi constatada a ausência de termômetro nos freezeres para monitoramento de temperatura. Na ocasião foi relatado quanto à insuficiência de equipamentos.

Na estrutura física da cozinha as portas estão sem ajuste ao batente e sem tela milimétrica, permitindo o acesso de vetores e pragas urbanas.

Com relação à documentação, algumas escolas não apresentaram registros de rotina de higienização de utensílios, ambientes e equipamentos.

Em duas escolas, EC 01 e CED 04, as famílias não apresentaram o laudo médico das necessidades alimentares especiais dos alunos e em outra, EC 14, a família apresentou o laudo à escola, porém a escola não tinha solicitado o cardápio especial à Regional.

4.4 Taguatinga



Oito escolas foram visitadas nesse segundo trimestre de 2018 sendo que em 25% dessas foam identificados coletores de lixo destampados e sacos de lixos expostos. Em 50% das escoals os alimentos dentro do depósito estavam encostadas nas paredes, além de um menor percentual de inconformidades relacionadas aos alimentos em contato direto com o chão e falta de controle de entrada e saída de alimentos.

Na estrutura física do depósito foi constatada a ausência de ralo sifonado com dispositivo abre e fecha bem ventilação inadequada, além das janelas e portas inadequadas e em mau estado de conservação e sem telas de proteção. Em 25% das escolas as portas do depósito não possuem rodinho de proteção ajustado ao batente.

Outra não conformidade identificada está relacionada ao acondicionamento dos alimentos em embalagens abertas ou recipientes abertos sem informações quanto a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

As escolas relataram que a quantidade de equipamentos é insuficiente.

A estrutura física da cozinha de sete escolas está comprometida quanto ao estado de conservação das janelas e das portas e ventilação inadequada. Ausência de telas de proteção e falta de ajuste das portas ao batente (rodinhos), ausência de lavatório suprido de sabonete líquido e papel toalha e ralo sifonado e ralos com dispositivo que permite o fechamento.

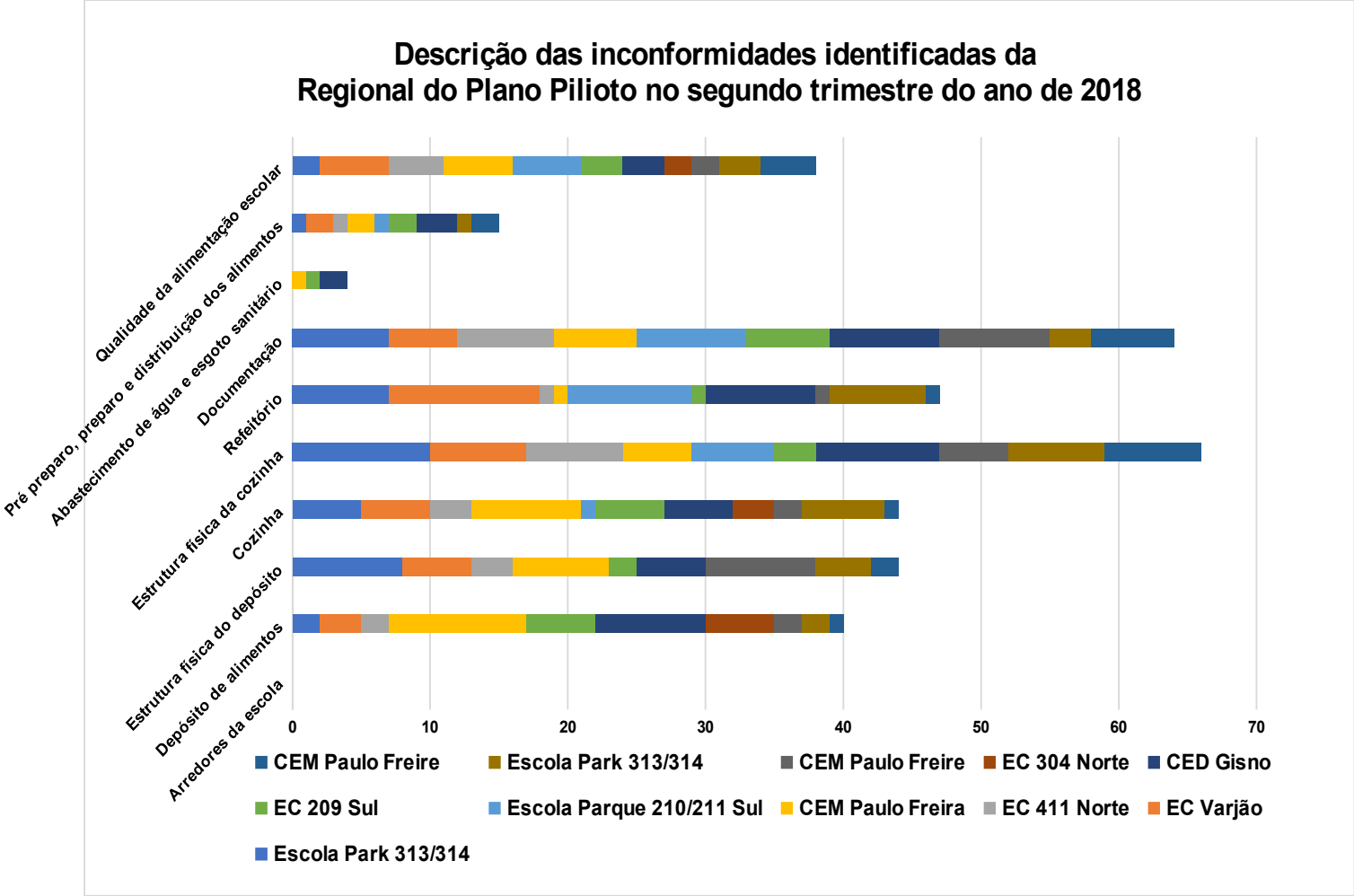
Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal e sanitário caso não estejam atualizados.

Quanto ao pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos verificou-se que poucas escolas utilizam o hipoclorito na desinfecção das frutas, legumes e verduras, além da falta de identificação e data de validade em alimentos já abertos.

Foi identificado em algumas escolas que o cardápio não estava exposto, ausência de ficha técnica das preparações e não elaboração dos cardápios conforme faixa etária.

Três escolas possuem alunos com necessidades alimentares específicas, porém as famílias não apresentaram o laudo médico e em outras duas as famílias apresentaram o laudo médico porém a escola não solicitou à Regional a adaptação dos cardápios.

4.5 Plano Piloto



No segundo trimestre foram 11 escolas visitadas no Plano Piloto as quais duas apresentaram inconformidades nos arredores da escola tais como sacos expostos fora dos coletores de lixo configurando a situação de lixo à céu aberto, animais próximos à escola sendo veículos de pragas e vetores urbanos.

No depósito de alimentos, duas escolas visitadas tinham em suas embalagens insetos (carinchos) além de alimentos desorganizados e em contato direto com o chão ou dentro de suas embalagens secundárias.

Em alguns depósitos foi encontrado alimentos encostados nas paredes, ausência de controle de entrada e saída de alimentos. Em uma das escolas as janelas e portas estavam inadequadas e sem telas de proteção.

Em algumas escolas, na estrutura física do depósito, foi constatada a ausência de ralo sifonado com dispositivo de abre e fecha e ventilação precária, o que prejudica o correto

armazenamento dos alimentos, além das janelas e portas em mau estado de conservação. As portas, em 55% das escolas estão sem ajuste ao batente (rodinho).

Foi constatado que o tamanho do depósito não é adequado às operações de armazenamento dos produtos em 36% das escolas visitadas.

Outra inconformidade identificada está relacionada ao acondicionamento dos alimentos em embalagens abertas ou recipientes abertos sem informações quanto a designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Algumas escolas relataram a insuficiência de equipamentos e utensílios que atendam às operações de manipulação dos alimentos.

O tamanho inadequado das cozinhas também foi observado na maioria das escolas.

A estrutura física da cozinha está comprometida quanto ao estado de conservação precário das janelas e das portas, ventilação, inadequação das janelas e das portas. Ausência de telas de proteção e falta de ajuste das portas ao batente (rodinhos), ausência de lavatório suprido de sabonete líquido e papel toalha, ralo sifonado e grelha com dispositivo que permite o fechamento.

Foi observado em algumas escolas instalações elétricas inadequadas.

Das escolas visitadas 45% não possuem refeitório.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal e sanitário caso não estejam atualizados.

O abastecimento de água e esgoto sanitário apresenta, em 9% dos estabelecimentos visitados, reservatório de água em mau estado de conservação e 27% com fossas e esgotos não conectados à rede pública.

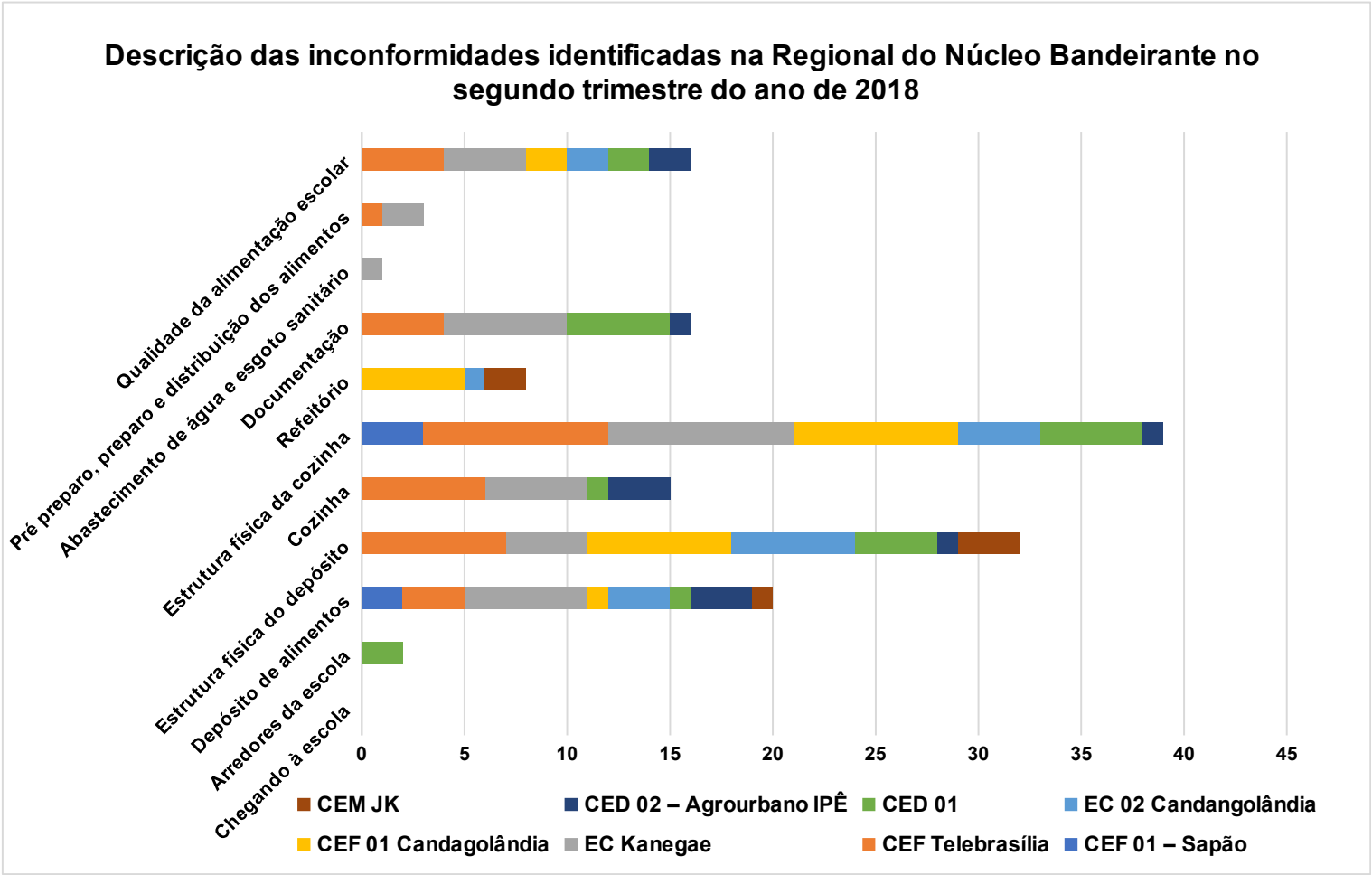
O pré preparo, preparo e distribuição de alimentos estão comprometidos em 64% dos estabelecimentos de ensino visitados. As inconformidades mais recorrentes são: não identificação de alimentos abertos e sem a designação do nome do produto e data de validade e 55% das escolas não utilizam água clorada na desinfecção das frutas, legumes e verduras.

Por último vale ressaltar que o descongelamento dos alimentos, em duas escolas, é feito à temperatura ambiente, favorecendo as áreas superficiais dos alimentos a condições favoráveis de multiplicação microbiana.

A qualidade da alimentação escolar está comprometida em virtude de algumas inconformidades tais como a ausência de ficha técnica dos cardápios bem como a sua respectiva exposição para consulta. Outro problema está associado à elaboração do cardápio sem considerar a faixa etária dos alunos.

Uma escola relatou que não tem conhecimento do disposto na Portaria nº 35 de 19/02/2016 e do disposto no Decreto nº 37.349, de 18/05/2016 que trata dos procedimentos a serem adotados pela escola quando da matrícula de alunos com necessidades alimentares específicas e da possibilidade de aquisição de alimentos utilizando-se a verba do PDAF.

Em 9% dos estabelecimentos de ensino foi constatado o não recebimento dos cardápios adaptados para alunos com necessidades alimentares específicas, e em outra situação a família apresentou o laudo à escola mas essa não solicitou o cardápio especial à respectiva regional. Em 64% das escolas, o estabelecimento de ensino têm ciência de alunos com necessidades alimentares especiais porém a família não apresentou o laudo médico.



4.6 Núcleo Bandeirante Nos arredores de uma das escolas visitadas foram identificados coletores de lixo destampados e objetos em desuso abandonados.

Quatro escolas apresentaram alimentos nas embalagens secundárias e alimentos encostados nas paredes. Em duas escolas os alimentos estavam desorganizados no depósito.

A estrutura física do depósito de 7 escolas apresentou inconformidades, na sua maioria, quanto a inadequação do tamanho do depósito, local abafado, ausência de ajuste ao seu batente (rodinho) e ausência da tela milimétrica.

Uma das escolas apresenta a cozinha pequena, precisando de regorma de ampliação. Foi identificadas embalagens abertas sem designação do produto e data de validade além da quantidade insuficiente de utensílios.

Na estrutura física da cozinha de algumas escolas foram identificadas inconformidades referentes à ventilação inadequada, inadequação das janelas, ausência de telas de milimétricas, portas inadequadas e sem ajuste ao batente (rodinho). Em duas escolas foi constatada a iluminação deficiente e lavatórios sem sabonete líquido e papel toalha.

Em 38% das escolas visitadas verificou-se a ausência de ralo sifonado e grelhas com sistema abre e fecha na cozinha.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal e sanitário caso não estejam atualizados.

O pré preparo, preparo e distribuição de alimentos estão comprometidos em dois dos estabelecimentos de ensino visitados quanto a não identificação de alimentos abertos sem a designação do nome do produto e data de validade e uma com a não utilização da água clorada na desinfecção das frutas, legumes e verduras.

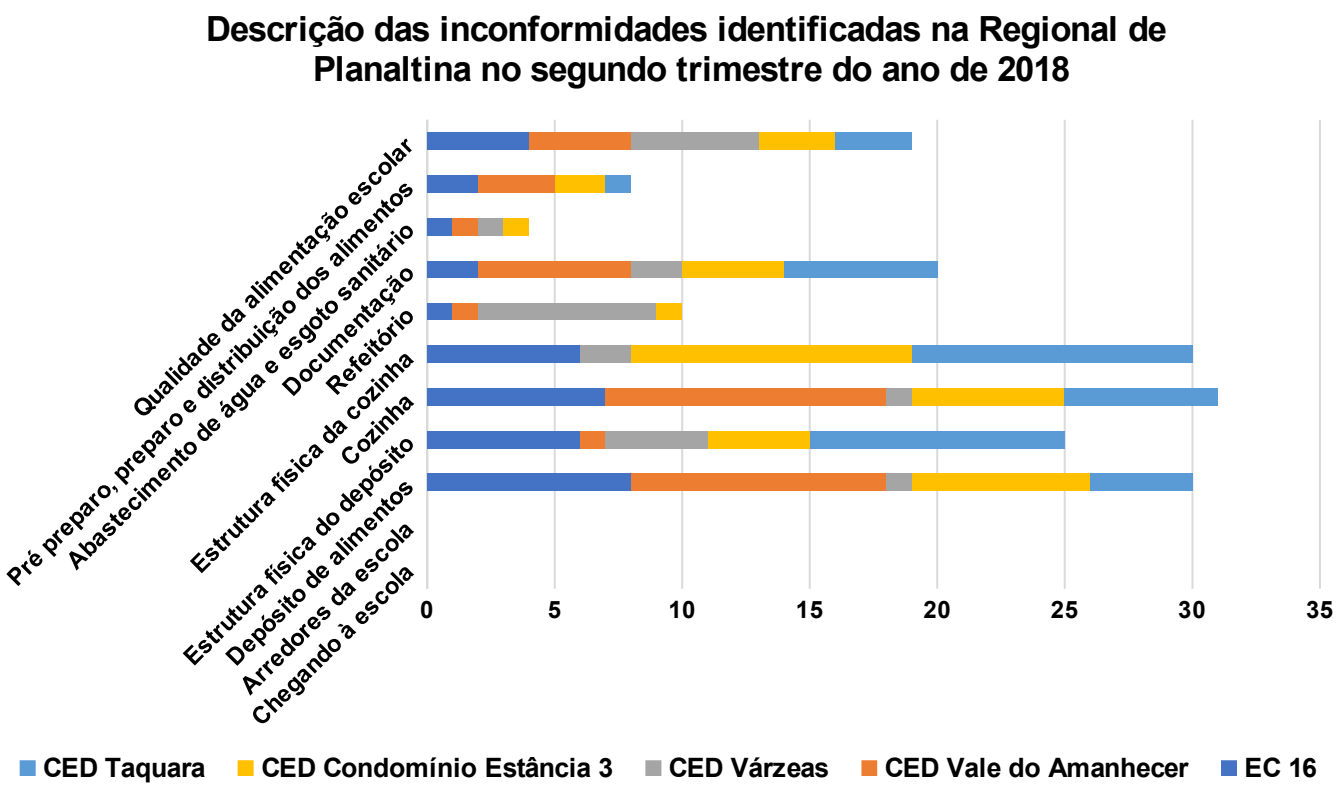
Seis escolas não possuíam os cardápios afixados para visualização dos alunos, não possuíam fichas técnicas das preparações e os cardápios não foram elaborados de acordo com a faixa etária dos alunos.

Uma escola relatou que não tem conhecimento do disposto na Portaria nº 35 de 19/02/2016 e do disposto no Decreto nº 37.349, de 18/05/2016 que tratam dos procedimentos a serem adotados pela escola quando da matrícula de alunos com necessidades alimentares específicas e da possibilidade de aquisição de alimentos utilizando-se a verba do PDAF.

Em 13% das escolas foi constatada a necessidade de atenção nutricional comprovada através de laudo médico e a escola não solicitou o cardápio especial à Regional.

O Conselho identificou nas visitas de fiscalização a existência de Procedimentos Operacionais Padrão - POP's afixados nas paredes das cozinhas e tomou conhecimento da realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional - EAN produzidas pela nutricionista da Regional.

4.7. Planaltina



Referente ao depósito de alimentos foi identificado alimentos desorganizados em 40% da escolas visitadas e 60% dessas apresentaram alimentos em contato com o chão, embalagens abertas, falta de controle de entrada e saída de alimentos, alimentos dentro da embalagens secundárias.

80% das escolas visitadas estavam com os alimentos encostadas nas paredes.

Na estrutura física do depósito 40% das escolas visitadas não apresentaram ajustes ao batente (rodinho), 60% estavam com as portas inadequadas dificultando a higienização.

Em 80% das escolas foram constadas inconformidades relacionadas ao tamanho do depósito e comprometimento da ventilação do ambiente.

Em todas as escolas visitadas não foi identificado, nas cozinhas, o ralo sifonado com sistema abre fecha.

Em 60% das fiscalizações foi constatado que o tamanho da cozinha não era adequado e a quantidade de utensílios insuficiente para os procedimentos de manipulação de alimentos.

Em 80% das escolas foram visualizadas embalagens abertas e sem identificação do produto.

Das cinco escolas visitadas, apenas 2 possuem refeitório.

As pendências referentes à questão documental mais frequentes foram as relacionadas à ausência de registros de capacitação ou treinamento dos manipuladores e ao registro de limpeza da caixa d'água.

Apenas um dos estabelecimentos de ensino apresentou o reservatório em mau estado de conservação.

Os cardápios não estavam expostos em nenhuma escola visitada e não havia ficha técnica das preparações. Além disso os cardápios não estão sendo elaborados de acordo com a faixa etária dos alunos.

Em uma escola foi comprovada a necessidade alimentar especial porém não foi solicitado o cardápio especial à Regional.

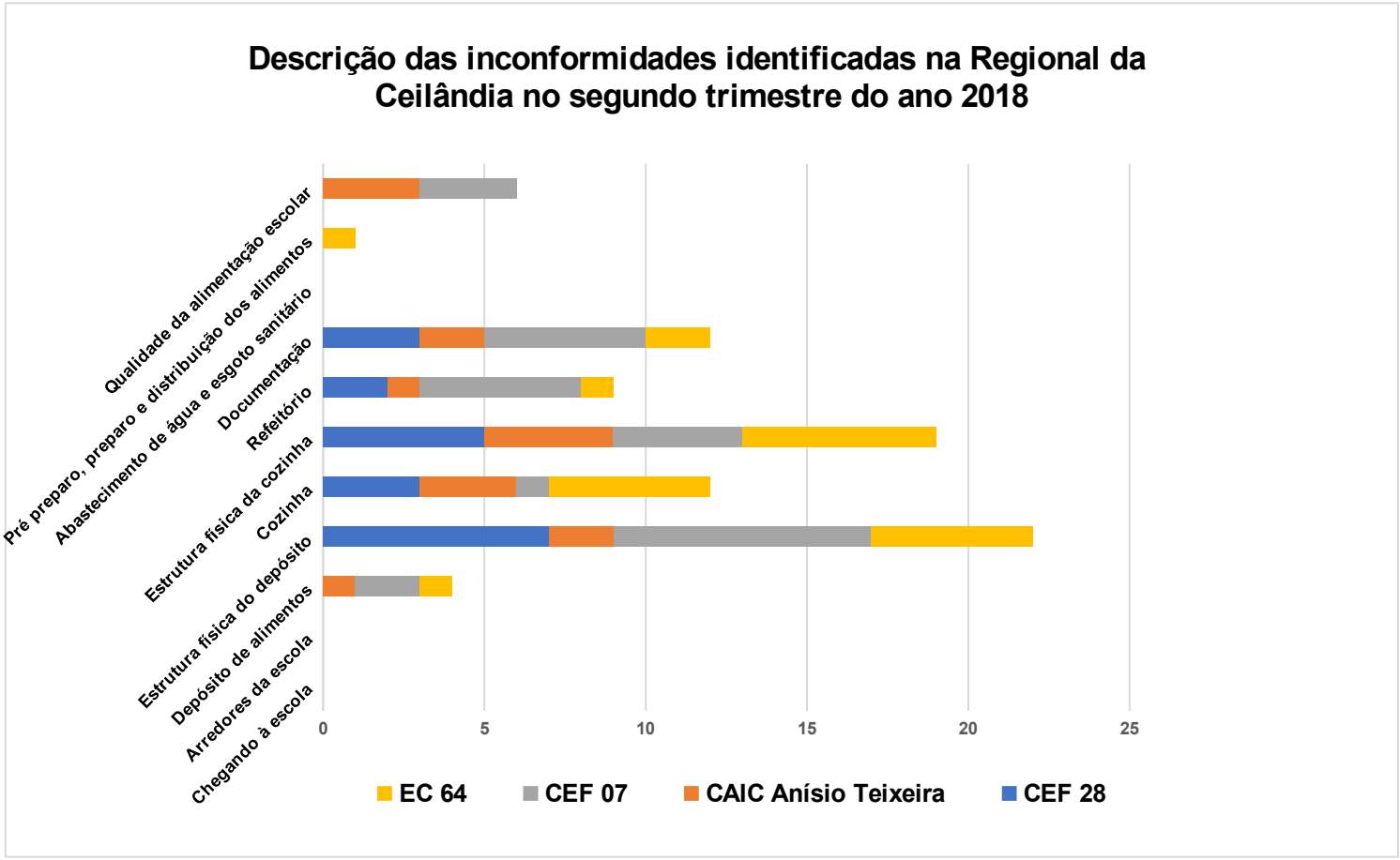
O depósito de alimentos das escolas visitadas apresentaram inconformidades relacionadas à alimentos que ainda se encontravam nas suas embalagens secundárias, prateleiras encostadas nas paredes.

50% das escolas visitadas apresentam o depósito pequeno, não tem um sistema de ventilação capaz de garantir qualidade no armazenamento e conforto térmico, as janelas são inadequadas e sem telas milimetradas, as portas estão sem o ajuste ao batente (rodinho).

Algumas escolas relataram que a quantidade de equipamentos é insuficiente para as operações de armazenamento.

75% das escolas relataram que o tamanho da cozinha não é adequado e o local é abafado.

4.8 Ceilândia



Em 75% dos estabelecimentos as janelas estavam sem tela de proteção e em 50% das escolas o tamanho do depósito é pequeno, além da ventilação e circulação de ar serem inadequadas e incapazes de garantir conforto térmico.

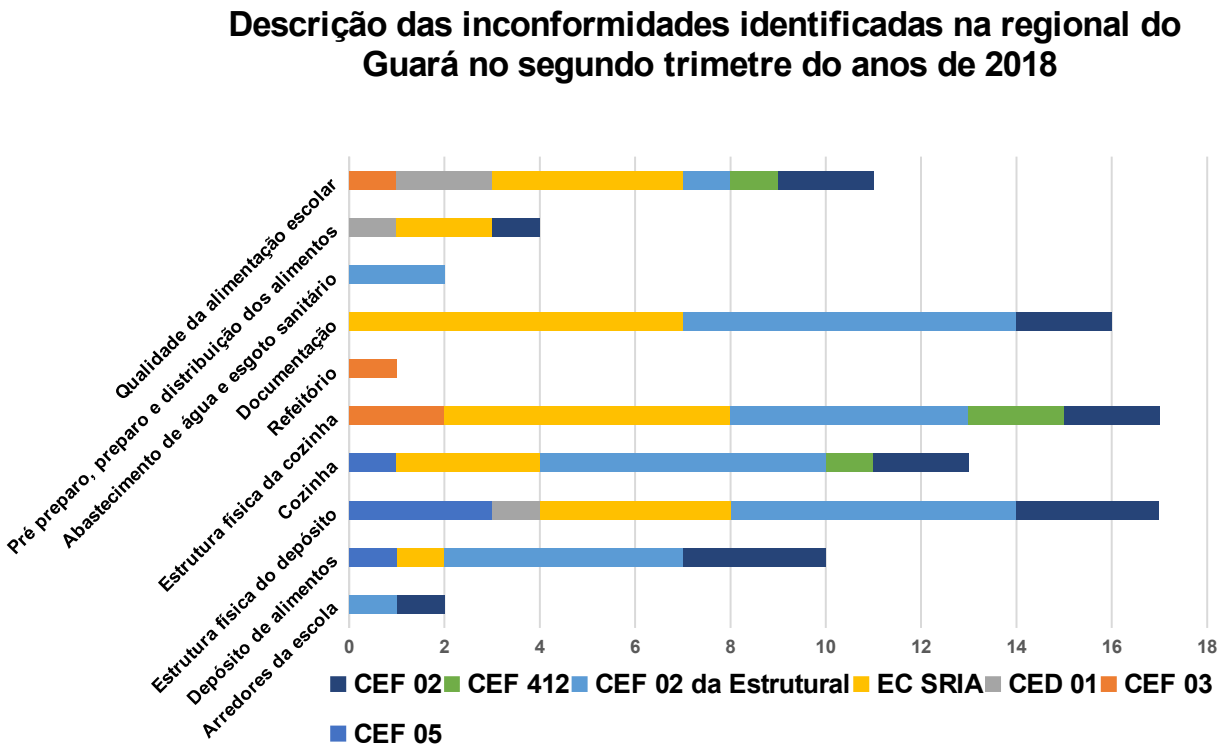
Na cozinha, 100% dos estabelecimentos de ensino tinham deficiência na quantidade de utensílios e em 50% desses o tamanho e a ventilação da cozinha era inadequado, as portas não tinham rodinho e tela milimétrica e apresentaram instalações elétricas inadequadas.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal caso não estejam atualizados e em plena concordância como o respectivo diploma legal.

Em duas escolas não havia a exposição dos cardápios.

Há um caso em que a escola tem ciência de alunos com necessidades alimentares especiais e a família não apresentou o laudo médico.

4.9. Guará



A estrutura física do depósito foi inspecionada e na ocasião o tamanho não era suficiente em duas escolas e outras inconformidades tais como deficiência na ventilação, inadequação das janelas e das portas, ausência de tela milimetrada, ausência de ralo sifonado com sistema abre e fecha, portas sem ajuste ao batente (rodinho).

Foi identificado em algumas escolas embalagens abertas sem identificação de nome e data de validade do(s) produto(s) e quantidade insuficiente de equipamentos e utensílios. Na estrutura física da cozinha em três escolas o local se apresentou deficiente quanto à ventilação, janelas sem tela de proteção e portas sem ajuste ao batente (rodinho).

Em uma escola, o refeitório não tinha forro.

Um problema que deve ser tratado com mais cuidado é quanto ao grande número de inconformidades associadas à falta de comprovação documental de certos procedimentos os quais existem comprometimento legal caso não estejam atualizados e em plena concordância como o respectivo diploma legal.

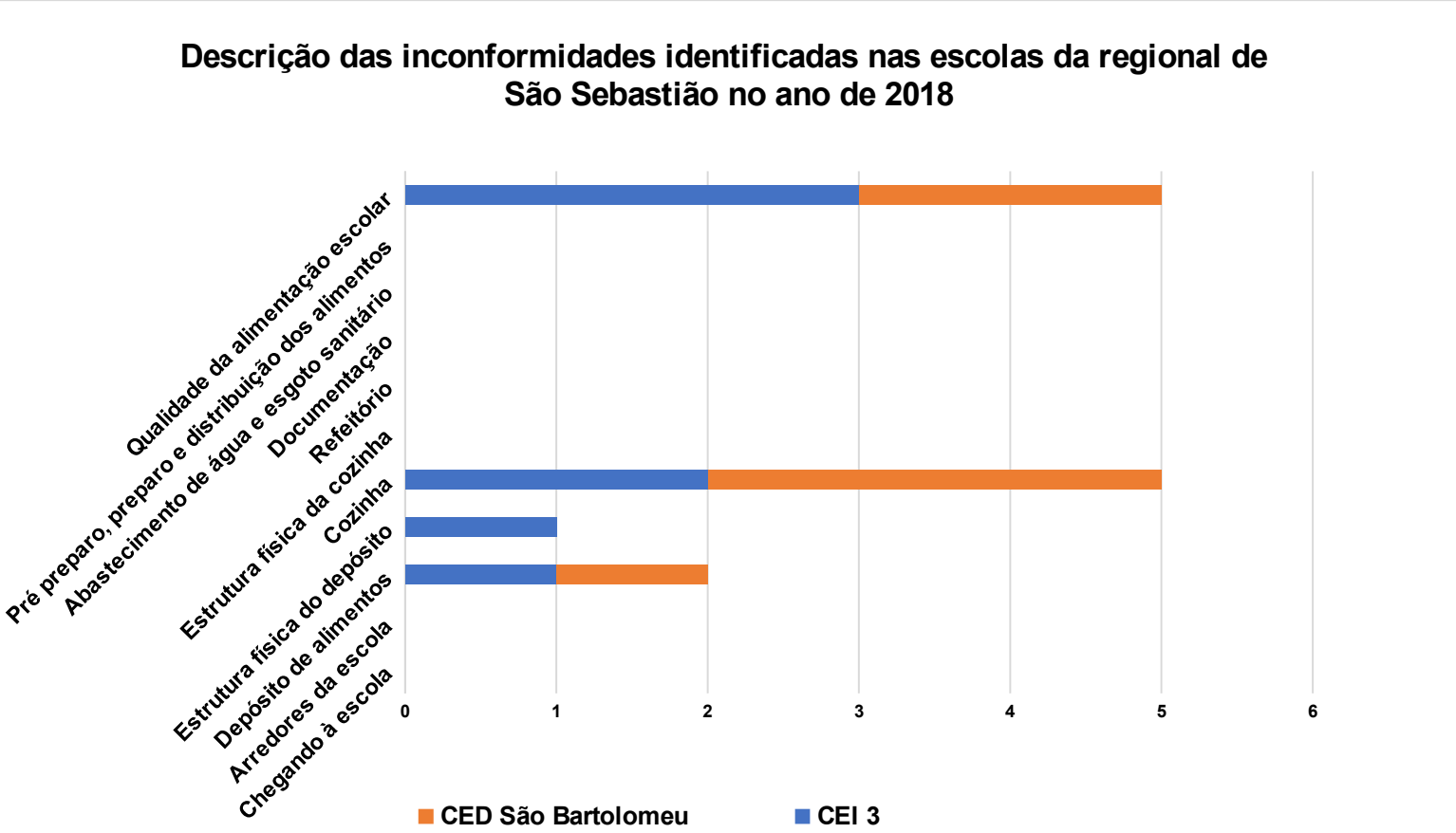
Quanto ao abastecimento de água e esgoto sanitário, em uma das escolas, o reservatório de água está tem mau estado de conservação além das fossas e esgotos não estarem conectados à rede pública.

No pré preparo, preparo e distribuição de alimentos, duas escolas estavam procedendo o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente favorecendo às áreas superficiais dos alimentos à condições favoráveis de multiplicação microbiana.

Em algumas escolas os cardápios não estavam expostos, não há elaboração de cardápio por faixa etária dos alunos, além de não existir ficha técnica das preparações.

Três escolas informaram ter ciência de alunos com necessidades alimentares especiais mas a família não apresentou o laudo médico.

4.10 São Sebastião



4

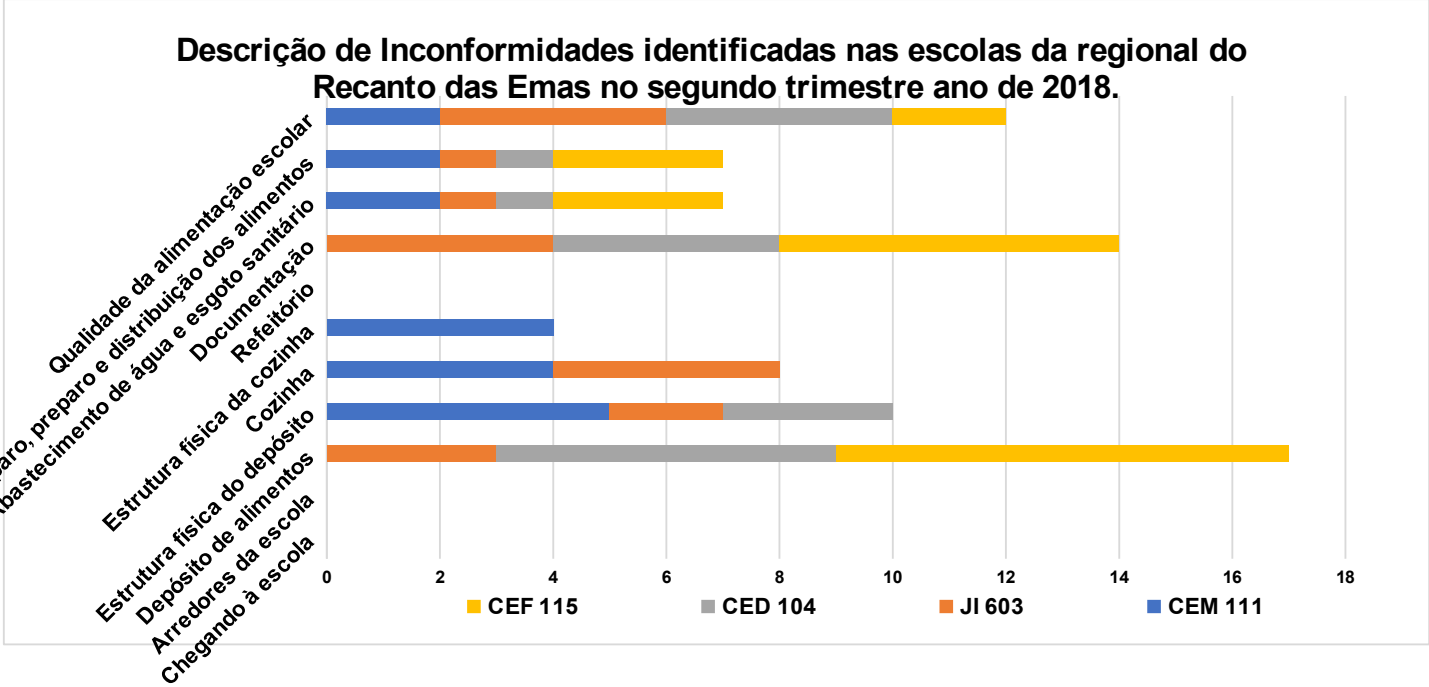
O depósito de alimentos de uma escola estava com as prateleiras encostadas na parede.

Em uma escola foi identificado alimentos com embalagens abertas e com alimentos expostos sem identificação da data de validade.

Visualizado também a insuficiência de utensílios dificultando às operações de manipulação. Referente a qualidade na alimentação escolar foi verificada a não exposição dos cardápios em uma

das escolas e nas duas escolas visitadas não havia ficha técnica das preparações e tampouco elaboração de cardápios de acordo com a faixa etária dos alunos.

4.11. Recanto da Emas



Em duas escolas foram encontrados insetos dentro das embalagens e prateleiras encostadas nas paredes em desobediência à distância mínima exigida na legislação.

Na estrutura física do depósito três escolas estavam com mau dimensionado do tamanho do espaço e comprometimento da ventilação do ambiente.

Em 75% das escolas a porta estava inadequada dificultando as operações de limpeza e desinfecção além da quantidade de utensílios ser deficitária para a demanda existente.

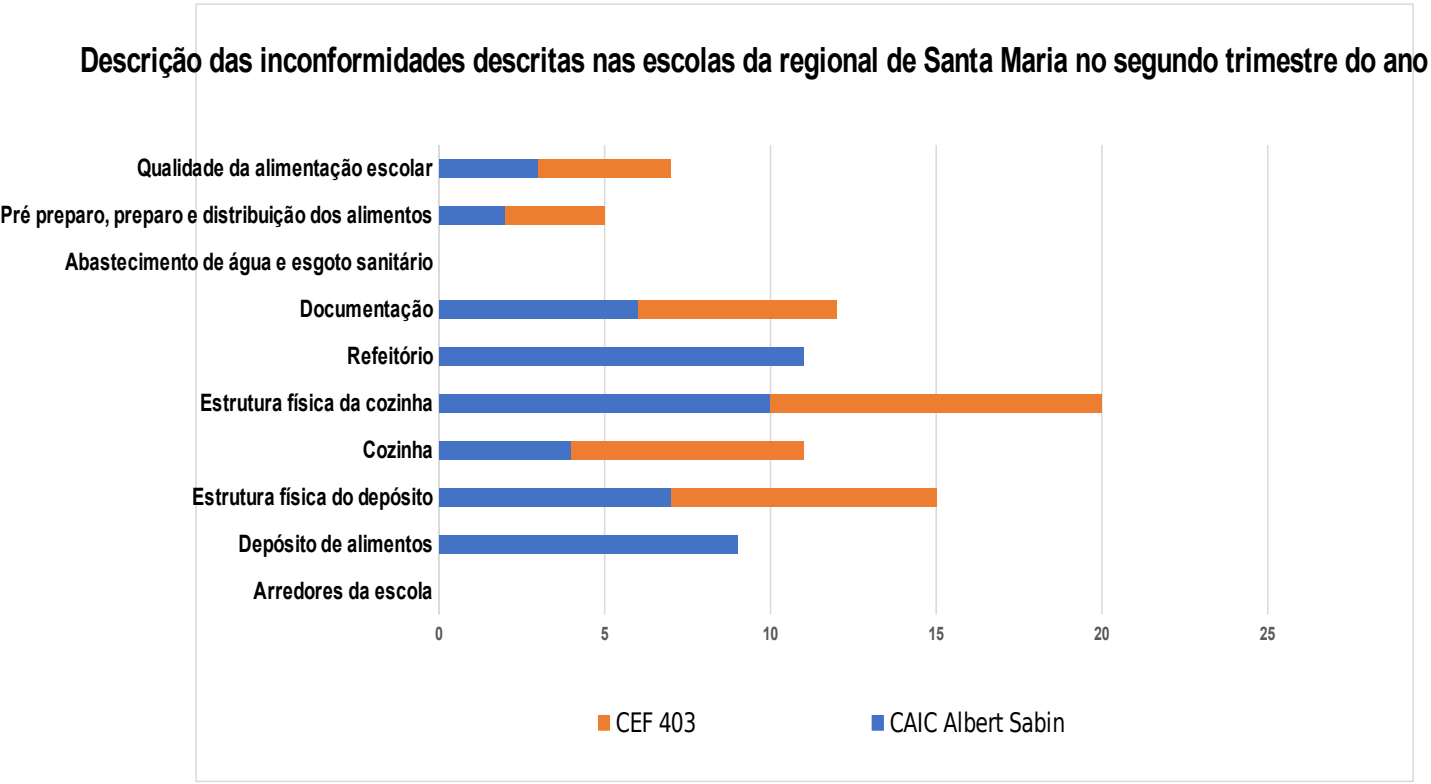
Na estrutura física da cozinha em duas das escolas visitadas o local tinha comprometimento da ventilação e a pia estava desprovida de sabonete e papel toalha para lavar as mãos.

A questão documental, mais uma vez se destaca, com pendências quanto ao registro de limpeza da caixa d'água, reservatório de água subterrânea, caixa de gordura e controle de pragas.

Referente ao pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos, 75% das escolas descongelam os alimentos à temperatura ambiente. Nesse mesmo percentual, foram encontrados alimentos abertos e sem identificação de data de validade.

Os cardápios não estavam expostos em nenhuma das escolas visitadas.

4.12. Santa Maria



Em 50% das escolas visitadas o depósito de alimentos estava desorganizado, os alimentos estavam em contato com o chão, alimentos dentro de embalagens secundárias ou embalagens já abertas e sem identificação da data de validade, alimentos encostados nas paredes e falta de controle de entrada e saída de alimentos.

Quanto à estrutura física do depósito, o local se apresentava abafado, com o telhado sem forro, paredes de difícil higienização além da ausência de ralo sifonado com sistema abre e fecha em todas as escolas fiscalizadas.

Uma escola apresentou mau dimensionado da cozinha, ambiente abafado, as janelas e portas eram inadequadas e esta se apresentava sem o ajuste ao batente(rodinho) e telas milimétricas, além de uma iluminação deficiente.

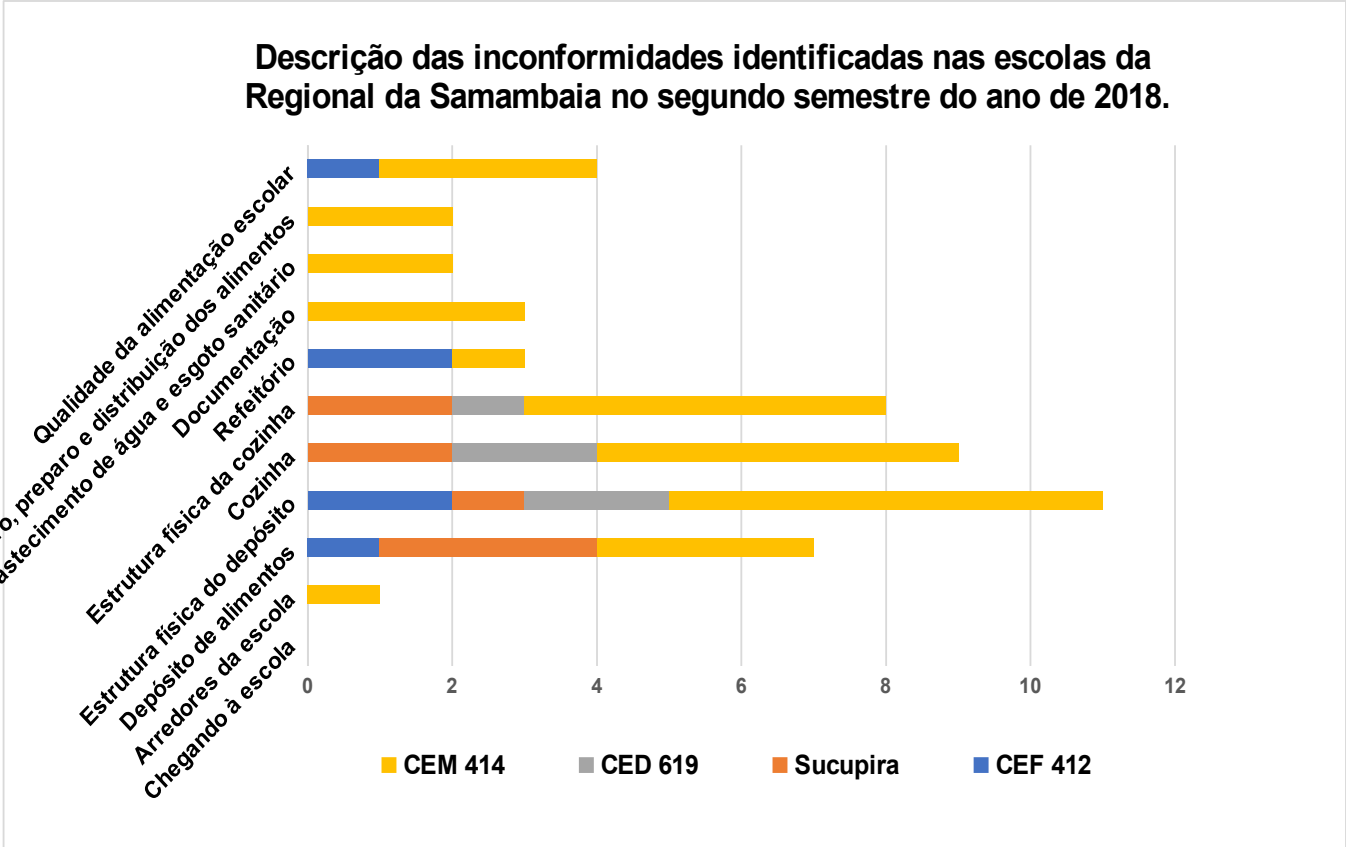
Apenas uma das escolas possui refeitório e se apresenta com a pia sem sabonete, telhado desprovido de forro, lixeiras destampadas.

A documentação está pendente em todas as escolas visitadas quanto a higienização de ambientes, limpeza de caixa d'água, reservatório de água subterrâneo, limpeza da caixa de gordura, controle de pragas.

Quanto ao pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos, em ambas escolas os alimentos estão sendo descongelados à temperatura ambiente.

A qualidade da alimentação escolar está comprometida pela ausência da ficha técnica das preparações, além da elaboração dos cardápios não considerando a faixa etária dos alunos.

4.13. Samambaia



A estrutura física do depósito, em todas as escolas visitadas, não havia ajuste ao batente (rodinho). Na cozinha, em duas das escolas visitadas, o dimensionamento do local não era adequado à demanda, havia alimentos abertos sem identificalção da data de validade e a quantidade de equipamentos não é suficiente.

Na estrutura física da cozinha, em 75% dos estabelecimentos não havia ajuste ao batente (rodinhos). Quanto à parte documental em uma das escolas o registro de limpeza de caixa d'água, limpeza da caixa de gordura e registro de controle de pragas não foram apresentados.

Uma escola informou que o descongelamento é realizado à temperatura ambiente.

5. Acompanhamento

5.1 Ofícios encaminhados

Ao longo do 2º trimestre o Conselho acompanhou a gestão do Programa de Alimentação Escolar e enviou os questionamento relacionados abaixo:

Nº	Assunto	Processo SEI
18	Solicitação para que os termos de referência sejam submetidos ao CAE, para conhecimento e análise antes da publicação do edital.	59791/2018-23
19	Atraso nas entregas de perecíveis da Agricultura Familiar para escolas da Regional de Ensino de Ceilândia	60000/2018-16
20	Atraso do envio da Prestação de Contas do CEF 115 Recanto das Emas	60177/2018-12
21	Solicitação da relação dos alunos que possuem necessidades alimentares específicas e os cardápios adaptados pela equipe técnica de todas as Regionais de Ensino	49080/2018-41 60233/2018-19
22	Ausência de touca para os manipuladores de alimentos da EC 16 de Planaltina	72650/2018-04
23	Solicitação da quantidade de alimentos não perecíveis entregues nas escolas para consumo na 3ª distribuição de 2018	73794/2018-70
24	Tendo em vista o baixo investimento do Governo de Brasília na Alimentação Escolar quando comparado à PLOA/2018 o Conselho fez os seguintes questionamentos à EEx: 1) Os empenhos já emitidos garantem a oferta da alimentação escolar até qual período do ano letivo? 2) Até o momento, foi necessário reduzir per capitas ou outro tipo de ajuste nos cardápios em decorrência do orçamento disponibilizado pelo Governo de Brasília? 3) Qual o custo médio dos cardápios ideais por modalidade de atendimento? 4) Existe previsão para solicitação de suplementação orçamentária? Se sim, em qual período do ano a solicitação será realizada?	74923/2018-47
25	Alimentos perecíveis entregues na 1ª distribuição/2018	75966/2018-40
26	Solicitação de informações quanto a possibilidade da SEEDF adaptar os espaços anteriormente ocupados pelos cantineiros às cozinhas e depósitos de alimentos, objetivando melhorar as condições de operacionalização do Programa de Alimentação Escolar	82232/2018-17
27	Solicitação da relação das escolas que necessitam de reforma de ampliação das cozinhas e dos depósitos de alimentos destinados à alimentação escolar.	82291/2018-95
28	Informações quanto à regularização da oferta de carne vermelha *in natura*	82342/2018-89

5.2 Educação Alimentar e Nutricional

Em obediência à Diretriz do PNAE disposta no art. 2ª, II, e ao objetivo do PNAE disposto no art. 3º da Resolução nº 26/2013, "*in verbis":*

> *Art. 2º São diretrizes da Alimentação Escolar:*
>
> *II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;*
>
> *Art. 3º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.*

O Conselho tem conhecimento das ações de educação alimentar e nutricional executadas pela EEx. Nos meses de abril, maio e junho foram realizadas ações de EAN com alunos da educação infantil e do ensino fundamental e o projeto Chef e Nutri na Escola aconteceu nas Regionais de Ensino de Samambaia e Santa Maria.

6. Demais ações do Conselho de Alimentação Escolar

Foram realizadas até o mês de junho 10 (dez) reuniões do Conselho, sendo 6 reuniões ordinárias (janeiro, fevereiro, março, abril, maio e junho); 2 (duas) reuniões com o FNDE para tratar de assuntos referentes ao Monitoramento do órgão no PNAE do Distrito Federal; 1 (uma) reunião com o Sr. Secretário de Educação para apresentação do Relatório de Atividades do 1º trimestre/2018 e 1 (uma) reunião com a Diretoria de Alimentação Escolar para tratar do planejamento dos testes de aceitabilidade. As atas das reuniões estão dispostas no link http://www.educacao.df.gov.br/reunioes-cae/

O Conselho participou da análise de amostra de gêneros alimentícios a serem adquiridos pela Entidade Executora. No trimestre foram analisados os produtos:

O CAE/DF recebeu a visita do Conselho de Alimentação Escolar de Tocantins no mês de maio para troca de experiências, participação de reunião ordinária do Conselho, reunião com o Subsecretário de Educação e visita em escolas da rede pública de ensino do Distrito Federal.

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE realizou, no período de 16 de abril a 11 de maio, trabalho de monitoramento do PNAE no Distrito Federal. O Conselho acompanhou as visitas do órgão às escolas e empresa responsável pelo armazenamento dos alimentos não perecíveis.

O Conselho participou do 5º Encontro dos Centros Colaborados de Alimentação e Nutrição Escolar, promovido pelo FNDE, no dia 22/06/2018.

O Conselho participou também do "Encontro do Conselho de Alimentação Escolar" promovido pelo Conselho de Alimentação Escolar de Formosa - GO e pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte da cidade de Formosa Goiás.

É o relatório

THIAGO FERREIRA DIAS

Presidente

Conselho de Alimentação Escolar do Distrito Federal

CPF: 005.687.571-14