

NOTA TÉCNICA Nº 034/2023***Orientações sobre o servimento do
Programa de Alimentação Escolar***

A execução da Alimentação Escolar é uma preocupação fundamental para garantir que os alunos recebam refeições adequadas e saudáveis durante o período escolar. Um dos aspectos importantes desse processo é determinar como as refeições são registradas e contabilizadas para atender às necessidades dos estudantes. Neste contexto, a contagem de servimentos e a contagem de repetições têm o objetivo de fornecer informações sólidas para orientar a gestão eficaz da Alimentação Escolar.

Contagem de servimentos

A contagem de servimentos acontece da seguinte forma: um servimento é igual a primeira porção de cada alimento que compõe a refeição por aluno.

1 servimento = 1 porção de cada alimento que compõe a refeição por aluno.

Contagem de repetições

Quaisquer porções adicionais devem ser devidamente registradas. Se o aluno pede maior quantidade ou consome mais pratos, deve-se contabilizar separadamente (repetição) para que o estabelecimento de ensino receba a quantidade adequada de alimento.

As contagens são importantes para quantificar o consumo de alimentos na instituição de ensino. É com base nessas contagens (servimentos + repetições) que são calculadas as quantidades dos gêneros alimentícios destinados às Instituições de Ensino.

Cálculo da porção

Para determinar a quantidade de servimentos é necessário realizar o cálculo da porção, para isso utilizam-se os valores per capita a seguir:

- Arroz: 40g - (IC – índice de cocção: 2,33) - após cozido aproximadamente 93g
- Feijão: 20g - (IC – índice de cocção: 1,89) - após cozido aproximadamente 38g
- Carne: 80g - (IC – índice de cocção: 0,9) - após cozido aproximadamente 72g
- Salada: 45g - (hortaliças + legumes e tubérculos I)

Total: Aproximadamente 248g por prato.

Desta forma é levado em consideração que 300g é a porção total de 1 (uma) refeição servida e quando se ultrapassa essa quantidade por aluno, deve ser contabilizado como repetição.

É de extrema importância que a contagem de servimentos e repetições seja realizada e não estimada, para que os registros no sistema contemplem o consumo verdadeiro do estabelecimento de ensino, e assim, sejam calculadas as quantidades adequadas dos gêneros alimentícios destinados às instituições.

Curitiba, 26 de setembro de 2023.

Equipe Técnica de Nutricionistas
FUNDEPAR/DNA/CTAE