

CARDÁPIO

Março



| | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | vitamina de fruta + biscoito de polvilho | Vitamina de maracujá + biscoito salgado + fruta mamão | Bolo salgado de milho | Suco de Uva + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz colorido (cenoura, carne moída, ervilha e milho) + feijão + beterraba + fruta laranja | Arroz + Feijão + carne ao molho com batata e cenoura + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura | Arroz + Feijão + Linguíça de frango + creme de milho + Salada de acelga e tomate | Arroz com charque + Feijão + creme de milho + Salada de acelga e tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Suco de Acerola + Torta de carne moída | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Café + banana da terra cozida | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Bolo salgado de milho + laranja |



| | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | Vitamina de maçã + biscoito salgado | Vitamina de acerola + biscoito polvilho + fruta melão | Bolo salgado de milho | Suco de Uva + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz com cenoura e frango desfiado + Feijão + purê de batata + fruta laranja | Arroz + Feijão + carne ao molho com batata e cenoura + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura | Arroz + Feijão + Linguíça de frango + creme de milho + Salada de acelga e tomate | Galinhada + Feijão + Salada de Repolho com tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Torta de carne moída + suco de acerola | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Torta de frango + Suco de cupuaçú | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Bolo salgado de milho + laranja |

Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO

Abril



| | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | vitamina de fruta + biscoito de polvilho | Vitamina de maracujá + biscoito salgado + fruta mamão | Bolo salgado de milho | Vitamina de goiaba + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz colorido (cenoura, carne moída, ervilha e milho) + feijão + beterraba + fruta laranja | Arroz + Feijão + carne ao molho com batata e cenoura + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura | Arroz + Feijão + Linguíça de frango + creme de milho + Salada de acelga e tomate | Arroz com charque + Feijão + creme de milho + Salada de acelga e tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Suco de Acerola + Torta de carne moída | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Café + banana da terra cozida | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Bolo salgado de milho + laranja |



| | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | Vitamina de maçã + biscoito salgado | Vitamina de acerola + biscoito polvilho + fruta melão | Bolo salgado de milho | Vitamina de goiaba + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz colorido (cenoura, carne moída, ervilha e milho) + feijão + batata assada + Beterraba + laranja | Arroz + Feijão + carne ao molho com batata e cenoura + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura | Arroz + Feijão + Linguíça de frango + creme de milho + Salada de acelga e tomate | Galinhada + Feijão + Salada de Repolho com tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Torta de carne moída + suco de acerola | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Torta de frango + Suco de cupuaçú | Café + pão caseiro massa mole e requeijão caseiro | Bolo salgado de milho + laranja |

Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO




Maio
Semana I

| | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | Vitamina de maçã + biscoito salgado | Vitamina de acerola + biscoito salgado + fruta melancia | Bolo salgado de milho | Vitamina de Goiaba + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz + Feijão + Vatapá + Salada de Repolho com cenoura | Arroz Feijão Carne ao molho e legumes (batata e cenoura) + polenta + repolho e tomate | Arroz + Feijão Macarrão + Carne moída com legumes (batata, cenoura, ervilha e milho) + batata doce assada salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão Linguíça de frango + mandioca + creme de milho + Salada de beterraba | Galinhada + Feijão + Abobora + Salada de Repolho com tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Bolo de laranja e café com leite | Cuscuz com frango desfiado e Suco | Torta de frango + vitamina de cupuaçú | Farofa (farinha, carne moída, cenoura, ovo e temperos) + suco de fruta + laranja | Bolo salgado de milho + poncã |

Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio


Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO



Maio
Semana II

| | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------------------------|---|---|--|---|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | Vitamina de maçã + biscoito salgado | Vitamina de acerola + biscoito salgado + fruta abacaxi | Bolo salgado de milho | Vitamina de Goiaba + biscoito salgado | Canjica + maçã |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz + Feijão + Vatapá + Salada de Repolho com cenoura | Arroz Feijão Carne ao molho e legumes (batata e cenoura) + polenta + repolho e tomate | Arroz + Feijão Macarrão + Carne moída com legumes (batata, cenoura, ervilha e milho) + batata doce assada salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão Linguiça de frango + mandioca + creme de milho + Salada de beterraba | Galinhada + Feijão + Abobora + Salada de Repolho com tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Bolo de fubá e café com leite | Cuscuz com frango desfiado e Suco | Torta de frango + vitamina de cupuaçú | Farofa (farinha, carne moída, cenoura, ovo e temperos) + suco de fruta + laranja | Bolo salgado de milho + poncã |



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO



Junho

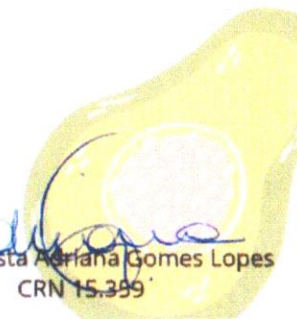
| | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Lanche manhã 09:25 a 09:40 | vitamina de maracujá + biscoito de salgado | Vitamina de acerola + biscoito salgado + fruta Melancia (na 1º semana) / Melão (na 2º semana) / Maça (na 3º semana) | Bolo salgado de milho + fruta laranja | Vitamina de goiaba + biscoito salgado | Canjica + maça |
| Almoço 11:30 a 12:30 | Arroz + feijão + Vatapá + Salada de repolho com cenoura | Arroz + Feijão + carne ao molho com batata e cenoura + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Macarrão com carne moída (batata, cenoura, ervilha e milho) + Batata doce assada + salada de repolho com tomate | Arroz + Feijão + Linguiça de frango + creme de milho + Salada de tomate | Galinhada + Feijão + Abóbora + Salada de Repolho com tomate |
| Lanche Tarde 14:20 a 14:40 | Torta de carne moída + suco de maracujá | Bolo de fubá + café com leite + fruta mamão | Torta de frango + Vitamina de cupuaçú | Farofa (farinha, carne moída, cenoura, ovo e temperos) + suco de fruta + laranja | Torta de carne moída + suco de maracujá |



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Mariana Gomes Lopes
CRN 15.399



Cardápio das Escolas Municipais de Rondolândia – MT

1º bimestre/2024

Escolas Municipais Indígenas Zoró e anexos

Dia 1º e 6ª Semana

- Segunda Mingau de Fubá
- Terça Arroz, feijão e macarrão ao molho vermelho
- Quarta Macarrão com sardinha
- Quinta Polenta e feijão
- Sexta Leite e pipoca salgada

Dia 2º e 7ª Semana

- Segunda Canjica
- Terça Leite e biscoito
- Quarta Arroz com sardinha e Feijão
- Quinta Arroz com Charque e Feijão
- Sexta Leite e Biscoito

Dia 3º e 8ª Semana

- Segunda Mingau de Fubá
- Terça Arroz, feijão e macarrão ao molho vermelho
- Quarta Macarrão com sardinha
- Quinta Polenta e feijão
- Sexta Leite e pipoca salgada

Dia 4º e 9ª Semana

- Segunda Arroz Doce
- Terça Leite e biscoito
- Quarta Arroz com sardinha e Feijão
- Quinta Arroz com Charque e Feijão
- Sexta Canjica

Dia 5º e 10ª Semana

- Segunda Mingau de Fubá
- Terça Arroz, feijão e macarrão ao molho vermelho
- Quarta Macarrão com sardinha
- Quinta Polenta e feijão
- Sexta Leite e pipoca salgada

Luciano
769
PREFEITURA MUNICIPAL DE RONDONIA
MATO GROSSO

CARDÁPIO



Março

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---|---|--|---|--|
| Polenta com carne moída + Arroz + Salada de beterraba | Pão francês com carne moída + Suco de Maracujá | Bolo salgado de milho + vitamina de cupuaçu + fruta melancia | Galinhada + salada de Repolho com tomate + Suco de caju | Arroz + estrogonofe de frango + salada de acelga + fruta mamão |
| Canjiquinha com carne moída + Arroz | Pão com queijo e presunto + Vitamina de Acerola | Arroz com cenoura e frango + creme de milho + fruta laranja | Arroz colorido (carne moída, cenoura, milho e ervilha) + Feijão | Torta de frango e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta Melão |
| Sopa de macarrão com carne em pedaços e vegetais + fruta maça | Pão com ovo e Suco de maracujá | Torta de carne moída e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta maça | Arroz com Charque e cenoura + salada de beterraba | Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura |



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO



Abril

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---|---|--|---|---|
| Polenta com carne moída + Arroz + Salada de beterraba | Pão francês com carne moída + Suco de Maracujá | *Bolo salgado de milho + vitamina de cupuaçu + fruta melancia | *Torta de frango e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta mamão | Arroz + estrogonofe de frango + salada de acelga |
| Canjiquinha com carne moída + Arroz + fruta melão | Pão com queijo e presunto + Vitamina de Acerola | Arroz com cenoura e frango + creme de milho + fruta laranja | * Macarrão com carne moída + salada de repolho com cenoura | Galinhada + salada de Repolho com tomate + Suco de caju |
| Sopa de * macarrão com carne em pedaços e vegetais + fruta maça | Pão com ovo e Suco de maracujá | * Torta de carne moída e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta maça | Arroz com Charque e cenoura + salada de beterraba | Arroz colorido (carne moída, cenoura, milho e ervilha) + Feijão |

As preparações que contém * (asterisco) contém ovo na preparação. Não ofertar para a aluna com alergia. Seguir as orientações do manual.



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lopes
CRN 15.359

CARDÁPIO



Maio/2024

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|--|--|---|--|---|
| Macarrão com carne moída + Salada de repolho com cenoura | Sopa de vegetais com macarrão e carne em pedaços | Pão hotdog com presunto, queijo, alface e tomate + Suco + fruta | Arroz, feijão, omelete com vegetais(tomate e cenoura) + salada alface | Vatapá + Arroz branco |
| Polenta com carne moída + Salada de Repolho com cenoura | * Torta de carne moída e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta melancia | Arroz com frango desfiado e legumes (cenoura, milho e ervilha) + feijão+ Salada de acelga | Sopa de mandioca com carne em pedaços | Bolo salgado de milho + fruta mamão |
| | Arroz com Charque e cenoura + feijão + salada de beterraba | Sopa de vegetais com macarrão e carne em pedaços + fruta maçã | * Torta de frango e vegetais(ervilha, milho, tomate e cenoura) + Fruta laranja | Arroz colorido (carne moída, cenoura, milho e ervilha) + batata doce assada |



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lope
CRM 15.359

CARDÁPIO



Junho/2024

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|--|--|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Macarrão com carne moída + Salada | Sopa de vegetais com macarrão e carne em pedaços | Arroz, feijão, omelete com vegetais e salada + fruta | Torta de carne moída + fruta | Vatapá + Arroz branco |
| Polenta com carne moída + Salada de repolho | Macarrão com carne moída salada repolho com cenoura + fruta melancia | Arroz com frango desfiado e legumes + feijão + abóbora | Sopa de Mandioca com carne em pedaços | Bolo salgado de milho + fruta |
| Arroz com charque e cenoura + feijão + beterraba + fruta | Sopa de vegetais com Macarrão e carne pedaços | Macarrão com carne moída salada | Torta de frango e vegetais + fruta | Arroz Colorido e batata doce assada |



Atenção aos alunos intolerantes a lactose
Cuidado com a quantidade de sal, óleo e açúcar

Observação: cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio

Nutricionista Adriana Gomes Lope
CRN 15.359

Plano Anual de Trabalho do Programa de Alimentação Escolar – PAE - 2024

Objetivo: Garantir a promoção da alimentação saudável aos alunos da educação básica municipal, de Rondolândia/MT, no período que estão na escola, bem como difundir práticas promotoras de saúde.

Objetivos Específicos:

- a) Oferecer uma alimentação equilibrada nutricionalmente, com per capita estabelecido, de boa aceitação e com alimentos regionais.
- b) Promover o controle de qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar do município.
- c) Promover estratégias de educação alimentar e nutricional.
- d) Implantar um programa de Boas Práticas de manipulação de alimentos na rede municipal de ensino.
- e) Sistematizar a rotina das atividades administrativas para garantir a execução do Programa de Alimentação Escolar.

| ATIVIDADE | AÇÃO | RESPONSÁVEL | PRAZO | | STATUS | Comentários |
|---|---|--|--------|---------|--------------|---|
| | | | INÍCIO | TERMINO | | |
| 1 Plano Anual de Trabalho | 1.1. Desenvolver e programar as ações que compete a nutricionista, vinculada a entidade executora, no âmbito do PNAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições, conforme o artigo 3º da Resolução do CFN nº 465/2010 e o Manual de Apoio para as Atividades Técnicas do Nutricionista no âmbito do PNAE. | Nutricionista | jan/24 | jan/24 | Realizado | O plano foi desenvolvido com base com base no Manual de Apoio para Atividades Técnicas do Nutricionista do PNAE. Uma cópia foi entregue ao CAE e a SEMEC, através do ofício nº01/2024 |
| 2 Cardápios da Alimentação Escolar | 2.1. Revisão/Elaboração planilha de cálculo dos cardápios. 2.2. Elaborar e avaliar dos cardápios escolares, destinados a cada dotação específica e baseados nas legislações do PNAE - FNDE. | Nutricionista | dez/23 | dez/23 | Realizado | Realizado |
| 3 Fichas Técnicas de Preparação | 3.1. Revisão/Elaboração da Ficha Técnicas de Preparo - FTP - inclusive para atender alunos com necessidades alimentares específicas. | Nutricionista | jan/24 | ago/24 | Não iniciado | Andamento |
| 4 Ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN | 4.1. Propor e planejar ações de educação nutricional para comunidade escolar 4.2. Elaborar as atividades propostas e definição de datas e ordem de realização nas escolas. | Nutricionista, Coord. pedagógica | fev/24 | abr/24 | Não iniciado | |
| 5 Teste de Aceitabilidade | 5.1. Revisar o Teste de Aceitabilidade com Escala Hedônica. 5.2. Aplicação do questionário de adesão à merenda. | Nutricionista, Coord. pedagógica | abr/24 | abr/24 | Não iniciado | |
| 6 Diagnóstico Nutricional | 5.3. Aplicar Teste de Aceitabilidade nas Escolas. 6.1. Identificação do perfil epidemiológico/Pesagem dos alunos da rede municipal. 6.2. Atendimento em grupo com palestras, dinâmicas, oficinas, panfletos e/ou ação com os pais/responsáveis dos alunos com alteração nutricional nas pesagem realizadas no ano vigente. | Nutricionista e Manip. de Alimentos | jan/24 | mar/24 | Não iniciado | |
| 7 Necessidades Alimentares Especiais | 7.1. Identificação de alunos com necessidades alimentares especiais e adequação dos cardápios. | Nutricionista e CAE | mar/24 | ago/24 | Não iniciado | |
| | | Nutricionista | fev/24 | jun/24 | Não iniciado | |
| | | Nutricionista | jun/24 | jun/24 | Não iniciado | |
| | | Nutricionista, diretores e responsáveis dos alunos | jan/24 | fev/24 | Realizado | Ofício 04/2024 emitido em 18/01/2024. |



| | | | | | | | |
|----|--|--|--|---|--|--|---|
| 8 | Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar | 8.1. Articulação entre os atores sociais para promover aquisições da agricultura familiar. 8.2. Elaborar a documentação para chamada pública, baseada no número de alunos de cada escola e nos alimentos produzidos na região. 8.3. Elaboração e divulgação da Chamada Pública para todos os produtores rurais locais e regionais | Sec. de Educação, Sec. de Agricultura, Entid. Executoras e Nutricionista Setor de licitação, setor administrativo e Nutricionista Setor de Licitação | ago/23 nov/23 dez/23 | jan/24 dez/23 jan/24 | Andamento Andamento Não Realizado | Reuniões realizadas desde agosto/2023, definido o papel de cada nutricionista ok. Nutricionista - Quantidade de alimentos e alimentos necessários - ok Setor Adm. - Encaminhado para setor em dez/2023. |
| 9 | Processo licitatório e Chamada Pública | 9.1. Padronização das especificações dos itens de licitação - gêneros alimentícios - com consulta no PUG-TCE (Portal das Unidades Gestoras) e elaboração do quantitativo de itens para processo licitatório. 9.2. Acompanhamento do processo licitatório. | Nutricionista, setor administrativo da SEMEC e CPL Adm. SEMEC Nutricionista, Setor de Licitação e CAE Nutricionista | nov/23 dez/23 | dez/23 | Realizado | O processo licitatório se iniciou no ano anterior, padronizei os itens e quantidades e encaminhei ao setor em dezembro 2023. |
| 10 | Controle da Qualidade | 10.1. Revisar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - MBP. 10.2. Revisar o Procedimento Operacional Padrão - POP's. 10.3. Supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, através das fichas do POP 10.4. Visitas técnicas, Análise Sensorial e supervisão no recebimento das mercadorias. 10.5. Análise e melhoria das estruturas físicas das cozinhas, estoque, locais de produção, armazenagem e conservação dos alimentos. 10.6. Utilização de método manual e/ou informatizado para controle de estoque | Nutricionista Nutricionista Nutricionista Nutricionista Engenheira, Secretária de Educação e Nutricionista Manipuladores de Alimentos e Nutricionista | dez/23 no decorrer do ano no decorrer do ano no decorrer do ano no decorrer do ano jul/24 periódico | fev/24 no decorrer do ano no decorrer do ano no decorrer do ano no decorrer do ano | Não iniciado Não iniciado Não iniciado Não iniciado Não iniciado Não iniciado | |
| 11 | Assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar | 11.1. Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PNAE. Apresentar as ações desenvolvidas da merenda, discutir cardápios, sugestões e esclarecimento de dúvidas. | Nutricionista | jan/24 | dez/24 | Realizado | Documento está impresso e anexo no caderno de merendeiras, que será utilizado no decorrer do ano. Ofício 01/2024 emitido em 18/01/2024. |
| 12 | Atividades Complementares | 12. I. Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar; 12. II. Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos; 12. III. Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do 12. IV. Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAF; | - | - | - | - | Atendido no item 4 Atendido no item 9 No município não é realizado Atendido no item 12.IX, não há |

767
 Prefeitura Municipal de Rondolândia
 Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura