NOTA TÉCNICA N° 037/2023

Orientações sobre a alimentação em dias comemorativos.

Considerando a proximidade do Dia das Crianças, faz-se necessário atentar ao cumprimento das normativas federais quanto à alimentação escolar, pois mesmo que a oferta de diferentes alimentos e preparações em dias comemorativos ocorra por meio de doações ou aquisição com recurso da cota especial, todo alimento consumido no ambiente escolar se configura alimentação escolar.

Sendo assim, seguem orientações:

- Produtos cárneos e preparações que levem esses ingredientes não devem ser oferecidos mais que **duas vezes por mês[1],** ou seja, a oferta de "cachorro quente", por exemplo, é permitida desde que no mês de outubro outros produtos cárneos, tais como linguiça, empanado, *steak*, salsicha, mortadela, bacon e similares tenha integrado o cardápio somente uma vez;

- Alimentos doces não devem ser oferecidos **mais do que uma vez por mês[2]**, ou seja, bolos recheados e/ou com cobertura, e outros doces em geral poderão ser ofertados desde que ao longo do mês não tenha oferta de nenhuma outra preparação doce. A exceção a esta regra é a oferta de preparações regionais doces, não industrializadas (tais como canjica, arroz doce, curau, mingau e similares), que é permitida a, no máximo, duas vezes por mês para o período parcial e a, no máximo, uma vez por semana em período integral[1].

---

[1] Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art 18, § 6°, inciso I.
[2] Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art 18, § 6°, incisos IV a VI.

- Molhos: os molhos industrializados, como ketchup e maionese, não estão autorizados. Eles só podem ser oferecidos se forem molhos caseiros, naturais, feitos pela escola;
- É proibida a oferta de gorduras *trans* industrializadas em todos os cardápios[3]. São exemplos de alimento que contém esse ingrediente: margarinas, sorvetes cremosos, biscoitos, bolos e tortas industrializadas, alguns pães, salgadinhos, pipoca de microondas, bombons e tudo mais que contenha gordura hidrogenada, são fontes de gordura trans.
- Não é recomendado a utilização de corantes artificiais ou industrializados. São exemplos de alimentos que contém esse ingrediente: bolos, bolachas, algodão doce, refrigerante, suco artificial, doce e salgadinhos industrializados[4].

Curitiba, 06 de outubro de 2023.

Equipe técnica de Nutricionistas

Consultoria Técnica de Alimentação Escolar

[3] Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art 18, § 7°.
[4] Nota técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.