

PLANO DE TRABALHO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2017

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E HISTÓRICO RESUMIDO DA ENTIDADE

1.1. Dados de Identificação

Razão Social: Núcleo Educacional da Santa Casa de Diadema

Endereço: Rua Dois de Julho, 465 - Cep. 09941-540 – Jardim Canhema – Diadema – SP

CNPJ: 04.129.445/0001-27

IE: Isenta

1.2. Histórico Resumido

Até 1987, o Núcleo Educacional fazia parte da Irmandade da Santa Casa de Diadema. Nesse mesmo ano foi fundada a Creche Estado de Israel, em parceria com a Fundação Israelita e no ano seguinte inaugurado o Projeto Toninhos, que atende crianças e adolescentes de 01 a 17 anos. Em 2000, o Núcleo Educacional alcançou sua independência jurídica. Desde então, contamos com mais duas unidades de Creche e o atendimento foi ampliado, passando de 160 para 520 crianças e adolescentes.

2. OBJETIVOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.1. Proposta

O Núcleo Educacional da Santa Casa de Diadema conforme objetivos da alimentação escolar tem como responsabilidade servir diariamente alimentação nutritiva, equilibrada, variada e gratuita, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, para contribuir com o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e o rendimento escolar, respeitando seus hábitos alimentares, tradição local e cultura.

Tem como objetivo realizar ações com a inclusão da educação alimentar e nutricional, no processo de ensino e aprendizagem, a fim de incentivar hábitos alimentares saudáveis.

3. ORGANIZAÇÃO DAS UNIDADES DE ATENDIMENTO

3.1. Creche Núcleo Educacional – Unidade I

Endereço: Rua Dois de Julho, 465 - Cep. 09941-540 – Jardim Canhema – Diadema – SP

Crianças Atendidas: 182

Faixa Etária: De 07 Meses a 03 Anos

RECURSOS HUMANOS		
Descrição	N.º Funcionário	Descrição do cargo
Cozinheira	02 Funcionárias	Organizam e supervisionam serviços de cozinha e de refeições, realizando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.
Auxiliar de Cozinha	04 Funcionárias	Servir refeições e bebidas; montar e desmontar mesas, organizar, conferir e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparar alimentos e bebidas.
Auxiliar de Limpeza	01 Funcionária	Conservar a limpeza do ambiente de trabalho, por meio de coleta de lixo, lavagem de utensílios e limpeza do local, equipamentos etc; tomando o ambiente propício para a realização dos serviços.
Nutricionista	01 Funcionária	Controlam a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionando processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (in natura e preparados). Elaboração de cardápios, bem como adequação do mesmo às crianças com necessidades especiais na dieta. Avaliação nutricional das crianças atendidas e orientação nutricional aos familiares. Executa processo de cotação e compra de alimentos, serviços, produtos, matérias-primas e equipamentos.
Total	08 Funcionárias	

ESTRUTURA FÍSICA		
Descrição	Especificação	Quantidades
Recepção de Gêneros Diversos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com 1 porta central de entrada, com proteção de porta com tela mosquiteira, 1 porta lateral de acesso aos refeitório, 1 porta de entrada para o estoque e cozinha, portas com pintura em esmalte lavável, sem janelas, com 10 caixas plásticas vazadas para Hortifruti e com balança eletrônica para até 15 kg.	01 unidade
Estoque para Alimentos Secos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro do estoque, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela tipo vidro com 07 aberturas com ótima ventilação e com proteção de tela mosquiteira, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda. Com 04 Freezers com capacidade para 519 litros, 07 prateleiras em aço inox para organização de estocáveis e 05 paletes em plástico.	01 unidade
Área de Cocção	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro da cozinha, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela tipo vidro com 13 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminária protegidas contra queda, 01 porta de acesso ao balcão térmico pintada em esmalte lavável, 01 entrada de acesso central sem porta, 01 prateleira em aço para organização de utensílios, 01 fogão com 08 bocas e 01 chapeira centralizado na cozinha com 01 coifa dupla, 01 forno com duas câmaras, 01 Microondas Doméstico, 01 pia com duas cubas em inox, 01 processador industrial, 01 liquidificador industrial, 01 batedeira planetária, e 01 refrigerador industrial com 04 portas.	01 unidade
Área de Pré-Preparo de Carnes	Área anexa a de cocção, com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela tipo vidro com 13 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 mesa em aço inox de 1,80mts para pré-preparo de carnes, 01 faca elétrica para corte de carnes assadas e 01 afiador de facas em geral.	01 unidade
Área de Higienização de Hortaliças	Área anexa a de cocção, com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela tipo vidro com 13 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 pia com duas cubas em inox, 01 mesa em aço inox de 1,80mts para pré preparo de verduras, legumes e frutas, 01 liquidificador doméstico, 01 refrigerador de 04 portas industrial.	01 unidade
Área de Higienização de Utensílios	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro da área, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, 01 (janela) abertura para o refeitório para entrega de utensílios (louças) para serem higienizadas, 01 prateleira para organização de utensílios, 01 mesa 1,00mts em aço inox e 01 pia com	01 unidade

	duas cubas profundas.	
Área de Manipulação de Cereais	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e 01 mesa 1,00mts em aço inox.	01 unidade
Área de Distribuição de Refeições	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 02 balcões térmicos (01 frio e 01 quente), 01 refresqueira de 60 litros elétrica em cima de 01 armário com base em aço inox e corpo em MDF branco com duas portas de correr para armazenar utensílios de uso do refeitório.	01 unidade
Refeitório	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com janela tipo vidro com 31 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, 24 mesas com bancos, 01 porta central dupla pintada com tinta esmalte lavável em cor clara, com proteção de porta de tela mosquiteira dupla e 01 porta lateral de acesso a entrada de estocáveis e 01 abertura para a área de higienização de utensílios.	01 unidade
Banheiro Feminino Exclusivo da Cozinha	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro do estoque, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela tipo vidro com 04 aberturas com ótima ventilação e com proteção de tela mosquiteira, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com 02 divisória com portas com vaso sanitário e 01 divisória com porta com chuveiro, 02 pias e porta de entrada com tinta esmalte lavável branca.	01 unidade
Sala de Nutrição (Administração)	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com 1 porta central de entrada pintada com tinta esmalte lavável, com janela tipo vidro com 03 aberturas com ótima ventilação e com proteção de tela mosquiteira, duas paredes com vidro com visão para a cozinha.	01 unidade

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	
Descrição	Quantidades
Fogão de 8 bocas + chapeira	01 unidade
Forno 2 câmaras	01 unidade
Batedeira Doméstica Planetária	01 unidade
Balança eletrônica para até 15kg	01 unidade
Liquidificador Industrial	01 unidade
Liquidificador Doméstico	01 unidade
Processador Industrial	01 unidade
Armário em de Inox	01 unidade
Microondas Doméstico	01 unidade
Bancadas em Inox de Apoio	02 unidades grandes 02 unidades pequenas
Caixas Plásticas Vazadas para Hortaliças	08 unidades
Caixas Plásticas c/ Tampas Grandes	27 Caixas
Refresqueira para Suco	01 unidade
Refrigerador 4 portas	02 unidades
Coifa Dupla	01 unidade
Frízeres Horizontais 519 litros	04 unidades
Fritadeira de bancada 220vols 02 cubas	02 unidades
Balcão Térmico Quente	01 unidade
Balcão Térmico Frio	01 unidade
Prateleiras em Inox	07 unidades
Prateleira de Inox Distribuída	02 unidades
Mesas c/ Banco	24 unidades
Paleta Plástico	05 unidades

3.2. Creche Espaço Nova Conquista – Und. II

Endereço: Rua Guaricica, 45 – Vila São José – Diadema - SP

Crianças Atendidas: 92

Faixa Etária: De 07 Meses a 03 Anos

RECURSOS HUMANOS		
Descrição	N.º Funcionário	Descrição do cargo
Cozinheira	01 Funcionárias	Organizam e supervisionam serviços de cozinha e de refeições, realizando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.
Auxiliar de Cozinha	01 Funcionárias	Servir refeições e bebidas; montar e desmontar mesas, organizar, conferir e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparar alimentos e bebidas.
Auxiliar de Limpeza	01 Funcionária	Conservar a limpeza do ambiente de trabalho, por meio de coleta de lixo, lavagem de utensílios e limpeza do local, equipamentos etc; tomando o ambiente propício para a realização dos serviços.
Total	03 Funcionárias	

ESTRUTURA FÍSICA		
Descrição	Especificação	Quantidades
Recepção de Gêneros Diversos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, teto com forro de isopor em cor clara, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, com 1 porta central de entrada, sem janelas, com 05 caixas plásticas vazadas para Hortifruti e com balança eletrônica para até 15 kg.	01 unidade
Estoque para Alimentos Secos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, teto com forro de isopor em cor clara, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, com 1 porta central de entrada pintada com tinta esmalte lavável, sem janelas, 02 frizeres de 519 litros, 04 prateleiras em aço para armazenar estocáveis e 02 paletes em plástico.	01 unidade
Área de Cocção	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no cento da cozinha, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, teto com forro de isopor em cor clara, com janela de alumínio com 04 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminária protegidas contra queda e explosão, 02 prateleira em aço para organização de utensílios, 01 fogão com 06 bocas e 01 chapeira centralizado na cozinha, 01 forno com 01 câmara, 01 Microondas Doméstico, 01 pia com duas cubas em inox, 01 processador industrial, 01 liquidificador industrial, 01 batedeira planetária, e 01 refrigerador industrial com 04 portas.	01 unidade
Área de Pré-Preparo de Carnes	Área anexa a de cocção, com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto forro de isopor em cor clara, com janela de alumínio com 04 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, 01 bancada mármore para pré-preparo de carnes e 01 pia com duas cubas em inox	01 unidade
Área de Higienização de Hortaliças	Área anexa a de cocção com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto forro de isopor em cor clara, com janela de alumínio com 04 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, 01 pia com duas cubas em inox, 01 mesa em aço inox de 1,80mts para pré preparo de verduras, legumes e frutas, 01 liquidificador doméstico.	01 unidade
Área de Higienização de Utensílios	Mesma área de Hortaliças, usada posteriormente a higienização, área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro da área, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto forro de isopor em cor clara, 01 (janela) abertura para o refeitório para entrega de utensílios (louças) para serem higienizadas, 01 prateleira para organização de utensílios, 01 mesa 1,80mts em aço inox e 01 pia com duas cubas profundas.	01 unidade
Área de Distribuição de Refeições	Área anexa ao refeitório com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto de forro de isopor em cor clara, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 balcão térmico quente e 01 mesa em aço de apoio para utensílios em geral.	01 unidade
Refeitório	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto de forro de isopor em cor clara, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, com janela em alumínio com 06 aberturas com ótima ventilação e proteção de tela mosquiteira, 05 mesas com bancos, 01 porta central a pintada com tinta esmalte lavável em cor clara.	01 unidade
Banheiro Feminino	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável	01 unidade

	em cor clara e cantos quadrados, com teto de forro de isopor em cor clara, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e explosão, com 1 porta central de entrada pintada com tinta esmalte lavável, com janela de alumínio com 04 aberturas com ótima ventilação, com 02 divisória com portas com vaso sanitário e 01 divisória com porta com chuveiro, 01 pia e 01 porta de entrada com tinta esmalte lavável branca.	
--	--	--

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	
Descrição	Quantidades
Fogão de 6 bocas c/ Chapeira	01 unidade
Forno 1 câmara	01 unidade
Bancadas em Mármore	01 unidade
Bancada em Inox Grande	01 unidade
Batedeira Doméstica	01 unidade
Liquidificador Doméstico	01 unidade
Processador Doméstico	01 unidade
Microondas Doméstico	01 unidade
Refrigerador 4 portas	01 unidade
Freezers Horizontais	02 unidades
Balcão Térmico Quente	01 unidade
Prateleiras Aço	06 unidades
Caixa Plástica Vazada	05 unidades
Paleta Plástico	02 unidades

3.3. Creche Santa Terezinha – Und. III

Endereço: Rua Macahúba, 185 – Jardim Campanário – Diadema - SP

Crianças Atendidas: 80

Faixa Etária: De 07 Meses a 03 Anos

RECURSOS HUMANOS		
Descrição	N.º Funcionário	Descrição do cargo
Cozinheira	01 Funcionárias	Organizam e supervisionam serviços de cozinha e de refeições, realizando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.
Auxiliar de Cozinha	01 Funcionárias	Servir refeições e bebidas; montar e desmontar mesas, organizar, conferir e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparar alimentos e bebidas.
Auxiliar de Limpeza	02 Funcionárias	Conservar a limpeza do ambiente de trabalho, por meio de coleta de lixo, lavagem de utensílios e limpeza do local, equipamentos etc; tomando o ambiente propício para a realização dos serviços.
Total	04 Funcionárias	

FÍSICA		
Descrição	Especificação	Quantidades
Recepção de Gêneros Diversos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 porta central de entrada, sem janelas, com 05 caixas plásticas vazadas para Hortifruti e com balança eletrônica para até 15 kg.	01 unidade
Estoque para Alimentos Secos	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 porta central de entrada pintada com tinta esmalte lavável, sem janelas, 01 freezer de 519 litros, 03 prateleiras em aço para armazenar estocáveis e 02 paletes em plástico.	01 unidade
Área de Cocção	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no cento da cozinha, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela de alumínio com 01 abertura com boa ventilação e proteção de tela	01 unidade

	mosqueteira, com iluminação adequada com luminária protegidas contra queda 02 prateleira em aço para organização de utensílios, 01 fogão com 06 bocas cozinha, 01 forno com 01 câmara, 01 pia com duas cubas em inox, 01 processador industrial, 01 liquidificador industrial, 01 batedeira planetária, e 01 refrigerador industrial com 04 portas.	
Área de Pré-Preparo de Carnes	Área anexa a de cocção, com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, c com teto em pintura na cor branca, com janela de alumínio com 01 abertura com boa ventilação e proteção de tela mosqueteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 bancada em mármore para o pré preparo de carnes e 01 pia com duas cubas em inox	01 unidade
Área de Higienização de Hortaliças	Área anexa a de cocção com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, com janela de alumínio com 01 aberturas com boa ventilação e proteção de tela mosqueteira, com iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 pia com duas cubas em inox, 01 mesa em aço inox de 1,80mts para pré preparo de verduras, legumes e frutas, 01 liquidificador doméstico.	01 unidade
Área de Higienização de Utensílios	Mesma área de Hortaliças, usada posteriormente a higienização, área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante e ralo no centro da área, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, 01 (janela) abertura para o refeitório para entrega de utensílios (louças) para serem higienizadas, 01 prateleira para organização de utensílios, 01 mesa 1,80mts em aço inox e 01 pia com duas cubas profundas.	01 unidade
Área de Manipulação de Cereais	Área anexa com a de cocção, piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda e 01 mesa 1,80mts em aço inox (mesma mesa usada para Higienização de utensílios) usada antes da higienização dos utensílios.	01 unidade
Área de Distribuição de Refeições	Área anexa ao refeitório com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes revestidas com azulejo rejuntado c/ 2mm lavável com cantos quadrados, c com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, 01 balcão térmico quente com prateleira superior para apoio de utensílios.	01 unidade
Refeitório	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com janela em alumínio com 01 aberturas com boa ventilação e proteção de tela mosqueteira, 04 mesas com bancos e 01 porta central a pintada com tinta esmalte lavável em cor clara.	01 unidade
Banheiro Feminino	Área com piso de cerâmica rejuntada c/ 2mm antiderrapante lavável, paredes com pintura lavável em cor clara e cantos quadrados, com teto em pintura na cor branca, iluminação adequada com luminárias protegidas contra queda, com 1 porta central de entrada pintada com tinta esmalte lavável, com janela de alumínio com 01 abertura com boa ventilação, com 01 divisória com porta com vaso sanitário, 01 pia e 01 porta de entrada com tinta esmalte lavável branca.	01 unidade

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	
Descrição	Quantidades
Fogão de 6 bocas e 1 chapeira	01 unidade
Chapeira	01 unidade
Forno 1 câmara	01 unidade
Processador Industrial	01 unidade
Liquidificador Industrial	01 unidade
Liquidificador Doméstico	01 unidade
Batedeira Industrial	01 unidade
Bancadas em Mármore	01 unidade
Bancada em Inox	01 unidade
Microondas Doméstico	01 unidade
Refrigerador 4 portas	01 unidade
Freezers Horizontais	01 unidade
Balcão Térmico Quente	01 unidade
Estoque c/ 3 prateleiras	01 unidade
Prateleira de Aço	02 unidades
Mesas c/ Banco	05 unidades

4. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	
Descrição	Horário
Café da Manhã	08h10m
Colação	09h30m
Almoço	10h30m
Lanche I	13h30m
Jantar	15h30m

5. ESQUEMA DE CARDÁPIO

ANEXO I

Esquema de Cardápio Creche “Bebês de 4 a 12 meses”

CAFÉ DA MANHÃ

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Leite puro	⊗
Pão de leite puro	Biscoito salgado / Biscoito maisena

*Fórmula infantil de partida: de 04 a 06 meses; neste caso oferecer apenas a mamadeira, sem pães ou biscoitos;
Fórmula de seguimento: de 06 meses a 01 ano;
Proibido o uso de engrossantes no leite (amido de milho, Farinha Láctea®, Mucilon®, Cremogema®, Neston®, etc.).

COLAÇÃO DA MANHÃ

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Suco de fruta natural sem açúcar	Papa de Fruta / Fruta raspada

Exemplos:

- ✓ Sucos: laranja, limão, maracujá, laranja c/ beterraba, laranja c/ cenoura, maracujá c/ cenoura, maracujá c/ beterraba, melancia, melão, abacaxi, tangerina, maçã c/ limão, goiaba, manga, etc.
- ✓ Frutas: maçã, banana, pêra, mamão, abacate.

ALMOÇO

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz e Feijão	⊗
Carne moída	Frango desfiado / Gema de ovo cozida / Carne desfiada
Folha	⊗
Legume	⊗
Papa de Fruta	⊗

COLAÇÃO DA TARDE

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Leite puro	Leite com fruta
Biscoito salgado / Biscoito maisena	

JANTAR: SOPA CONTENDO

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz	Macarrão / leguminosas
Carne moída	Frango desfiado / Carne desfiada
Folha	Legume
Papa de Fruta	⊙

Alimentos que não são permitidos:

- ✓ Refrescos artificiais, refrigerantes, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás, frituras, doces, salsicha, linguiça, embutidos (presunto, mortadela, etc.), alimentos c/ corantes ou conservadores, achocolatado e enlatados, mel, gelatinas, pudins.

Orientações:

- ✓ Para bebês de 04 a 06 meses servir caldo de feijão, sem o grão;
- ✓ Para bebês de 04 a 08 meses a comida deverá ser amassada ou passada na peneira;
- ✓ Nunca liquidificar a comida dos bebês no liquidificador, pois isso destruirá as fibras dos alimentos, e com isso poderá ocorrer transtornos intestinais como constipação e diarreias;
- ✓ Peixe, clara de ovo, servir a partir dos 08 meses;
- ✓ Para bebês de 04 a 06 meses não é necessário oferecer pão ou biscoito, como acompanhamento da fórmula infantil;
- ✓ Não adicionar açúcar ou achocolatado a fórmula infantil;
- ✓ Na preparação de suco, evitar a adição de açúcar, e quando necessário adicionar o mínimo possível;
- ✓ Preparar suco e fórmula infantil, minutos antes de serem servidos;
- ✓ Preparar a fórmula infantil conforme orientação do fabricante;
- ✓ A fruta kiwi oferecer de forma lenta e gradual, a partir de 12 meses de idade.

OBSERVAÇÃO: somente para as Unidades com entrada e início das refeições às 8h, não há necessidade de servir a colação da manhã.

ANEXO II**Esquema de Cardápio Creche
“Crianças de 01 a 02 anos”****CAFÉ DA MANHÃ**

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Leite puro	Leite com fruta / Leite com achocolatado
Pão de leite	Pão francês / Biscoito salgado / Biscoito maisena / Bolo simples
Margarina	Geleia

LANCHE DA MANHÃ

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Suco de fruta natural	Papa de Fruta / Fruta raspada

Exemplos:

- ✓ Sucos: laranja, limão, maracujá, laranja c/ beterraba, laranja c/ cenoura, maracujá c/ cenoura, maracujá c/ beterraba, limão c/ couve, melancia, melão, abacaxi, tangerina, maçã c/ limão, goiaba, etc.
- ✓ Frutas: maçã, banana, pêra, mamão, melão, manga, abacate, etc.

ALMOÇO

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz e Feijão	⊘
Carne moída	Peito Frango desfiado / Peito de frango em iscas / Sobrecoxa de frango / Ovos / Carne desfiada / Isca de carne / Peixe
Salada de Escarola	Folha / legumes crus
Cenoura refogada	Legume / folhas refogadas
Sobremesa: Fruta	Gelatina / Pudim (máximo 1 vez por semana)

LANCHE DA TARDE

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Leite com fruta	Leite com achocolatado / Leite puro
Biscoito maisena	Biscoito salgado / Bolo simples / Bisnaguinha / Biscoito de leite

JANTAR - SOPA

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz	Macarrão / Leguminosas
Carne moída	Frango desfiado / Carne desfiada
Folha	Legume
Papa de Fruta	⊘

Alimentos ou preparações com restrição:

- ✓ Doces (gelatina ou pudim) no máximo uma vez por semana.

Alimentos que não são permitidos:

- ✓ Refrescos artificiais, groselha, refrigerantes, chás, enlatados, frituras, bacon, linguiça, temperos industrializados (caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, entre outros), alimentos defumados ou curados, azeitonas.

Orientações:

- ✓ Na preparação de suco e leite, não é necessário adicionar açúcar;
- ✓ Preparar suco e leite, minutos antes de serem servidos;
- ✓ Oferecer somente peixe sem espinhas e desfiados (exemplo cação);
- ✓ Reconstituir o leite em pó, conforme orientação da embalagem.

OBSERVAÇÃO: somente para as Unidades com entrada e início das refeições às 8h, não há necessidade de servir a colação da manhã.

ANEXO III**Esquema de Cardápio Creche
"Crianças de 02 a 03 anos"****CAFÉ DA MANHÃ**

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Leite com achocolatado	Leite puro
Pão de leite	Pão Francês / Biscoito salgado / Biscoito maisena / Biscoito de leite / Bolo simples
Margarina	Geleia / Requeijão

LANCHE DA MANHÃ

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Suco de fruta natural	Fruta

Exemplos:

- ✓ Sucos: laranja, limão, maracujá, laranja c/ beterraba, laranja c/ cenoura, maracujá c/ cenoura, maracujá c/ beterraba, limão c/ couve, melancia, melão, abacaxi, abacaxi c/ limão, tangerina, maçã c/ limão, goiaba, manga, etc.
- ✓ Frutas: maçã, banana, pera, mamão, melancia, melão, tangerina, manga, goiaba, abacate, kiwi, morango, abacaxi, etc.

ALMOÇO

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz e Feijão	⊘
Peito de frango	Frango assado ou ensopado / Ovo mexido, cozido, omelete / Carne em iscas ou cubos / Carne moída / Almôndegas / Peixe ensopado ou assado / Bife de panela
Salada de escarola	Salada de folha / Verdura refogada / Legume cozido, refogado ou salada.
Sobremesa: Fruta	Gelatina / Pudim

LANCHE DA TARDE

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO
Leite com fruta	Bebida láctea / Leite com achocolatado / Leite puro / Arroz doce / Mingau
Biscoito maisena	Biscoito salgado / Bolo simples / Bisnaguinha

JANTAR**SOPA CONTENDO**

PREPARAÇÃO	SUBSTITUIÇÃO
Arroz	Macarrão / Leguminosas
Carne moída	Frango desfiado / Carne desfiada
Folha	Legume
Fruta	⊘

- ✓ Outras opções de Jantar: Sopa (contendo os itens do quadro acima) / Pão com carne ou frango ao molho.

Alimentos ou preparações com restrição:

- ✓ Salsicha ⇒ no máximo, duas vezes por mês
- ✓ Frituras ⇒ no máximo, uma vez por semana
- ✓ Doces ⇒ no máximo, uma vez por semana
- ✓ Pão com recheio quente no jantar ⇒ uma vez por semana

Alimentos que não são permitidos:

- ✓ Refrescos artificiais, groselha, refrigerantes, chás, bacon, linguiça, temperos industrializados (caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, entre outros), alimentos curados ou defumados, azeitonas.

Orientações:

- ✓ Na preparação de suco e leite, evitar a adição de açúcar, e quando necessário adicionar o mínimo possível;
- ✓ Preparar suco, bebidas lácteas e leite, minutos antes de serem servidos;
- ✓ Adicionar o mínimo de achocolatado ou enriquecedor ao leite;
- ✓ Não adicionar açúcar no leite achocolatado, bebida láctea ou leite com enriquecedor, uma vez que já são adoçados;
- ✓ Oferecer somente peixe sem espinhas (exemplo cação);
- ✓ Preparar bebidas lácteas e leite conforme orientação do fabricante.

OBSERVAÇÃO: somente para as Unidades com entrada e início das refeições às 8h, não há necessidade de servir a colação da manhã.

6. EXEMPLO DE CARDÁPIO

6.1. Cardápio para crianças de 04 a 12 meses

DIA DO MÊS/SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	COLAÇÃO II	JANTAR BERÇÁRIO
Segunda - Feira	Leite puro Pão de Leite	Suco de Laranja	Arroz + Feijão Carne de Panela Desfiada Purê de Mandioquinha Escarola Refogada Abacate Amassado	Biscoito Maisena	Sopa de frango com arroz, batata, chuchu e acelga Banana Amassada
Terça - Feira	Leite Puro Biscoito Salgado	Suco de Melancia	Arroz + Feijão Ovo mexido Purê de Batata Couve Refogada Pêra Raspada	Biscoito Rosquinha	Sopa de Feijão com carne macarrão, cenoura e escarola Mamão Amassado
Quarta - Feira	Fórmula infantil Biscoito Maisena	Suco de Pêssego	Arroz + Feijão Filé de Frango Desfiado Vagem Refogada Espinafre Refogado Maçã Raspada	Biscoito Salgado	Sopa de grão de bico com arroz, carne, cenoura, chuchu e abobrinha Banana Amassada
Quinta - Feira	Fórmula infantil Pão de leite	Suco de Manga	Arroz + Feijão Bife de Panela Desfiado Brócolis Refogado Purê de Cenoura Pêra Raspada	Bisnaguinha	Sopa de Macarrão com frango, abóbora, mandioca e couve Maçã Raspada
Sexta - Feira (20/03/2015)	Fórmula infantil Biscoito Maisena	Suco de Goiaba	Arroz + Feijão Filé de Coxa Desfiada Purê de Abóbora Acelga Ralada Refogada Banana Amassada	Biscoito Maisena	Sopa creme de batata, Carne, cenoura e vagem Abacate Amassado

6.2. Cardápio para crianças de 01 a 02 anos

DIA DO MÊS/SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE I	JANTAR
Segunda - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Acerola	Salada de Alface Crespa c/ Tomate Arroz + Feijão Filé de Peixe Assado Vagem refogada Melão	Chocolate Gelado	Sopa de feijão, com macarrão frango, chuchu e escarola Maçã Raspada
Terça - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Laranja c/ Morango	Salada de Repolho c/ Tomate Arroz + Feijão Strogonoff de Carne Batata Palha Melancia	Vitamina de Iogurte c/ Frutas Vermelhas	Sopa, arroz frango vagem e cenoura Melão Picadinho
Quarta - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Requeijão	Suco de Uva	Salada de Agrião c/ Tomate Arroz + Feijão Filé de Frango Ensopado Abobrinha Refogada Mamão	Vitamina Iogurte com Maracujá	Sopa de macarrão, abobrinha, espinafre e carne Pêra Raspada
Quinta - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Abacaxi	Salada de Beterraba Cozida Arroz + Feijão Carne Assada Desfiada Espinafre Refogada Banana	Vitamina de Abacate	Sopa de lentilha, frango arroz, chuchu e escarola Manga Picada
Sexta - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Frutas Vermelhas	Salada de Acelga c/ Tomate Arroz + Feijão Filé de Frango Grelhado Berinjela Assada Pudim	Vitamina de Morango	Sopa de mandioquinha, ervilha seca, carne e cenoura Creme de Abacate

6.3. Cardápio para crianças de 02 a 03 anos

DIA DO MÊS/SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE I	JANTAR
Segunda - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Laranja	Salada de Alface Crespa c/ Tomate Arroz + Feijão Carne de Panela Abóbora Refogada Melão	Vitamina de Maracujá	Sopa de mandioquinha com frango cenoura e escarola Maçã
Terça - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Morango	Salada de Tomate Arroz + Feijão Carne Moída Refogada Polenta Mole Abacaxi	Vitamina Iogurte com Frutas Vermelhas	Sopa de grão de bico com frango batata e couve Pera
Quarta - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Requeijão	Suco de Pêssego	Salada de Alface Lisa c/ Tomate Arroz + Feijão Filé de Frango Assado Vagem Refogada Melancia	Vitamina de Morango	Sopa de arroz com carne chuchu, espinafre e abóbora Mamão
Quinta - Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Acerola	Salada de Maionese de Legumes Arroz + Feijão Bife Grelhado Brócolis Refogado Maçã	Leite c/ Chocolate Gelado	Sopa de feijão com macarrão, frango, espinafre e mandioca Abacaxi
Sexta- Feira	Leite c/ Chocolate e Pão com Margarina	Suco de Maracujá	Salada de Acelga c/ Tomate Arroz + Feijão Filé de Coxa Assada Berinjela Assada Gelatina	Vitamina de Amora	Sopa de arroz com carne, cenoura, couve flor e escarola Banana

7. PROPOSTA DE FORMAÇÃO PARA OS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS COM ALIMENTAÇÃO

7.1. Proposta

Para o Ano de 2017, temos as seguintes programações para capacitar e melhorar o trabalho das funcionárias envolvidas com a alimentação da entidade.

Mês	Tema	Palestrante / Conteúdo	Carga Horária
Maio/Junho Agosto/Outubro	Técnicas de Manipulação	Curso aplicado pelo CRESAND para manipuladores de alimentos, com teoria de boas práticas e apresentação em power point com explicação lúdica da rotina diária em cozinha de merenda escolar.	03hrs
Abril	Dia da Saúde	Oferecido pela nutricionista da entidade. Irá orientar os funcionários quanto a questões de saúde como peso, altura, pressão arterial, colesterol e glicemia. Alertas sobre os riscos e prejuízos para a saúde. Pirâmide alimentar	04 hr
Maio	Nutrientes e Aproveitamento de Alimentos	Ministrada pela nutricionista da entidade irá abordar técnicas de como preservar os nutrientes através dos tipos de cocção. Campanha contra o desperdício.	02hr
Setembro	Trabalho em equipe	Ministrada pela nutricionista da entidade irá abordar a importância do trabalho em equipe .	01 hr
TOTAL DE CARGA HORÁRIA			10 hs

8. ATIVIDADES PEDAGÓGICAS PARA AS CRIANÇAS RELACIONADAS COM TEMA ALIMENTAÇÃO

8.1. Atividades Pedagógicas

Todas as atividades pedagógicas serão ministradas durante todo o ano, para cada faixa etária de acordo com o seu conteúdo.

Tema/ Conteúdo
Conhecendo as frutas: explorando o conhecimento das frutas inteiras e com casca, tato, olfato e paladar. As crianças irão identificar e degustar esse alimento.
Oficina culinária Dia do índio: Mandioca: conhecer os alimentos consumidos pelos índios e degustação da mandioca cozida e frita.
Alfabeto dos Alimentos (pesquisa e atividade com colagem e/ou pintura de alimentos com cada letra do alfabeto)
Gelatina – Tentando pegar os cubos de gelatina o bebê experimenta sensações como consistência e temperatura.
Macarrão – Pegar fios de espaguete exige o movimento de pinça, tão importante na fase do desenvolvimento das crianças
Conhecendo os grãos - Explorar o alimento, observando características físicas e modo de consumo do grão.

Diadema, 10 de março de 2017.

Edson A. Ribeiro Vasques
Presidente

Rosemary D. M. Affonso
Nutricionista
CRN-3 2747