



**NOTA TÉCNICA Nº 001/2025**

*Orientações sobre a preparação de alimentos por período e excedentes de sobras.*

Sobras de alimentos referem-se à quantidade de refeições preparadas que não foram consumidas no período de servimento inicial e permanecem disponíveis para consumo posterior. Embora possam ser aproveitadas em algumas situações, é fundamental seguir orientações específicas para garantir a segurança alimentar e evitar riscos à saúde.

Para esclarecer dúvidas relacionadas às refeições preparadas no período da manhã e que sobram para o período da tarde, orientamos que estas devem ser preparadas conforme o período, com base na quantidade necessária de servimentos para o atendimento de cada turno, sendo permitidas apenas pequenas quantidades excedentes de refeições. A prática de preparar refeições em maior volume no período da manhã, com o objetivo de não ser necessária a preparação de alimentos no período da tarde, não é autorizada.

Os alimentos prontos desde o horário de servimento da manhã, até o horário de servimento da tarde, ficam suscetíveis à contaminação por patógenos potencialmente maléficos para a saúde entre esse intervalo de tempo, especialmente em períodos como o verão, em que as temperaturas do ambiente são mais elevadas.

Em caso de haver pouca quantidade de alimento, que não foram servidas e não tiveram saída do ambiente da cozinha, é recomendado que sejam seguidas as orientações do Manual da Merendeira, que aborda esse tema no POP nº 9 - Preparação dos Alimentos (Distribuição, pg. 40).

Reiteramos que a preparação dos alimentos deve ser planejada com base na necessidade real de cada período, priorizando a saúde e o bem-estar dos escolares.

Curitiba, 24 de fevereiro de 2025.

**Equipe Técnica de Nutricionistas**

Coordenação Técnica de Alimentação Escolar