



NOTA TÉCNICA Nº 001/2025

PLANEJAMENTO DAS QUANTIDADES DAS REFEIÇÕES

A presente Nota Técnica objetiva orientar as escolas a respeito da necessidade do adequado planejamento das quantidades a serem preparadas por refeição, bem como proceder em caso de haver sobras, conforme segue:

As refeições e lanches devem ser preparados em quantidades suficientes para o atendimento de cada horário. Não é indicado que haja preparo de alimentos com sobra para horários ou turnos subsequentes, em razão do risco de contaminação e da própria qualidade dos alimentos servidos, lembrando que sobra se refere ao quantitativo de alimentos preparados que permaneceram dentro da cozinha, ou seja, não foram para a distribuição.

Sendo assim, a prática de preparar refeições em maior volume no período da manhã, por exemplo, com o objetivo de não ser necessária a preparação de alimentos no período da tarde, não é autorizada. Nesse tipo de antecipação os alimentos ficam suscetíveis ao desenvolvimento de patógenos potencialmente maléficos para a saúde.

Cabe lembrar que alimentos que forem colocados nos balcões térmicos também não podem ser reaproveitados.

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, 25 de fevereiro de 2025.

Equipe Técnica de Nutricionistas