



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO


O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Rede Municipal de Ensino de Porto Nacional ocorre de forma descentralizada, ou seja, as unidades escolares têm autonomia por meio de um banco de dados de mais de 500 cardápios para selecionarem refeições conforme a modalidade de ensino que atendem e aceitabilidade pelos alunos, assessoradas pelas nutricionistas, no total de 4 (quatro).

MODALIDADE DE ENSINO	REFEIÇÕES
1 - CRECHE INTEGRAL BERÇÁRIO	Desjejum Lanche da manhã Almoço Colação da tarde Lanche da tarde
2 - CRECHE INTEGRAL MATERNAL	Desjejum Almoço Colação da tarde Lanche da tarde
3 - CRECHE PARCIAL MATUTINO	Lanche da manhã 1 Lanche da manhã 2
VESPERTINO	Lanche da tarde 1 Lanche da tarde 2
4 - PRÉ-ESCOLA	Lanche
5 - FUNDAMENTAL PARCIAL	
6 - FUNDAMENTAL INTEGRAL	Desjejum Almoço Lanche da tarde
7 e 8 - ALTERNÂNCIA 1ª E 2ª FASE	Desjejum Lanche da manhã Almoço Lanche da tarde Jantar
9 - EJA	Lanche
10 - AEE	Lanche



Após a seleção, o planejamento de cardápios de cada unidade escolar é aprovado baseado na Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, pelas nutricionistas responsáveis, no total de 4 (quatro) que acompanham as 30 (trinta) unidades escolares.

Oferta de frutas, legumes e verduras (hortaliças) § 1º do Art. 18 da Resolução nº 06/2020.	
PERÍODO INTEGRAL	⇒ Frutas in natura: 4 dias / semana. ⇒ Hortaliças: 5 dias / semana.
Inclusão obrigatória nos cardápios — independente do período §4º e §5º do Art. 18 da Resolução nº 06/2020.	
ALIMENTOS FONTES DE FERRO	⇒ Alimentos fontes de ferro heme no mínimo 4 dias / semana. ⇒ Exemplos: fígado, gema de ovo, carne bovina, atum.
ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A	⇒ Alimentos fontes de ferro heme no mínimo 3 dias / semana. ⇒ Exemplos: fígado, carne bovina, folhosos, cenoura, abóbora, leite integral, frutas amarelas/laranjadas.

Alimentos de aquisição proibida (Art. 22 da Resolução nº 06/2020)	
 ATENÇÃO!!	⇒ Refrigerantes e sucos de pacote; ⇒ Chás prontos; ⇒ Bala, bombom, chocolate, granulado; ⇒ Biscoito ou bolacha recheada; ⇒ Bolo com cobertura ou recheio; ⇒ Barra de cereal com aditivo ou adoçadas; ⇒ Gelados comestíveis; ⇒ Gelatina; ⇒ Tempero com glutamato de sódio ou sais sódicos; ⇒ Maionese e alimentos em pó ou para reconstituição; ⇒ Gorduras trans industrializadas.

No início de todo ano letivo, os coordenadores administrativos e financeiros e auxiliares (responsáveis pelo PNAE na unidade escolar), assim como os manipuladores de alimentos passam por formações relacionadas a temáticas que envolvem a alimentação escolar. E, desde a mudança de legislação em 2020, fizemos muitas formações no formato online e presencial para todos os envolvidos com alimentação escolar.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

No entanto, quando se trata de alunos com alergias e intolerância alimentares, solicitamos por meio das formações, reuniões e mensagens via WhatsApp com gestores escolares e coordenadores administrativos sobre a necessidade de encaminhamento dos alunos que necessitem de atendimento específico quanto a alimentação no ambiente escolar, quer tenha laudo médico ou não.

A partir destes dados, as nutricionistas das respectivas unidades escolares entram em contato com os pais/responsáveis pelos alunos, via contato telefônico ou WhatsApp, para saber mais sobre a alimentação da criança em casa e a proposta de adequação da alimentação escolar que será encaminhada a unidade escolar conforme a especificidade.

Vale ressaltar que os alimentos vindos de casa são proibidos, mas em casos específicos e com acompanhamento da nutricionista responsável pela unidade escolar podem ser liberados com as orientações específicas.

Carolina Abreu Teixeira Leitão

Nutricionista RT

CRNI 7194

Carolina Abreu Teixeira Leitão

Nutricionista Responsável Técnica do PNAE