

***CASO DE SUCESSO***  
***ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA***  
***MUNICÍPIO DE IPÊ - RS***

# Ipê - RS



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

VF 20/06/18:

- ✓ Carga horária semanal: 20 horas;
- ✓ Tempo de atuação na PJ: 1A5M;
- ✓ 531 alunos;
- ✓ 1 EMEI e 3 EMEFs.

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

Atividades verificadas:

- ✓ Elaboração de cardápio para cada grupo etário sem cálculo do valor nutricional;
- ✓ Ações pontuais de educação alimentar e nutricional;
- ✓ Avaliação nutricional dos alunos;
- ✓ Em fase de elaboração de fichas técnicas;
- ✓ Supervisão semanal da produção de refeições;
- ✓ Identificação e atendimento de alunos portadores de patologias associadas à nutrição.

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

Atividades solicitadas – protocolo mínimo:

- ✓ Cálculo valor nutritivo dos cardápios;
- ✓ Fichas técnicas das preparações;
- ✓ Manual de boas práticas para cada unidade escolar;
- ✓ POP higienização móveis, equipamentos e utensílios;
- ✓ POP higiene e saúde do manipulador;
- ✓ POP controle integrado de pragas;
- ✓ POP limpeza e desinfecção reservatório de água.

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

Após 60 e 90 dias:

- ✓ Recebimento de toda documentação solicitada em visita fiscal.
- ✓ Promessa de aumento de carga horária.

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

FICHA TÉCNICA - ESCOLA SONHO E FANTASIA – Nº 03

*Almôndega de carne*

Ingredientes	Per capita	Composição nutricional											
		g ou mL	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)
Creche 1-3 anos													
Abobrinha	5	1	0,22	0,06	0,01	0,1	0,98	0,74	1	0,02	1,15	0,01	0,1
Alho (molho)	0,1	0,15	0,03	0,01				0,03	0,18		0,03		0,02
Aveia em flocos	3	10,5	1,71	0,45	0,23	0,3			1,35	0,11			
Carne moída	15	43,97	0,13	3,61	3,12	0,02		0,11	2,06	0,37	3,04	0,77	61,7
Cebola	4	1,52	0,35	0,05	0,01	0,07		0,26	0,8		0,4		0,12
Cebola (molho)	1	0,38	0,09	0,01		0,02		0,06	0,2		0,1		0,03
Cebolinha verde	0,5	0,15	0,02	0,02		0,01	2,18	0,29	0,46		0,21		0,02
Cebolinha verde (molho)	0,5	0,15	0,02	0,02		0,01	2,18	0,29	0,46		0,21		0,02
Cenoura	3	1,23	0,29	0,03	0,01	0,08	25,22	0,18	0,99		0,36		2,07
Extrato de tomate (molho)	3	1,08	0,24						1,44	0,12			13,32
Óleo de soja (molho)	0,5	4,42			0,5								
Sal	0,2								0,05				77,52
Tomate	10	2,1	0,47	0,09	0,03	0,1	6,23	1,91	0,5	0,05	1,1		0,9
Tomate (molho)	3	0,63	0,14	0,03	0,01	0,03	1,87	0,57	0,15	0,01	0,33		0,27

# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

## MODO DE PREPARO:

- 1) Descongelar a carne adequadamente.;
- 2) Colocar a carne, cenoura, cebola, abobrinha, tomate, sal, aveia e cebolinha verde em uma bacia;
- 3) Misturar os ingredientes;
- 4) Moldar no formato de bolas;
- 5) Untar forma com óleo e colocar as almôndegas no forno por aproximadamente 45 minutos a 200°C.

## MODO DE PREPARO DO MOLHO:

- 1) Colocar na panela alho, cebola, cebolinha verde, óleo, tomate e extrato de tomate;
- 2) Refogar até engrossar;
- 3) Colocar o molho pronto em cima das almôndegas.



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICA



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPÊ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPÊ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**

**ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMNTAL  
PLÁCIDO DAMIANI**

**RESPONSÁVEL TÉCNICA:  
NUTRICIONISTA ALINE LONGO  
CRN2 13220**

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**

**ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMNTAL  
PEQUENOS BRILHANTES**

**RESPONSÁVEL TÉCNICA:  
NUTRICIONISTA ALINE LONGO  
CRN2 13220**

# Obrigada!

**fiscalizacao@crn2.org.br**

## Sede

Av. Taquara, 586 sala 503  
Porto Alegre/RS  
Fone (51) 3330-9324

## Delegacia

Alameda Montevideo, 322 sala 404  
Santa Maria/RS  
Fone (55) 3025-5500