

Estado de Alagoas  
Prefeitura Municipal de São José da Laje - PMSJL  
Secretaria Municipal da Educação - SMED



# MANUAL PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

São José da Laje/AL  
Fevereiro 2023

# FICHA TÉCNICA



Material produzido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal da Educação de São José da Laje/ AL  
São José da Laje/AL - Fevereiro de 2023

**Prefeita Municipal: Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra**

**Secretária da Educação: Glaudes Souza de Lira Gonçalves**

**Chefe do Setor de Compras: José Reinaldo Souza Gomes**

**Equipe de Nutrição: Samara Monique Oliveira Bezerra**

**Shirley Carla Alves da Silva**

**Presidente do Conselho de Alimentação Escolar: Gilberto Galdino da Silva**

**Diagramador/Designer gráfico: Diego Felipe Martins de Souza**

**Revisor textual: Ricardo Jorge de Sousa Cavalcanti**



# SUMÁRIO

Apresentação.....	2
Cartilha das ações do setor de nutrição.....	4
1.Plano anual.....	5
2.Execução do Programa de Alimentação Escolar.....	6
2.1 Do planejamento da alimentação escolar: elaboração dos cardápios e fichas técnicas de preparação.....	6
2.2 Da aquisição dos produtos alimentícios.....	8
2.2.1 Solicitação dos alimentos aos fornecedores, recebimento e armazenamento no almoxarifado.....	9
2.2.2 Distribuição.....	9
2.2.3 Recebimento dos alimentos nas Unidades Escolares(UE).....	10
2.3 Da avaliação do Programa de Alimentação Escolar.....	13
2.3.1 Teste de aceitabilidade e investigação do índice de adesão.....	13
2.3.2 Higiene e saúde dos manipuladores.....	15
3. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios.....	17
3.1 Higiene das instalações.....	17
3.2 Desinfecção dos alimentos.....	20
4. Controle da potabilidade da água.....	21
4.1 Manejo dos resíduos.....	21
5. Ações de interssetorialidade.....	22
6. Regra(s) para visitantes.....	23
Lista de anexos.....	24

# APRESENTAÇÃO

Este Manual para operacionalização do Programa Alimentação Escolar (PNAE) representa mais um compromisso da Gestão Pública, representada na instância da Secretaria Municipal da Educação (SMED), em estreito diálogo entre as diretrizes para o desenvolvimento das políticas alimentícias localmente e o Setor de Nutrição da SMED, além da atuação relevante do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) em esfera municipal.

Objetiva-se, com isso, traçar, de forma pormenorizada, encaminhamentos e esclarecimentos para toda a comunidade escolar, a sociedade civil organizada, órgãos colegiados, bem como todo o cidadão quanto ao recebimento, armazenamento, manuseio e consumo dos alimentos destinados à merenda escolar municipal.

Reconhecemos o quanto o município tem sido comprometido, haja vista que, até 2022, o valor por aluno da merenda escolar, a fim de atender às necessidades específicas de cada grupo que integra os níveis e modalidades de ensino, é ínfimo. Nesse tocante, a Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL, numa ação engajada e responsável com os/as seus/suas estudantes, assume a contrapartida para que se garanta, inclusive, a obrigatoriedade de aquisição de itens da agricultura familiar.

No trabalho cotidiano, temos verificado o esforço e a disposição do Setor de Nutrição para orientar as merendeiras e auxiliares de merenda escolares com o intuito de possibilitar uma qualidade de merenda considerável aos/às nossos/as discentes da Rede Pública Municipal de Ensino. Cardápios são formulados, testes de aceitabilidade são feitos para que se tenha sempre em vista os/as consumidores/as diretos/as de nossos alimentos. Nesse trabalho de parceria, o CAE assume papel primordial, uma vez que não somente fiscaliza, mas também contribui sobre as deliberações na tomada de decisões a respeito de mudanças de cardápio. Ademais, esse Conselho acompanha o armazenamento e a entrega das mercadorias em cada uma das Unidades Escolares (UE).

Nessa perspectiva, este trabalho é fruto de um trabalho eminentemente coletivo com o objetivo maior de que, numa linguagem objetiva e direta, todos/as possam acessá-lo, em especial, os/as que trabalham diretamente nesse fluxograma de trabalho, que nos é tão caro e é extremamente importante aos processos de ensino-aprendizagem de nossas crianças, de nossos jovens, adultos e idosos matriculados/as.

Fazemos votos que este material sirva ao público a que se destina, bem como aos órgãos de fiscalização e de controle para que, de forma compilada, possam se inteirar dos movimentos adotados por nós e que, pelos indicadores, nos fazem creditar o título de “Educação Campeã”.

São José da Laje/ AL – fevereiro de 2023.

Com carinho,

Angela Vanessa Rocha Pereira Bezerra  
Prefeita Municipal

Glaudes Souza de Lira Gonçalves  
Secretária Municipal da Educação



## CARTILHA DAS AÇÕES DO SETOR DE NUTRIÇÃO

O Setor de Nutrição é composto por duas técnicas formadas em nutrição, Shirley Carla Alves CRN n. 3620 e Samara Monique Oliveira Bezerra CRN n.23103, ambas desempenham as ações para atender às determinações preconizadas pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Nesta cartilha, serão expostas as ações para o desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Em 2022, são atendidas 22 escolas de ensino fundamental, 02 escolas em nível de pré-escolar; 02 escolas da modalidade EJA e 04 creches atendendo em média 4.000 alunos, conforme Censo Escolar 2021.

## 1. PLANO ANUAL

As ações se iniciam a partir da entrega do Plano Anual de Trabalho do PNAE (Anexo I) na primeira quinzena do mês de março ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para aprovação.

Esse Plano contém identificação, ano de execução, apresentação, justificativa, objetivo geral e específicos, atividades a serem desenvolvidas, estratégias operacionais, cronograma de execução e metas no formato de tabela, bem como as estratégias de monitoramento e avaliação. Além disso, contempla as atividades a seguir, entre outras:

- Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar;
- acompanhar a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural e suas organizações;
- coordenar as ações de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, inseridas no Plano anual com parceria ao PSE (Programa de Saúde na Escola) das Unidades Escolares;
- realizar o diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;
- planejar e coordenar a aplicação do Teste de Aceitabilidade;
- treinamento anual para os manipuladores de alimentos.

## **2. EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Operacionalização do Programa de Alimentação Escolar deverá ser acompanhada pela equipe técnica de Nutrição, sendo corresponsável com as EU (Unidades Executoras), atendendo às seguintes etapas:

### **2.1 DO PLANEJAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS E FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO**

Responsável: Nutricionista lotado/a na Secretaria de Educação.  
Instrumento legal: Informativo Anual elaborado pela equipe técnica da alimentação escolar, observando as instruções normativas vigentes no que se refere à alimentação e nutrição escolar. O cardápio deve ser programado, mensalmente, pelo responsável técnico, observando:

- O número de escolas que são atendidas diariamente;
- a quantidade recomendada de cada alimento por aluno (per capita);
- observar o balanceamento e nutrientes do cardápio, respeitando cada modalidade de ensino;
- escolher o cardápio de acordo com o clima, respeitando nossa cultura alimentar.

Para elaboração dos cardápios, considerar:

- O mapeamento dos alimentos da Agricultura Familiar consolidado, elaborado pela SECRETARIA DE AGRICULTURA, mantendo atualizado para a inclusão nos cardápios. (ANEXO VI)
- resultados dos relatórios dos testes de aceitabilidade dos anos anteriores;



- resultados dos acompanhamentos realizados e análise das informações encaminhadas, oficialmente, pelas Unidades Escolares respeitando as preferências dos alunos, hábito alimentar buscando alternativas viáveis nutricionais e economicamente;
- atendimento às EU, localizadas em áreas rurais, conforme previsto na legislação;
- as modalidades de atendimento das UE: Parcial, Integral, Fundamental, EJA, Pré-escolar e Creche;
- atendimento aos estudantes com necessidades alimentares específicas, atentando para as características da patologia identificada;
- respeitar o percentual de alimentos restritos e proibidos, dando preferência aos básicos e “in natura”;
- elaborar as Fichas Técnicas de Preparação dos Cardápios do PNAE (Anexo II), a fim de padronizar o modo de preparo das refeições, facilitar a execução da preparação e como estratégia para melhorar a qualidade do alimento ofertado;
- encaminhar o Cardápio e as Fichas Técnicas de Preparação para análise e considerações do setor responsável pelo Programa de Alimentação Escolar e o CAE.

Respeitando os hábitos alimentares regionais e a vocação agrícola do município, autorizando possíveis modificações com base na demanda e na realidade da UE, atendendo à legislação vigente.

- Após análise, aprovação e assinatura do planejamento do Cardápio pelo CAE, envia à Unidade Escolar para dar prosseguimento aos processos de aquisição;
- arquivar, em pasta específica no Setor de Nutrição, toda documentação referente à análise e aprovação do planejamento do cardápio das unidades escolares, a fim de auxiliar a equipe diretiva do Programa, supervisionar e acompanhar sua execução, tendo ainda informações para responder às fiscalizações dos órgãos de controle do PNAE.

## 2.2 DA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Responsável: Nutricionista lotado/a na Secretaria da Educação. Atuar com os setores de compras e o financeiro que trabalham com o processo de aquisição dos alimentos para o PNAE, para distribuir as Unidades Escolares sobre a aquisição dos alimentos para o Programa por meio de:

### CHAMADA PÚBLICA

Para aquisição de alimentos do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural, conforme MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, disponível no site do PNAE e demais legislações vigentes na área.

### PROCESSO LICITATÓRIO

Para aquisição de alimentos do comércio local, conforme legislações vigentes da área.

Atuar de forma intersetorial com os órgãos responsáveis pela vigilância, normatização, fiscalização, inspeção e execução de atividades ligadas à alimentação escolar.

## **2.2.1 SOLICITAÇÃO DOS ALIMENTOS AOS FORNECEDORES, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO NO ALMOXARIFADO CENTRAL**

O Setor de Nutrição elabora os pedidos envia ao Setor de compras e aos fornecedores, que têm 7 dias para a entrega no almoxarifado central. O Chefe de recebimento e distribuição recebe os alimentos e armazena seguindo as seguintes regras: os alimentos não-perecíveis são armazenados em estrados por categoria, longe da parede pelo menos 10 cm, os perecíveis hortifrutis granjeiros são recebidos e distribuídos, os que por ventura não forem, serão armazenados em sacos plásticos e geladeira, os perecíveis proteicos (carnes e frango) em frízeres.

No momento do recebimento, é observada a data de validade, integridade da embalagem, neste momento, deve-se seguir o protocolo previsto no processo licitatório, quantidade, descritivo e marca dos gêneros alimentícios com o auxílio do CAE.

## **2.2.2 DISTRIBUIÇÃO**

É realizada em carro próprio da alimentação escolar, sendo composta por alimentos perecíveis ou não-perecíveis, seguindo os seguintes critérios:

- Feita semanalmente: hortifrutis (verduras, legumes, frutas);
- quinzenalmente: proteicos (carnes, frango, ovos);
- mensalmente: cereais;

A distribuição de alimentos é realizada com vistas à reposição dos alimentos de acordo com as necessidades das UE.

## 2.2.3 RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS NAS UNIDADES ESCOLARES (UE)

Os gêneros alimentícios deverão ser estocados em depósito das unidades escolares, com boa ventilação e iluminação, seco, sem goteira, protegido com grade contra roubos e o calor excessivo.

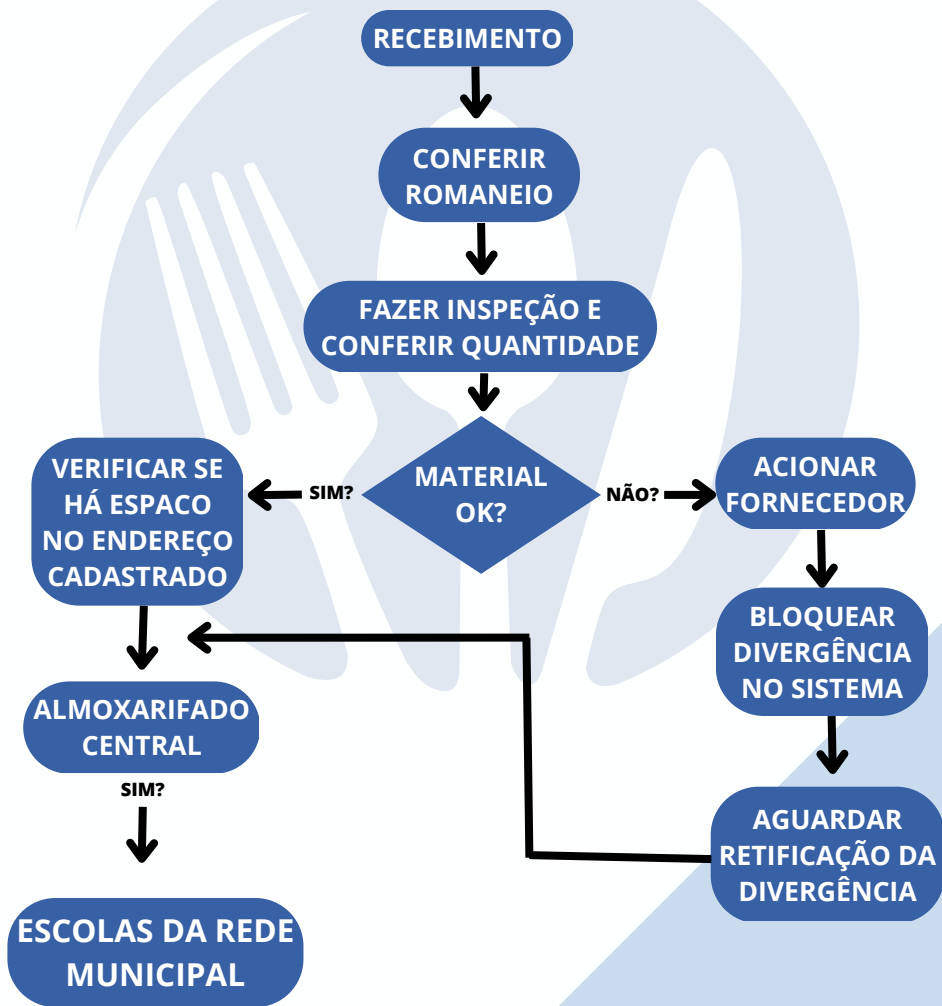
Na arrumação dos gêneros, deve-se obedecer às seguintes instruções:

- Controlar o estoque de gênero por meio da ficha de controle de estoque da escola. O controle de estoque é de responsabilidade da gestão escolar registrar a data de entrada e saída dos gêneros na despensa;
- colocar junto os gêneros do mesmo tipo. Ex.: merenda doce com merenda doce, salgada com salgada, entre outros;
- colocar os gêneros mais antigos na frente para que sejam usados em primeiro lugar. Utilizar os gêneros dentro do prazo de validade;
- não deixar nenhum volume em contato direto com o solo ou paredes da despensa. Somente o responsável deve possuir a chave da despensa;
- não abrir outro pacote antes de desocupar o que está em uso e amarrar bem os pacotes de alimentos abertos.

Material de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal (bolsa, avental, entre outros) não devem ser armazenados juntos dos alimentos.

Observação: No recebimento dos alimentos, o responsável assina duas vias, uma cópia para arquivamento na unidade e outra arquivada no setor de nutrição.

Organograma:



## Área de Recepção de Mercadorias

- **Ventilação e Exaustão:** a ventilação é natural, a temperatura e umidade são iguais as do ambiente e a iluminação é natural. É livre de focos de insalubridade, ausente de lixo, objetos em desuso, sem presença de animais, insetos e roedores. Pátio com piso lavável.
- **Recebimento:** serão verificados, na hora do recebimento: a temperatura dos produtos perecíveis, condições do transporte, procedência, nome do produto e marca, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, conteúdo líquido, lote, nº de registro SIF, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto.

Observação: Quando não existe conformidade no recebimento do produto (ingredientes ou embalagens reprovados ou com prazo de validade vencido) são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente aguardando a devolução.

## Armazenamento

- **Produtos Não-Perecíveis:** a área destinada para armazenamento (depósito) tem iluminação adequada, livre pragas, entulhos e material tóxico, livre de goteiras e vazamentos, mantendo os produtos conservados em temperatura ambiente. Os produtos são separados por categorias, empilhados sobre estrados fixos ou móveis, distantes 40 cm das paredes e de 60 cm do teto, permitindo melhor circulação de ar e facilidade na limpeza.

Possuem as embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.

Uso de PVPS –Primeiro que vence, primeiro que sai.

Os produtos destinados à devolução ou ao descarte são identificados e colocados em local apropriado.

Os materiais de limpeza e similares são armazenados separadamente dos alimentos.

- **Produtos Perecíveis:** os freezers e refrigeradores são lotados de maneira que facilite a circulação de ar frio e os produtos são armazenados de forma que a rotulagem fique visível, observando o prazo de validade, separados em embalagens fechadas e limpas para evitar a contaminação cruzada. No armazenamento dos produtos, são observados: primeiro que entra/ primeiro que sai; primeiro que vence/primeiro que sai.

## **2.3. DA AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Como todo e qualquer processo, especialmente, aquele direcionado a um público-alvo, e, em nosso caso, a estudantes da Educação Infantil, do Ensino Fundamental, da Educação Especial e da Educação de Jovens e Adultos (níveis e modalidades de ensino pelos quais o Município é responsável), há necessidade de realização periódica de teste de aceitabilidade a fim de, com base em critérios elencados pelo Setor de Nutrição da SMED, verificar o grau/nível de aceitabilidade do item disposto no cardápio escolar.

### **2.3.1 TESTE DE ACEITABILIDADE E INVESTIGAÇÃO DO ÍNDICE DE ADEÇÃO**

Responsável pela aplicação: Nutricionista, Profissional da Educação e CAE. Planejar, coordenar e validar a aplicação do TESTE DE ACEITABILIDADE nas UEs, conforme as orientações abaixo:

Periodicidade: ANUAL, contemplando todos os turnos e modalidades atendidas pela Unidade Escolar, para os cardápios do planejamento aprovados e executados pela UE.

Instrumentos a serem utilizados:

**Escalas hedônicas** – Teste de aceitabilidade do aluno – 1º ao 5º ano / Teste de aceitabilidade do aluno – 4º e 5º anos e Teste de aceitabilidade do aluno – a partir do 6º ano. A UE (Unidade Escolar) deve realizar 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja maior ou igual a 85% para a escala hedônica, o cardápio ou preparação permanecerá na alimentação escolar, não sendo necessária a realização de outro teste no semestre. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85%, o/a nutricionista, juntamente com o profissional da Educação e CAE, deverá orientar a UE para realizar intervenção pedagógica e/ou alteração do cardápio ou modo de preparo.

A aceitabilidade dos alimentos pelos alunos é um fator determinante da qualidade da alimentação escolar e da atenção dada aos estudantes na escola. Além disso, evita o desperdício de alimentos e do dinheiro gasto na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

Cardápios saudáveis nem sempre são garantia de ótima aceitabilidade, ou seja, que as refeições serão bem aceitas pelos alunos. Especialmente, crianças e os adolescentes podem rejeitar uma alimentação saudável, mas não se pode desistir facilmente.

Para o/a nutricionista, não é tarefa fácil manter no cardápio refeições saudáveis, mas com altos índices de rejeição, até em decorrência dos índices mínimos de aceitabilidade estabelecidos pelo FNDE (2013). Em caso de rejeição, deve haver ações corretivas, de forma a inserir os alimentos no hábito alimentar dos alunos.



Estudos demonstram que um alimento novo precisa ser oferecido várias vezes às crianças para que elas se acostumem a ele, sendo necessário de 12 a 15 apresentações dos alimentos recusados.

## 2.3.2 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

### Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

Os uniformes são completos, de cor clara, isento de bolsos, bem conservados e limpos e com troca diária de utilização.

Os sapatos são fechados, em boas condições de higiene e conservação.

### Higiene Pessoal

É o conjunto de hábitos saudáveis que cada indivíduo deve ter com seu próprio corpo, para preservar não só sua saúde como a dos outros. São importantes:

- Banho diário;
- cabelos protegidos;
- barba feita diariamente e bigode aparado;
- unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;
- maquiagem leve;
- não utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças).

## Higienização das mãos

É o conjunto de hábitos saudáveis que cada indivíduo deve ter com seu próprio corpo para preservar não só sua saúde como a dos outros. São importantes:

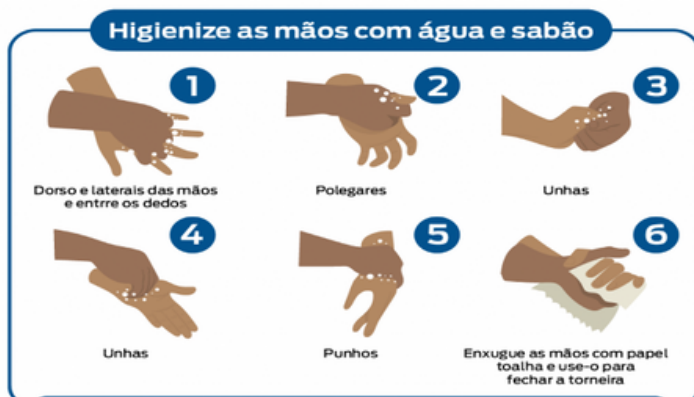
- As mãos são importantes meios de transmissão de sujidades e de microrganismos e por isso merecem cuidados especiais em relação à sua higienização
- A higienização frequente e adequada das mãos é essencial para a segurança dos alimentos e para promoção da saúde, uma vez que essa prática evita a transmissão de inúmeras doenças e agravos à saúde.

Importante: lavatórios exclusivos devem ser disponibilizados para higienização das mãos na cozinha, em local de fácil acesso a todos os manipuladores.

### Quando lavar as mãos:

- Toda vez que entrar na cozinha;
- após utilizar o sanitário;
- tocar em alimentos crus ou não higienizados;
- após manusear materiais (esfregão, rodo, pano) e produtos de limpeza;
- após recolher lixo e outros resíduos ou tocar a lixeira;
- após tocar em caixas, sapatos, sacarias, telefone, dinheiro, entre outros;
- após cada troca de tarefa, interrupção do serviço e sempre que necessário.





### 3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A higiene dos equipamentos e utensílios é realizada diariamente ou de acordo com o uso, desmontados quando necessário e desinfetados com Álcool 70% e sabão neutro.

#### 3.1. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

São tomados os cuidados básicos como remover o lixo diariamente, quantas vezes forem necessárias, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados para evitar a entrada de insetos, roedores e outros animais; evitar a entrada de pragas com os ralos sempre tampados, portas fechadas e impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho.

Para dar início à higienização, o primeiro procedimento é a limpeza: a retirada dos restos de alimentos e sujeiras das superfícies com o auxílio de espátulas, escovas ou esponjas.

Após, são lavadas as superfícies com água e detergente para a retirada da sujeira, e finalizada com o enxague com água corrente até a completa remoção do detergente.

Isso é feito nas bancadas, mesas e pias, e nos utensílios em geral. Após a limpeza das superfícies, vem a desinfecção. Trata-se da retirada dos microrganismos das superfícies com o auxílio de produtos químicos. A realização da desinfecção é com Álcool 70%.

Periodicidade de Limpeza:

### Diária

Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários e recipientes de lixo.

### Diária ou de acordo com o uso

Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

### Semanal

Paredes, portas e janelas; prateleiras (armários); geladeiras e freezers.

### Quinzenal

Estoque; estrados

### Mensal

Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

Reservatório de água.

Observação: teto ou forro; caixa de gordura.

- Etapas do processo de higienização ambiental:

- 1- Lavagem com água e sabão ou detergente;
- 2- enxague;
- 3- desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;
- 4- enxague.

- Não são permitidos nos procedimentos de higiene:

- 1- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- 2- fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- 3- uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- 4- reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- 5- usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

## Produtos usados para desinfecção ambiental



Detergente



Sabão em Pó



Água Sanitária



Alcool 70%

## 3.2. DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS

É muito importante a higiene e desinfecção das frutas, verduras e legumes:

- Devem ser lavados e separados retirando as sujidades;
- deixar imerso numa vasilha plástica, de vidro, louça ou barro, em solução clorada num tempo de 15 a 30 minutos. Em seguida, enxaguar em água corrente;
- o enxague é obrigatório;
- 10 ml (uma colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água ou 20ml (2 colheres de sopa rasa) de hipoclorito de sódio em 1 litro de água.

### HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

1

Retire as partes estragadas e machucadas, se necessário.



2

Lave em água corrente:  
- Verduras: folha a folha;  
- Frutas e legumes: um(a) a um(a).

3

Coloque de molho por 10 minutos em solução clorada.



4

Enxágue em água corrente.

5

Seque os alimentos naturalmente ou com utensílios específicos antes de guardar.

Preparo da solução:  
Água sanitária comercial  
(2 a 2,5% de cloro ativo):  
1 colher (sopa) para 1 litro  
de água.

Importante verificar as instruções no rótulo!

## 4. CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

A água utilizada no estabelecimento é potável e fornecida pela Prefeitura Municipal de São José da Laje/AL. São acondicionadas em quatro reservatórios de 500 a 1.000 litros cada, devidamente limpos, tampados e livres de rachaduras.

Os reservatórios são limpos a cada 6 meses.

O controle da potabilidade da água é realizado desde a captação até os pontos de consumo pela própria fornecedora, em atendimento às exigências estabelecidas pela Portaria 518/04 do Ministério da Saúde.

Desague da água e esgoto: a rede de esgotos está ligada convencionalmente ao sistema de Rede Pública Municipal, devidamente mantida e vistoriada.

Observação: Em parceria com a Secretaria da Saúde, a Vigilância Sanitária Municipal faz a coleta de amostra da água para análise de potabilidade e turbineis.

### 4.1. MANEJO DOS RESÍDUOS

Os coletores usados para deposição dos resíduos das áreas nas áreas de manipulação de alimentos são íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos; são dotados de tampas acionadas sem contato manual e são coletados sempre que for necessário.

Estes dejetos são acondicionados fora das áreas de manipulação de alimentos, em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

A coleta do lixo é feita por empresa do sistema público.

## 5. AÇÕES DE INTERSSETORIALIDADE

Objetiva mapear setores, serviços e equipamentos sociais que possam constituir uma rede de parcerias para complementar as atividades de execução do Programa de Alimentação no ambiente escolar, atendendo às legislações vigentes na área de alimentação e nutrição. Dentre as ações, deve ser observado:

- Avaliação nutricional dos estudantes por meio de articulação com a Secretaria Municipal de Saúde/ Programa Saúde na Escola – PSE e agentes comunitários;
- parceria com a Vigilância Sanitária Municipal nas atividades de capacitação dos manipuladores da alimentação escolar em boas práticas na produção e distribuição da alimentação e nos projetos de Educação Alimentar e Nutricional – EAN;
- parceria com Conselho – CAE, participação da comunidade local (pais) em todas as ações planejadas pela nutrição e Unidades Escolares;
- parceria com Setor Produtivo de Alimentos – Secretaria da Agricultura, Instituto de Desenvolvimento Rural do Município de São José da Laje, priorizando a qualidade sanitária.

Observação: Outras atividades não contempladas nesse Manual poderão ser desenvolvidas pela equipe técnica, de acordo com a necessidade, desde que NÃO interfiram no andamento das atividades aqui discriminadas e que estejam conforme a legislação vigente na área.



## 6. REGRA(S) PARA VISITANTES

São considerados visitantes os técnicos e nutricionistas, conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, assessores pedagógicos, fornecedores e fiscais. Todas essas pessoas que necessitam entrar nas dependências da cozinha escolar devem usar, no mínimo, protetor de cabelos (tocas).

## **LISTA DE ANEXOS**

**ANEXO I – PLANO ANUAL DE TRABALHO DO PNAE**

**ANEXO II – FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS CARDÁPIOS DO PNAE**

**ANEXO III – FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO PNAE**

**ANEXO IV – TESTE DE ACEITAÇÃO DO PNAE**

**ANEXO V – CUSTO MÉDIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**ANEXO VI- CARDÁPIOS**

**ANEXO VII- PLANILHA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (Anexo IV)**

**ANEXO VIII- PLANILHA DE DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ÀS ESCOLAS**

## ANEXO I



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE – PMSJL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED  
Avenida da Saudade, S/N Cep: 57860 – 000 Tel: (82) 3285 – 1322  
E-mail: smeclaje@hotmail.com CNPJ: 14.226.416/0001-37

### Planejamento anual 2022

Desenvolvido pelo setor de Nutrição

**Objetivo:** citar os procedimentos das ações para o 1º semestre 2022.

**Estratégia:** o presente documento vem sendo elaborado desde, Janeiro de 2022 e implantado desde então, com implementação periódica inserindo as novas situações dentro do contexto de ações devido ao ano atípico de pandemia referente ao covid-19 e o aparecimento de síndromes gripais através do vírus H3N2.

Cada nova situação há registro para discussão e análise do assunto entre o grupo técnico do setor de nutrição.

**Observação:** Sujeito a alteração, conforme necessidades que se apresentar

PERÍODO	PROCEDIMENTO	OBJETIVO	ESTRATÉGIA	MÊS DA AÇÃO	AVALIAÇÃO DA AÇÃO
PROCEDIMENTO ANUAL	Elaboração do plano anual 2022 <small>Fonte</small>	Planejar ações para o período	Em reunião, juntar informações obtidas em relatórios de visitas, levantando as necessidades de correção e inovação para o ano posterior	Janeiro	
	Digitação das requisições de compras e especificações para processos licitatórios e chamada pública e cereais	Paramentar e instruir a comissão de licitação da quantidade e qualidade de alimentos	Digitação das quantidades de alimentos de alimentos, entrega das especificações em mãos, bem como por e-mail a comissão de licitação	Janeiro/ fevereiro	
	Levantamento de alunos com necessidades alimentares específicas	Adequar a alimentação de acordo com as necessidades individuais	Emitir memorandos para a coordenação dessa modalidade	Fevereiro	

	Solicitação do <u>mapeamento</u> da agricultura familiar	Embasar as solicitações de gêneros alimentícios de acordo com a safra dos alimentos	Solicitar a secretaria de agricultura o mapeamento de safra juntos aos agricultores locais	Janeiro/ fevereiro	
	Readequar e ou repor o fardamento para as manipuladoras de alimentos	Levantamento de quantidade e tamanhos.	Solicitação dos fardamentos, toucas, avental, sapato	Março	
	Treinamento para manipuladores	Higiene e técnicas de prevenção	Boas práticas de higiene	Abril	
	Realização de exames periódicos, vacinação e avaliação odontológica, dos manipuladores de alimentos	Prevenção da saúde do manipulador	Junto a secretaria de saúde realizar coleta de material (sangue, fezes)	Abril	
	Implantação do pop's	Criação de rotina para coleta de informações nas unidades escolares	Alvará sanitário das unidades	Janeiro / dezembro	
	Planejamento e atualização de cardápio	De acordo com as recomendações da ferramenta do <u>PLAN PNAE</u>	Elaboração de cardápio mensal por modalidade de ensino.	Abril/ maio/ junho	
	Levantamento de alunos matriculados de acordo com cada modalidade de ensino	Nº de alunos	Elaboração do pedido para entrega da alimentação escolar	Fevereiro	
	Atualização na alimentação das crianças menores de 3 anos	Treinamento para coordenação da creche, devido as novas restrições para alimentação.	Nova conduta de alimentação para creche	Janeiro/ fevereiro	
	Reunião do conselho de alimentação escolar (cae)	Apresentação do planejamento anual de 2022.	Novos desafios durante ao ano atípico de pandemia	Fevereiro	
	Contrato dos kits de alimentos	Entregar kits de alimentos da merenda escolar	Elaboração de distribuição para o recebimento e distribuição dos kits		
	Reunião e <u>capacitação</u> com os colaboradores do almoxarifado da merenda	Recebimento dos kits e estratégias de distribuição para as escolas.	<u>Planilha</u> das quantidades por escolas.	Fevereiro	
	Reunião das <u>nutricionistas</u> com os agricultores familiares	Conhecer os locais de cultivo e alinhar informações	Conhecer in <u>locus</u> através de visitas <u>pre</u> agendadas	Março/ abril	
	Elaboração e aplicação do teste de aceitabilidade	Organizar ações para elaboração do <u>ta</u> para aprovação do conselho e aplicação nas escolas	Reunião com o <u>concelho</u> (cae), aplicação e análise dos resultados	Junho 2021	
	Criar um canal de divulgação através das redes sociais dos cardápios servidos	Socializar o cardápio para a comunidade	Junto a assessoria de comunicação de secretaria criar <u>reels</u>		

	nas unidades escolares		informativos da alimentação escolar		
	Aplicação de ações de educação alimentar e nutricional	Incentivar os alunos e a comunidade escolar a alimentação e higiene adequada	Aplicar aos alunos e comunidade escolar conceitos adequados sobre alimentação e higiene adequada	Junho/ setembro 2021	
	Auxiliar ao conselho de alimentação escolar	Ajudar o cae com orientações quanto ao setor de alimentação escolar	Participar de reuniões do cae, informar sobre os procedimentos adotados	Sempre que necessário	
	Aplicação do manual de boas praticas	Corrigir ações "não conformes" e inserir novos procedimentos	Reunião no setor de nutrição para avaliar ideias para aplicação/inserção imediata do assunto	Novembro	
	Acompanhamento das ações descritas no plano anual	Fazer cumprir as ações estabelecidas	Registrar, acompanhar e analisar correções das ações	Mensalmente	

---

**SHIRLEY CARLA ALVES DA SILVA**  
**NUTRICIONISTA**

---

**SAMARA MONIQUE OLIVEIRA BEZERRA**  
**NUTRICIONISTA**

## ANEXO II



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE – PMSJL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED  
Avenida da Saudade, S/N Cep: 57860 – 000 Tel: (82) 3285 – 1322  
E-mail: smeclaje@hotmail.com CNPJ: 14.226.416/0001-37

### FICHA TÉCNICA DE PREPARO- CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL

PREPARAÇÃO: CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS.

#### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

GENEROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	CUSTO UNITARIO	KCAL	C H O	PTN	LIP	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
Farinha, de milho, amarela	120g	R\$ 0,28	67,8	15,18	1,32	0,42	1,26	tr	tr	1,2	0,12	1,8	0,12	148,8
Ovo, de galinha, inteiro, cru	15g	R\$ 0,32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	234,2
Leite, de vaca, integral, pó	60g	R\$ 1,62	11,92	-	Tr	1,34	Na	9,24	Tr	0,12	Tr	0,02	Tr	17,88
		2,22												

Modo de Preparo: Misturar os flocos de milho com sal. Adicionar lentamente a água sobre toda a massa. Misturar com uma colher até a massa ficar soltinha. Deixar repousar por 5 a 10 minutos. Colocar na cuscuzeira sem comprimir e cozinhar em fogo brando por 10 a 15 minutos, após o início da fervura.



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE – PMSJL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED  
Avenida da Saudade, S/N Cep: 57860 – 000 Tel: (82) 3285 – 1322  
E-mail: smeclaje@hotmail.com CNPJ: 14.226.416/0001-37

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO- CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL

### PREPARAÇÃO: CANJA DE FRANGO

#### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

GENEROS ALIMENTICIOS	PER CAPIT A	CUSTO UNITARI O	KCAL	CHO	PTN	LIP	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
Arroz, tipo 1, cru	80	R\$ 0,26	214,8	47,28	4,32	0,18	0,96	Na	-	2,4	0,4	18	0,72	0,6
Filé de frango	60	R\$ 0,17	3,9	0,89	0,17	0,01	0,22	Na	0,47	1,4	0,02	1,2	0,02	0,1
Tomate, com semente, cru	10	R\$ 0,08	1,5	0,31	0,11	0,22	0,12	Na	2,12	0,7	0,02	1,1	0,01	0,1
Batata, inglesa, crua	10	R\$ 0,07	0,56	0,11	0,03	Tr	0,02	Na	2,12	0,7	0,02	1,1	0,01	0,1
Cebola, crua	10	R\$ 0,07	73,35	0,0	14,17	1,4	Na	Tr	Tr	2,7	0,1	6,3	0,40	16,2
Cenoura, crua	10	R\$ 0,06	0,04	0,0	Tr	Tr	Na	-	-	-	-	-	-	65,12
Vinagre, maçã	1	R\$ 0,00												
Sal, dietético	1	R\$ 0,00	0,001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	234,2
Valor total		R\$ 0,71	322,9	208,8	78,52	30,96	2,43	9,24	4,9	14,79	0,91	33,02	1,3	421,52

Modo de Preparo: Cortar o frango em pequenos pedaços. Temperar com alho, sal e vinagre e reservar. Lavar e raspar a cenoura, cortar em pequenos cubos.

Refogar o alho e a cebola no óleo, deixar dourar. Acrescentar o frango reservado, o tomate, a cebola e o pimentão picados, cebola. Adicionar aos poucos água quente até o cozimento do frango. Em seguida, juntar o arroz mexendo até o início da cocção. Manter em fogo brando até a cocção completa.



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE – PMSJL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED  
Avenida da Saudade, S/N Cep: 57860 – 000 Tel: (82) 3285 – 1322  
E-mail: smeclaje@hotmail.com CNPJ: 14.226.416/0001-37

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO- CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL

### PREPARAÇÃO: MACARRONADA DE CARNE MOÍDA E SOJA

#### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

GENEROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	CUSTO UNITARIO	KCAL	CHO	PTN	LIP	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
Macarrão	100g	0,52	222,6	46,74	8	1	2,32	Na	Tr	13,6	0,7	15,2	0,4	4,8
Sal	0,2g	0,0001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	117,1
Carne Moida	60g	0,76	65,7	-	9,72	2,67	Na	0,6	-	1,2	0,78	3,9	1,41	13,2
Soja	60g	0,42	121,2	11,52	10,8	4,3	6,06	Na	Tr	61,8	3,93	72,6	1,35	1,8
Óleo	1,5ml	0,006	13,26	Na	Na	1,5	Na	-	-	-	-	-	-	-
Colorau	1g	0,004												
Tempero	0,2g	0,001	0,04	Tr	Tr	Tr	Na	-	-	-	-	-	-	65,12
Tomate	40g	0,33	1,5	0,31	0,11	0,02	0,12	Na	2,12	0,7	0,02	1,1	0,01	0,1
Cebola	10g	0,067	3,9	0,89	0,17	0,01	0,22	Na	0,47	1,4	0,02	1,2	0,02	0,1
Alho	0,2g	0,066	0,56	0,11	0,03	Tr	0,02	Na	*	0,07	Tr	0,10	Tr	0,02
Vinagre	1ml	0,006												
		R\$ 2,18												

Modo de preparo: Hidratar a soja em água quente. Deixar 15 minutos nesta água. Escorrer e apertar bem para que saia todo o excesso de líquidos e reservar na refrigeração protegida. Temperar a carne moída com o sal, vinagre, tempero, colorífico, extrato de tomate e reservar. Lavar os legumes (tomate, cebola) em água corrente. Cortar todos em cubinhos, separadamente. Refogar a cebola e o alho no óleo. Depois acrescentar o tomate. Juntar com a carne moída reservada e deixar em fogo brando até levantar fervura. Posteriormente, acrescentar a proteína de soja. Manter em fogo brando até o final da cocção. Em outra panela, colocar a água para ferver com sal e um pouco de óleo. Após a fervura, acrescentar o macarrão. Deixar cozinhar por aproximadamente 9 minutos escorrer e reservar. Distribuir uniformemente a carne moída mista reservada sobre o macarrão e servir.





ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE – PMSJL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED  
Avenida da Saudade, S/N Cep: 57860 – 000 Tel: (82) 3285 – 1322  
E-mail: smeclaje@hotmail.com CNPJ: 14.226.416/0001-37

## FICHA TÉCNICA DE PREPARO- CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL

### PREPARAÇÃO: MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA

#### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

GENEROS ALIMENTICIOS	PER CAPITA	CUSTO UNITARIO	KCAL	CHO	PTN	LIP	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
Mandioca, crua	90,00	R\$ 0,42	0,90	0,24	0,08	28,94	1,50	12,15	35,60	0,22	0,16	0,00	13,22	1,72
Carne moída	60,00	1,21	13,31	5,55	2,19	0,00	0,00	6,50	10,50	1,45	3,33	0,00	0,00	30,50
Tomate, com semente, cru	10,00	R\$ 0,08	0,09	0,00	0,01	0,25	0,09	0,56	0,84	0,02	0,10	0,00	1,70	0,08
Sal, dietético	0,10		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	23,43
Óleo, de soja	1,00		0,00	6,00	0,91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Coentro	10,00	R\$ 0,21	0,88	0,19	0,00	2,08	0,42	49,84	27,76	1,70	0,19	11,70	22,67	0,20
Alho, cru	2,00	R\$ 0,07	0,11	0,00	0,00	0,36	0,06	0,20	0,32	0,01	0,10	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	5,00	R\$ 0,03	0,08	0,00	0,00	0,40	0,10	0,63	0,54	0,01	0,10	0,00	0,21	0,03
		2,02												

Modo de preparo: descascar a macaxeira, limpar e lavar. Coloque em uma panela para cocção, acrescentar uma pitada de sal. após a primeira fervura, retirar a água para a remoção da manipeira da macaxeira.

Acrescente a água, para colocar novamente para cocção. Cozimento em fogo alto. Temperar carne moída com alho, sal e vinagre e reservar. Lavar e raspar a cenoura, cortar em pequenos cubos. Refogar o alho e a cebola no óleo deixar dourar. Acrescentar a carne moída reservado, o tomate, a cebola e o pimentão picados, cebola. Adicionar aos poucos água quente e extrato até o cozimento

# ANEXO III

FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO PNAE			
<b>UNIDADE ESCOLAR:</b>			
<b>MUNICÍPIO:</b>			
<b>DIRETOR (A) DA UE:</b>			
<b>MERENDEIRA:</b>			
<b>DATA/ ANO:</b>			

PLANEJAMENTO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ ATENDIMENTO NO AMBIENTE ESCOLAR	QUANTIFICAR			OBSERVAÇÕES
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
<b>TESTE DE ACEITABILIDADE</b>				
Aplicação do teste anual-escalas hedônicas				
relatório de registro da Realização do Teste de				
Aceitabilidade com Tabela de tabulação.				
Divulgação dos resultados dos testes aplicados.				
Percentual médio de aceitabilidade anual				
<b>PLANEJAMENTO DO CARDÁPIO</b>				
Cardápio Mensal	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Atendimento ao Aluno com necessidades				
Alimentares específicas.				
Fichas Técnicas de preparação dos cardápios do				
Planejamento em execução.				
Exposição do cardápio Mensal				
Mapeamento dos alimentos da Agricultura Familiar				
- Unidade escolar				
<b>AVALIAÇÃO DO ATENDIMENTO COM ALIMENTAÇÃO</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Refeição servida no dia do acompanhamento				
Apresentação da refeição no dia do acompanhamento				
Refeição servida no refeitório				
<b>MANIPULADOR(A) DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>				
Capacitação de Boas práticas com os manipuladores	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Uniforme Adequado				
<b>ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA DA UAN (COZINHA, REFEITÓRIO E DEPOSITO)</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Cozinha.				
Deposito de armazenamento de alimentos.				
Refeitório				
Utensílios e Equipamentos.				
<b>BOAS PRÁTICAS</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Alvará Sanitário.				
Manual de Boas Praticas				
<b>ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Ralos sifonados.				
Lavatório exclusivo para higienização das mãos.				
Lixeiras em pedal.				
Telas Milimétricas nas portas e janelas				
Gás da cozinha fora da área de manipulação				
mangueira do gás dentro do prazo de validade				
<b>CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Pesquisa de preço				
aviso e Edital				
Ata de Registro da Chamada Pública				
<b>PRESTAÇÃO DE CONTAS DA EXECUÇÃO FÍSICA</b>				
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Cronograma de Entrega de Alimentos na Escola				
Controle de estoque				
Demonstrativo mensal				
Guia de Transferência de Alimentos				

CONSELHO FISCAL	QUANTIFICAR			OBSERVAÇÃO
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Acompanha a execução física do PNAE.				
INDICADORES DA EXECUÇÃO PEDAGÓGICA	QUANTIFICAR			OBSERVAÇÃO
	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	
Contempla projetos/ações/atividades contextualizados com o PNAE				

Nutricionista: \_\_\_\_\_

## ANEXO IV

### TESTE DE ACEITAÇÃO DO PNAE

Modelo de ficha de escala hedônica facial que pode ser utilizada para escolares:

Marque a carinha que mais represente o que você achou do \_\_\_\_\_



Detestei

1



Não Gostei

2



Indiferente

3



Gostei

4



Adorei

5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: \_\_\_\_\_

Diga o que você **menos** gostou na preparação: \_\_\_\_\_

# ANEXO V

Nome preparação:				
Alimento	Unidade para compra	Custo Unitário (R\$)	PB (g)	Custo total (R\$)
	(Kg/ L)		(1 aluno)	
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
				R\$ 0,00
<b>Total</b>				R\$ 0,00
<b>Quantidade de alunos</b>				
<b>Quantidade de vezes que a preparação foi servida no mês</b>				
<b>Custo mensal (R\$)</b>	R\$ 0,00			

# ANEXO VI

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL

### CARDÁPIO

PROGRAMA: \_\_\_\_\_

MÊS: \_\_\_\_\_

MENSAL	Refeição	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Horário 09:30 e 15:00	LANCHES	CUSCUZ C/ LEITE	ARROZ COM PICADINHO DE FRANGO	MACAXEIRA/BATATA DOCE C/ PICADINHO DE CARNE	CUSCUZ C/ OVOS	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA C/ SOJA
Composição Nutricional (Média Semanal)						
Faixa Etária	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	Na (mg)		
6 a 19 anos	480	70	15	500		
Nutricionista - Shirley Carla Alves - CRN:3620						
Samara Monique Oliveira Bezerra - CRN : 23103						

# ANEXO VII

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL

### CHAMADA PÚBLICA

Fornecedor: \_\_\_\_\_

Contrato nº.: \_\_\_\_\_

### PEDIDO DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTINADO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Programa : \_\_\_\_\_

Data : \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_

ITEM	Descrição	Quantidade
	BATATA DOCE- De primeira qualidade; Cor roxa, branca ou vermelha; Casca livre de fungos, rachaduras e sujidades. Consistência firme e sem manchas; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; Empresa com Alvará, da Vigilância Sanitária Municipal, atualizado. Referência: Tamanho de médio a grande, com aproximadamente, (500 a 600g)	
	CEBOLA- de primeira qualidade; Tipo, roxa ou branca, de consistência firme, íntegra; Sem sujidade e perfurações ou indícios de germinação; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; Empresa com Alvará, da Vigilância Sanitária Municipal, atualizado. Referência: Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (120 a 150g).	
	Tomate De primeira qualidade; Consistência firme, meio maduro; Pele lisa, sem manchas ou lesões; Livre de fungos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; Empresa com Alvará, da Vigilância Sanitária Municipal, atualizada. Referência: Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (150 a 170g) KG	
	<b>BATATA INGLESA</b> DE PRIMEIRA QUALIDADE; CASCA LISA, PELÍCULA FINA, SEM LESÕES, BEM FORMADA, LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E OBJETOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA; EMPRESA COM ALVARÁ, DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL, ATUALIZADO. REFERÊNCIA: TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM APROXIMADAMENTE, (160 A 190G)	

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DA LAJE/AL

Pregão eletrônico nº: \_\_\_\_\_

Processo Administrativo nº: \_\_\_\_\_

Ata de registro de preço: \_\_\_\_\_

### PEDIDO DE CEREAIS E PROTEICOS DESTINADO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Fornecedor: \_\_\_\_\_

Programa: \_\_\_\_\_

Data: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_

ITEM	Descrição	Quantidade
	Carne moída 2ª moída de boa qualidade, musculo/acém/paleta, sem gordura e retirar aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Embaladas em plástico atóxico de 500g cada, devidamente etiquetada com peso, prazo de validade. Resfriada.	
	Extrato de tomate A base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio). Isento de fermentações. Latas com 310 g. Embalagem integra. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	
	Óleo de soja Óleo vegetal comestível. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. Acondicionado em caixa com 20 unidades, referencia: Embalagem de 900ml.	
	Farinha de milho flocada Fubá de milho (massa para cuscuz), simples, do grão de milho, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 3 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria rdc 263 de 22 de setembro de 2005. Referencia: embalagem de 500g. Acondicionado em fardos com 30 unidades.	



# ANEXO VIII

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

## CHAMADA PÚBLICA

Escola: \_\_\_\_\_

Período: \_\_\_\_\_

Programa: \_\_\_\_\_

### GUIA DE RECEBIMENTO E REMESSA

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	QUANTIDADE DISTRIBUIDA	QUANTIDADE RECEBIDA
1	ALHO	KG		
2	BATATA INGLESA	KG		
3	BATATA DOCE	KG		
4	LEITE EM PO	PCT		
5	CEBOLA	KG		
6	CENOURA	KG		
7	FEIJÃO	KG		
8	FRANGO/PEITO	KG		
9	OVOS	CX		
10	TOMATE	KG		
11	FRANGO INTEIRO	KG		
12	VINAGRE	UN		
13	BANANA PRATA	KG		

**NUTRICIONISTAS: SHIRLEY CARLA ALVES CRN3620  
SAMARA MONIQUE OLIVEIRA BEZERRA CRN 23103**

\_\_\_\_\_  
Responsável pela entrega

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo recebimento

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA LAJE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**CEREAIS E PROTEICOS**

Escola: \_\_\_\_\_

Período: \_\_\_\_\_

Programa: \_\_\_\_\_

**GUIA DE RECEBIMENTO E REMESSA**

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	QUANTIDADE DISTRIBUIDA	QUANTIDADE RECEBIDA
1	ARROZ	KG		
2	CUSCUZ	PCT		
3	MARGARINA	UN		
4	CARNE MOÍDA	KG		
5	TEMPERO	PCT		
6	COLORAL	PCT		
7	MACARRÃO	PCT		
8	EXTRATO	UND		
9	SOJA	PCT		
10	SAL	KG		
11	CHARQUE	FD		
12	OLEO	GARRAFA		

**NUTRICIONISTAS: SHIRLEY CARLA ALVES CRN3620**  
**SAMARA MONIQUE OLIVEIRA BEZERRA CRN 23103**

\_\_\_\_\_  
Responsável pela entrega

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo recebimento

## **HINO DE SÃO JOSÉ DA LAJE-AL**

**São José da Laje avante  
Terra de real beleza  
Entre mães a mais galante  
O Jardim da natureza**

**Às margens do rio Canhoto  
Foste crescendo em tua fé  
Evocando o Santo amigo  
O Padroeiro São José**

**Céu azul da minha terra  
Canaviais bem farfalhantes  
O cruzeiro sobre a serra  
Rios, açudes transbordantes**

**Às margens do rio Canhoto  
Foste crescendo em tua fé  
Evocando o Santo amigo  
O Padroeiro São José**

**Belas igrejas e flores  
A miragem sobre as pontes  
Praças cheias de amores  
Doce água tem nas fontes**

**Às margens do rio Canhoto  
Foste crescendo em tua fé  
Evocando o Santo amigo  
O Padroeiro São José.**

Letra: José Amâncio Filho

Música: Capitão Alfredo Silva

