



PREFEITURA DE
TOLEDO

SECRETARIA DA **EDUCAÇÃO**

Informativo nº 1

Setor de Nutrição (SMED) – 2026

- Sobre a alimentação escolar

A alimentação escolar é pensada especialmente para atender as **crianças matriculadas** na escola ou CMEI.

Por isso, os alimentos preparados na cozinha escolar ou entregues pela cozinha social são destinados exclusivamente ao aluno matriculado na educação básica;

Esse cuidado contribui para o uso adequado dos alimentos e para o cumprimento das orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art. 6º e Acórdão nº 2.122/2009 do Tribunal de Contas da União – TCU – 2ª Câmara.

- Escolha dos alimentos utilizados

Na alimentação escolar, prioriza-se o uso de **alimentos *in natura* ou minimamente processados**, preparados na própria cozinha ou entregues pela cozinha social.

Alguns alimentos não fazem parte da rotina da alimentação escolar, como:

Refrigerantes e refrescos artificiais; balas, bombons, chocolates e confeitos; biscoitos recheados; bolos com cobertura ou recheio; sorvetes e salgadinhos; barras de cereal adoçadas; cereais açucarados; maionese e temperos industrializados; alimentos em pó ou para reconstituição.

- Datas comemorativas na escola

Em datas especiais e comemorações, a alimentação segue as mesmas orientações do dia a dia. Por isso, procura-se evitar o consumo de alimentos trazidos de fora da escola, como doces, bolos, salgadinhos e refrigerantes.

Esse cuidado é importante porque algumas crianças possuem alergias, intolerâncias ou outras condições de saúde que exigem atenção especial.

- Crianças com necessidades alimentares especiais

Algumas crianças precisam de cuidados específicos com a alimentação, como nos casos de: Doença celíaca; intolerância à lactose; alergias alimentares; diabetes; hipertensão; seletividade alimentar.

Nessas situações:

- As orientações são definidas com base em laudo ou orientação do Setor de Alimentação Escolar;
- Seguir corretamente essas recomendações ajuda a garantir a segurança e o bem-estar da criança;
- Sempre que surgir dúvida, é importante buscar orientação antes de fazer qualquer substituição.

- Cuidados no preparo dos alimentos

Alguns cuidados simples no dia a dia fazem muita diferença:

- Ler os rótulos dos alimentos utilizados;
- Manter atenção para evitar contaminação cruzada;
- Higienizar bem as mãos, utensílios e superfícies;
- Utilizar utensílios separados quando necessário;
- Preparar com atenção as refeições destinadas às crianças com restrições.
- O lactário deve seguir as mesmas orientações quando a entrada e saída de pessoas não autorizadas e quanto as boas práticas de manipulação de alimentos.

Essas práticas ajudam a tornar a alimentação mais segura para todos.

IMPORTANTE:

- Seguir o cardápio elaborado pelas nutricionistas;
- Caso precise alterar algo no cardápio, justificar no MAPA;
- Usar com moderação sal (somente para crianças acima de 1 ano), açúcar (destinado somente as escolas) e óleo;
- Manter a cozinha organizada, limpa e acolhedora;
- Compartilhar dúvidas ou dificuldades com a equipe gestora ou o Setor de Alimentação Escolar.

Lembramos que o trabalho realizado na cozinha escolar é fundamental para o desenvolvimento e a saúde das crianças. Cada cuidado no preparo dos alimentos contribui para um ambiente mais seguro, acolhedor e saudável.

Agradecemos o empenho, a atenção e a dedicação de todas as cozinheiras no cuidado diário com os alunos e qualquer dúvida, o setor de alimentação escolar está à disposição.