



IQ COSAN PARA CRECHES

Instrutivo para utilização do
Índice de Qualidade de Cardápios
da Coordenação de Segurança
Alimentar e Nutricional



FNDE



FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

**COORDENADORA-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE**

Karine Silva dos Santos

COORDENADORA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – COSAN

Solange Fernandes de Freitas Castro

ELABORAÇÃO

Renara Guedes Araújo

COLABORAÇÃO

Ana Flávia de Rezende Gomes

Gabriela Pires Trindade

Isabela Cristina de Castro Alves

Fernanda de Oliveira Henz

DIAGRAMAÇÃO

Saulo Fernandes Cardoso (Ascom/FNDE)

FOTO CAPA

João Bittar (MEC)

Brasília, DF.

2021



SUMÁRIO

Este documento é um PDF interativo, clique no **número da página** no sumário para ir direto ao do tema.

A qualquer momento, você poderá retornar ao sumário clicando no **ícone da casa** localizado no canto superior direito nas páginas.

4

IQ Cosan para análise de cardápios planejados para as creches (Até 3 anos de idade)

11

Componentes de avaliação diária

12

Componentes de Avaliação Semanal

20

Como contar os alimentos?

22

Pontuação e classificação final

25

Referências



IQ Cosan para análise de cardápios planejados para as creches (Até 3 anos de idade)

O IQ COSAN é uma ferramenta para verificar a qualidade dos cardápios planejados ou que estão em elaboração no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A primeira versão, de 2018, foi elaborada pela Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE) através da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação Escolar da Universidade Federal de São Paulo (CECANE-UNIFESP).

Em 2021, em virtude da publicação das Resoluções CD/FNDE nº 06/2020 e nº 20/2020, a ferramenta foi adaptada pela COSAN e separada em duas versões: IQ COSAN para creches e IQ COSAN para as demais etapas/modalidades de ensino (Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos).

Neste instrutivo, você encontrará as orientações de como utilizar o IQ COSAN para os **cardápios planejados para atender aos estudantes de creches** (crianças até 3 anos de idade). Da mesma forma que a versão de 2018, esta ferramenta é uma planilha de Excel que, através da concessão de pontos, analisa a qualidade global dos cardápios da alimentação escolar. Funciona em todos os computadores, no entanto, a depender da versão utilizada do Pacote Office, algumas funcionalidades podem não aparecer. Recomenda-se, assim, a utilização do Pacote Office 2013.

O IQ COSAN avalia a qualidade do cardápio ao longo do mês, por meio do cálculo da média de cada semana analisada (uma, duas, três, quatro e cinco semanas). Por isso, ele é dividido em cinco matrizes que correspondem às semanas. Porém, para a ferramenta analisar um mês de cardápio, é necessário que haja ao menos duas semanas. Caso algum mês do ano seja composto de apenas uma semana de aula, esse mês não deverá ser analisado na ferramenta.

Para que os cardápios sejam calculados e classificados por meio do IQ COSAN, devem conter os cinco dias da semana. Semanas com menos dias, por motivos de feriados ou férias escolares, por exemplo, deverão ser desconsiderados para análise.



Semana 1

Semana 2

Semana 3

Semana 4

Semana 5

Repare que a planilha acima está minimizada na tela, apenas para efeito de demonstração das 5 semanas.

Parâmetros do IQ COSAN para creches:



1) Componentes de Avaliação Diária

Observe a coluna **Ref** (referência) destacada em amarelo. Ela é uma coluna fixa que **não deve ser alterada** e serve para que o avaliador saiba os valores de pontuação que serão concedidos a cada componente.

A coluna **Result** (resultados) e a coluna **Freq** (frequência), assim como a **Ref**, são fixas e **também não devem ser alteradas**. A primeira calcula a pontuação do cardápio e a segunda a quantidade de dias na semana que cada grupo ou tipo de alimento é oferecido na alimentação escolar. Já o campo de **Observações** é uma coluna de preenchimento opcional. É um espaço para que o avaliador faça anotações de aspectos que considere pertinentes para a análise.

1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												

Os alimentos in natura e minimamente processados (em verde) deverão receber a pontuação "1" caso estejam **presentes** no cardápio e a "0" se estiverem ausentes.

Os grupos incluídos na categoria de "*Alimentos in natura* e minimamente processados" foram classificados da seguinte forma:

Grupo das frutas *in natura*: entrarão apenas as frutas em sua forma natural e integral. Alguns exemplos: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (também conhecida como bergamota ou mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pêra, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva. Quando as frutas são batidas ou espremidas, como no caso dos sucos, vitaminas e outras preparações, elas **não devem ser consideradas como parte deste grupo**.



Grupo de leite e derivados, são considerados todos os leites de origem animal e derivados, como coalhadas, iogurtes, cremes e demais preparações nas quais o leite é o ingrediente principal, alguns exemplos são: vitaminas com leite ou leite com outro ingrediente em sua composição. Mas atenção, os compostos industrializados conhecidos como líquidos lácteos com aditivos ou adoçados (bebida láctea, composto lácteo, iogurte com sabor, achocolatado líquido e similares) e demais preparações prontas para o consumo **são proibidos** para creches e não fazem parte deste grupo, sendo assim, não haverá pontuação.

Grupo dos legumes e verduras: são incluídos todos os legumes e verduras crus ou refogados, em saladas ou preparações quentes, em sopas, recheados ou em formas de purês. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba. Alguns exemplos de legumes: abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, gueroa, ervilha torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Mas lembrem-se, os vegetais em conserva ou enlatados **não** entram neste grupo.

Grupo de cereais, raízes e tubérculos: arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, triguilho (trigo para quibe), e os diferentes tipos de farinha: fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, entre outros. As massas, tanto frescas como secas, refinadas ou integrais, são feitas de cereais. As batatas — baroa (também chamada de mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), doce e inglesa, entre outras; cará; inhame e mandioca — conhecida também como aipim ou macaxeira. Também fazem parte deste grupo a farinha de mandioca, a fécula de batata, o polvilho e outras farinhas feitas de raízes e tubérculos.

Já no grupo dos feijões, estão as variações das leguminosas. E composto por todos os tipos de feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jalo roxo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho) e também ervilha, grão de bico, soja e lentilha.

Grupo das carnes e ovos. Neste grupo incluem-se as carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais. As carnes de soja e produtos cárneos ultraprocessados, como mortadela, salsicha, almôndega, apresuntados, hambúrguer (com exceção do caseiro), presunto, patê, bacon, salame, linguiça, produtos cárneos salgados, empanados e carne bovina curada dessecada **não entram neste grupo**.

Já os alimentos abaixo deverão receber a pontuação na coluna Result “1” se estiverem **ausentes** e “0” se estiverem presentes:

- ultraprocessados;
- proibidos;
- açúcar, mel e/ou adoçante (em vermelho).



Apesar dos alimentos ultraprocessados, açúcar, mel e/ou adoçante serem proibidos para creches, a COSAN decidiu separá-los da classificação “alimentos proibidos” para deixar explícita a utilização desses produtos para menores de 3 anos.

Sendo assim, quando um alimento está na lista de proibidos, é ultraprocessado e contém açúcar, mel e/ou adoçante, deverá pontuar “0” na coluna Result para as **três classificações** (por exemplo: barra de cereal). Também pode ocorrer de um alimento estar na categoria de proibido e ser ultraprocessado mas não conter açúcar, mel ou adoçante (por exemplo, cereais com aditivo, sem açúcar), ou não ser da lista de proibidos, mas ser ultraprocessado e conter açúcar, mel e/ou adoçante (por exemplo: biscoito de aveia e mel), nesses casos, o avaliador pontuará “0” em duas classificações.

1	Índice de Qualidade de Cardápios COSAN - CRECHES (0 a 3 ANOS)											Observações			
2	COMPONENTES SEMANA 1														
3															
4	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA						Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq	
5	Alimentos in natura ou minimamente processados	Presença de frutas in natura	1	1	1	1	1	1	5	5					
6		Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	1	1	1	1	5	5						
7		Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	5	5						
8		Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	5	5						
9		Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	1	5	5						
10	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e adoçante	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	5	5						
11		Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	5	0						
12		Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	5	0						
13		Ausência de açúcar, mel e /ou adoçante	1	1	1	1	1	5	0						
14	PONTUAÇÃO								45						

“Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento”. (Brasil, 2014)

ATENÇÃO!

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

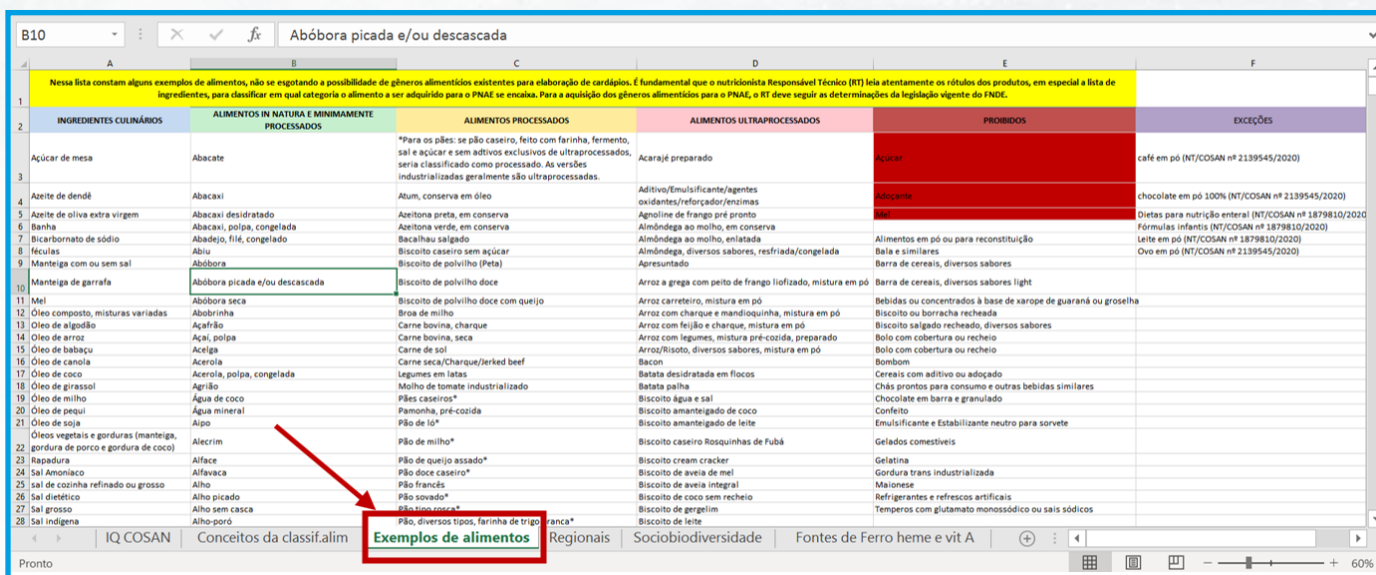
486

487

488

489

	A	B	C	D	E
	INGREDIENTES CULINÁRIOS	ALIMENTOS EM NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS	ALIMENTOS PROCESSADOS	ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS	
1	São produtos extraídos de alimentos em natura por processos como moagem, extração e refino e utilizados para temperar e cozinhar alimentos e elaborar preparações culinárias. Exemplos: sal de cozinha refinado ou grosso; açúcar de mesa, mel e rapadura; óleos vegetais e gorduras (manteiga, gordura de porco e gordura de coco); e fêculas e vinagre.	Os alimentos em natura são obtidos diretamente de plantas ou animais e adquiridos sem que sofram qualquer alteração (por exemplo: frutas, legumes, SãO produtos fabricados a partir de alimentos em natura ou minimamente processados com adição de ingredientes ricos em açúcar, gordura, sódio ou presença de substâncias químicas exclusivamente industriais, contendo pouco ou nenhum alimento inteiro (sem a matriz alimentar). Alimentos ultraprocessados são conservas de legumes, de cereais ou edulcorantes. São <u>exclusivos dos ultraprocessados</u> a presença de <u>substâncias</u> adicionadas de <u>nemhum ou raro</u> uso culinário: <u>apoiar</u> invariável, frutose, xarope de milho, glúten, fibra solúvel ou insolúvel, maltodextrina, proteína isolada de soja, óleo interesterificado e ou de <u>aditivos</u> <u>cosméticos</u> <u>alimentares</u> (corantes, aromatizantes, adoçantes de sabor, emulsificantes, espessantes, realçadores).	Os alimentos minimamente processados são aqueles que sofrem mínimas alterações como limpeza, fermentação, sal; carnes salgadas, secas e defumadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas e pasteurização, remoção de partes não comestíveis em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas e refrigeração (por exemplo: grãos secos ou queijos; pães feitos com farinha, levedura, água e sal. polidos, farinhas, leite pasteurizado, iogurte, oleaginosas, café, carnes resfriadas ou congeladas).	São aqueles produzidos em fábricas, com uma série de processos e substâncias químicas exclusivamente industriais, contendo pouco ou nenhum alimento inteiro (sem a matriz alimentar). Alimentos ultraprocessados são conservas de legumes, de cereais ou edulcorantes. São <u>exclusivos dos ultraprocessados</u> a presença de <u>substâncias</u> adicionadas de <u>nemhum ou raro</u> uso culinário: <u>apoiar</u> invariável, frutose, xarope de milho, glúten, fibra solúvel ou insolúvel, maltodextrina, proteína isolada de soja, óleo interesterificado e ou de <u>aditivos</u> <u>cosméticos</u> <u>alimentares</u> (corantes, aromatizantes, adoçantes de sabor, emulsificantes, espessantes, realçadores).	
2				Para saber se o aditivo possui função cosmética, sugerimos consultar o site do Código Alimentarius: Food and Agriculture Organization & World Health Organization (2017) International Food Standards. Codex Alimentarius. Class and Names and the International Numbering System for Food Additives. Adopted 1989. Revision 2008. Amendment: FAO/WHO. http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFAC/ccfac31/INS_e.pdf	
3				Food and Agriculture Organization & World Health Organization (n.d.) FAO/WHO Food Standards. Codex Alimentarius. GSA online. http://www.fao.org/gsaonline/%20additives/res ults.html	
4				Exemplos: biscoitos doces e salgados; sorvetes, balas, chocolate e guloseimas em geral; cereais matinais e barras de cereal; bolos e misturas para bolo; sopas, macarrão e temperos instantâneos; molhos prontos;	
5					



Alertas nos Componentes de avaliação diária



Na avaliação diária, os alertas sobre oferta inadequada de algum alimento aparecerão somente para os alimentos ultraprocessados, proibidos e/ou açúcar, mel e/ou adoçante. Quanto aos *in natura* ou minimamente processados optou-se que os alertas aparecessem apenas nos “componentes de avaliação semanal”, em virtude das regras estabelecidas nas resoluções vigentes.

Legenda:

Presença de alimentos ultraprocessados	×
Presença de alimentos proibidos	×
Presença de açúcar, adoçante, mel	×

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN - CRECHES (0 a 3 ANOS)									
COMPONENTES SEMANA 1									Observações
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA		Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	Presença de frutas <i>in natura</i>	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	5	5
	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	1	1	5	5
Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e adoçante	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	5	5
	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	0	1	1	×	4
	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	0	1	1	×	4
	Ausência de açúcar, mel e /ou adoçante	1	1	1	0	1	1	×	4
PONTUAÇÃO								42	

2) Componentes de Avaliação Semanal



A coluna “Ref” é fixa e serve para que o avaliador saiba os valores de pontuação que serão concedidos a cada componente.

Para os itens “Frutas in Natura” até “Alimentos Fontes de Vitamina A”, o avaliador deverá pontuar a coluna Result como “5” quando o cardápio **cumprir** os critérios estabelecidos nas Resoluções CD/FNDE nº 06/2020 e nº 20/2020 (verificar a regra na coluna “período parcial” e da coluna “período integral”) e pontuar como “0” para quando **não cumprir**. Quando o cardápio for parcial, o avaliador deve olhar o critério que está na coluna “Período parcial” e quando for integral, olhar o critério da coluna “Período integral”.

15	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
16		Período parcial	Período integral			
17	Frutas in natura	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana		5	
18	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana		5	
19	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana		5	
20	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana		5	
21	Alimentos da sociobiodiversidade				5	
22	Alimentos regionais				5	
23	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana		5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante				-20	
25						
26	Diversidade do cardápio	2 refs/dia ou 30% NND*	3 refs/dia ou 70% NND*		0	15
27						

Para saber quais são os alimentos fontes de Ferro heme e Vitamina A, você pode clicar na aba abaixo da planilha.

58	CLASSIFICAÇÃO FINAL - QUALIDADE DO CARDÁPIO	
59	Inadequado	0-45,9
60	Precisa de melhoras	46-75,9
61	Adequado	76-95
62		
63		
64		
65		

Pronto

IQ COSAN Conceitos da class.alim Exemplos de alimentos Regionais Sociobiodiversidade Fontes de Ferro heme e vit A ...

A	B	C	D	E	F	G	H
1	ALIMENTOS FONTES DE FERRO HEME	ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A					
2	Carnes de origem animal:	Encontrada em fontes de origem animal e vegetal, como frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas					
3	Carnes bovina e suína	Alguns exemplos:					
4	Visceras e miúdos	Abóbora					
5	Aves	Batata Doce					
6	Peixes	Beldroega					
7	Caprinos	Bertalha					
8		Buriti					
9	Fonte: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, 2019	Calça					
10	* NND = 1/28 (1/2020) COSAN/UFPA/UFPA	Caju					
11		Cenoura					
12	OBS: Podem existir outras fontes de origem animal, conforme a cultura local.	Chicória					
13		Couve					
14		Espinafre					
15		Fígado					
16		Mamão - todos os tipos					
17		Manga - todos os tipos					
18		Mostarda					
19		Ovo					
20		Pequi					
21		Pupunha					
22		Taioba					
23							

Pronto

Conceitos da class.alim Exemplos de alimentos Regionais Sociobiodiversidade Fontes de Ferro heme e vit A

Mesmo os grupos das frutas *in natura*, legumes e verduras existindo na avaliação diária, aqui a ferramenta analisa se o cardápio está de acordo com os critérios mínimos/máximos estabelecidos pelas resoluções vigentes do FNDE para a semana, dando uma maior pontuação para os cardápios elaborados adequadamente.

Note que a planilha já mostra quais são as regras estabelecidas pela legislação vigente:

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
		Período parcial	Período integral		
17	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
18	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	
19	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
20	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana	5	
21	Alimentos da sociobiodiversidade			5	
22	Alimentos regionais			5	
23	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante			-20	

Assim como na primeira versão do IQ COSAN, houve a inclusão dos alimentos da sociobiodiversidade e alimentos regionais, no entanto, a ferramenta não possui alertas caso eles não apareçam no cardápio.

Sempre que houver a **presença** de um alimento da sociobiodiversidade e/ou regional no cardápio, independentemente da quantidade e frequência na semana, o avaliador deverá inserir o valor “5” na coluna Result, e na **ausência** desses alimentos, pontuar como “0”.

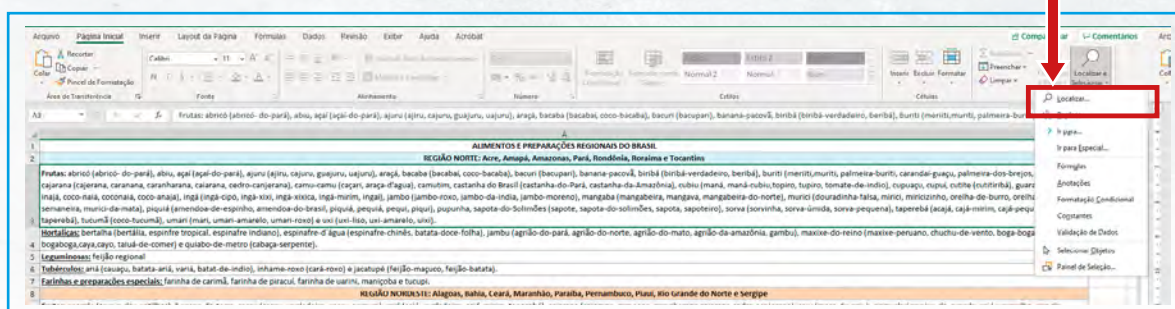
Antes de classificar um alimento como regional/sociobiodiversidade e conceder a pontuação “5” a esses componentes, é preciso saber se ele está classificado de fato nessas categorias, de acordo com a região/ estado do cardápio. Se o alimento **não for pertencente** à região/estado na qual o cardápio foi elaborado, não haverá pontuação, sendo necessário que o avaliador pontue como “0” na coluna Result.

Para isso, basta consultar a planilha que contém a lista dos alimentos regionais e da sociobiodiversidade. Dessa forma, você deve clicar nas abas na parte inferior da planilha e acessar a lista desses alimentos:

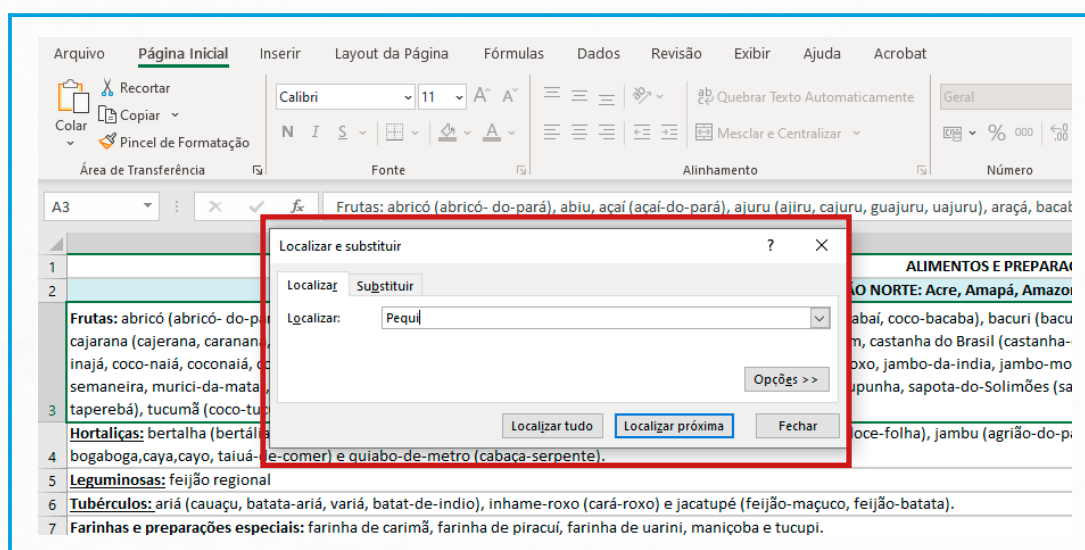
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
		Período parcial	Período integral		
17	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
18	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	
19	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
20	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana	5	
21	Alimentos da sociobiodiversidade			5	
22	Alimentos regionais			5	
23	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante			-20	
Diversidade do cardápio				2 refúlio ou 30% FNDE	8 refúlio ou 70% FNDE
PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA				0	5

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
		Período parcial	Período integral		
17	Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
18	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	
19	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
20	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana	5	
21	Alimentos da sociobiodiversidade			5	
22	Alimentos regionais			5	
23	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante			-20	
Diversidade do cardápio				2 refúlio ou 30% FNDE	8 refúlio ou 70% FNDE
PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA				0	5

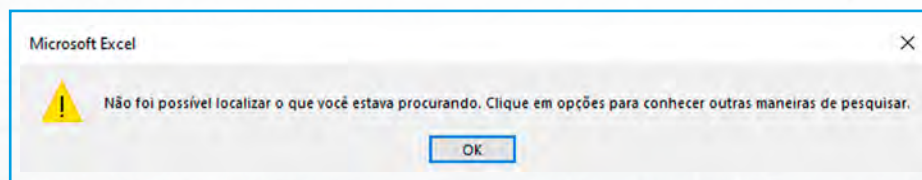
Ao clicar em cada aba, você deve selecionar o ícone “Localizar”:



Ao clicar em **Localizar**, aparecerá uma **janela** para você escrever o alimento que está procurando:



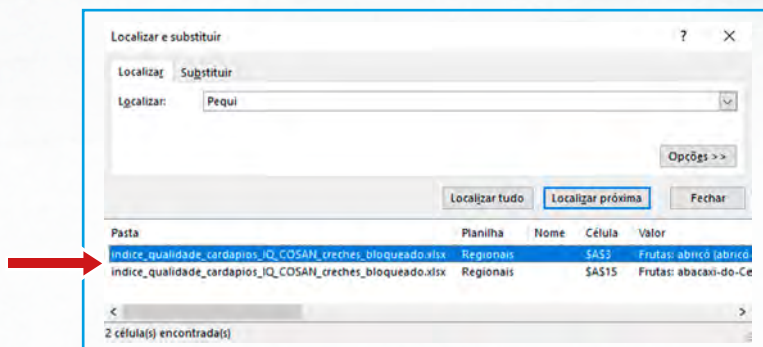
Após escrever o nome do alimento, você clicará no ícone **Localizar Tudo** para verificar a presença na classificação regional ou de sociobiodiversidade, dependendo da aba selecionada. Caso o alimento que você procura não esteja nessa lista, o Excel apresentará a seguinte mensagem: **O Microsoft Excel não pode localizar os dados que você está procurando.**



Caso seja um alimento que existe na planilha, a ferramenta mostrará onde ele está aparecendo.

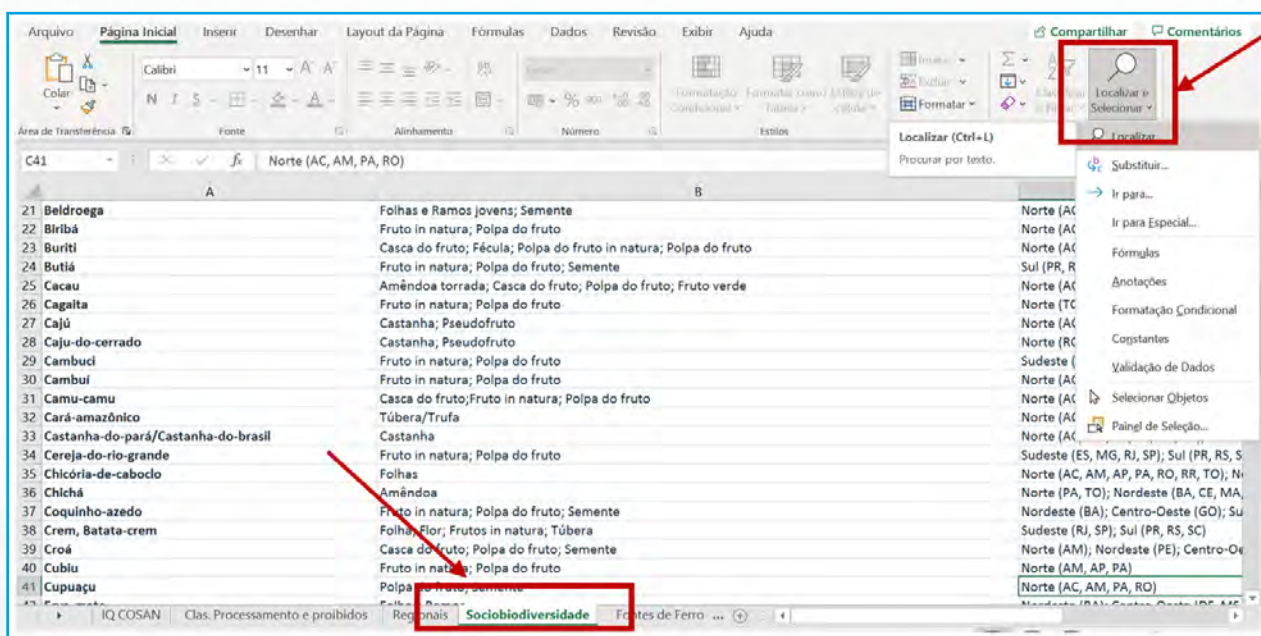


Por exemplo: Suponha que você queira verificar se o pequi é um alimento regional. Clique na barra “Regionais” ao final da planilha, em seguida escolha a opção “**Localizar**” e insira a palavra “pequi” na janela que aparecer. Ao clicar em “**Localizar tudo**”, a planilha mostrará uma lista com todas as células que contêm essa palavra. Clique linha por linha e, assim, a planilha exibirá em verde a célula com a palavra buscada.



Se o pequi, que é de ocorrência natural da Região Norte e Centro-Oeste aparecer em um cardápio de uma escola localizada em um município da Região Sul ou Sudeste, por exemplo, o avaliador **não** deverá inserir “5” pontos na coluna **Result**, e sim a pontuação “0”.

Agora você quer verificar se o abacaxi faz parte da sociobiodiversidade brasileira, clique na barra “Sociobiodiversidade” ao final da planilha, e em seguida repita os mesmos passos explicados na aba “Regionais” para localizar o alimento:



Veja que ao clicar em “Localizar tudo”, apareceu somente uma linha indicando que uma célula foi identificada com a palavra “abacaxi”. A célula ficou com a linha verde.



Nome popular	Partes usadas
Abacaxi	Fruto in natura; Casca; Polpa do fruto
Abiu	Fruto in natura; Polpa do fruto
Açaí	
Açaí-solteiro	
Amendoim	
Amora-preta	
Araticum, Panã	
Araçá	
Araçá-boi	
Araçá-pera	
Aroeira-pimenteira	
Arumbeva	
Babaçu, Cação do Acre	
Bacaba	
Bacupari	
Bacuri	
Baru, Cumbaru	
Beldroega	Folhas e Ramos jovens; Semente
Biribá	Fruto in natura; Polpa do fruto

Fecha a janela “Localizar e substituir” e arraste a barra no canto inferior da planilha para o lado direito e veja que o alimento é da sociobiodiversidade apenas de alguns estados do Nordeste e não de todos:

Partes usadas	Regiões/Estados de ocorrência natural
Fruto in natura; Casca; Polpa do fruto	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, SE); Centro-Oeste (MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, SC)
Palmito; Polpa do fruto	Norte (AP, PA, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO)
Palmito; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, PA, RO)
Semente; Semente torrada	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura	Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, MA); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG e SP); Sul (PR)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, AP, PA); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, RO); Centro-Oeste (MT)
Fruto; Semente (aroma e condimento)	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (MG)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO, MT)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, PA, TO); Nordeste (BA); Centro-Oeste (MT); Sudeste (RJ)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AM, PA, RR); Nordeste (MA)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (PA, RO, TO); Nordeste (BA, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Folhas e Ramos jovens; Semente	Norte (AC, AM, PA); Centro-Oeste (MT); Nordeste (BA); Sudeste (MG, RJ); Sul (RS)
Fruto in natura; Polpa do fruto	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)
Casca do fruto; Fecula; Polpa do fruto in natura; Polpa do fruto	Sul (PR, RS, SC)
Fruto in natura; Polpa do fruto; Semente	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (BA, MA)
Fruto in natura; Polpa do fruto; Semente	Norte (TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)
Fruto in natura; Polpa do fruto	

Arraste a barra.



Ainda na avaliação do componente semanal, a ferramenta analisa a presença de alguns alimentos processados, que possuem regras para sua aparição semanalmente nos cardápios escolares, tais quais: biscoito, bolacha, pão ou bolo, que para cardápios de creche, devem ser obrigatoriamente **sem açúcar, mel e/ou adoçante**.

Para os alimentos processados, o avaliador deverá pontuar a coluna Result como “5” se o cardápio **cumprir** a limitação de oferta desses alimentos, mesmo se não aparecerem em nenhum dia da semana, e “0” **se ultrapassar a limitação de oferta deste grupo**. Observe que esses alimentos não podem conter açúcar, mel e/ou adoçante em sua composição, visto que a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 **PROÍBE** estes ingredientes para os cardápios de creches.

15	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
16			Período parcial	Período integral		
17	Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas in natura	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
18		Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	
19		Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
20		Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana	5	
21		Alimentos da sociobiodiversidade			5	
22		Alimentos regionais			5	
23	Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante				-20	

A pontuação para os alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e adoçante foi incluída na avaliação semanal em virtude das regras previstas na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Ainda na avaliação semanal, o IQ COSAN pontua negativamente quando há **presença** de alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante no cardápio, independentemente do número de vezes. O avaliador, nesse caso, pontuará “0” na coluna quando esses alimentos estiverem **ausentes** no cardápio e “-20” quando **presentes**. Esse critério de pontuação foi estabelecido para garantir que sempre que esses alimentos forem fornecidos, o cardápio semanal seja classificado ao menos como “Precisa de melhorias”.

15	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
16			Período parcial	Período integral		
17	Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas in natura	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
18		Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	
19		Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	
20		Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 3 dias/semana	mínimo 3 dias/semana	5	
21		Alimentos da sociobiodiversidade			5	
22		Alimentos regionais			5	
23	Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	
24	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante				-20	

Alertas nos Componentes de avaliação semanal



É importante ressaltar que os alertas aparecerão quando a oferta dos alimentos *in natura* e minimamente processados estiverem em desacordo com a legislação e, novamente, para os alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL			Result	Ref
	Período parcial	Período integral		
Frutas <i>in natura</i>	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	▼ 0	5
Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	▼ 0	5
Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	▼ 0	5
Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 5 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	▼ 0	5
Alimentos da sociobiodiversidade			5	5
Alimentos regionais			5	5
Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar	máx 3x/semana	máx 7x/semana	◆ 0	5
ssados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante			✗ 20	-20

LEGENDAS	
Alertas	
Baixa oferta de frutas <i>in natura</i>	▼
Baixa oferta legumes e verduras	▼
Baixa oferta de alimentos fontes de ferro heme	▼
Baixa oferta de alimentos fonte de vit. A	▼
Alta oferta de processados	◆
Presença de alimentos ultraprocessados	✗
Presença de alimentos proibidos	✗
Presença de açúcar, adoçante, mel	✗

3) Componentes de diversidade do cardápio



Para avaliar a diversidade do cardápio será necessário realizar a contagem semanal da presença dos alimentos no cardápio.

Após essa contagem, o IQ COSAN classificará a variedade do cardápio em **Adequada**, **Precisa de Melhoras** ou **Baixa variedade** por meio da **sinalização em cores: verde, amarela ou vermelha**, respectivamente. As classificações são baseadas nos pontos de corte estabelecidos de acordo com o número de refeições fornecidas, conforme legenda abaixo.

Diversidade cardápios 2 refs/dia ou 30% NND*	
Adequada (14 alimentos diferentes ou mais)	●
Precisa de melhoras (09 a 13 alimentos diferente)	●
Inadequado (até 08 alimentos diferentes)	●
Diversidade cardápios 3 refs/dia ou 70% NND*	
Adequada (23 alimentos diferentes ou mais)	●
Precisa de melhoras (15 a 22 alimentos diferente)	●
Inadequado (até 14 alimentos diferentes)	●
ref = refeição // *NND = Necessidades Nutricionais Diárias	

O IQ COSAN pontuará **automaticamente** na coluna **Result (laranja claro)** como “15” quando houver uma diversidade em conformidade com as resoluções vigentes, e “7” para quando o número de alimentos for classificado como “Precisa de melhoras”. A pontuação será “0” quando a oferta for classificada como inadequada.

O avaliador colocará a quantidade de alimentos existentes no cardápio **apenas em uma das colunas**, dependendo do número de refeições ofertadas na creche: “2 refs/dia 30% NND” ou “3 refs/dia 70% NND”. Sendo assim, caso o avaliador estiver avaliando um cardápio com 2 refeições por dia, ele inserirá o número de alimentos nessa coluna, deixando **a outra em branco** e vice-versa.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Result	Ref
		Período parcial	Período integral		
Alimentos in natura ou minimamente processados	Frutas in natura	mínimo 2 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	5
	Legumes e verduras	mínimo 3 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	5
	Alimentos fontes de ferro heme	mínimo 4 dias/semana	mínimo 4 dias/semana	5	5
	Alimentos fontes de vitamina A	mínimo 5 dias/semana	mínimo 5 dias/semana	5	5
	Alimentos da sociobiodiversidade			5	5
	Alimentos regionais			5	5
Alimentos processados	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar	máx 3x/semana	máx 7x/semana	5	5
	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante			0	-20
	Diversidade do cardápio	2 refs/dia ou 30% NND*	3 refs/dia ou 70% NND*	● 23	15 15
	PONTUAÇÃO FINAL DA SEMANA			92	



Como contar os alimentos?

Alimentos que NÃO devem ser contabilizados para análise de variedade de cardápio: alimentos proibidos, ultraprocessados, açúcar, mel e/ou adoçantes (ver lista na aba do excel, conforme orientação mais acima).

Somente os alimentos dos grupos in natura, minimamente processados e processados deverão entrar na contagem.

Grupos das frutas: todas as frutas devem ser contadas, inclusive as que compõem vitaminas e sucos. É importante ressaltar que deve aparecer o nome da fruta no cardápio. Caso esteja escrito “fruta(s)”, serão consideradas 2 frutas se a palavra estiver no plural e somente uma, se estiver no singular. Contudo, se este mesmo termo aparecer mais uma vez, as frutas não serão contabilizadas novamente.

OBS.: Para a vitamina de fruta serão contados o leite e a fruta, ou seja, dois alimentos diferentes. Já para o suco de fruta, será contabilizado um alimento, contando a fruta dessa preparação.

Grupos dos leites e derivados: aqui vão entrar todos os tipos de leites, iogurtes (desde que natural), coalhadas e queijos.

Grupos legumes e verduras: entram todos os tipos de legumes e verduras, no entanto, assim como no grupo das frutas, se em alguma preparação estiver escrito o termo “verdura(s) ou legume(s)”, será contabilizado somente uma/um quando a palavra estiver no singular e duas/dois, se estiver no plural. Aqui também vale a regra que se esse termo aparecer mais de uma vez no cardápio, contará somente da primeira vez que constar.

Grupo de cereais, raízes e tubérculos: alimentos como arroz, milho, aveia, quinoa, linhaça, chia e, entre outros, são contados individualmente.



OBS.: alimentos integrais como o arroz integral, massas, farinhas integrais deverão ser contados diferentemente de quando apresentado da forma mais refinada. Mandioca (dependendo da região do país, também conhecida como macaxeira ou aipim), cará, inhame e batatas são contabilizados como alimentos diferentes. E as preparações caseiras de pães, bolos, biscoitos e bolachas contam como um único alimento; no entanto, se forem integrais, contabilizam separadamente dos refinados.

Grupos dos feijões: leguminosas como soja, feijão, lentilha, ervilha *in natura* são contabilizadas individualmente. Se forem feijões diferentes, exemplo: fradinho, carioca, verde, preto, de corda, também são contados.

Grupos das carnes e ovos: aqui são contabilizados todos os tipos de carnes e ovos, sendo contados como alimentos diferentes. No entanto, as variações de corte, não serão consideradas na contagem. Carnes de soja e produtos cárneos ultraprocessados, como carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apresuntado, hambúrguer (com exceção do caseiro), presunto, patê, bacon, barriga defumada, carne bovina em conserva (*cornedbeef*), produtos cárneos salgados, empanados, carne bovina curada dessecada ou *jerkedbeef*, presunto cru, salame e linguiça **são proibidos e não deverão ser considerados na contagem.**

Veja abaixo o exemplo de contagem dos alimentos em um cardápio semanal:

Exemplo de um cardápio para avaliação do componente de variedade do IQ COSAN

Cardápio Creche (1 a 3 anos) - Período Parcial

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche	Suco de frutas ^{1,2}	Banana ³	Salada de frutas ⁰	Salada de frutas: maçã ⁴ +mamão ⁵ +laranja ⁶	Suco ⁰ Tapioca ⁷ com queijo ⁸
Jantar	Sopa de feijão ⁹	Risoto de carne desfiada ^{10,11}	Canja de galinha (arroz ⁰ , cenoura ¹² e frango ¹³)	Torta salgada (vagem ¹⁴ e cenoura ⁰)	Carne moída ⁰ Purê de batata ^{15,16}

Fonte: Adaptado de FNDE, 2018.



[illegible]

Diversidade cardápios 2 refs/dia ou 30% NND*		
Adequada (14 alimentos diferentes ou mais)		
Precisa de melhoras (09 a 13 alimentos diferentes)		
Inadequado (até 08 alimentos diferentes)		
Diversidade cardápios 3 refs/dia ou 70% NND*		
Adequada (23 alimentos diferentes ou mais)		
Precisa de melhoras (15 a 22 alimentos diferentes)		
Inadequado (até 14 alimentos diferentes)		
ref = refeição // *NND = Necessidades Nutricionais Diárias		



Pontuação da semana:

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN - CRECHES (p a 3 ANOS)											Índice de Qualidade de Cardápios COSAN - CRECHES (p a 3 ANOS)														
COMPONENTES SEMANA 1											COMPONENTES SEMANA 2														
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA											COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA														
	Ref	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sábado	Dom	Obs	Temp		Ref	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sábado	Dom	Obs	Temp				
Presença de frutas in natura	1	1	1	1	1	1	1	1	3	9	Presença de frutas in natura	1	1	1	1	1	1	1	1	3	9				
Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5				
Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5				
Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	Presença de alimentos do grupo de cereais, raízes e tubérculos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5				
Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	Presença de alimentos grupos dos feijões	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5				
Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	Presença de alimentos do grupo de carnes e ovos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5				
Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	Ausência de alimentos ultraprocessados	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0				
Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	Ausência de alimentos proibidos	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0				
Ausência de açúcar, mel e /ou adoçante	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0	Ausência de açúcar, mel e /ou adoçante	1	1	1	1	1	1	1	1	5	0				
PORTUAÇÃO										45	Ref										42	Ref			
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL											COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL														
		Período parcial				Período Integral						Período parcial				Período Integral									
Alimentos in natura		mínimo 2 dias/semana/máximo 4 dias/semana				mínimo 2 dias/semana/máximo 4 dias/semana				5	5	Alimentos in natura		mínimo 2 dias/semana/máximo 4 dias/semana				mínimo 2 dias/semana/máximo 4 dias/semana				5	5		
Legumes e verduras		mínimo 3 dias/semana/máximo 5 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 5 dias/semana				5	5	Legumes e verduras		mínimo 3 dias/semana/máximo 5 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 5 dias/semana				5	5		
Alimentos fontes de ferro heme		mínimo 3 dias/semana/máximo 4 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 4 dias/semana				5	5	Alimentos fontes de ferro heme		mínimo 3 dias/semana/máximo 4 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 4 dias/semana				5	5		
Alimentos fontes de vitamina A		mínimo 3 dias/semana/máximo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 3 dias/semana				5	5	Alimentos fontes de vitamina A		mínimo 3 dias/semana/máximo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana/máximo 3 dias/semana				5	5		
Alimentos de sociabilidade		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				5	5	Alimentos de sociabilidade		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				5	5		
Alimentos regionais		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				5	5	Alimentos regionais		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				5	5		
Alimentos processados		Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante				mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana	5	5	Alimentos processados		Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante				mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana	5	5
Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				0	-20	Alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e/ou adoçante		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				0	-20		
Diversidade do cardápio		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				0	-20	Diversidade do cardápio		mínimo 3 dias/semana				mínimo 3 dias/semana				0	-20		
PORTUAÇÃO FINAL DA SEMANA										95		PORTUAÇÃO FINAL DA SEMANA										95			

Na aba IQ COSAN, logo abaixo da análise da “semana um”, aparecerá a pontuação das semanas (a partir de duas semanas mensais) e a média mensal calculada automaticamente pela ferramenta. Você também poderá ver todas as legendas de alertas que aparecem no IQCOSAN. Você deverá considerar a média mensal calculada conforme a quantidade de semanas analisadas naquele mês, duas, três, quatro ou cinco semanas, conforme imagem a seguir:



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. [internet]. [Disponível clicando aqui.](#)

Brasil. Resolução CD/FNDE nº 6 de 02 de dezembro de 2020. Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. [internet]. [Disponível clicando aqui.](#)

Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. Índice de Qualidade IQ COSAN. Manual. 2018.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. — 2. ed., 1. reimpr. — Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. — Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il.

www.gov.br/fnde



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Siga o FNDE nas redes:



[/fnde.educacao](https://www.facebook.com/fnde.educacao)



[/fnde.oficial](https://www.instagram.com/fnde.oficial)



[/fndeoficial](https://twitter.com/fndeoficial)



[/fndemec](https://www.youtube.com/fndemec)