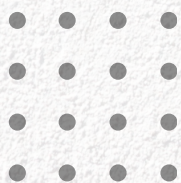


Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal

Dados de Execução

2022 - 2023



PAE-DF

ATENDIMENTO

674

Escolas Públicas

396.067

Mil alunos
atendidos por dia

83.478.770

Milhões de
refeições por ano

7.589.000

Milhões de
refeições
ofertadas em
média por mês

Sendo:



13.452.761,45

Milhões Kg

Alimentos Perecíveis
distribuídos

5.792.550,73

Milhões Kg

Alimentos
Não-Perecíveis
distribuídos

2022

PAE-DF

INVESTIMENTO FINANCEIRO NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ⇒ LOA

R\$ 60.056.661,61

Recurso
Distrital

R\$ 34.964.018,00

Recurso
Federal

R\$ 95.020.679,61

Orçamento
Total

Pagamentos para Agricultura Familiar

R\$ 14.184.902,10

Milhões

17 Contratos firmados

40,57% do recurso federal utilizado com a compra de gêneros da Agricultura Familiar

PAE-DF

ATENDIMENTO

680

Escolas Públicas

400.370

Mil alunos atendidos
por dia

97.659.025

Milhões de refeições
por ano

8.878.093

Milhões de refeições
ofertadas em média
por mês

Sendo:



12.202.533,8

Milhões de Kg
Alimentos Perecíveis
distribuídos

5.172.660,88

Milhões de Kg
Alimentos
Não-Perecíveis distribuídos

2023

PAE-DF

INVESTIMENTO FINANCEIRO NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ⇒ LOA

R\$ 59.118.435,00

Recurso Distrital

R\$ 34.482.068,00

Recurso Federal

R\$ 93.600.503,00

Orçamento Total

Pagamentos para Agricultura Familiar
até 13 de dezembro de 2023

Com recurso Federal

R\$ 12.649.525,37

Com recurso Distrital

R\$ 7.098.991,78

TOTAL

R\$ 19.748.517,15

20 Contratos firmados

36,6% do recurso federal utilizado com a compra de gêneros da Agricultura Familiar

ITENS ADQUIRIDOS

Os cardápios do PAE-DF, ao longo de 2023, foram compostos por **70 gêneros alimentícios** não perecíveis e perecíveis.

Alimentos Não-Perecíveis

Item	Total	Valor Unitário (kg)
Açúcar	310.000	3,23
Amido de milho	37.700	5,88
Arroz Parbolizado	308.640	3,57
Arroz Polido	864.574	3,64
Atum	6.000	31,28
Biscoito Amanteigado	94.407	8,7
Biscoito Rosquinha	82.000	9,9
Cacau em pó	10.000	28,74
Canjica	182.990	7,49
Peito de frango <i>pouch</i>	50.000	26,95
Colorau/Colorífico	7.000	9,07
Cúrcuma em pó/Açafrão da Terra	4.000	21,29
Extrato de tomate	71.537	5,5
Farinha de Mandioca	68.000	5,59
Farinha de milho flocada	653.000	2,3
Feijão carioca	208.000	8,14
Feijão preto	44.790	5,87
Leite em pó Integral	425.000	31,8
Macarrão Padre Nosso	166.190	5,9
Óleo	65.268	10,66
Sal	20.486	1,8
TOTAL	3.679.582	237,3

Total de 21 itens

ITENS ADQUIRIDOS

Alimentos Perecíveis

Proteínas de origem animal

- Peito de frango congelado
- Coxa e sobrecoxa de frango congelada
- Filé de tilápia
- Carne suína - Paleta
- Carne bovina - Acém
- Ovo de galinha
- Queijo Muçarela
- Manteiga

Total de 08 tipos

ITENS ADQUIRIDOS

Alimentos Perecíveis

Temperos Naturais

- Alho
- Açafrão
- Cebola
- Cebolinha
- Coentro
- Colorau
- Hortelã
- Manjericão
- Pimentão
- Salsa

Total de 10 itens

ITENS ADQUIRIDOS

Alimentos Perecíveis

Hortaliças

- Abóbora
- Abobrinha
- Acelga
- Alface
- Batata doce
- Batata inglesa
- Beterraba
- Brócolis
- Cenoura
- Chuchu
- Couve
- Espinafre
- Inhame
- Milho verde
- Pepino
- Repolho
- Tomate
- Vagem

Total de 19 itens

ITENS ADQUIRIDOS

Alimentos Perecíveis

Frutas

- Abacate
- Abacaxi
- Banana
- Goiaba
- Limão
- Maçã
- Mamão
- Maracujá
- Melancia
- Melão
- Morango
- Tangerina

Total de 12 itens

PAE-DF

ITENS ADQUIRIDOS

Alimentos Perecíveis

Edital PNAE nº 02/2023

Orgânicos: Projeto Piloto

REGIONAIS	Nº ESCOLAS	2023	Nº AF	QUANTIDADE (kg)
Guará	28	R\$ 1.418.508,58	35	180.496
São Sebastião	25	R\$ 1.861.689,53	47	236.956
TOTAL	53	R\$ 3.280.198,11	82	417.452

46.249 mil alunos atendidos

2023

Cardápios em 2023

Compostos por 70 produtos fornecidos pelo PAE-DF. Sendo:

- 04 alimentos processados;
- 03 alimentos ultraprocessados;
- 55 alimentos in natura. Os sucos foram produzidos com 100% das frutas;
- 39 tipos de frutas e hortaliças, sendo 34 itens oriundos da agricultura familiar do DF e RIDE.

Cardápios para necessidades alimentares específicas

Foram atendidos **503 estudantes** com a presença de laudos médicos atualizados, de acordo com as recomendações do FNDE/MEC.

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Elaboração da Cartilha de Orientação para a Confeção e Adaptação do Cardápio de Diabetes Mellitus tipo 1.



Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Elaboração da Cartilha de Amamentação para promoção do Aleitamento Materno nas creches

2023



Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Palestra nos Cursos de Formação de Novos Servidores: Monitores e Analistas.

2023



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado da Educação do DF
Subsecretaria de Formação Continuada dos Profissionais da Educação

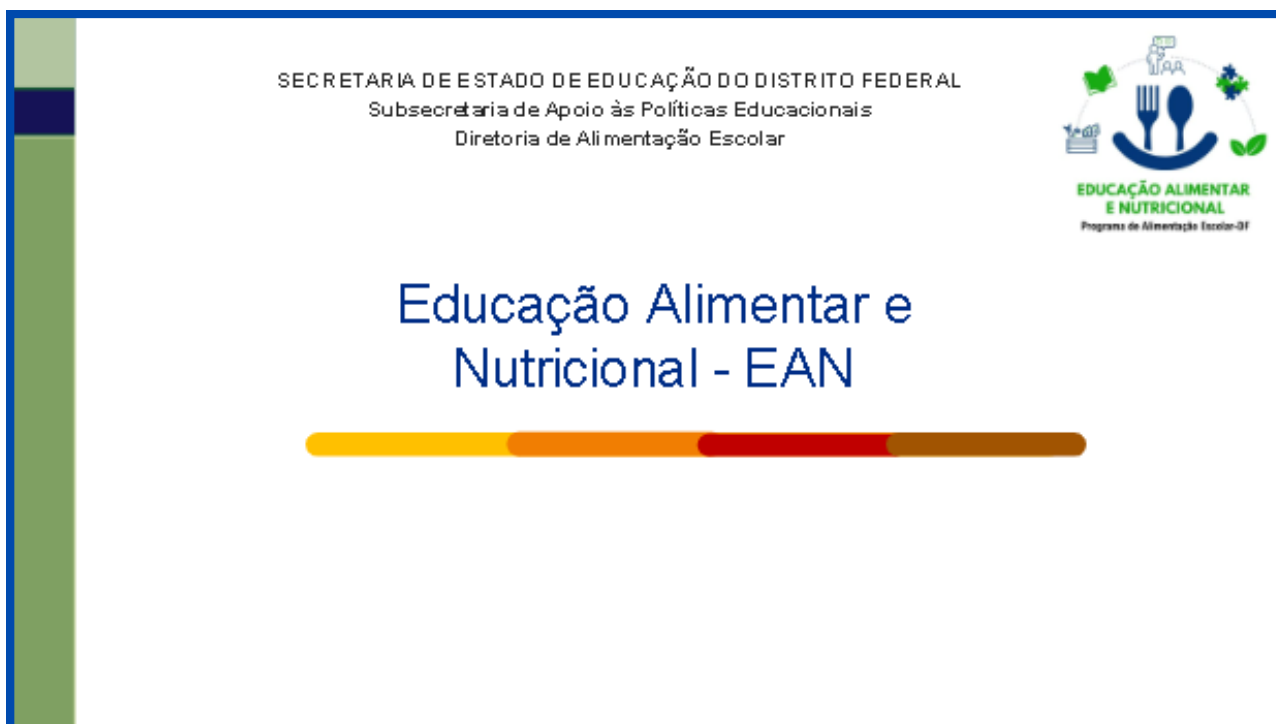
**CURSO DE
FORMAÇÃO**
>> *novos servidores*

eape
SUBSECRETARIA DE FORMAÇÃO
CONTINUADA DOS PROFISSIONAIS
DA EDUCAÇÃO

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Capacitação para os professores da Escola Parque 307/308 Sul, em três encontros, focada no Guia Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional, e Comportamento Alimentar.

2023



Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Elaboração mensal dos Boletins Informativos sobre a Alimentação

2023

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
SUBSECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

BOLETIM ALIMENTAÇÃO

INFORMATIVO DA DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
EDIÇÃO N°01/2021 - FEVEREIRO, 2021

ALIMENTAÇÃO NO VERÃO

O verão é um período caracterizado por temperaturas elevadas, onde os dias são mais longos do que os dias das outras estações. Além disso, as férias costumam ocorrer nesse período. Observa-se que nessa estação as perdas de líquidos e de sais minerais pelo organismo são maiores do que em outras estações do ano. Portanto, é essencial que você siga as seguintes recomendações elaboradas por meio do referencial teórico do Guia Alimentar para a População Brasileira para que possa aproveitar ao máximo suas férias de forma saudável e segura!

FRUTAS

Consuma frutas ao longo do dia e nos intervalos das refeições principais! São ótimas fontes de vitaminas, minerais, fibras e água, algumas frutas da estação são: abacaxi, melancia, melão, jaca, manga, mamão, laranja e uva. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), recomenda-se o consumo mínimo de 400g de frutas e hortaliças por dia, considerando uma dieta de 2.000kcal. Isso significa aumentar em pelo menos 3 vezes o consumo.

CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Tenha atenção ao conservar os alimentos. As altas temperaturas, associadas à higiene inadequada no preparo dos alimentos, estimulam a proliferação de micro-organismos que aumentam as chances de contaminação. Assim, tenha atenção redobrada para o armazenamento dos alimentos. Frutas e hortaliças devem ser guardadas em local fresco como a geladeira. Para higienizar as frutas e hortaliças utilize uma colher de sopa de solução de água sanitária para 1 litro de água, deixe de molho por 15 minutos e depois enxague bem os alimentos.

CARBOIDRATOS

Prefira os carboidratos complexos como a batata doce, inhame e mandioca, por exemplo, que fornecem energia e mais nutrientes do que os carboidratos simples, presentes nos produtos advindos de farinha branca, panificados, biscoitos e doces com uma alta quantidade de açúcar.

CARNES

De preferência às carnes brancas (aves e peixes) e cortes de carne bovina magra. Recomenda-se que o processo de cocção das carnes sejam grelhados, cozidos e assados, evitando as frituras.

Esta é uma publicação elaborada pela equipe de Educação Alimentar e Nutricional da DAE/SE/AGE/DEE e Maria Márcia Jesuina da Silva - Zoratti

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Assistência técnica no concurso Sabor de Escola: criação do edital, desenvolvimento de materiais de suporte, organização das fichas de inscrição, elaboração do Manual para a Comissão Julgadora, descrição dos frutos do cerrado, gerenciamento das inscrições por e-mail e apoio durante a realização do evento.



Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Condução e Organização do V Seminário sobre Promoção de Alimentação Adequada e Saudável nas Escolas do Distrito Federal

2023



Planejamento para 2024

Aquisição de novos gêneros alimentícios



- Cacau 100% em pó - Contrato firmado



- Em fase de contratação: Pernil Suíno e Lombo Suíno.



- Readequação dos itens que compõem o Kit Lanche



- Iogurte Natural - Chamada Pública parceria com a SEAGRI



- Inserção dos frutos do cerrado nos cardápios - em planejamento com EMATER e SEAGRI



- Ampliação do atendimento de hortifrúteis orgânicos para outras Regionais - em planejamento com EMATER e SEAGRI

Planejamento para 2024

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

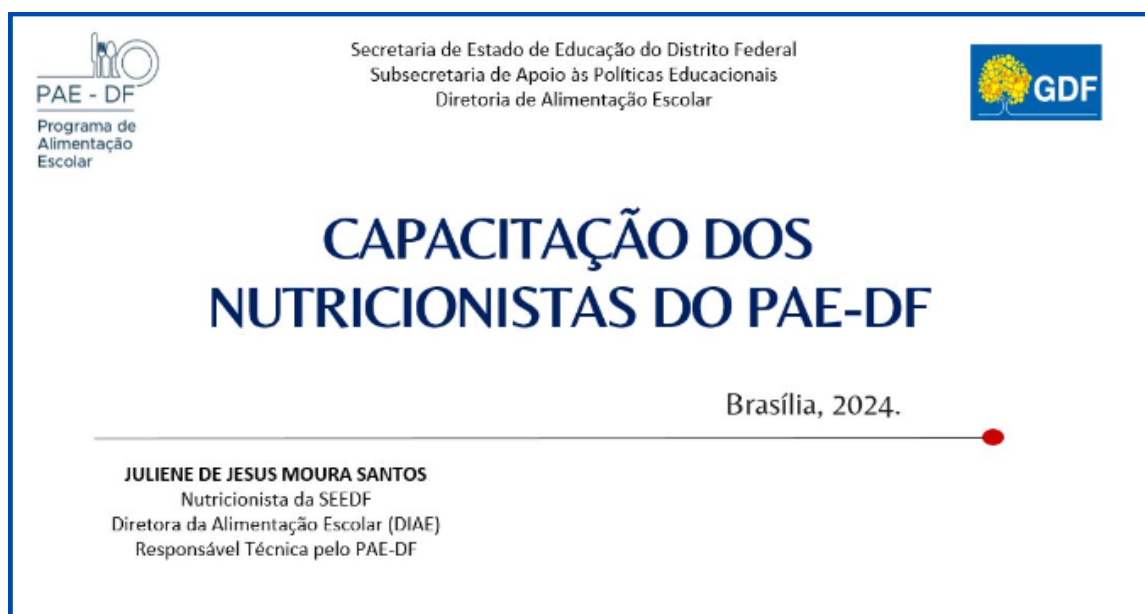
- Lançamento da Cartilha Abordagem Nutricional no Transtorno do Espectro Autista: da teoria à prática.



Planejamento para 2024

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

- Reciclagem com todo o quadro técnico de nutricionistas atuantes no PAE-DF.



- Execução do Plano de Ação do Percurso de Educação Alimentar e Nutricional: Caminho pela Alimentação Escolar.
- Parceria com a ASCOM para elaboração de vídeos educativos sobre alimentação adequada e saudável e o comportamento alimentar.

Planejamento para 2024

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

- Elaboração do VI Seminário de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nas Escolas do DF.
- Prestar apoio técnico à 3ª Edição do Concurso Sabor de Escola, inclusive no lançamento do Livro com as Melhores Receitas dos Anos 2022 e 2023.
- Fortalecer a colaboração com a Diretoria de Educação Infantil (DIINF/SUBEB) visando promover o Aleitamento Materno nas Creches.
- Firmar a parceria com a Diretoria de Modalidades Especiais e a Gerência de Desportos, para elaborar estratégias para a coleta de dados antropométricos dos estudantes.

Planejamento para 2024

Supervisão Técnica

- Aperfeiçoar os formulários de supervisão técnica dos nutricionistas em conformidade com legislação atual.
- Estipular cronograma de visitas técnicas pelas equipes de nutrição às Coordenações Regionais de Ensino, conforme orientações da Nota Técnica de supervisão (DIAE).
- Implantação do Manual de Boas Práticas de Produção em todas as escolas públicas do Distrito Federal.