

Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Um manual para conselheiros



CECANE UFSC

**Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do
Escolar da Universidade Federal de Santa Catarina**



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Um manual para conselheiros



Manuella de Souza Machado (CECANE UFSC)

Autoria

Profa. Dra. Cristine Garcia Gabriel (Departamento de Nutrição/UFSC)

Profa. Dra. Elizabeth Nappi Corrêa (Departamento de Nutrição/UFSC)

Coordenação Geral do Projeto

GUIA PARA ANÁLISE DE CARDÁPIOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: Um Manual para Conselheiros

Profa. Dra. Gabriele Rockenbach (Departamento de Nutrição/UFSC)

Profa. Dra. Janaina das Neves (Departamento de Nutrição/UFSC)

Jussara Cardoso Damiani (CECANE UFSC)

Douglas Oliveira Vieira (CECANE UFSC)

Gabriela Rodrigues Vieira (CECANE UFSC)

Renata Mainenti Gomes - Coordenadora de Apoio ao Controle Social - CGPAE - FNDE

Maria de Fátima Menezes - Coordenação de Apoio ao Controle Social - CGPAE - FNDE

Maria Júlia de Miguel Amistá - Coordenação de Apoio ao Controle Social - CGPAE - FNDE

Colaboração e revisão

Amanda Berton Madruga (Bolsista PROBOLAS: Promoção da Educação Alimentar e Nutricional curricular em escolas públicas: elaboração de material instrucional.)

Ana Tereza Macedo Gonçalves (CECANE UFSC)

Lao Pessette Benitez (CECANE UFSC)

Diagramação

Centro de Ciências da Saúde, CCS/UFSC
Florianópolis, 2025.



Esta publicação é parte integrante das atividades do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Santa Catarina (CECANE UFSC), desenvolvida no âmbito do Termo de Execução Descentralizada 12.683/2023, firmado entre a Universidade Federal de Santa Catarina e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Créditos: Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar: um manual para conselheiros © 2025 do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Santa Catarina (CECANE UFSC) está licenciado sob Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International. Para visualizar uma cópia desta licença, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Catálogo na fonte pela Biblioteca Universitária
da Universidade Federal de Santa Catarina

M149g Machado, Manuella de Souza

Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar [recurso eletrônico] : um manual para conselheiros / Manuella de Souza Machado ; coordenação geral do projeto, Cristine Garcia Gabriel, Elizabeth Nappi Corrêa ; colaboradores, Gabriele Rockenbach ... [et al.]. – Florianópolis : CCS/UFSC, 2025.

46 p.

E-book (PDF)

ISBN 978-85-8328-408-6

1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasil). 2. Alimentação escolar – Cardápios – Análise. 3. Escolares – Nutrição. 4. Conselho de Alimentação Escolar. I. Gabriel, Cristine Garcia. II. Corrêa, Elizabeth Nappi. III. Rockenbach, Gabriele. IV. Título.

CDU: 612.39

Elaborada pela bibliotecária Dênira Remedi – CRB-14/1396



SUMÁRIO

O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	8
OBJETIVOS E DIRETRIZES DO PNAE.....	8
O CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE).....	10
Elaborar o regimento interno.....	11
Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE de acordo com o objeto, o objetivo e as diretrizes do Programa.....	11
Analisar a prestação de contas da EEx conforme a normativa emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa.....	12
Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e emissão do Parecer Conclusivo do CAE.....	12
Comunicar irregularidades aos órgãos de controle.....	12
Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE.....	13
Elaborar o Plano de Trabalho.....	13
POR QUE INSTRUMENTALIZAR OS CONSELHEIROS PARA A ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO PNAE?.....	14
O que analisar nos cardápios da alimentação escolar?.....	14
O CAE possui acesso ao cardápio?.....	15
Há cardápios diferenciados para as diferentes modalidades de ensino?.....	15
Há cardápios diferenciados para escolares com necessidades alimentares específicas?.....	17
O cardápio contempla hábitos e culturas alimentares indígenas e quilombolas?.....	17
As preparações refletem a cultura alimentar local?.....	17
O cardápio inclui alimentos produzidos na região?.....	17
A sazonalidade da produção local é respeitada no planejamento do cardápio?.....	18
O cardápio planejado está sendo cumprido nas escolas?.....	18
Aspectos Financeiros.....	19
Infraestrutura.....	20
Aspectos nutricionais.....	21

SOBRE O CECANE UFSC

Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANEs) são parcerias entre as instituições federais de nível superior e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), cujo objetivo é a consolidação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do aprimoramento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Vinculado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), o CECANE UFSC tem realizado ações no âmbito do PNAE desde 2008, com destaque para projetos de pesquisa de âmbito regional e nacional; ações de monitoramento e assessoria técnica aos municípios catarinenses e à Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina; e ações de formação dos atores sociais envolvidos com o PNAE. No campo da formação, o CECANE UFSC atendeu mais de 4 mil atores sociais, dentre os quais destacam-se agricultores familiares, conselheiros da alimentação escolar, gestores, merendeiras, nutricionistas, profissionais da educação e diversos técnicos da área.

Para saber mais sobre o CECANE UFSC e acompanhar as atividades acesse nosso site (<https://cecane.ufsc.br>) ou o Instagram (@cecaneufsc) e veja as ações em andamento.

Caro conselheiro,

É uma grande satisfação poder falar com você! Você que doa seu tempo precioso, sua dedicação e interesse na valorosa missão de garantir que, em cada localidade, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o PNAE, seja promovido da melhor forma possível.

É uma honra podermos estar com você!

Quando iniciou essa jornada, você voluntariamente passou a ser um dos atores sociais desse Programa. Você já conhecia esse termo? Tornar-se ator social do PNAE indica que você é um protagonista, isso mesmo, um dos principais agentes da sociedade dedicando-se à garantia da alimentação escolar...

Agora você já percebeu a importância dessa sua missão? Sim, sua atuação é merecedora de prêmios, estatuetas e troféus! Mas a maior honraria já é concedida a você: o maior prestígio que um integrante do Conselho de Alimentação Escolar recebe é o de poder, cotidianamente, apoiar, acompanhar e zelar pela Alimentação Escolar! Esse prêmio se realiza todos os dias, quando você percebe que suas ações impactam em toda a comunidade onde seu CAE está! Emocionante, não?! Mas lembre-se que você não está sozinho nessa jornada. Sempre poderá contar com a orientação das organizações que também se dedicam ao acompanhamento e à promoção de formações sobre o PNAE, como por exemplo, nós do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de Santa Catarina (CECANE UFSC) e o próprio Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, o FNDE. Saiba que esse é um dos objetivos do CECANE UFSC, dialogar com você! Além disso, temos como uma de nossas mais preciosas missões, elaborar orientações de apoio e ferramentas que possam dar suporte a essa sua jornada.

Assim, esse "Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar: um manual para conselheiros" foi elaborado para que você possa ter uma ferramenta prática, de referência, no momento de realizar uma de suas atribuições: a de acompanhar o planejamento e a execução dos cardápios escolares. Você verá, ao longo desse texto, que essa tarefa é desafiadora mas é também muito significativa! Por isso, procuramos detalhar essas etapas, tentando apresentar aqui uma série de informações e reflexões para que você, junto com seus pares do CAE encontrem o roteiro para esse grandioso ato.

Boa leitura e que venham muitos outros capítulos da sua história contribuindo com o PNAE!

Equipe CECANE UFSC

Prefácio

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), já com quase 70 anos de existência, está consolidado e reconhecido como uma ação fundamental de apoio à educação pública de qualidade e de promoção da segurança alimentar e nutricional do nosso país.

Uma política pública de tal envergadura, executada em todo o território nacional, com considerável volume de recursos públicos e com diretrizes tão relevantes, precisa ser acompanhada pela sociedade brasileira. E são os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), presentes em todos os municípios do país, que, por meio de sua atuação, exercem o controle social do PNAE. E para uma atuação forte e efetiva dos conselhos de controle social, é fundamental que os Conselheiros tenham acesso ao conhecimento e à informação. É por isso que a Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE/FNDE) está atenta à fornecer materiais de apoio e orientação, bem como ferramentas que auxiliem o trabalho dos CAEs.

Os Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANEs) são parceiros fundamentais da CGPAE e, dentre outras missões, colaboram fortemente com iniciativas voltadas para o fortalecimento do controle social do PNAE.

E é no escopo da parceria com o CECANE da Universidade Federal de Santa Catarina que temos o prazer de apresentar o Guia para análise de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Um manual para Conselheiros.

Lançado no ano em que celebramos os 30 anos de criação do Conselho de Alimentação Escolar no Brasil, o Guia é uma ferramenta importante, que tem por objetivo auxiliar os Conselheiros na execução de suas atribuições.

Os Conselheiros encontrarão aqui informações técnicas sobre o PNAE, sobre segurança alimentar e nutricional, e, sobretudo, um roteiro para colaborar com os CAEs em sua missão de avaliar se os cardápios da alimentação escolar estão de acordo com o que define a legislação do PNAE, com vistas à assegurar o direito à alimentação adequada e saudável de todos os estudantes das escolas públicas de educação básica do Brasil!

Um forte abraço, e bom proveito!

Coordenação de Apoio ao Controle Social

Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar

1 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Você lembra como era a alimentação oferecida nas escolas públicas no seu tempo de infância? Na década de 50, a alimentação escolar começou como um programa assistencialista, cujo objetivo era combater a fome, porém, após várias modificações, hoje o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) se caracteriza como uma estratégia de garantia do **Direito Humano à Alimentação Saudável e Adequada**, com caráter universal, equânime, participativo, educacional e sustentável. O PNAE é um dos maiores programas de alimentação do mundo!

Atualmente esse Programa é ligado ao Ministério da Educação (MEC) e financiado por meio do FNDE para fornecimento de alimentação aos escolares da rede pública de educação. A Lei 11.947 de 16 de Junho de 2009 reconhece que a alimentação escolar é um direito de criança, adolescente, jovem ou adulto matriculado na rede básica de educação (Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos). Desta forma, é dever dos entes governamentais a oferta de alimentação de acordo com as diretrizes do Programa.

IMPORTANTE: A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR É UM DIREITO CONSTITUCIONAL DOS ESTUDANTES BRASILEIROS E A GARANTIA DESSE DIREITO É UM DEVER DO ESTADO!

2 OBJETIVOS E DIRETRIZES DO PNAE

Em sua atuação como conselheiro, uma das principais atribuições será verificar se o PNAE está sendo executado de forma a atingir seus objetivos e de acordo com as diretrizes estabelecidas para o Programa. Por este motivo, é tão importante que você tenha conhecimento sobre o objetivo e as diretrizes do PNAE.

O objetivo do PNAE é:

“Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos 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” (BRASIL, 2009).

Além do objetivo, o PNAE possui seis diretrizes que devem ser respeitadas por todos os estados e municípios. Você sabe o que são diretrizes? São orientações que determinam como o Programa deve ser executado. Quer saber que diretrizes são essas? As diretrizes do PNAE são:

UNIVERSALIDADE: porque deve beneficiar todos os estudantes da educação básica (educação infantil, ensino fundamental e ensino médio), independentemente da condição social, econômica e religião, inclusive os escolares de uma escola rural distante, indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais.

SUSTENTABILIDADE: a alimentação oferecida nas escolas deve ser saudável para quem consome, para o meio ambiente e para os produtores os alimentos. Deve ser diversificada, respeitar a sazonalidade, ser proveniente da agricultura familiar e produzida local ou regionalmente. E, preferencialmente, deve incluir alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: a alimentação oferecida deve ser saudável, diversificada e adequada às diferentes faixas etárias, estado de saúde, cultura alimentar e hábitos alimentares. E ainda deve estar de acordo com a safra e vocação agrícola local. Isso significa que os cardápios devem ser adequados às necessidades dos escolares, independentemente se esta criança tem alguma restrição alimentar, mora em área rural, ou estuda em uma escola indígena ou quilombola.

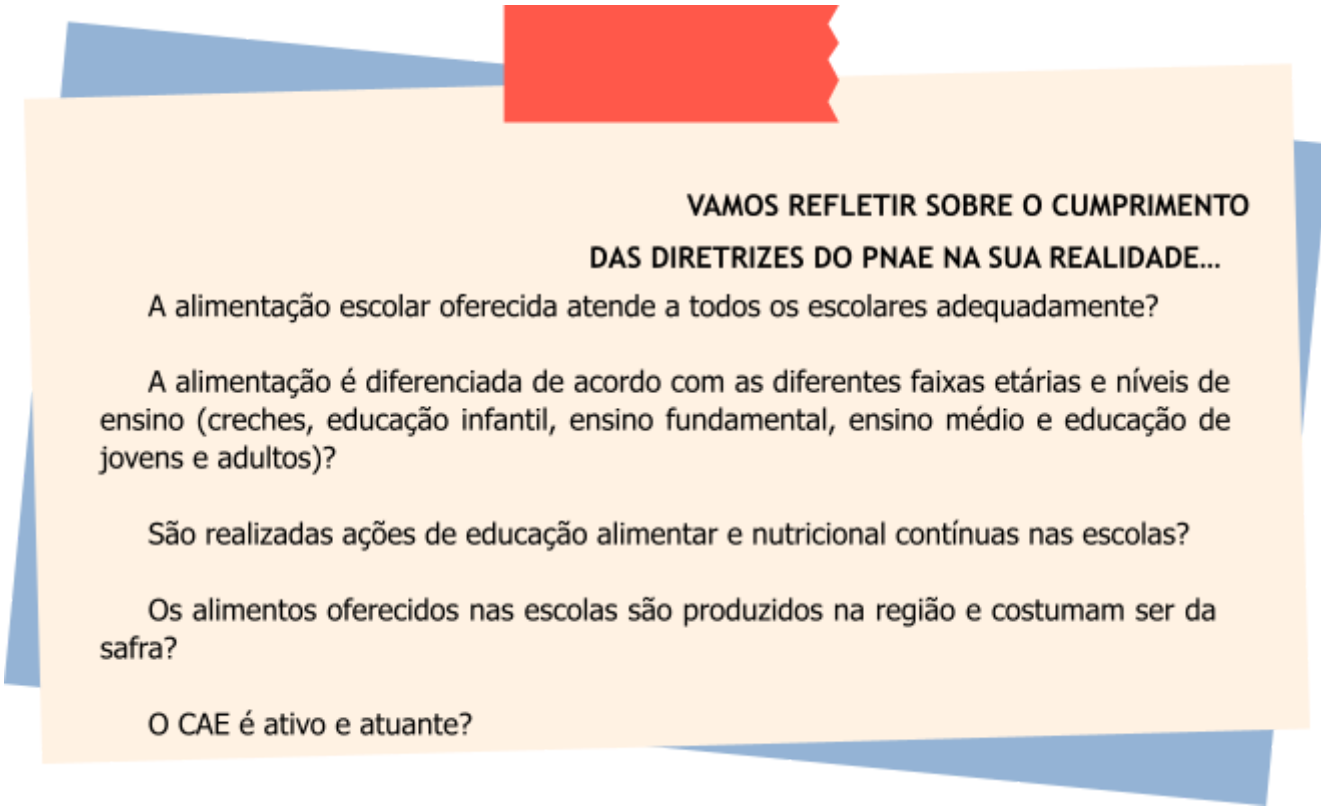
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: as ações de educação alimentar e nutricional devem ser incluídas nos currículos escolares e serem realizadas de forma contínua e permanente. Podem ser desenvolvidas por nutricionista e/ou outros atores sociais. As ações podem estar incluídas em disciplinas ou projetos específicos, sempre de forma transdisciplinar. Além da comunidade escolar e familiares, as ações podem envolver diversos setores como a saúde, a assistência social e a agricultura.

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA: a alimentação escolar e alimentação adequada são direitos constitucionais. A alimentação escolar deve estar disponível e acessível todos os dias letivos a todos os escolares.

CONTROLE SOCIAL: o PNAE deve ter participação da comunidade escolar em sua execução. A principal estratégia para garantir esta participação é por meio do Conselho de Alimentação Escolar, sendo realizada por você, conselheiro! Você sabe, no CAE há representatividade de diferentes segmentos, e os membros escolhidos devem trazer para o conselho suas dúvidas, opiniões e posicionamentos.

Diante disso, sua atuação como conselheiro é de suma importância para o PNAE, pois, ao desempenhar seu papel, você contribui para a qualidade do Programa!

Isso ocorre especialmente quando você acompanha a alimentação oferecida nas escolas, verificando o cumprimento dos objetivos e diretrizes propostos pelo PNAE.



VAMOS REFLETIR SOBRE O CUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DO PNAE NA SUA REALIDADE...

A alimentação escolar oferecida atende a todos os escolares adequadamente?

A alimentação é diferenciada de acordo com as diferentes faixas etárias e níveis de ensino (creches, educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos)?

São realizadas ações de educação alimentar e nutricional contínuas nas escolas?

Os alimentos oferecidos nas escolas são produzidos na região e costumam ser da safra?

O CAE é ativo e atuante?

Na próxima reunião do seu conselho procure descobrir como **se** avaliam estas questões!

3 O CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

A obrigatoriedade da instituição do CAE foi conquistada por meio de muita luta de grupos e instituições sociais e, tem contribuído para o aprimoramento desta importante política pública. O CAE deve atuar de forma **autônoma** e **independente**, sendo necessária a cooperação da Secretaria de Educação. É importante que o gestor perceba que o conselheiro, além de fiscalizar a aplicação dos recursos do Programa, é parceiro para o **aprimoramento da alimentação escolar**!

**Você conhece as sete atribuições do CAE, determinadas na Resolução CD/FNDE
Nº 06/2020?**

1. Elaborar o regimento interno

Regimento interno é o documento que determina as regras para funcionamento de algum órgão. É importante ler este documento e atualizá-lo sempre que necessário!



Dica! Para saber se precisa atualizar o regimento interno, veja se estão corretas as seguintes informações: a composição, o tempo de mandato e as atribuições do CAE. No ano de 2025, a Resolução mais atual é a [CD/FNDE nº 06/2020](#).

2. Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE de acordo com o objeto, o objetivo e as diretrizes do Programa.

O objeto do PNAE é a aquisição de alimentos. Você lembra o objetivo e as diretrizes do PNAE?

- **Objetivo:** contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos 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”.
- **Diretrizes:** Alimentação Saudável e Adequada, Universalidade, Educação Alimentar e Nutricional, Controle Social, Sustentabilidade e Direito Humano à Alimentação Adequada.

Agora você deve estar se perguntando: Como o CAE pode fazer esse monitoramento?

A fiscalização financeira pode ser feita analisando os documentos fiscais (notas fiscais, extratos bancários e ordens de pagamento).

O acompanhamento da execução do Programa exige presença ativa: observar os processos de compra, analisar as condições sanitárias das cozinhas, examinar a qualidade dos alimentos utilizados, verificar as condições de trabalho das merendeiras, conhecer as ações de educação alimentar e nutricional realizadas, conferir se o cardápio está sendo seguido e se todos os estudantes estão sendo atendidos adequadamente.

É bastante coisa, mas **you** consegue! Tem uma dica para te ajudar logo mais!

Para **acompanhar a execução do PNAE** você, conselheiro, precisa estar presente nas escolas (inclusive nas mais distantes) durante todo o período letivo, para verificar a qualidade da alimentação e corrigir possíveis irregularidades. Depois, as informações verificadas nas visitas às escolas devem ser debatidas nas reuniões do CAE.



É importante que o CAE estabeleça um cronograma de reuniões que possibilite realizar todas as atividades previstas e dialogar sobre essas ações com todos os integrantes do conselho.

3. Analisar a prestação de contas da EEx conforme a normativa emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa

Acompanhar a execução do programa ao longo de todo o ano ajuda na análise da prestação de contas.

Há cinco tipos de análise: I - Aprovada; II - Aprovada com ressalva; III - Aprovação parcial; IV - Aprovação parcial com ressalva; V - Não aprovação.

Aliás, você já está sabendo sobre as novas orientações na análise da prestação de contas? Está tudo descrito na [Resolução CD/FNDE nº7, 2024](#).

4. Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e emissão do Parecer Conclusivo do CAE

A reunião para análise da prestação e emissão do parecer conclusivo deve contar com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.



Mas atenção: esta não deve ser a única reunião a ser realizada pelo CAE.

Para que os conselheiros tenham condições de avaliar a prestação de contas, existe a necessidade de acompanhamento constante do Programa.

5. Comunicar irregularidades aos órgãos de controle

É responsabilidade do CAE a fiscalização e acompanhamento do PNAE, por isso, quaisquer irregularidades devem ser notificadas aos órgãos de controle (aos Tribunais de Contas, à Controladoria Geral da União ou ao Ministério Público), sob pena de responsabilidade solidária.

6. Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE

Em caso de denúncias, monitoramentos, assessorias ou fiscalizações, poderão ser solicitados relatórios e informações ao CAE.

7. Elaborar o Plano de Trabalho

Você percebeu a quantidade de trabalho que o CAE precisa realizar, não é mesmo? Então segue aquela dica:



Para dar conta das sete atribuições, é necessária **organização**! Essa organização deve ser feita por meio de um planejamento chamado de Plano Anual de Trabalho, que deve definir as ações que serão realizadas ao longo do ano, indicando responsáveis, atividades e prazos.

O plano deve conter as seguintes atividades: reuniões do conselho, visitas às escolas, acompanhamento de fornecedores, formações, participação em eventos e todas as demais ações que o CAE considerar pertinentes. O plano de trabalho deve ser encaminhado à gestão local antes do início do ano letivo, para que a Secretaria de Educação possa fornecer ao CAE a estrutura necessária. Este planejamento também contribui para uma melhor organização das agendas dos conselheiros e, conseqüentemente, para uma maior participação.

VAMOS REFLETIR A RESPEITO DA EXECUÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES DO CAE...

- A. Todos os membros conhecem o Regimento Interno?
- B. O Plano Anual de Trabalho (contendo as atividades, responsáveis e previsão de data) foi elaborado?
- C. Os membros realizam visitas às escolas para acompanhar o Programa?
- D. As irregularidades observadas nas visitas são debatidas na reunião do CAE e comunicadas por escrito para a entidade executora?

Na próxima reunião do seu conselho, verifique com os demais conselheiros se todas as atribuições estão sendo cumpridas e quais estratégias podem ser adotadas para qualificar a atuação do CAE.

4 POR QUE INSTRUMENTALIZAR OS CONSELHEIROS PARA A ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO PNAE?

A alimentação oferecida nas escolas deve ser saudável, diversificada e adequada às diferentes faixas etárias, condições de saúde, culturas e hábitos alimentares. Além disso, deve considerar a sazonalidade dos alimentos e a vocação agrícola local. Como já vimos, cabe ao conselheiro verificar se a alimentação escolar está sendo executada conforme o previsto.

O nutricionista é o profissional responsável pelo planejamento dos cardápios do PNAE. Ele deve elaborá-los levando em conta as diferentes idades, condições de saúde dos estudantes e as dimensões sociais, econômicas e culturais. Além disso, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, juntamente com as Notas Técnicas nº 1894784/2020 e nº 1879810/2020, estabelece uma série de critérios aos quais os cardápios devem estar alinhados.

Diversos fatores influenciam a definição da alimentação escolar, como: recursos financeiros e humanos; disponibilidade de equipamentos e utensílios; nível de conhecimento e formação da equipe responsável pelo preparo dos alimentos; número de refeições; complexidade das preparações; modalidade de ensino; condições de saúde dos estudantes; hábitos e cultura alimentar; sazonalidade dos alimentos; produção local e exigências legais do Programa.

Por isso, é fundamental que o conselheiro conheça os critérios estabelecidos para os cardápios do PNAE, a fim de avaliar se a alimentação oferecida está em conformidade com as exigências do Programa. Assim, o CAE, além de identificar possíveis falhas na execução, poderá contribuir para apontar entraves e propor estratégias para a resolução dos problemas.

Vamos saber mais sobre isso?



O que analisar nos cardápios da alimentação escolar?

Ao analisar os cardápios da alimentação escolar, alguns aspectos precisam ser observados com atenção. Pensando nisso, a equipe do CECANE/UFSC elaborou uma ferramenta de apoio. São três modelos disponíveis, cada um adaptado a um nível de ensino:

- Guia de apoio para análise dos cardápios das creches ([anexo 1](#)),
- Guia de apoio para análise dos cardápios das escolas em ensino integral ([anexo 2](#)); e
- Guia de apoio para análise dos cardápios das escolas em ensino parcial ([anexo 3](#)).

IMPORTANTE: LEMBRE-SE DE QUE A RESPONSABILIDADE PELA DEFINIÇÃO DOS CARDÁPIOS É DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA. O CONSELHO PODE UTILIZAR OS GUIAS COMO FERRAMENTA DE APOIO PARA ANALISAR SE A ALIMENTAÇÃO OFERECIDA NAS ESCOLAS ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES.

Em caso de dúvidas ou sugestões converse com o nutricionista responsável técnico pelo PNAE.

Conselheiro, ao analisar os cardápios comece pelos questionamentos gerais apresentados no Quadro abaixo. No decorrer do texto, vamos explicar cada um desses critérios.

Quadro 1 - Aspectos gerais para análise de cardápios escolares pelo conselheiro.

ASPECTOS GERAIS
O CAE possui acesso ao cardápio?
Há cardápios diferenciados para diferentes modalidades de ensino atendidas?
Há cardápios diferenciados para escolares com necessidades alimentares específicas?
O cardápio contempla hábitos e culturas alimentares indígenas e quilombolas?
As preparações refletem a cultura alimentar local?
O cardápio inclui alimentos produzidos na região?
A sazonalidade da produção local é respeitada no planejamento do cardápio?
O cardápio planejado está sendo cumprido nas escolas?

O CAE possui acesso ao cardápio?

O conselheiro deve ter acesso ao cardápio para conhecê-lo e analisá-lo. Esse acesso também permite verificar se o cardápio está sendo executado corretamente nas escolas. Verifique se o seu município ou estado conta com um nutricionista vinculado à Secretaria de Educação, responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação escolar.

Há cardápios diferenciados para as diferentes modalidades de ensino?

Verifique as modalidades (Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos - EJA) atendidas pelo seu município/estado, pois os cardápios são diferenciados para cada modalidade.



Dica: Para saber as modalidades de ensino atendidas pelo PNAE no seu município acesse a **clientela atendida pelo PNAE**. Ao buscar os dados do seu município/estado, você conseguirá ver o número de escolares atendidos pelo Programa na sua região, organizados por modalidade de ensino e unidade escolar.



Há cardápios diferenciados para escolares com necessidades alimentares específicas?

Um dos aspectos da alimentação saudável e adequada é estar apropriada às necessidades biológicas dos indivíduos. Por isso os cardápios precisam atender também às necessidades alimentares específicas (a exemplo das alergias alimentares, diabetes, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, doença celíaca e intolerância à lactose).



Dica: Para saber mais sobre o atendimento de escolares com necessidades nutricionais específicas acesse o [Caderno de referência - Alimentação Escolar para estudantes com necessidades nutricionais especiais](#).



O cardápio contempla hábitos e culturas alimentares indígenas e quilombolas?

No seu município/estado, existem escolares indígenas ou quilombolas? Em caso afirmativo, durante as visitas nas escolas você, conselheiro, deve verificar se a alimentação escolar encontra-se adequada aos hábitos culturais desses povos e comunidades tradicionais.

Nestes casos, é importante que um dos representantes do CAE seja da comunidade indígena ou quilombola para auxiliar a compreender as demandas específicas desta população. Você pode conferir no *link* disponibilizado no item [“Há cardápios diferenciados para as diferentes modalidades de ensino?”](#) se há escolas indígenas ou quilombolas em seu município ou estado.



As preparações refletem a cultura alimentar local?

Você lembra que os cardápios escolares devem respeitar os hábitos alimentares e a cultura alimentar local? Para identificar as preparações do cardápio escolar que representam a cultura local veja se:

As preparações no cardápio escolar fazem parte da cultura alimentar ou questões religiosas ou festivas da região? Você identifica receitas que passam de uma geração para outra?



O cardápio inclui alimentos produzidos na região?

Você se recorda da diretriz do PNAE que aborda a sustentabilidade e propõe o desenvolvimento da economia local por meio da aquisição de gêneros alimentícios que sejam produzidos na região? Isso garante também maior qualidade dos alimentos oferecidos aos escolares, porque chegam mais frescos!

Conselheiro, para conseguir avaliar este critério tenha em mãos:

- A lista de alimentos adquiridos para a alimentação escolar (seja por meio de chamada pública ou de pregão);
- O levantamento da produção local (sugerimos procurar instituições de assistência técnica rural, associações ou sindicatos de agricultores); e
- A produção local dos ingredientes necessários para preparar receitas tradicionais ou que valorizem a cultura alimentar local.

Assim, você pode sugerir adquirir alimentos produzidos localmente. Por isso, é importante também dialogar com o nutricionista responsável técnico apoiando o planejamento do cardápio escolar.

Além disso, é possível recomendar aos agricultores locais produzir alimentos para atender às demandas do PNAE. Gestos simples como esses são capazes de promover uma transformação social e regional!



A sazonalidade da produção local é respeitada no planejamento do cardápio?

A sazonalidade da produção local está relacionada com a sustentabilidade econômica, ambiental e social. Assim, analisar se o cardápio se modifica e contempla o calendário agrícola local, principalmente no que tange a oferta de frutas, legumes e verduras da época, promove a sustentabilidade! Para tanto, é necessário que o cardápio especifique os alimentos a serem oferecidos (não deixando a informação de forma generalizada, como por exemplo “salada” ou “frutas diversas”).



O cardápio planejado está sendo cumprido nas escolas?

Uma das funções mais relevantes do CAE é acompanhar a qualidade da alimentação escolar. Para verificar se os cardápios elaborados pelo nutricionista estão sendo seguidos, é essencial ter acesso a esses cardápios, lembra? Outra estratégia é conferir se os ingredientes necessários para o preparo

das refeições estão disponíveis na escola. Caso identifique o descumprimento do cardápio, é importante investigar as possíveis causas: falta de alimentos ou equipamentos, número insuficiente de merendeiras, falta de orientação ou formação adequada, ou problemas com o fornecedor. Essas informações devem ser discutidas com os demais membros do CAE e, se possível, apresentadas ao gestor com sugestões de melhoria.



Aspectos Financeiros

Você sabe quem é o responsável pela garantia da alimentação escolar? Vamos recordar que a alimentação escolar é um direito e, portanto, dever do estado (União, estados, Distrito Federal e municípios). O Governo Federal (por meio do FNDE) cumpre essa responsabilidade transferindo recursos financeiros aos municípios, em caráter suplementar. Cabe aos estados e municípios também a responsabilidade de investir recursos próprios para contrapartida do Programa, de forma a garantir a execução do mesmo adequadamente.

Mas você deve estar se perguntando... afinal, quais são os valores envolvidos na alimentação escolar? O cálculo do valor a ser recebido é igual à multiplicação do número de alunos que constam no Censo Escolar do ano anterior, pelo valor recebido pelo segmento de ensino, vezes 200 (número de dias letivos).

No Quadro 2 você encontra o valor por estudantes repassado pelo FNDE.

Quadro 2: Demonstrativo dos valores *per capita* repassados pelo FNDE aos municípios e estados para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Resolução CD/FNDE nº 2/2023).

Modalidade de Ensino	Valor per capita
Creches	R\$ 1,37
Pré-escola	R\$ 0,72
Escolas indígenas e quilombolas	R\$ 0,86
Ensino fundamental e médio	R\$ 0,50
Educação de jovens e adultos	R\$ 0,41
Ensino integral	R\$ 1,37
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio Integral	R\$ 2,56
Atendimento Educacional Especializado no contraturno	R\$ 0,68

Pronto! Você já aprendeu a calcular os valores que o FNDE deve repassar ao seu município/estado. Que tal conferir os valores que estão sendo depositados? Saiba que é possível acompanhar os repasses da sua região pelo site do FNDE. Vamos lá!

Acesse no site do FNDE a consulta sobre **liberação de recursos**. Você também pode fazer essa consulta por meio do site www.fnde.gov.br, acessando os *menus*: PNAE; consultas; liberação de recursos.

VAMOS REFLETIR:

- A. Você sabe qual valor seu município recebe do FNDE para executar o PNAE?
- B. Você avalia que este valor é suficiente para oferecer uma alimentação saudável e adequada para todos os escolares?
- C. Você já procurou a **Secretaria de Educação** para saber qual é o valor investido pelo estado/município como contrapartida para garantia de uma alimentação escolar adequada?

Após fazer essa análise sobre os aspectos financeiros em sua localidade, converse com os demais conselheiros para avaliar possíveis estratégias de mobilização da gestão local para incrementar os recursos destinados à alimentação escolar.



Infraestrutura

Para execução adequada do cardápio proposto pelo nutricionista, é necessário que a cozinha tenha condições suficientes de infraestrutura (condições sanitárias adequadas com todos os equipamentos necessários). Além disso, é necessário verificar se o número de merendeiras está adequado à demanda de trabalho e, também, se estão disponíveis as orientações necessárias para executar o cardápio (disponibilidade de ingredientes em quantidades suficientes).

Conselheiro, você pode identificar estas questões durante as visitas nas escolas. Uma conversa com a merendeira, perguntando o que poderia auxiliar no desenvolvimento do trabalho dela, pode dar direcionamento ao **seu** olhar.

Lembre-se que o CAE é um parceiro na execução do Programa. Ao verificar problemas nas escolas, você deve levar estes apontamentos para a reunião do conselho. Em conjunto, o CAE deverá comunicar à Secretaria de Educação sobre as inadequações detectadas, solicitando um plano de ação para adequação das mesmas.



Aspectos nutricionais

Você conhece a resolução que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE? A Resolução **CD/FNDE nº 06/2020** tem uma seção específica sobre os cardápios do PNAE e essa seção trouxe alterações importantes no que diz respeito aos aspectos nutricionais que podem ainda não ter sido completamente implementados em seu município/estado.

É importante ter em mente que esta atualização das normas buscou garantir maior qualidade aos cardápios escolares alinhando as normativas do PNAE à classificação Nova proposta pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. De acordo com essa classificação, os alimentos estão divididos em quatro categorias de acordo com o grau de processamento: *in natura* e minimamente processados; ingredientes culinários; processados; e ultraprocessados.

Observe que, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 03/2025, a partir de 2026, no mínimo 85% dos recursos do PNAE devem ser aplicados em alimentos *in natura* e minimamente processados, até 5% devem ser aplicados em ingredientes culinários, e, no máximo 10% devem ser aplicados em produtos processados e ultraprocessados.

Mas afinal, o que é um alimento *in natura* ou minimamente processado? Vamos juntos conhecer esse conceito!

Alimentos in natura e minimamente processados

Alimentos **in natura** são aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais, como folhas, frutas, ovos e leite, sem que tenham passado por qualquer alteração após deixarem a natureza.

Já os **alimentos minimamente processados** são *in natura* que passaram por processos simples antes do consumo, como lavagem, secagem, moagem, refrigeração, congelamento, embalagem ou fermentação — sem adição de sal, açúcar, óleos ou outras substâncias.

Exemplos desses alimentos incluem:

- Frutas, legumes e verduras (frescos, embalados, fracionados, refrigerados ou congelados)
- Arroz (branco, integral ou parboilizado), milho em grão ou na espiga
- Grãos como trigo, feijão, lentilha e outras leguminosas
- Frutas secas e sucos naturais sem adição de açúcar
- Castanhas e oleaginosas sem sal ou açúcar
- Ervas frescas ou secas e especiarias
- Farinhas (de mandioca, milho ou trigo) e macarrão
- Carnes (bovina, suína, aves e pescados) refrigeradas ou congeladas, sem tempero
- Leite (pasteurizado, UHT ou em pó), iogurte natural (sem açúcar ou aditivos)
- Ovos, chá, café e água potável

Você recorda que, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº03/2025, no **mínimo 85% dos recursos do PNAE devem ser aplicados em alimentos in natura e minimamente processados**? Para avaliar o cumprimento de aplicação da verba, o Conselheiro pode solicitar um relatório ao nutricionista contendo a distribuição dos percentuais do cardápio de acordo com o grau de processamento para verificar o atendimento dessa exigência (alimentos in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados, bem como, ingredientes culinários).

Além disso, com intuito de garantir maior incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras, o FNDE estabeleceu quantidades mínimas para oferta semanal destes alimentos, conforme os critérios listados no Quadro 3. Posteriormente você encontrará a explicação de cada um dos critérios do quadro no texto abaixo.

Quadro 3: Lista dos critérios normativos do PNAE dentro do âmbito dos alimentos in natura e minimamente processados, a serem analisados nos cardápios escolares.

ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS
O cardápio contém FRUTAS, no mínimo: 2 • vezes na semana (parcial) • 4 vezes na semana (integral)
O cardápio contém VERDURAS E LEGUMES, no mínimo: • 3 vezes na semana (parcial) • 5 vezes na semana (integral)
O cardápio contém alimentos de origem animal fonte de FERRO, no mínimo: 4 vezes na semana?
O cardápio contém alimentos fonte de VITAMINA A, no mínimo: 3 vezes na semana?
O cardápio respeita a quantidade mínima de alimentos in natura e minimamente processados a serem oferecidos por semana: 10 alimentos/semana (ensino parcial) • 14 alimentos/semana (ensino parcial com 2 ou mais refeições no dia) • 23 alimentos/semana (ensino integral)

Após conhecer os critérios do Quadro 3, vamos agora identificar se o cardápio atende ou não os critérios estabelecidos.

Consumo de frutas:

Você lembra que uma das formas de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis e adequados é por meio da oferta de alimentos no PNAE? Por isso, **no ensino parcial**, as frutas deverão ser ofertadas, **no mínimo, 2 vezes na semana**, e **no ensino integral**, deverão ser ofertadas **minimamente 4 vezes na semana**.



ATENÇÃO: Não serão contabilizados nas porções de oferta de frutas os sucos e bebidas.

Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.

Consumo de verduras e legumes:

Da mesma forma, a promoção do consumo de legumes e verduras deve ser garantida pela oferta desses alimentos. Assim, **no ensino parcial** deverão ser ofertados **minimamente 3 vezes na semana**, e **no ensino integral** deverão ser ofertados **minimamente 4 vezes na semana**, sempre dando prioridade aos itens produzidos na região e na safra.

Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, orapronóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.

Consumo de alimentos fonte de ferro heme:

Em razão da permanência da anemia ferropriva entre as crianças brasileiras, o Programa deve garantir a oferta de alimentos fonte de ferro heme, **no mínimo, 4 vezes na semana**.

Exemplos: carnes vermelhas, vísceras, aves e peixes.

Além disso, a oferta de alimentos fontes de ferro e que não sejam de origem animal (cereais como aveia, cevada e trigo; leguminosas como feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas; ovo; e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis) deve ser **acompanhada de alimentos fontes de vitamina C** (frutas cítricas como laranja, bergamota/mexerica, abacaxi, maracujá, limão, morango, caju, acerola, etc).

Consumo de alimentos fonte de vitamina A:

Em função da manutenção da hipovitaminose A enquanto carência nutricional em escolares brasileiros, os cardápios do PNAE devem garantir a oferta de alimentos fonte de vitamina A **no mínimo 3 vezes na semana**. Tratam-se de frutas e legumes amarelos e alaranjados, e ainda vegetais verde-escuros.

Exemplos: manga, mamão, cajá, goiaba vermelha, abóbora/jerimum, cenoura, espinafre, couve, etc.

Diversidade dos alimentos no consumo semanal

Você sabia que a variedade da alimentação de crianças ainda aparece como fator de proteção contra a obesidade infantil? Assim, quanto mais alimentos a criança experimentar, melhor será a construção de uma alimentação adequada e saudável. Para garantir essa variedade de alimentos, o FNDE estipulou um número mínimo de alimentos in natura ou minimamente processados que devem ser oferecidos nos cardápios escolares:

- No mínimo **10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana**: cardápios com **apenas uma refeição diária**;
- No mínimo **14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana**: cardápios que contemplem **2 refeições diárias**;
- No mínimo **23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana**: cardápios com **3 ou mais refeições no dia**.
- No mínimo 50 alimentos in natura ou minimamente processados no ano.

Agora vamos compreender a categoria de alimentos chamada de ingredientes culinários.

Ingredientes culinários: tratam-se de produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza e utilizados para temperar e cozinhar alimentos.

São exemplos: óleos (soja, oliva, girassol, milho, etc), gorduras (manteiga, gordura de porco ou de coco), açúcares (mascavo, demerara, branco, refinado) e sal (marinho, fino ou grosso)

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, no máximo **5% devem ser aplicados em ingredientes culinários**. Para avaliar o cumprimento destes percentuais de aplicação dos recursos, o CAE pode solicitar um relatório ao nutricionista para verificar se a alimentação oferecida na sua região está de acordo com as exigências.



Atenção! As normas do PNAE proíbem a oferta de produtos com adição de açúcar, mel ou adoçantes nos cardápios para crianças até 3 anos!

Agora vamos trabalhar com duas classificações de alimentos: alimentos processados e ultraprocessados. Fique atento para diferenciar se um alimento pertence a uma ou outra classificação. Isso ocorre porque alimentos como panificados, queijos, bolos, entre outros, poderão ser considerados em diferentes categorias, a depender dos ingredientes que os compõem.



Leia atentamente o rótulo nutricional para saber o que tem nos alimentos e, em caso de dúvida, lembre-se de chamar o nutricionista!

Alimentos processados: fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou gordura com intuito de deixar o alimento mais agradável ao paladar.

Exemplos: legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães (sem aditivos); extratos e polpa de tomate (com açúcar e/ou sal); sardinha ou atum em conserva (sem aditivos).

Produtos ultraprocessados: fabricados por meio de formulações industriais que envolvem diversas etapas e técnicas de processamento e adição de aditivos (espessantes, acidulantes, aromatizantes, conservantes).

Exemplos: refrigerantes; biscoitos recheados; salgadinhos de pacote; macarrão instantâneo; achocolatados, bebidas lácteas, e iogurtes (com aditivos e adoçados); produtos cárneos e embutidos; panificados contendo ingredientes como gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes ou outros aditivos), etc.

Fique atento, pois de acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, no máximo 20% dos recursos do PNAE devem ser aplicados em produtos processados ou ultraprocessados. Para avaliar o cumprimento destes percentuais, o conselho pode solicitar um relatório ao nutricionista para verificar se a alimentação oferecida na sua região está de acordo com essa exigência.

Outro ponto importante de ser observado por você, conselheiro, é que, com intuito de garantir maior qualidade aos cardápios escolares, o FNDE estabeleceu algumas proibições e definiu frequências máximas de ofertas de alguns alimentos, conforme demonstra o Quadro 4.

Quadro 4: Lista dos critérios normativos do PNAE dentro do âmbito dos alimentos processados e produtos ultraprocessados, a serem analisados nos cardápios escolares.

ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS
O cardápio encontra-se isento de ALIMENTOS PROIBIDOS?
O cardápio encontra-se isento de alimentos que contenham GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA?
O cardápio encontra-se isento de alimentos com AÇÚCAR, ADOÇANTES E MEL?
O cardápio encontra-se isento de PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS?
O cardápio contém ALIMENTOS EM CONSERVA, no máximo, 1 vez no mês?
O cardápio contém pães, bolachas e biscoitos, no máximo: • 3 vezes/semana (parcial $\geq$ 2 refeições) • 7 vezes/semana (integral)

A seguir você encontrará orientações sobre como identificar no cardápio os alimentos isentos de gorduras trans industrializadas, açúcar, adoçante e mel, produtos ultraprocessados, bem como, se o cardápio contém alimentos em conserva e pães, bolachas e biscoitos.



E ATENÇÃO! Se o cardápio tiver ingredientes ou alimentos proibidos você pode solicitar ajustes ao nutricionista.

Alimentos proibidos

Considerando o aumento das pessoas com sobrepeso e obesidade no país, bem como a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados com doenças crônicas, o FNDE estabeleceu uma **lista de alimentos que não poderão ser oferecidos nos cardápios escolares**. Quer saber quais são estes alimentos? Confere o quadro a seguir:

Refrigerantes e refrescos artificiais; bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha; chás prontos para consumo e outras bebidas similares; cereais e barras de cereais com aditivos ou adoçados; balas e similares; confeitos, bombom, chocolates em barra e granulado; biscoito/bolacha recheada; bolo com cobertura/recheio; gelados; gelatina; temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos; maionese; alimentos em pó ou para reconstituição.

Observe que, dentre os alimentos em pó, são exceções que poderão ser utilizadas nos cardápios escolares: leite em pó, café em pó, cacau em pó, ovo em pó, fórmulas infantis e enterais.



Atenção! No caso dos cardápios direcionados aos escolares até 3 anos de idade estão proibidos: TODOS OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Gordura trans industrializada

Você sabia que, atualmente, inúmeros estudos têm demonstrado os prejuízos do consumo de alimentos que contém gordura trans industrializada para a saúde? Trata-se de uma substância muito utilizada em produtos industrializados, tais como bolos, biscoitos, sorvetes, panificados, etc. Em função dos comprovados prejuízos à saúde, **está proibida a oferta na alimentação escolar de quaisquer alimentos que contenham esta substância em sua composição.** Para averiguar essa questão o CAE precisará conferir os ingredientes presentes nos rótulos dos produtos nas escolas. Mas preste bastante atenção! A gordura trans pode aparecer com diferentes termos nos rótulos. Quer saber os mais comuns? Veja a seguir:

Diferentes nomenclaturas para definição de **gordura trans** na lista de ingredientes:

Gordura - Gordura vegetal - Gordura de vegetal de girassol - Gordura vegetal de soja - Gordura de soja parcialmente hidrogenada - Gordura hidrogenada - Gordura hidrogenada de soja - Gordura parcialmente hidrogenada - Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada - Gordura vegetal hidrogenada - Gordura vegetal parcialmente hidrogenada - Margarina vegetal hidrogenada - Óleo de milho hidrogenado - Óleo vegetal de algodão - Soja e palma hidrogenado - Óleo vegetal hidrogenado - Óleo vegetal líquido e hidrogenado - Óleo vegetal parcialmente hidrogenado - Creme vegetal - Composto lácteo com gordura vegetal - Margarina - Margarina vegetal

Produtos cárneos

São produtos fabricados por meio de subprodutos de carnes com adição de sal e aditivos. **Podem ser oferecidos no máximo 2 vezes no mês.**



Mas atenção! Não confunda carnes com produtos cárneos: as carnes não possuem outros ingredientes adicionados.

São exemplos de produtos cárneos: mortadela, salsicha, almôndega industrializada, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.

Líquidos lácteos adoçados

O consumo de leite batido ou iogurte natural puro ou ainda com frutas é muito bem vindo aos cardápios do PNAE. Contudo, a oferta de bebidas a base de leite ou iogurte que sejam adoçadas ou que contenham aditivos em sua composição é restrita. **Esses itens devem ser limitados a, no máximo, 1 vez no mês (ensino parcial) e 2 vezes no mês (ensino integral).**

Conservas

Você sabia que o consumo atual de sódio pelos brasileiros encontra-se acima da quantidade recomendada? Esse é um dos motivos pelos quais a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 limita a oferta de alimentos em conserva. A frequência desse item no cardápio deve ser de, no máximo, **1 vez no mês.**

Pães, bolachas e biscoitos

Com intuito de possibilitar maior diversidade de alimentos presentes nos cardápios da alimentação escolar, o FNDE restringiu a oferta de pães, bolachas e biscoitos, conforme descrito a seguir:

- Máximo de 2 vezes na semana: escola em ensino parcial
- Máximo de 3 vezes na semana: escola em ensino parcial com 2 refeições
- Máximo de 7 vezes na semana: escola em ensino integral



Atenção: verifique sempre a lista de ingredientes. A depender da composição, os produtos de pães, bolachas e biscoitos poderão ser categorizados em outras regras:

- Contendo gordura trans na composição dos ingredientes: proibido
- Contendo aditivos entre os ingredientes: proibido nos cardápios até 3 anos
- Contendo açúcar, mel ou adoçante nos ingredientes: proibido nos cardápios até 3 anos

Margarina

É importante ter atenção à presença de margarina nos cardápios. Apenas margarinas que **não** **tenham gordura trans industrializada** poderão vir a ser oferecidas na alimentação escolar. Além disso, a oferta ainda deve ser limitada a, **no máximo, duas vezes ao mês (ensino integral)** ou, **no máximo, 1 vez na semana (ensino parcial)**.

Doces

Você sabia que, de acordo com a legislação do PNAE, é considerado doce todo e **qualquer alimento que contenha açúcar em sua composição**? Estes alimentos são limitados nos cardápios do Programa e poderão ser oferecidos no máximo **1 vez ao mês**. Além desta oferta de doce, ainda poderão ser oferecidos **doces regionais** que representam a **cultura alimentar local** (tais como canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares), na frequência máxima de **2 vezes/mês (ensino parcial)** e **1 vez/semana (ensino integral)**

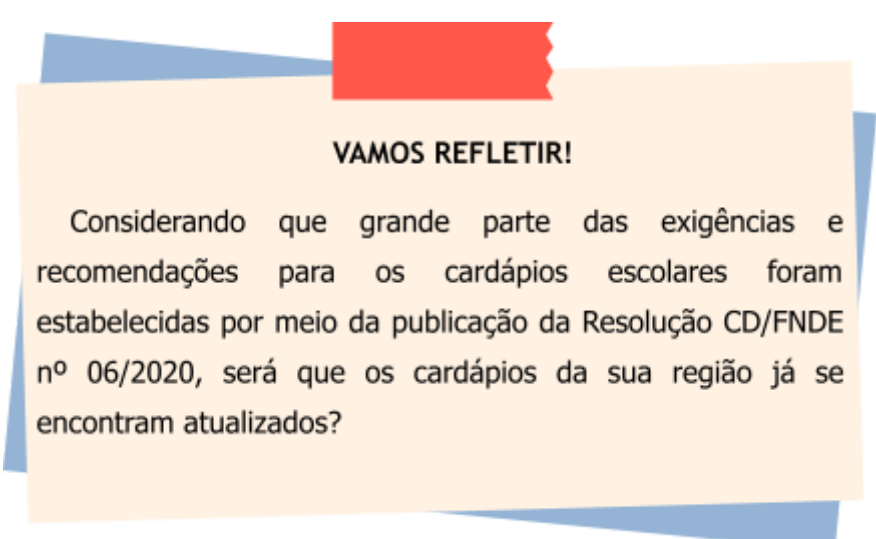


Atenção! Lembramos que nos cardápios de crianças até 3 anos são **PROIBIDOS** quaisquer alimentos que tenham açúcar, mel ou adoçante.

Para saber se o alimento possui açúcar entre os ingredientes, o CAE deverá verificar os itens descritos no rótulo dos alimentos. Mas cuidado, observe as diferentes nomenclaturas que o açúcar pode receber:

Diferentes nomenclaturas para definição de **açúcares** na lista de ingredientes:

Açúcar (branco/refinado, cristal, demerara, mascavo, etc) - Açúcar de confeitiro
- Açúcar invertido - Açúcar de coco - Caldo de cana – Dextrose
– Glicose – Frutose - Glucose de milho – Lactose - Maltodextrina - Maltose
– Mel - Melaço/melado – Néctares – Sacarose - Xarope (malte, milho)



VAMOS REFLETIR!

Considerando que grande parte das exigências e recomendações para os cardápios escolares foram estabelecidas por meio da publicação da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, será que os cardápios da sua região já se encontram atualizados?

Pode ocorrer que, durante a visita nas escolas, o conselho escute reclamações sobre a aceitabilidade de alguns alimentos, principalmente em função da retirada dos alimentos doces e ultraprocessados dos cardápios das creches. Para resolver esta questão é importante que a educação alimentar e nutricional esteja inserida no currículo, de modo a trabalhar as alterações e substituições necessárias nos cardápios junto aos estudantes, educadores e diretores das escolas, merendeiras e famílias.

Caso o CAE verifique eventuais ajustes a serem feitos nos cardápios, ou fique com dúvida a respeito, é possível chamar o nutricionista local para uma reunião. A parceria na atuação de nutricionistas e membros do conselho já viabilizou grandes avanços na alimentação escolar por meio do planejamento conjunto de estratégias de adequação do Programa!

Equipe CECACE UFSC!!!

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** Brasília, 2020a. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.** Brasília, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nota Técnica nº 1894784/2020 Atualização das recomendações para o planejamento dos cardápios das creches atendidas pelo PNAE.** Brasília, 2020b. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2020/Nota%20Tcnica%201894784%20-%20Atualizao%20das%20recomendaes%20para%20o%20planejamento%20de%20cardpios%20das%20creches%20atendidas%20pelo%20Programa%20Nacional%20de%20Alimentao%20Escolar%20%20PN AE.pdf

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nota Técnica nº 1879810/2020 – Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020,** Brasília, 2020c. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2020/Nota%20Tecnica_nutrio_PNAE.pdf

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nutricionistas do PNAE – Planejamento de cardápios para alimentação escolar,** Brasília, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. **Resolução nº 465 de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências.** Brasília, 2010. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=465>

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira.** Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Brasil. **Guia alimentar para as crianças brasileiras menores de 2 anos.** Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Diário Oficial da União, 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm

BRASIL. **Resolução CD/FNDE Nº 7, DE 2 de maio de 2024,** Brasil, 2020. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pdde/media-pdde/RESOLUOCD_FNDEN7DE2DEMAIODE2024RESOLUOCD_FNDEN7DE2DEMAIODE2024DOUImprensa Nacional.pdf

ANEXOS

ANEXO 1

Guia para apoio do CAE na análise dos cardápios escolares (aplica-se a todos os cardápios de creches (de zero a 3 anos) em período parcial ou integral)



1	ASPECTOS GERAIS	Sim	Não	Observação
1.1	O CAE possui acesso ao cardápio?			
1.2	Há cardápio diferenciado para todas as modalidades de ensino atendidas?			
1.3	Há cardápio diferenciado para escolares com necessidades nutricionais específicas ?			Cardápio diferenciado para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes, etc?
1.4	Há cardápio adequado aos hábitos indígenas e quilombolas ?			Verificar atendimento de escolas indígenas e quilombolas.
1.5	Há preparações da cultura local no cardápio?			Para identificar preparações culturais: - As preparações fazem parte da história da colonização da região (introduzida por imigrantes ou questões religiosas ou festivas, com receitas que passam de uma geração para outra), - Há produção (ou viabilidade de produção) dos ingredientes na região.
1.6	O cardápio contempla alimentos produzidos na região ?			Solicitar documento com levantamento da produção local ao nutricionista para conferência.
1.7	Cardápio respeita a sazonalidade da produção local?			Solicitar o calendário agrícola local ao nutricionista para conferência.
1.8	O cardápio planejado é cumprido nas escolas?			Verificar os possíveis motivos do não cumprimento do cardápio (falta de alimentos, equipamentos, cozinha, orientação/formação sobre o preparo, etc)
2	ALIMENTOS IN E MINIMAMENTE PROCESSADOS	Sim	Não	Observação
2.1	O cardápio contém FRUTAS, no mínimo : 2 vezes na semana (<i>parcial</i>) 4 vezes na semana (<i>integral</i>)			Atenção: bebidas à base de frutas (sucos e refrescos) não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.

2.2	O cardápio contém VERDURAS E LEGUMES , no mínimo: • 3 vezes na semana (<i>parcial</i>) • 5 vezes na semana (<i>integral</i>)?			Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.
2.3	O cardápio contém alimentos fonte de FERRO HEME , no mínimo: 4 vezes na semana ?			Exemplos: carnes vermelhas (carne de gado, porco, cabrito e cordeiro); carnes de aves e de pescados.
2.4	O cardápio contém alimentos fonte de VITAMINA A , no mínimo: 3 vezes na semana ?			Exemplos: vegetais amarelos (como abóbora e cenoura) e frutas amarelo-laranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, beldroega, bertalha e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	O cardápio respeita a quantidade mínima de alimentos in natura e minimamente processados a serem oferecidos por semana: • 10 itens/semana (<i>parcial</i>); • 14 itens/semana (<i>parcial</i> ≥ 2 refeições); • 23 itens/semana (<i>integral</i>)			Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.
3	ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS	Sim	Não	Observação
3.1	O cardápio encontra-se isento de ALIMENTOS PROIBIDOS ?			Alimentos e bebidas proibidos: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição

3.2	O cardápio encontra-se isento de alimentos que contenham GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA ?			Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos: Gordura; Gordura vegetal (de girassol, de milho, de soja); Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado (de algodão, de soja, de palma); Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Composto lácteo com gordura vegetal; Margarina; Margarina vegetal (hidrogenada); etc.
3.3	O cardápio encontra-se isento de alimentos com AÇÚCAR, ADOÇANTES E MEL ?			Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos: Açúcar (branco/refinado, cristal, demerara, mascavo, etc); Açúcar (de confeitiro, de coco, de cana); açúcar invertido; Dextrose; Glicose; Frutose; Glucose de milho; Lactose; Maltodextrina; Maltose; Mel; Melaço/melado; Néctares; Sacarose; Xarope (malte, milho); Ciclamato, Sacarina, Aspartame, Stévia.
3.4	O cardápio encontra-se isento de PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS ?			ULTRAPROCESSADOS: Este grupo é constituído por formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes. Possuem na lista de ingredientes corantes, estabilizantes de cor, aromas, saborizantes, realçadores de sabor, edulcorantes artificiais, emulsificantes, e outros aditivos . Exemplos: achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. Para avaliação, leia o rótulo do alimento e identifique a presença dos ingredientes e de aditivos que constam em sua composição.
3.5	O cardápio contém ALIMENTOS EM CONSERVA , no máximo, 1 vez no mês?			Legumes e verduras em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados. Caso contenham aditivos (corantes, saborizantes, espessantes, etc) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados e não poderão ser oferecidos nas creches.
3.6	O cardápio contém Pães, bolachas e biscoitos , no máximo: • 3 vezes/semana (parcial ≥ 2 refeições) • 7 vezes / semana (integral)			*Os pães, bolachas e biscoitos oferecidos nas creches devem ser isentos de açúcar, mel e/ou adoçante.

***Para cada questão respondida negativamente, é necessário que o conselho discuta em grupo e faça uma notificação para a gestão, solicitando a devida justificativa e planejamento para adequação**

MATERIAL DE APOIO

ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS

2.1	Frutas	Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.
2.2	Legumes e Verduras	Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.
2.3	Alimentos fonte de Ferro	Exemplos: carnes vermelhas (carne de gado, porco, cabrito e cordeiro); carnes de aves e de pescados
2.4	Alimentos Fonte de Vitamina A	Exemplos: vegetais amarelos (como abóbora e cenoura) e frutas amarelo-alaranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, beldroega, bortalha e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	Alimentos in natura ou minimamente processados	Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.

ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS

3.1	Alimentos Proibidos	Seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição
3.2	Gordura trans industrializada	Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos : Gordura; Gordura vegetal; Gordura de vegetal de girassol; Gordura vegetal de soja; Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Margarina vegetal hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal de algodão; Soja e palma hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado; Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Margarina; Margarina vegetal
3.3	Açúcar, adoçantes e mel (cardápios até 3 anos)	Para identificar açúcar nos rótulos dos alimentos: Açúcar (branco/refinado, cristal, demerara, mascavo, etc); Açúcar (de confeito, de coco, de cana); açúcar invertido; Dextrose; Glicose; Frutose; Glucose de milho; Lactose; Maltodextrina; Maltose; Mel; Melaço/melado; Néctares; Sacarose; Xarope (malte, milho)

3.4	Produtos ultraprocessados (cardápios até 3 anos)	Este grupo é constituído por formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes. Possuem na lista de ingredientes corantes, estabilizantes de cor, aromas, saborizantes, realçadores de sabor, edulcorantes artificiais, emulsificantes, e outros aditivos . Exemplos: achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. Para avaliação, leia o rótulo do alimento e identifique a presença dos ingredientes e de aditivos que constam em sua composição.
3.5	Alimento em conservas	Alimentos em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados e podem ser oferecidos 1 vez na semana. Caso contenham aditivos (corantes, aromatizantes, saborizantes, espessantes, ect) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados e proibidos de serem oferecidos nas creches.
3.6	Pães, bolachas e biscoitos	*Ressalta-se que as opções de pães, bolachas e biscoitos oferecidos nos cardápios das creches devem ser isentos de açúcar, mel e/ou adoçante.

** Alimentos descritos na aba de apoio são exemplos de que podem existir outros alimentos fontes de Ferro heme, vitamina A, frutas, legumes, verduras, assim como in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Para maiores informações consulte o Guia Alimentar para a População Brasileira

Guia para apoio do CAE na análise dos cardápios escolares (aplica-se a todos cardápios em período integral, exceto creches)



1	ASPECTOS GERAIS	Sim	Não	Observação
1.1	O CAE possui acesso ao cardápio?			
1.2	Há cardápio diferenciado para todas as modalidades de ensino atendidas?			
1.3	Há cardápio diferenciado para escolares com necessidades nutricionais específicas ?			Cardápio diferenciado para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes, etc?
1.4	Há cardápio adequado aos hábitos indígenas e quilombolas			Verificar atendimento de escolas indígenas e quilombolas.
1.5	Há preparações da cultura local no cardápio?			Para identificar preparações culturais: • as preparações fazem parte da história da colonização da região (introduzida por imigrantes ou questões religiosas ou festivas, com receitas que passam de uma geração para outra), • há produção (ou viabilidade de produção) dos ingredientes na região.
1.6	O cardápio contempla alimentos produzidos na região ?			Solicitar o documento contendo o levantamento da produção local ao nutricionista para conferência.
1.7	Cardápio respeita a sazonalidade da produção local?			Solicitar o calendário agrícola local ao nutricionista para conferência.
1.8	O cardápio planejado é cumprido nas escolas ?			Verificar os possíveis motivos do não cumprimento do cardápio (falta de alimentos, equipamentos, cozinha, orientação/formação sobre o preparo, outro)
2	ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS	Sim	Não	Observação
2.1	O cardápio contém FRUTAS , no mínimo, 4 vezes na semana ?			Atenção: bebidas à base de frutas (sucos e refrescos) não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.
2.2	O cardápio contém LEGUMES E VERDURAS , no mínimo, 5 vezes na semana ?			Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela,

				beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.
2.3	O cardápio contém alimentos FONTE DE FERRO HEME , no mínimo, 4 vezes na semana?			Exemplos: carnes vermelhas (carne de gado, porco, cabrito e cordeiro); carnes de aves, pescados.
2.4	O cardápio contém alimentos FONTE DE VITAMINA A no mínimo 3 vezes na semana?			Exemplos: vegetais amarelos (abóbora, cenoura, etc) e frutas amarelo-alaranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, brinjof e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	O cardápio contém, no mínimo, 23 itens diferentes de alimentos in natura e minimamente processados em cada semana?			Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.
3	ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS	Sim	Não	Observação
3.1	O cardápio encontra-se isento de ALIMENTOS PROIBIDOS?			Alimentos e bebidas proibidos: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição
3.2	O cardápio encontra-se isento de alimentos que contenham GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA?			Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos: Gordura; Gordura vegetal (de girassol, de milho, de soja); Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado (de algodão, de soja, de palma); Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Composto lácteo com gordura vegetal; Margarina; Margarina vegetal (hidrogenada); etc.
	O cardápio contém			São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre,

3.3	PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS, no máximo, 2 vezes ao mês?			hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, <i>Jerked Beef</i> , presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.
3.4	O cardápio contém LÍQUIDOS LÁCTEOS ADOÇADOS, no máximo, 2 vezes ao mês?			Bebida Láctea se refere a qualquer líquido lácteo adoçado ou ultraprocessado (como exemplo: iogurte ultraprocessado adoçado).
3.5	O cardápio contém ALIMENTOS EM CONSERVA, no máximo, 1 vez no mês?			Alimentos em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados. Legumes e verduras em conserva podem ser ofertados, no máximo, uma vez por mês. Caso contenham aditivos (corantes, saborizantes, espessantes, ect) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados.
3.6	O cardápio contém PÃES, BOLACHAS E BISCOITOS, no máximo, 7 vezes na semana?			Atenção: pães, bolachas e biscoitos com recheio /cobertura serão considerados doces em geral.
3.7	O cardápio contém MARGARINA (ou creme vegetal interesterificado), no máximo, 2 vezes ao mês?			Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.8	O cardápio contém DOCES EM GERAL, no máximo, 1 vez no mês?			Considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionada de açúcar em sua composição (Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE). Leia atentamente o rótulo para verificar a presença de substâncias que são relacionadas a presença de açúcar (Açúcar (branco/refinado, cristal, demerara, mascavo, etc); Açúcar (de confeitiro, de coco, de cana); açúcar invertido; Dextrose; Glicose; Frutose; Glucose de milho; Lactose; Maltodextrina; Maltose; Mel; Melaço/melado; Néctares; Sacarose; Xarope (malte, milho)
3.9	O cardápio contém DOCES REGIONAIS, no máximo, 1 vez na semana?			São preparações regionais doces, não industrializadas: canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares (Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE).

***Para cada questão respondida negativamente, é necessário que o conselho discuta em grupo e faça uma notificação para a gestão, solicitando a devida justificativa e planejamento para adequação**

MATERIAL DE APOIO

ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS		
2.1	Frutas	Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.
2.2	Legumes e Verduras	Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.
2.3	Alimentos fonte de Ferro	Exemplos: carnes vermelhas (carne de gado, porco, cabrito e cordeiro); carnes de aves e de pescados
2.4	Alimentos Fonte de Vitamina A	Exemplos: vegetais amarelos (como abóbora e cenoura) e frutas amarelo-laranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, beldroega, bertalha e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	Alimentos in natura ou minimamente processados	Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.
ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS		
3.1	Lista de Alimentos Proibidos	Seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição
3.2	Gordura trans industrializada	Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos : Gordura; Gordura vegetal; Gordura de vegetal de girassol; Gordura vegetal de soja; Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Margarina vegetal hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal de algodão; Soja e palma hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado; Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Composto lácteo com gordura vegetal; Margarina; Margarina vegetal
3.3	Produtos cárneos	Os produtos cárneos são, de preferência, obtidos a partir de carne fresca que sofra um ou mais tipos de processo, entre eles, cozimento, salga, defumação ou mesmo somente a adição de condimentos e temperos. São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apressado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou

		semipronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, <i>Jerked Beef</i> , presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.
3.4	Líquidos lácteos adoçados	Bebida Láctea se refere a qualquer líquido lácteo adoçado ou ultraprocessado (como exemplo: iogurte ultraprocessado adoçado).
3.5	Alimento em conservas	Alimentos em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados e podem ser oferecidos 1 vez na semana. Caso contenham aditivos (corantes, aromatizantes, saborizantes, espessantes, etc) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados e proibidos de serem oferecidos nas creches.
3.6	Pães, bolachas e biscoitos	Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.7	Creme vegetal interesterificado	Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.8	Doces em geral	De acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionada de açúcar em sua composição. Leia atentamente o rótulo para verificar a presença de substâncias que são relacionadas a presença de açúcar (item açúcar)
3.9	Doces regionais	São preparações regionais doces, não industrializadas: canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares, de acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE. A oferta dessas preparações se limita a no máximo duas vezes por mês .

**Alimentos descritos na aba de apoio são exemplos e que podem existir outros alimentos fontes de Ferro heme, vitamina A, frutas, legumes, verduras, assim como in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Para maiores informações consulte o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Guia para apoio do CAE na análise dos cardápios escolares (aplica-se a todos os cardápios de período parcial exceto creches)



1	ASPECTOS GERAIS	Sim	Não	Observação
1.1	O CAE possui acesso ao cardápio?			
1.2	Há cardápio diferenciado para todas as modalidades de ensino atendidas?			
1.3	Há cardápio diferenciado para escolares com necessidades nutricionais específicas ?			Cardápio diferenciado para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes, etc?
1.4	Há cardápio adequado aos hábitos indígenas e quilombolas			Verificar atendimento de escolas indígenas e quilombolas.
1.5	Há preparações da cultura local no cardápio?			Para identificar preparações culturais: • as preparações fazem parte da história da colonização da região (introduzida por imigrantes ou questões religiosas ou festivas, com receitas que passam de uma geração para outra), • há produção (ou viabilidade de produção) dos ingredientes na região.
1.6	O cardápio contempla alimentos produzidos na região ?			Solicitar o documento contendo o levantamento da produção local ao nutricionista para conferência.
1.7	Cardápio respeita a sazonalidade da produção local?			Solicitar o calendário agrícola local ao nutricionista para conferência.
1.8	O cardápio planejado é cumprido nas escolas ?			Verificar os possíveis motivos do não cumprimento do cardápio (falta de alimentos, equipamentos, cozinha, orientação/formação sobre o preparo, outro)
2	ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS	Sim	Não	Observação
2.1	O cardápio contém FRUTAS no mínimo 3 vezes na semana ?			Atenção: bebidas à base de frutas (sucos e refrescos) não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.
2.2	O cardápio contém LEGUMES E VERDURAS no mínimo 4 vezes na semana ?			Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.

2.3	Há cardápio diferenciado para todas as modalidades de ensino atendidas?			
2.4	O cardápio contém alimentos FONTE DE VITAMINA A no mínimo 3 vezes na semana ?			Exemplos: vegetais amarelos (como abóbora e cenoura) e frutas amarelo-alaranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, beldroega, bertalha e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	O cardápio contém, no mínimo, 10* itens diferentes de alimentos in natura e minimamente processados em cada semana?			*Em caso de período parcial com 2 refeições o cardápio deverá conter, no mínimo 14 itens distintos de alimentos in natura e minimamente processados Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.
3	ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS	Sim	Não	Observação
3.1	O cardápio encontra-se isento de ALIMENTOS PROIBIDOS ?			Alimentos e bebidas proibidos: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição
3.2	O cardápio encontra-se isento de alimentos que contenham GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA ?			Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos : Gordura; Gordura vegetal (de girassol, de milho, de soja); Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado (de algodão, de soja, de palma); Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Composto lácteo com gordura vegetal; Margarina; Margarina vegetal (hidrogenada); etc.
3.3	O cardápio contém PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS , no			São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apressuntado, fiambre,

	máximo, 2 vezes no mês?			hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, <i>Jerked Beef</i> , presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.
3.4	O cardápio contém LIQUIDOS LÁCTEOS ADOÇADOS , no máximo, 1 vez no mês?			Bebida Láctea se refere a qualquer líquido lácteo adoçado ou ultraprocessado (como exemplo: iogurte ultraprocessado adoçado).
3.5	O cardápio contém ALIMENTOS EM CONSERVA , no máximo, 1 vez no mês?			Alimentos em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados. Legumes e verduras em conserva podem ser ofertados, no máximo, uma vez por mês. Caso contenham aditivos (corantes, saborizantes, espessantes, etc) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados.
3.6	O cardápio possui PÃES, BOLACHAS e BISCOITOS , no máximo 2 vezes na semana?			Em caso de período parcial com 2 refeições o cardápio deverá conter pães, bolachas e biscoitos no máximo 3 vezes na semana)
3.7	O cardápio possui MARGARINA (creme vegetal interesterificado), no máximo 1 vez no mês?			Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.8	O cardápio contém DOCES EM GERAL , no máximo, 1 vez no mês?			Considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionada de açúcar em sua composição (Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE). Leia atentamente o rótulo para verificar a presença de substâncias que são relacionadas a presença de açúcar (Açúcar (branco/refinado, cristal, demerara, mascavo, etc); Açúcar (de confeitiro, de coco, de cana); açúcar invertido; Dextrose; Glicose; Frutose; Glucose de milho; Lactose; Maltodextrina; Maltose; Mel; Melaço/melado; Néctares; Sacarose; Xarope (malte, milho)
3.9	O cardápio contém DOCES REGIONAIS , no máximo 2 vezes ao mês?			São preparações regionais doces, não industrializadas: canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares (Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE).

***Para cada questão respondida negativamente, é necessário que o conselho discuta em grupo e faça uma notificação para a gestão, solicitando a devida justificativa e planejamento para adequação**

MATERIAL DE APOIO

ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS		
2.1	Frutas	Exemplos: abacate, abacaxi, acerola, ameixa, araçá, banana, cajá, caqui, carambola, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, pequi, pitanga, pitomba, tangerina, uva.
2.2	Legumes e Verduras	Exemplos: abóbora (paulista, baianinha, de pescoço, menina, japonesa ou moranga), jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crêspa, americana, roxa, romana), almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, jiló, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho, tomate, etc.
2.3	Alimentos fonte de Ferro	Exemplos: carnes vermelhas (carne de gado, porco, cabrito e cordeiro); carnes de aves e de pescados
2.4	Alimentos Fonte de Vitamina A	Exemplos: vegetais amarelos (como abóbora e cenoura) e frutas amarelo-alaranjadas (como manga, caju, goiaba, mamão e caqui), vegetais folhosos verdes (como espinafre, couve, beldroega, bertalha e mostarda), além de óleos e frutas oleaginosas (buriti, pupunha, dendê e pequi)
2.5	Alimentos in natura ou minimamente processados	Alimentos in natura (obtidos diretamente sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e Alimentos minimamente processados (submetidos a alterações mínimas). Exemplos: frutas, legumes, verduras in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz (branco, integral ou parboilizado); milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão, lentilha e outras leguminosas; frutas secas; sucos de frutas sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, oleaginosas sem sal ou açúcar; ervas frescas ou secas e especiarias; farinhas (mandioca, milho ou de trigo); macarrão; carnes (gado, porco, pescados, aves) refrigeradas ou congeladas sem tempero; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (longa vida) ou em pó; iogurte (sem açúcar ou aditivos); ovos; chá, café, e água potável.
ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS		
3.1	Lista de Alimentos Proibidos	Seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição
3.2	Gordura trans industrializada	Para avaliar, leia o rótulo do alimento e identifique algum dos seguintes termos: Gordura; Gordura vegetal; Gordura de vegetal de girassol; Gordura vegetal de soja; Gordura de soja parcialmente hidrogenada; Gordura hidrogenada; Gordura hidrogenada de soja; Gordura parcialmente hidrogenada; Gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada; Gordura vegetal hidrogenada; Gordura vegetal parcialmente hidrogenada; Margarina vegetal hidrogenada; Óleo de milho hidrogenado; Óleo vegetal de algodão; Soja e palma hidrogenado; Óleo vegetal hidrogenado; Óleo vegetal líquido e hidrogenado; Óleo vegetal parcialmente hidrogenado; Creme vegetal; Composto lácteo com gordura vegetal; Margarina; Margarina vegetal
3.3	Produtos cárneos	Os produtos cárneos são, de preferência, obtidos a partir de carne fresca que sofra um ou mais tipos de processo, entre eles, cozimento, salga, defumação ou mesmo somente a adição de condimentos e temperos. São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, <i>Jerked Beef</i> , presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.
3.4	Líquidos lácteos adoçados	Bebida Láctea se refere a qualquer líquido lácteo adoçado ou ultraprocessado (como exemplo: iogurte ultraprocessado adoçado).
3.5	Alimento em conservas	Alimentos em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino, cebola, milho, ervilha, são alimentos processados e podem ser oferecidos 1 vez na semana. Caso contenham aditivos (corantes,

		aromatizantes, saborizantes, espessantes, etc) em sua lista de ingredientes, serão classificados como ultraprocessados e proibidos de serem oferecidos nas creches.
3.6	Pães, bolachas e biscoitos	Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.7	Margarina e creme vegetal interesterificado	Devem ser isentos de gordura <i>trans</i> em sua composição (conferir termos utilizados como referência no item Gordura Trans Industrializada) no item 3.2
3.8	Doces em geral	De acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionada de açúcar em sua composição. Leia atentamente o rótulo para verificar a presença de substâncias que são relacionadas a presença de açúcar (item açúcar)
3.9	Doces regionais	São preparações regionais doces, não industrializadas: canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares, de acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE. A oferta dessas preparações se limita a no máximo duas vezes por mês.

** Alimentos descritos na aba de apoio são exemplos de que podem existir outros alimentos fontes de Ferro heme, vitamina A, frutas, legumes, verduras, assim como in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Para maiores informações consulte o Guia Alimentar para a População Brasileira