

## NOTA TÉCNICA Nº 002/2024

*Orientações sobre pautas e cardápios.*

O presente documento refere-se à padronização e execução correta das pautas e a contagem/registros atualizado dos servimentos no sistema Merenda.

A partir da atualização das contagens dos servimentos será possível o envio das quantidades adequadas de alimentos para cada estabelecimento de ensino.

Sugerimos que para o preparo das refeições salgadas pode-se incluir um legume e/ou verdura, um alimento fonte de proteína animal (carne bovina, suína, ovos, linguiça, frango, peixe, empanado, proteína de soja), um alimento fonte de carboidratos (arroz, macarrão, batata, mandioca, polenta) e/ou feijão (Pautas 1 e 2: feijão carioca/ Pautas 5 e 6: feijão preto).

Reforçamos ainda, que a composição das refeições salgadas deve incluir apenas uma fonte de proteína animal, sendo carne, peixe ou ovos.

No caso dos lanches poderá ser ofertado, por exemplo: biscoitos e/ou frutas e composto lácteo ou chá ou suco; bolo simples e chá; torta salgada de legumes e suco de fruta, pão com manteiga e composto lácteo, pães com patê ou manteiga.

Desta forma, para o ano letivo 2024 o estabelecimento de ensino deverá seguir as pautas de acordo a especificação abaixo:

### PAUTA 1 Parcial – Feijão carioca e PAUTA 5 Parcial – Feijão preto

**5 dias de refeições salgadas.**

Mais Merenda  
entrada + Refeição +  
Mais Merenda saída.



### PAUTA 2 Parcial – Feijão carioca e PAUTA 6 Parcial – Feijão preto

**4 dias de refeições salgadas e 1 dia de servimento lanche.**

Mais Merenda entrada + Refeição (4 dias) /Lanche (1 dia) + Mais Merenda saída.



### PAUTA 3 Integrais – Feijão preto e carioca

Mais Merenda entrada + Lanche da manhã + Almoço + Lanche da tarde + Mais Merenda saída



### PAUTA 4 – Locais sem estrutura de cozinha

**100% servimento lanche.**



### PAUTA 7 Mista – Integral e Parcial

O período integral deve seguir a mesma sugestão da **pauta 3**.  
O período parcial deve seguir a sugestão das **pautas 1 e 5 e/ou 2 e 6**.



### PAUTA 8 – Colégios Agrícolas

Mais Merenda entrada +  
Lanche da manhã +  
Almoço + Lanche da tarde  
+ Mais Merenda saída.

Internatos também  
incluem: Jantar + Ceia



### PAUTA 9 – Indígenas

O período integral deve seguir a mesma sugestão da **pauta 3**.

O período parcial deve seguir a sugestão das **pautas 2 e 6**.



Por fim, enfatizamos que o estabelecimento realize a contagem dos **servimentos e repetições** diariamente para que os registros no Sistema Merenda contemplem o consumo verdadeiro do estabelecimento de ensino. Os alunos poderão realizar as repetições quantas vezes forem necessárias, devendo apenas ser quantificado e registrado no sistema.

Em cada remessa é disponibilizada a sugestão de cardápio (Anexo I), de acordo com cada pauta e com os alimentos enviados, a fim de auxiliar no planejamento e diversificação das preparações ofertadas aos alunos.

Curitiba, 01 de fevereiro de 2024.

**Equipe Técnica de Nutricionistas**

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar



**Correspondência Interna 009/2021.**

Documento: **Notatecnica0022024Orientacoespautasecardapios.pdf.**

Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 02/02/2024 15:51.

Inserido ao documento **204.725** por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira** em: 02/02/2024 15:50.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:  
**<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento>** com o código:  
**d7bfadc38cad6a49c46428a5db41c609.**