



NOTA TÉCNICA Nº 002/2022

ORIENTAÇÃO PARA ENTREGA DE ALIMENTOS DO PNAE AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO SERVIÇO DE ATENDIMENTO À REDE DE ESCOLARIZAÇÃO HOSPITALAR (SAREH).

O objetivo desta Nota Técnica é nortear a entrega de alimentos aos alunos que solicitaram o recebimento de alimentos do PNAE e que são atendidos pelo Serviço de Atendimento à Rede de Escolarização Hospitalar (SAREH) no domicílio.

- a) As orientações contidas nesta Nota Técnica estão pautadas nas normativas previstas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e no Manual de Boas Práticas (Stolarski, 2013).
- b) A entrega da alimentação escolar aos alunos atendidos pelo SAREH em domicílio deve seguir as seguintes orientações:
 1. A frequência de entrega dos alimentos poderá ser semanal, quinzenal e/ou mensal, conforme prévio acordo entre a escola e a família do aluno.
 2. Registrar os alimentos fornecidos, informando descrição, lote, marca, quantidade, a data que foi entregue e o responsável pelo aluno que fez a retirada do produto. As Guias de Entrega deverão ser digitalizadas mensalmente, e enviadas via NRE para este Departamento, para fins de comprovação. No Sistema Merenda a baixa deverá ser realizada informando no campo observações: alimentos destinados a aluno do SAREH – colocar nome do aluno.
 3. Priorizar a distribuição de alimentos *in natura* tais como frutas, verduras e legumes, bem como aqueles com validade mais curta (leite, panificados) fornecidos pela agricultura familiar, de forma que sejam entregues às famílias o quanto antes, de forma a preservar a qualidade nutricional dos alimentos a serem consumidos. O ideal é que a frequência de entrega dos alimentos da agricultura seja a mesma de retirada dos produtos na escola pela família.
 4. É indicado que a frequência de entrega dos alimentos não perecíveis seja mensal, já que terá que ocorrer nas embalagens originais e na maioria dos casos será um pacote de cada.
 5. Realizar o controle higiênico-sanitário conforme o Manual de Boas Práticas, e o protocolo de prevenção do COVID19.
 6. Os alimentos devem ser entregues em embalagens primárias, portanto as embalagens não devem ser fracionadas.

7. A quantidade de alimentos a serem entregues aos alunos foi baseada em normativas do PNAE (que prevê o atendimento de 20% das necessidades calóricas diárias), e no consumo *per capita* dos estudantes quando atendidos na escola. Considerando que as embalagens não poderão ser fracionadas, na maioria dos casos haverá um atendimento superior ao que seria consumido nas refeições na escola.

8. A sugestão de alimentos e quantidades está descrita no Quadro I.

Quadro I – Alimentos e quantidades a serem distribuídos.

Alimentos		Embalagem	Quantidade
Não perecíveis	Achocolatado	1 pacote mensal	2 kg
	Açúcar	1 pacote mensal	5 kg
	Arroz	1 pacote mensal	5 kg
	Biscoitos	1 pacote mensal doce e 1 salgado	800 g
	Cereal de milho	1 pacote mensal	2 kg
	Farinha (trigo, mandioca, milho)	1 pacote mensal	2 a 5 kg
	Feijão	2 pacotes mensais	2 kg
	Fubá/canjiquinha	1 pacote mensal	500 g
	Leite em pó	1 pacote mensal	1 kg
	Macarrão	2 pacotes mensais	1 kg
	Molho de tomate	3 pacotes	950 gr
	Óleo de soja	2 unidades	1,8 litros
Carnes	Carnes Congeladas	1 embalagem	2,0 Kg
Agricultura familiar	Bebida Láctea/logurte/Leite fluido (se forem entregues pela agricultura)	1 pacote por semana	1 litro de cada
	Frutas	2 por semana	1,2 kg/mês
	Hortaliças	1 pé de alface (ou equivalente) por semana	1,2 kg/mês
	Legumes	5 unidades por semana	2 kg/mês
	Panificados	1 unidade	600 g
	Suco polpa	1 pacote por mês	1 kg

Observação:

- Conforme a marca e remessa, podem ocorrer variações na quantidade dos alimentos.
- Os alimentos poderão mudar de acordo com os itens previstos e/ou enviados nas remessas durante o ano.



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação



- c) Nos meses em que entrega de grupos anuais da AF (frutas vermelhas/milho pipoca), serão entregues de forma complementar à lista base acima.
- d) A escola poderá variar a distribuição de carne mensalmente e verificar a preferência da família.

As orientações técnicas constam no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padrão, disponibilizados na forma impressa a todos os colégios em 2016, e também disponíveis na forma digital nos seguintes endereços:

1. Manual de boas práticas:
http://www.gestoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf
2. Procedimentos Operacionais Padrão
http://www.gestoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/pops_2016.pdf

Este departamento se mantém a disposição para maiores esclarecimentos.

Curitiba, 15 de fevereiro de 2022.

Atenciosamente,

Andréa Bruginski
Coordenadora do Planejamento da Alimentação Escolar
Decreto nº 7.285/2021

De acordo,

Ângelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 182/2020

