Departamento de
Planejamento da Educação

ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS EM COZINHAS DE CRECHE

Guarulhos
Secretaria de Educação

CIDADE DE GUARULHOS

Lucas Sanches
Prefeito

Silvio Rodrigues
Secretário de Educação

Minea Paschoaleto Fratelli
Subsecretária de Educação

Gisela Mayumi Kodama
Diretora do Departamento de
Planejamento da Educação

Divisão de Alimentação Escolar
Emily Cristina Sena do Carmo | **Seção Técnica de Acompanhamento e Controle de Alimentação Escolar:** Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino, Viviane Valencio Bidoy, Alzira Nauata de Souza, Andreia Gomes Fernandes, Gricia Graziele Oliveira Souza Monteiro, Bianca Garcia Martins, Luara dos Santos, Thais Campos, Bruna Maira Carvalho.

Divisão Técnica de Comunicação Educacional
Ana Paula O. A. Santos, Anna Solano, Carla Maio, Camila Rhodes, Danielle Chaves, Eduardo Calabria, Gezer Amorim, Maira Kami, Mateus Barboza, Rodolfo Santana e Talita Siebra.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Guarulhos/SP
CEP 07113-040 - TEL.: 2475-7300
2025

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 05

DEFINIÇÕES 06

GRUPOS ALIMENTARES E FORMAS DE CONSUMO 09

PRATO IDEAL E VARIAÇÕES 10

- Almoço/Jantar 10
- Lanches 11

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PRIMEIRA INFÂNCIA 12

O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS 13

- Conhecendo o cardápio 13
- Aleitamento materno para menores de 6 meses 16
  - Ficha 1 – Leite humano (LH) 18
  - Ficha 2 – Crianças menores de 6 meses 19
  - Ficha 3 – Crianças de 6 a 8 meses 20
  - Ficha 4 – Crianças de 8 a 12 meses 21
  - Ficha 5 – Crianças de 1 a 2 anos 22
  - Ficha 6 – Crianças de 2 a 4 anos 23
  - Ficha 7 – Utensílios recomendados, especificações e instruções de uso na alimentação infantil 24

ORIENTAÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA EDUCADORES E AUXILIARES NA OFERTA DAS REFEIÇÕES 25

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO 26

ANEXOS 31

- Anexo I – Procedimento Operacional Padrão para Higienização de Mamadeiras, Frascos e Copos 31
- Anexo II – Preparo de Fórmula Infantil de Seguimento 34
- Anexo III – Preparo de Leite de Vaca 36
- Anexo IV – Orientações sobre engasgos 38
- Anexo V – Resumo de consistências por faixa etária 39
- Anexo VI – Cortes e consistências das frutas 40
- Anexo VII – Modelos de plaquinhas 41

CONSULTE OUTROS MATERIAIS 42

BIBLIOGRAFIA 43

APRESENTAÇÃO

O presente instrumento foi desenvolvido pela equipe técnica de nutricionistas do Departamento de Planejamento da Educação da Secretaria Municipal de Educação de Guarulhos e visa orientar os manipuladores de alimentos e demais profissionais envolvidos na alimentação escolar direcionada às creches do município. Trata-se de um manual que contém informações importantes e deve estar disponível para consulta de toda a equipe escolar.

A infância, especialmente nos primeiros anos, é caracterizada por acelerado crescimento físico, cognitivo e neuromotor. Considerando isso e as vulnerabilidades dessa fase, os cuidados no preparo das refeições são fundamentais, tanto em questões higiênico-sanitárias quanto em aspectos nutricionais. Devido a isso, este manual reúne informações completas a respeito da elaboração e execução dos cardápios, preparo das refeições e distribuição aos educandos.

Este documento deve ser complementado, sempre que necessário, com o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais, disponibilizados para a Rede.

Em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar, os cardápios das creches da Prefeitura de Guarulhos são elaborados por nutricionistas com base nas necessidades nutricionais diárias de cada ciclo de ensino, e as preparações variam em quantidade e consistência para cada faixa etária. Em casos específicos que necessitam de alimentação especial devem ser avaliados por nutricionistas da Rede, seguindo o fluxo de atendimento descrito no Guia citado acima.

A oferta de uma alimentação diversificada e equilibrada na infância favorece a formação de bons hábitos alimentares por toda a vida, devendo ser um trabalho conjunto e contínuo da família e da escola. A equipe escolar tem papel educador, podendo atuar ativamente em Educação Alimentar e Nutricional por meio do incentivo à experimentação, de atividades pedagógicas com temáticas da alimentação e seus processos, bem como por meio do Prato Pedagógico — atividade exclusiva do professor, prevista na Portaria Municipal nº 017/2012-SE.

Lei nº 11.947/2009; Resolução nº 26/2013 e Lei nº 12.982/2014

DEFINIÇÕES

Arruela de mamadeira: parte da mamadeira no formato de disco fino com furo no meio.

Bico: objeto indicado para o processo de sucção da criança, com a finalidade de administrar ou veicular alimentos ou líquidos em recipiente ou sobre a mama.

Boas Práticas de Manipulação: medidas higiênico-sanitárias que devem ser adotadas por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados, minimizando os riscos de contaminação e doenças transmitidas por alimentos.

BPA free: significa que o produto não contém Bisfenol A (BPA), uma substância química utilizada na fabricação de plásticos de policarbonato e resinas epóxi.

Cardápio: ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos por preparação e quantitativo per capita para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, conforme a norma de rotulagem.

Creche: instituição educacional que atende crianças de até três anos de idade.

Educação Alimentar e Nutricional: é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada.

Educador: é o profissional que atua no processo de ensino-aprendizagem.

Educando: é o sujeito do processo educativo, aquele que está em processo de aprendizagem, em qualquer nível ou modalidade de ensino.

Ensino Fundamental: etapa obrigatória da educação, com duração de nove anos, iniciando-se aos seis anos de idade.

EJA: Educação de Jovens e Adultos (EJA) é uma modalidade da educação básica destinada a pessoas que não tiveram acesso ou continuidade de estudos na idade apropriada, oferecendo oportunidades de escolarização em níveis equivalentes ao ensino fundamental e médio.

Fórmula Infantil: é o produto, em forma líquida ou em pó, utilizado sob prescrição de médico ou nutricionista, especialmente fabricado para satisfazer, por si só, as necessidades nutricionais dos lactentes sadios durante os primeiros seis meses de vida (5 meses e 29 dias).

Fórmula infantil de seguimento: produto, em forma líquida ou em pó, utilizado quando indicado para lactentes sadios a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias), e também para crianças de primeira infância sadias, constituindo o principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada.

In natura: alimentos obtidos diretamente de plantas ou de animais, que não sofrem qualquer alteração após deixarem a natureza.

Lactente: criança de até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias).

Lactário: o lactário é o espaço destinado ao atendimento de crianças menores de 1 ano, à higienização, preparo, guarda e distribuição de mamadeiras. Pode ser implantado separadamente ou junto à cozinha.

Leite: produto, em forma líquida ou em pó, oriundo da ordenha completa e ininterrupta, realizada em condições higiênicas, de animais sadios, alimentados e descansados, de todas as espécies.

Leite humano: leite produzido naturalmente pela mulher após o parto, fisiologicamente adequado às necessidades nutricionais e imunológicas do bebê humano.

Leite materno ordenhado: leite extraído das mamas da mulher por ordenha manual ou mecânica, coletado de forma higiênica, armazenado em recipiente adequado e utilizado para alimentar a criança.

Mamadeira: objeto para administração de produto líquido ou pastoso para crianças, constituída de bico e recipiente, podendo possuir anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente.

Manipulador de alimentos: pessoa que trabalha em estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, manipulando ingredientes, utensílios e produtos, realizando fracionamento, distribuição ou transporte de alimentos.

Per capita: valor ou quantidade de alimento destinada a cada aluno por dia.

Primeira infância: fase da vida que abrange os primeiros anos de vida de uma criança, geralmente entre o nascimento e os seis anos de idade.

Pré-escola: instituição educacional que atende crianças de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos de idade.

Processados: alimentos feitos a partir de alimentos in natura ou minimamente processados, com a adição de sal, açúcar, óleo, vinagre ou outros ingredientes culinários. São modificações simples, utilizando técnicas como cozimento, fermentação, salga ou conservação, mas ainda se assemelham ao alimento original.

Refeição sólida: é aquela composta por alimentos em forma sólida ou pastosa, que exigem mastigação, como arroz, feijão, carnes, legumes, massas, pães e frutas, entre outros.

Restrição alimentar: limitação do consumo de certos alimentos, grupos alimentares ou nutrientes, seja por motivos de saúde, religião, preferência pessoal, condições médicas (como alergias, intolerâncias ou doenças crônicas) ou por orientações nutricionais específicas.

Ultraprocessados: são formulações industriais feitas principalmente de substâncias extraídas ou sintetizadas de alimentos e aditivos, com pouca ou nenhuma presença do alimento original. São utilizadas técnicas como extrusão, fritura e adição de corantes, aromatizantes e conservantes para torná-los atrativos.

GRUPOS ALIMENTARES
E FORMAS DE CONSUMO

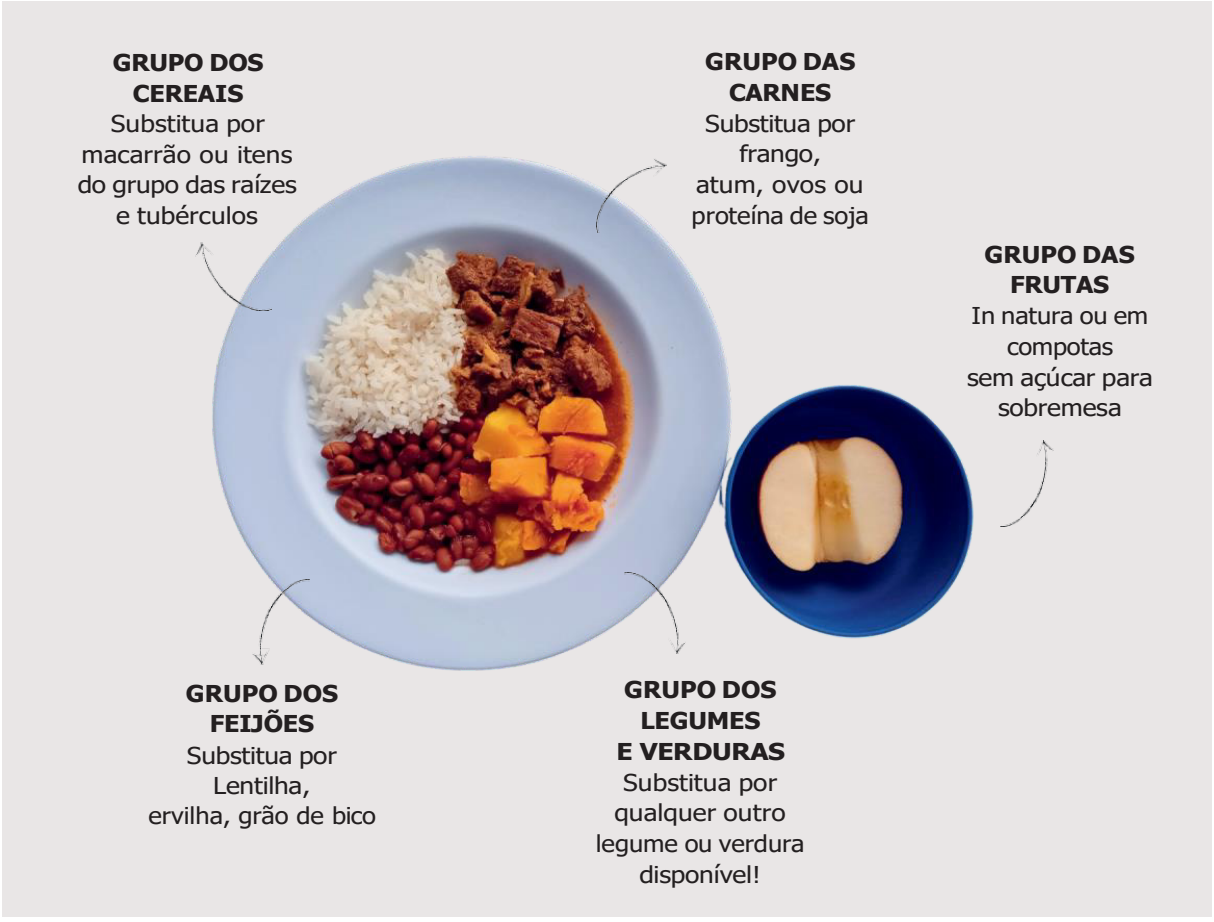
Uma alimentação saudável deve ser variada e equilibrada, contemplando todos os grupos alimentares. Conhecer esses grupos e seus constituintes é essencial para realizar substituições e diversificar as refeições no dia a dia. Confira a tabela a seguir:

GRUPO	ALIMENTOS	COMO CONSUMIR?
FEIJÕES OU LEGUMINOSAS	Todos os tipos de feijões (carioca, preto, branco, etc.), ervilhas, lentilhas e grão de bico.	Cozido com caldo, em sopas, farofas.
CEREAIS	Todos os tipos de arroz, milho (grãos e farinha), trigo (grãos, farinha e macarrão), aveia, centeio, cevada.	Cozidos, sopas, macarronadas, saladas, canjica, pipoca, flocos de milho.
RAÍZES E TUBÉRCULOS	Mandioca, batata, batata-doce, mandioquinha, cará e inhame.	Cozidos, ensopados, purés. cremes, saladas, base para biscoitos.
LEGUMES E VERDURAS	Abóbora, abobrinha, acelga, rúcula, manjericão, brócolis, beterraba, cenoura, cebola, vagem, repolho, tomate, pepino, pimentão e muitos outros.	Cozidos, refogados, grelhados, em saladas. Podem compor pratos como arroz à grega e macarrão com legumes, cremes, purês, sopas.
FRUTAS	Abacate, abacaxi, banana, maçã, manga, melancia, morango, goiaba, maracujá, laranja, limão, mamão, uva, coco, e muitas outras.	Frescas, desidratadas, compotas e geleias, podem compor saladas, lanches, sucos, vitaminas e sobremesas.
LEITE E DERIVADOS	Leite de vaca, iogurtes.	Puro, com cacau em pó, batido com frutas, em molhos, purês e preparações culinárias diversas.
CARNES E OVOS	Carne bovina, suína, de cabrito, cordeiro, aves, peixes e ovos.	Cozidos, refogados, grelhados. Em cubos, tiras, desfiados, mexidos, com ou sem molhos.
ÁGUA	Água potável própria para consumo humano.	Água pura, saborizada com rodelas de limão, laranja e folhas de hortelã, em chás e café sem açúcar.

PRATO IDEAL E VARIAÇÕES

Abaixo, temos exemplos de pratos ideais para almoço/jantar e lanches, compostos por todos os grupos de alimentos, além de exemplos de como usar as informações da tabela anterior para fazer substituições.

ALMOÇO/JANTAR



Importante:

1. O grupo dos cereais e das raízes e tubérculos tem muitos nutrientes em comum, por isso podem ser substituídos um pelo outro.
2. A proteína texturizada de soja (PTS) é uma ótima fonte de proteína vegetal e pode substituir a proteína animal.

LANCHES

GRUPO DO LEITE E DERIVADOS
Pode acrescentar frutas, geleia ou canela em pó e fazer uma ótima vitamina!
GRUPO DOS CEREAIS
Pães e biscoitos à base de farinha de trigo ou milho
GRUPO DAS FRUTAS
Em forma de geleia natural sem adição de açúcar

GRUPO DOS CEREAIS
Aveia em flocos polvilhada
GRUPO DO LEITE E DERIVADOS
Leite em pó polvilhado
GRUPO DAS FRUTAS
Abacate in natura picado

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA
PRIMEIRA INFÂNCIA

Nos primeiros anos de vida, a variedade e a forma como os alimentos são oferecidos desempenham um papel crucial na formação do paladar e na relação da criança com a alimentação. Crianças que consomem alimentos saudáveis e adequados desde cedo têm maior probabilidade de se tornarem adultos conscientes e autônomos para fazer boas escolhas alimentares (BRASIL, 2021, p. 17).

Para cada estágio do desenvolvimento infantil, existe um padrão alimentar ideal preconizado pelo *Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.*

< 6 MESES

- Aleitamento materno exclusivo;
- Oferta de fórmula somente em casos especiais.

6 - 12 MESES

- Aleitamento materno ou fórmula;
- Introdução da alimentação complementar nas refeições principais; incluindo aos poucos os grupos alimentares e evoluindo as consistências conforme o desenvolvimento da criança;
- Incluir a oferta de água;
- Não é recomendada a oferta de mel, açúcares e ultraprocessados.

1 - 2 ANOS

- Aleitamento materno de acordo com o interesse da criança;
- Continuar ofertando gradativamente os alimentos de vários grupos alimentares para aumentar a variedade;
- Os alimentos devem ser ofertados em pedaços maiores e a consistência da comida deve se aproximar da comida da família.

> 2 ANOS

- Deve-se prosseguir com a oferta de uma alimentação variada e saudável, incluindo todos os grupos alimentares, e limitando a oferta de açúcares e ultraprocessados;
- Mel de boa qualidade pode ser ofertado moderadamente.

O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS

CONHECENDO O CARDÁPIO

Em conformidade com as recomendações mais atuais para uma alimentação saudável na infância, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, publicada em 8 de maio de 2020, introduziu importantes mudanças na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os cardápios destinados a crianças de até três anos de idade.

Com base nessas diretrizes, a cidade de Guarulhos tem realizado adaptações nos cardápios para atender às exigências legais. Atualmente, o cardápio da alimentação escolar do município de Guarulhos é planejado para atender a três grandes grupos:

- Crianças de até 1 ano;
- Crianças acima de 1 ano e abaixo de 3 anos;
- Pessoas com 3 anos ou mais.

Dado que é comum encontrar educandos de diferentes idades na mesma turma, orientamos que, para cada cardápio elaborado, sejam consideradas as especificidades das seguintes turmas:

- **Cardápio Creche (de 6 a 12 meses):** Turma Berçário I (6 meses a 1 ano);
- **Cardápio Creche (maiores de 1 ano):** Turmas Berçário II (1 a 3 anos) e Maternal (3 a 4 anos);
- **Cardápio Pré-escola (estágio), Ensino Fundamental e EJA:** Turmas com crianças de idade acima de 3 anos, que são Estágio I, Estágio II, 1° ano, 2° ano, 3° ano, 4° ano, 5° ano e Ensino de Jovens e Adultos (EJA – Maiores de 15 anos).

Nesta cartilha, abordaremos em detalhe apenas os cardápios da creche (de 6 meses a 1 ano e maiores de 1 ano). A principal diferença entre eles está na consistência dos alimentos, considerando que crianças menores de 1 ano ainda não possuem a dentição completamente desenvolvida e podem apresentar limitações alimentares.

É importante observar nos cardápios a modalidade que se encaixa na unidade escolar para fazer a consulta corretamente, pois há cardápios diferentes para modalidade parcial e modalidade integral, conforme exemplo abaixo:

Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Planejamento da Educação
Divisão Técnica de Alimentação Escolar

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MAIO/2025

CRECHE (maiores de 1 ano)

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
		05/mai	**06/mai**	**07/mai**	**08/mai**	**09/mai**
PARCIAL - MANHÃ OU TARDE	**LANCHE** *7h às 7h30min* *13h às 13:30mim*	LEITE BISCOITO	LEITE PÃO BISNAGA COM GELEIA	LEITE COM CANELA BISCOITO	LEITE BISNAGUINHA	BANANA COM LEITE EM PÓ
	REFEIÇÃO *10h às 10h30min* *16h às 16h30min*	ARROZ ERVILHA FRANGO REFOGADO	ARROZ FEIJÃO PRETO PERNIL COZIDO FAROFA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO (OPCIONAL) STROGONOFF DE CARNE TANGERINA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM MANDIOQUINHA	MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E PTS E MANJERICÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ
INTEGRAL	**LANCHE** *7h às 7h30min*	LEITE BISCOITO	LEITE PÃO BISNAGA COM GELEIA	LEITE COM CANELA BISCOITO	LEITE BISNAGUINHA	BANANA COM LEITE EM PÓ
	REFEIÇÃO *10h às 10h30min*	ARROZ ERVILHA FRANGO REFOGADO	ARROZ FEIJÃO PRETO PERNIL COZIDO FAROFA DE COUVE	ARROZ FEIJÃO (OPCIONAL) STROGONOFF DE CARNE TANGERINA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM MANDIOQUINHA	MACARRÃO PARAFUSO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E PTS E MANJERICÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ
	LANCHE *13h às 13h30min*	LEITE BISCOITO	LEITE BISCOITO	ABACATE COM LEITE EM PÓ	LEITE BISCOITO	LEITE BISCOITO
	REFEIÇÃO *16h às 16h30min*	MACARRAO COLORIDO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E ERVILHA	ARROZ ERVILHA CARNE MOIDA COM CENOURA	CANJA (FRANGO, ARROZ, CENOURA E BATATA)	ARROZ FEIJAO CARNE COZIDA SALADA DE ALFACE	ARROZ FEIJÃO PERNIL REFOGADO BATATA DOCE SOUTÊ

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES.

PARA GRUPOS: ONDE O HORÁRIO INTEGRAL É DAS 8H ÀS 18H ACRESCENTAR 1 HORA AO HORÁRIO SUGERIDO.

Aline Mendonça Pereira - Chefe de Seção Técnica de Nutrição - CRN:26.741

Emily Cristina Sena do Carmo - Nutricionista RT - Chefe de Divisão - CRN: 29.417

Os cardápios devem ser impressos no início de cada mês e fixados em um local visível na cozinha para toda a equipe.

Recomenda-se que cozinhas que atendem turmas com idades diferentes (multisseriadas) sigam as orientações específicas para cada grupo. Como exemplo, se uma cozinha atende crianças do Berçário II e do Estágio I, deverá seguir dois cardápios distintos: **Cardápio Creche (6 a 12 meses) e Cardápio Creche (maiores de 1 ano).**

O mesmo ocorre para turmas de período integral e parcial, ou seja, se a escola atender educandos que permanecem na escola durante meio período e outros que ficam na escola durante o período integral, deverá realizar as preparações de acordo com o que estiver indicado em cada modalidade do cardápio.

A unificação do cardápio somente poderá ser feita mediante autorização prévia do Departamento de Planejamento da Educação.

Por fim, considerando que o cardápio da alimentação escolar contempla uma variedade de alimentos e preparações, ele deve ser ofertado integralmente aos educandos, exceto em casos de restrição alimentar. Isso visa incentivar a experimentação de novos sabores, aromas e texturas.

Ou seja, uma porção de cada preparação deve ser servida no prato da criança, proporcionando a oportunidade de conhecer os alimentos preparados de diferentes formas. Essa prática aumenta as chances de aceitação, pois, quanto mais vezes um alimento é oferecido, maior é a probabilidade de a criança incluí-lo em sua alimentação.

ALEITAMENTO MATERNO PARA MENORES DE 6 MESES

Conforme mencionado anteriormente, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade. Após esse período, deve-se introduzir a alimentação complementar de forma segura e nutricionalmente adequada, mantendo a amamentação sempre que possível.

A continuidade do aleitamento materno pode ser estendida até os dois anos ou mais. Por isso, as unidades escolares devem promover e incentivar o aleitamento materno por meio de:

- Disponibilização de espaço adequado e privativo para que a mãe realize a amamentação OU;
- Recepção do leite materno ordenhado e congelado.

Caso a mãe manifeste interesse em amamentar seu(s) filho(s) durante o período escolar, a gestão da escola deve organizar um local apropriado, além de definir horários e condições específicas para atender a essa demanda.

Quando o aleitamento materno ocorrer na escola para crianças maiores de seis meses, recomenda-se a substituição da fórmula láctea oferecida no lanche, e não da refeição principal, garantindo que a criança continue recebendo a alimentação complementar.

Eventuais exceções devem ser avaliadas individualmente, considerando as necessidades específicas de cada caso.

Caso a mãe manifeste interesse em levar o leite materno ordenhado para a escola, a gestão escolar deve encaminhar a solicitação para atendimento nutricional junto ao Departamento de Planejamento da Educação (DPE). Nesse processo, a mãe será orientada, conforme as diretrizes da *Cartilha de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar*, sobre os procedimentos adequados para a coleta e transporte do leite materno.

Crianças menores de seis meses admitidas na unidade escolar devem, obrigatoriamente, passar por atendimento nutricional na Secretaria de Educação. Esse atendimento visa definir e registrar a melhor estratégia de alimentação para a criança, considerando as particularidades de cada caso *(conforme orientações da Cartilha de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar)*. Para crianças dessa faixa etária que não puderem ser amamentadas ou receber leite materno ordenhado na escola, a fórmula láctea recomendada é o Nestogeno 1.

Nas páginas a seguir, você encontrará fichas de alimentação específicas para cada faixa etária, detalhando os tipos de alimentos, as consistências e as diluições recomendadas.

Além disso, há uma ficha dedicada aos cuidados com o leite humano (LH) e fichas complementares com orientações sobre utensílios e cuidados importantes na oferta das refeições para os educandos.

FICHA 1 - LEITE HUMANO (LH)

ETAPA 1: RECEBIMENTO

- Recepcionar os frascos com leite materno somente se estiverem acondicionados dentro de uma bolsa térmica ou caixa de isopor com gelo;
- Recepcionar os frascos somente se forem frascos de vidro incolor de boca larga e com tampa plástica, devidamente fechado;
- Se a utilização do leite for imediata, seguir direto para a etapa de preparo;
- Se a utilização não for imediata, seguir para a etapa do armazenamento.

ETAPA 2: ARMAZENAMENTO

- Acondicionar os frascos em freezer limpo, distantes de outros alimentos, sem risco de contaminação cruzada (exemplo: em gaveta ou prateleira exclusiva, caixas plásticas, etc.);
- A temperatura do freezer deve estar a -3ºC ou mais fria. Nessas condições a validade do leite é de 15 dias. Se o leite for armazenado até 5°C tem validade de apenas 12 horas;
- A temperatura do equipamento onde o leite humano estiver armazenado deve ser aferida e registrada em planilha duas vezes por dia;
- Os frascos de leite humano devem estar identificados com o nome da criança, data de recebimento do leite e data de validade.

ETAPA 3: PREPARO

- Retirar o frasco do congelador ou freezer e descongelar o leite em banho- maria;
- Preparo do banho-maria: quando a água ferver, desligue o fogo, coloque o frasco de leite na água, fazendo movimento circulares de forma lenta para misturar bem os seus componentes e para que não reste nenhum gelo. O leite não deve ser fervido, apenas amornado, devendo ficar na temperatura corpórea (entre 36ºC e 37ºC);
- O leite humano não deve ser aquecido em forno micro-ondas, pois este tipo de aquecimento pode destruir os fatores de proteção presentes no leite;
- Caso não ocorra o degelo total, deve-se retirar o frasco da panela, reaquecer a água novamente até a fervura e repetir o procedimento.

ETAPA 4: DISTRIBUIÇÃO

- O leite deve ser ofertado à criança imediatamente após o aquecimento;
- Se a criança não consumir todo o leite, a sobra deverá ser descartada;
- Os frascos higienizados deverão ser devolvidos à mãe ou responsável ao final do expediente escolar. Consulte o capítulo de Boas Práticas de Manipulação para informações sobre a etapa de higienização dos frascos.

FICHA 2 - CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES

NÃO POSSUI CARDÁPIO DE REFERÊNCIA

- A estratégia alimentar será definida no atendimento nutricional da Secretaria de Educação com a mãe ou responsável pela criança. Serão consideradas as especificidades de cada caso;
- Consulte o relatório de atendimento nutricional de cada educando para ofertar a alimentação adequada em cada caso.

ORIENTAÇÕES GERAIS

- Não ofertar para o educando alimentos que não estejam expressamente descritos no atendimento nutricional;
- Ofertar água filtrada nos intervalos entre as refeições, quando a alimentação não for exclusivamente o leite materno;
- O tipo, a quantidade e a frequência da alimentação estarão descritos no atendimento nutricional individual e devem ser seguidos. Para quaisquer alterações, deverá ser realizado novo atendimento;
- No caso de envio de leite humano ordenhado, siga as instruções da Ficha 1;
- No caso de uso de fórmulas, siga as instruções de preparo no Anexo II.

FICHA 3 - CRIANÇAS DE 6 A 8 MESES

CARDÁPIO DE REFERÊNCIA: CRECHE (DE 6 A 12 MESES)

- **Lanches:** leite materno ou fórmula infantil de seguimento 2;
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + papa de fruta em dias alternados.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES

Grãos e cereais: cozidos e macios, bem amassados com garfo; **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas e picadas em pedaços bem pequenos;
Legumes e verduras: cozidos e macios, bem picados ou amassados. Não devem ser oferecidas verduras cruas;
Frutas: bem amassadas com o garfo ou raspadas ou bem picadas.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas com alimentos variados ou sopas líquidas;
- O termo "papa" utilizado no cardápio da rede municipal contempla uma evolução de consistência, e é apenas para identificar que os alimentos para a faixa etária designada devem ser macios e picados;
- Utilize as imagens dos pratos acima como referência da consistência da comida que deve ser ofertada para a faixa etária.

FICHA 4 - CRIANÇAS DE 8 A 12 MESES

CARDÁPIO DE REFERÊNCIA: CRECHE (DE 6 A 12 MESES)

- **Lanches:** leite materno ou fórmula infantil de seguimento 2;
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + papa de fruta em dias alternados.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES

Grãos e cereais: cozidos e macios, amassados com garfo;
Proteínas: cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços pequenos;
Legumes e verduras: cozidos e macios, picados ou amassados. Não devem ser oferecidas verduras cruas;
Frutas: amassadas com o garfo ou raspadas ou picadas em pedaços pequenos.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas com alimentos variados ou sopas líquidas;
- O termo "papa" utilizado no cardápio da rede municipal contempla uma evolução de consistência, e é apenas para identificar que os alimentos para a faixa etária designada devem ser macios e picados;
- Utilize as imagens dos pratos acima como referência da consistência da comida que deve ser ofertada para a faixa etária.

FICHA 5 - CRIANÇAS DE 1 A 2 ANOS

CARDÁPIO DE REFERÊNCIA: CRECHE (MAIORES DE 1 ANO)

- **Lanches:** pequenas porções de alimentos variados, compostos por bebidas (lácteas ou à base de frutas), sólidos derivados de cereais ou frutas.
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + fruta em dias alternados.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES

Grãos e cereais: cozidos e macios, levemente amassados com garfo; **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços pequenos e médios; **Legumes:** cozidos e macios, picados ou em pedaços; **Verduras:** Podem ser oferecidas cruas e picadas ou cozidas; **Frutas:** em pedaços pequenos e médios.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas com alimentos variados ou sopas líquidas;
- A partir de 12 meses, a consistência da comida deve evoluir gradativamente para se aproximar da consistência da comida do adulto. Os educadores e auxiliares devem observar a evolução individual de cada criança para personalizar a consistência da refeição;
- Utilize as imagens dos pratos acima como referência de consistência da comida que deve ser ofertada para a faixa etária;
- No dia da oferta de alimentos secos, como biscoitos e farofas, deve-se ter atenção especial durante o período de alimentação dos educandos para evitar episódios de engasgos.

FICHA 6 - CRIANÇAS DE 2 A 4 ANOS

CARDÁPIO DE REFERÊNCIA: CRECHE (MAIORES DE 1 ANO)

- **Lanches:** pequenas porções de alimentos variados, compostos por bebidas (lácteas ou à base de frutas), sólidos derivados de cereais ou frutas.
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + fruta em dias alternados.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES

Grãos e cereais: cozidos, não precisa amassar;
Proteínas: cozidas e macias;
Legumes: cozidos, picados ou em pedaços;
Verduras: Podem ser oferecidas cruas e picadas ou cozidas;
Frutas: em pedaços médios (mamão, melancia, manga) ou unidades inteiras (banana, maçã, pêra), conforme per capita.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas com alimentos variados ou sopas líquidas;
- A partir de 2 anos, a consistência da comida deve ser bem próxima ou igual a consistência da comida do adulto. Os educadores e auxiliares devem observar a evolução individual de cada criança para personalizar a consistência da refeição;
- Utilize as imagens dos pratos acima como referência de consistência da comida que deve ser ofertada para a faixa etária;
- No dia da oferta de alimentos secos, como biscoitos e farofas, deve-se ter atenção especial durante o período de alimentação dos educandos para evitar episódios de engasgos.

FICHA 7 - Utensílios recomendados, especificações e instruções de uso na alimentação infantil

ITEM	ESPECIFICAÇÕES E INSTRUÇÕES DE USO
	Faca de mesa: Proibido para menores de 4 anos. Evitar o uso por maiores de 4 anos e, caso seja utilizado, deve haver supervisão durante todo o período de alimentação.
	Colher: Tamanho pequeno (colher de sobremesa) para crianças até 3 anos e tamanho médio para maiores de 3 anos. Preferencialmente de inox, podendo ser também de plástico ou metal forrado com politetrafluoretileno ou emborrachado. É opcional ofertar a refeição com colher "de bebê" de outros materiais sanitários que não sejam de inox.
	Garfo: Recomendado para crianças a partir de 3 anos. Sugere-se tamanho médio e em aço inoxidável.
	Pratos: Preferencialmente de policarbonato BPA free (livre de BPA), polipropileno ou metal inoxidável.
	Canecas: Recomendadas para crianças acima de 12 meses. Podem ser de polipropileno BPA free (livre de BPA) ou inox, com alça única lateral ou bilateral. Canecas e copos de vidro, porcelana ou similares não são recomendados.
	Copos com tampa de bico: Recomendado para crianças até 3 anos. Devem ser de polipropileno com duas alças laterais, com tampa de bico rígido com 3 furos.
	Mamadeira com colher dosadora: Recomendada para crianças até 1 ano.
	Mamadeira comum ou "chuquinha": Uso não recomendado pelo Ministério da Saúde. Casos especiais devem ser avaliados individualmente no atendimento nutricional para crianças com necessidades alimentares especiais.

ORIENTAÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

PARA EDUCADORES E AUXILIARES NA OFERTA DAS REFEIÇÕES

1 Expressões faciais ou “caretas”, por parte dos educadores e auxiliares no momento da refeição, podem ser interpretadas como uma forma de desestimular o consumo do alimento. A alimentação da criança deve ser conduzida com paciência, incentivando o consumo sem imposição ou obrigatoriedade.

2 A reação da criança ao derramar ou cuspir o alimento não deve ser interpretada, necessariamente, como rejeição, assim como as expressões faciais, como caretas. Esses sinais podem refletir a novidade do sabor, que pode ser diferente do que é habitual para o educando. Observar atentamente as reações da criança ao recusar o alimento é essencial para decidir se a oferta deve ser interrompida naquele dia.

3 A oferta de pequenas quantidades, como uma ou duas colheres de chá, é recomendada no início do período de introdução alimentar, colocando o alimento na ponta da colher e ajustando o volume de acordo com a aceitação.

4 A oferta do mesmo alimento em dias alternados, especialmente em diferentes preparações, temperos ou combinações com outros alimentos, pode aumentar a aceitação. Por exemplo, uma cenoura crua pode ser rejeitada, mas cozida ou misturada ao arroz ou à carne pode ser mais bem aceita. Em média, de oito a dez exposições ao mesmo alimento são necessárias para que ele seja plenamente aceito pela criança.

5 Os sinais de fome e saciedade da criança variam com a idade e devem ser respondidos de forma ativa, carinhosa e respeitosa. A oferta de alimentos deve ocorrer quando a criança demonstrar fome, e a alimentação deve ser interrompida quando ela demonstrar saciedade. A autorregulação do lactente deve ser respeitada, sem interferência na decisão da criança de não querer mais se alimentar.

6 A prática de comer junto, demonstrando satisfação e elogiando a comida, pode incentivar a criança a se alimentar e apreciar o momento. O Prato Pedagógico deve ser praticado com esse objetivo, compartilhando o mesmo prato do educando, nas mesmas proporções e com todos os componentes do prato ofertados.

ATENÇÃO: Consulte orientações para a oferta de alimentos seguros no capítulo de Boas Práticas de Manipulação.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Alguns procedimentos devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária em todos os processos que envolvem a alimentação escolar, conforme o seguinte:

Recebimento de mamadeiras, copos e outros utensílios

Antes do armazenamento, todos os utensílios devem ser higienizados, mesmo quando enviados limpos.

Para utensílios enviados pelos responsáveis do educando, com autorização prévia do Departamento de Planejamento da Educação (DPE) por meio de atendimento nutricional, é necessário verificar se estão devidamente identificados com o nome da criança e a turma.

Nos casos em que a identificação não esteja completa, é recomendável que a gestão escolar providencie a identificação adequada nos utensílios.

Para utensílios de crianças com restrições alimentares severas, devem ser adotados procedimentos rigorosos de higienização e armazenamento para evitar qualquer possibilidade de contaminação cruzada. Esses procedimentos incluem:

- A definição e identificação de um local segregado e exclusivo para a higienização, secagem e armazenamento;
- A separação de itens de limpeza, como esponjas, para uso exclusivo nos procedimentos de higienização das áreas e dos utensílios destinados a essas crianças.

Higienização de mamadeiras, frascos e copos da creche

Deve haver um local exclusivo, com pia e bancada, para higienização e secagem de mamadeiras, frascos e copos (com tampa de bico). O local deve estar identificado com uma placa de fácil visualização.

Na impossibilidade de separar uma área inteira para esse fim, pode-se utilizar uma das cubas da pia, desde que seja destinada exclusivamente a essa atividade e identificada com uma placa visível. Caso exista apenas uma cuba disponível, a higienização de mamadeiras, frascos e copos deve ocorrer em momento distinto da higienização dos demais utensílios.

O procedimento de higienização deve seguir o passo a passo descrito no Procedimento Operacional Padrão (POP) para Higienização de Mamadeiras, Frascos e Copos, disponível no Anexo I desta cartilha.

Mamadeiras e copos devem ser colocados para secar em escorredor exclusivo, posicionados com a abertura voltada para baixo, permitindo que a água escorra. O uso de panos, sejam descartáveis ou não, para a secagem não é permitido.

Os insumos, como esponjas e escovas utilizadas na lavagem de mamadeiras, devem ser de uso exclusivo para essa finalidade.

Armazenamento de mamadeiras, copos, canecas e demais utensílios

Os utensílios, como mamadeiras, copos e canecas, devem ser armazenados apenas após estarem completamente secos. Essa prática evita o surgimento de fungos e outros microrganismos associados à umidade e ao mau odor.

Para manter a organização e facilitar o manuseio no momento do envase, recomenda-se guardar frascos e acessórios separadamente.

Todos os utensílios devem ser acondicionados em caixas de plástico fechadas, com superfícies lisas, sem frestas e com tampa. Essas caixas devem ser posicionadas sobre prateleiras, pisos elevados ou estrados, nunca diretamente no chão.

Armazenamento de latas e alimentos abertos

O armazenamento de latas de leite e fórmulas infantis deve ser realizado em um local exclusivo no estoque ou na despensa. Esse local pode ser composto por uma ou mais prateleiras inteiras ou meia prateleira, dependendo da demanda.

Todos os alimentos devem ser armazenados em um ambiente seco e arejado, livre de umidade, pragas e mofo. Mais detalhes sobre as condições de armazenamento podem ser encontrados no Manual de Boas Práticas.

As latas de leite, fórmulas e demais alimentos devem ser organizados conforme o sistema PVPS *(Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai*). Nesse sistema, os itens com a validade mais próxima são posicionados à frente, enquanto os itens com validade mais longa são colocados atrás.

Alimentos abertos que permanecem na embalagem original devem ser identificados com etiquetas contendo as seguintes informações: nome do produto, data de abertura e nova data de validade, conforme indicado pelo fabricante.

Embora o uso da embalagem original seja recomendado, caso seja necessário transferir o alimento para outra embalagem, esta deve ser identificada com uma etiqueta contendo: nome do produto, marca, lote, data de fabricação, data de validade original, data de abertura e nova data de validade, conforme o fabricante. A reposição do alimento na nova embalagem deve ser feita apenas após o término completo do conteúdo anterior, seguido da lavagem e secagem adequada da embalagem.

Na ausência de informações sobre o prazo de validade após a abertura fornecidas pelo fabricante no rótulo, a *Tabela de Validades de Alimentos Abertos*, disponibilizada pelo DPE, deve ser consultada (confira no capítulo "**Consulte outros materiais**").

Cuidados específicos na produção de leites, fórmulas e refeições sólidas

O preparo de leites e fórmulas deve ser realizado em um local exclusivo, denominado lactário, dentro da unidade escolar. Na ausência desse espaço, recomenda-se a segregação, dentro da cozinha, de uma prateleira, bancada, pia, equipamentos e utensílios (como escorredor de louça, panelas, cubas e colheres) destinados exclusivamente às atividades do lactário. Todos os itens exclusivos devem ser identificados com placas de fácil visualização.

Caso não seja possível destinar uma bancada exclusivamente para o preparo de leites e fórmulas, recomenda-se que essas atividades sejam realizadas em períodos diferentes do preparo das refeições sólidas, utilizando bancadas, equipamentos e móveis rigorosamente higienizados, a fim de evitar contaminação cruzada.

Os talheres e demais utensílios utilizados no preparo de leites e fórmulas devem ser exclusivos para essa finalidade, sem compartilhamento com o preparo de refeições sólidas.

A fervura da água para produção de leites e fórmulas em fogão compartilhado com o preparo das refeições sólidas deve ser realizada com a panela tampada para evitar qualquer contaminação. Recomenda-se o uso da boca do fogão mais distante das demais panelas em uso.

Em unidades escolares que atendem creche, pré-escola e ensino fundamental, o preparo de refeições sólidas pode ser feito de forma conjunta, desde que o cardápio seja o mesmo. Nesse caso, as consistências recomendadas para cada faixa etária devem ser respeitadas.

O preparo de refeições sólidas que requerem tratamento térmico deve assegurar que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de 74°C, conforme indicado para todas as faixas etárias.

O preparo das refeições e o preparo de leite materno ou fórmulas infantis devem ser finalizados o mais próximo possível do horário de distribuição e oferecidos imediatamente.

É necessário utilizar água potável e filtrada. Esses itens não devem ser reaquecidos, e as sobras não podem ser reutilizadas, devendo ser descartadas.

Quando o lactário é instalado dentro da cozinha destinada ao preparo de refeições salgadas, as bebidas preparadas devem ser transportadas ao refeitório de forma segura, sem a possibilidade de contaminação cruzada.

Cuidados específicos na distribuição de leites, fórmulas e refeições sólidas

A temperatura dos alimentos deve ser monitorada e registrada na Planilha de Temperatura dos Alimentos na Distribuição (confira no capítulo “Consulte outros materiais”). Caso a temperatura ideal não seja alcançada, o reaquecimento deve ser realizado até atingir a temperatura ideal, conforme indicado no tópico anterior.

Quando houver diferentes tipos de preparações lácteas destinadas a crianças específicas (como leite materno, fórmula infantil 1, fórmula infantil 2, fórmula de dieta especial ou leite integral), os utensílios usados na distribuição (copos, mamadeiras) devem ser identificados de forma que não gerem acúmulo de resíduos de cola ou contaminação, utilizando etiquetas apropriadas. Outra opção de identificação é o uso de tampas ou recipientes coloridos para diferenciar os conteúdos.

A distribuição das refeições deve ser realizada, preferencialmente, pelo manipulador de alimentos.

Cuidados específicos para equipe atuante na oferta das refeições aos educandos

As mãos devem ser higienizadas, evitando contato direto com os alimentos. Quando houver necessidade de manipular alimentos, como biscoitos e pães ou bebidas, deve-se utilizar luvas descartáveis ou pegadores.

Os cabelos devem estar presos e protegidos, e as barbas devem ser mantidas aparadas.

A gestão escolar deve disponibilizar aventais descartáveis ou laváveis para os professores que participarem da oferta de alimentos. Essa prática reduz o risco de contaminação cruzada entre uniformes utilizados em atividades didáticas e no fraldário (banho e troca de fraldas).

A temperatura dos alimentos deve ser verificada antes de serem ofertados às crianças. Essa verificação deve ser feita provando o alimento no prato com uma colher diferente daquela utilizada pela criança. Caso seja necessário esfriar o alimento, o resfriamento deve ser feito mexendo com a colher, sem soprar, para não transferir micro-organismos da boca para a comida.

Cada criança deve utilizar talheres individuais, sem compartilhamento.

Os utensílios, como canecas, pratos e cumbucas, devem ser organizados de forma que o fundo de um recipiente não entre em contato com o alimento do recipiente abaixo.

Os restos de alimentos presentes nos pratos das crianças devem ser descartados antes da devolução ao guichê de distribuição da cozinha ou lactário, reduzindo o risco de contaminação cruzada.

Os utensílios devem ser manuseados de forma a evitar que os dedos entrem em contato com os alimentos prontos ou com as partes que entram em contato com a boca das crianças. Por exemplo, as canecas devem ser seguradas pelas alças e os talheres pelo cabo.

Outras orientações

Além das orientações presentes no Manual de Boas Práticas e nos POPs, que incluem regras e procedimentos obrigatórios, destaca-se que, nas escolas e creches municipais, é proibido o uso de álcool líquido 70%, conforme o disposto na Lei Municipal nº 7.192, de 4 de novembro de 2013.

A limpeza do lactário, se houver, deve ser realizada periodicamente, mesmo quando o local estiver temporariamente fora de uso. Essa limpeza, incluindo ambiente e equipamentos, deve ser registrada em planilha apropriada.

O lactário não deve ser utilizado como copa ou local para armazenamento de alimentos dos funcionários da unidade escolar.

A manutenção dos equipamentos, incluindo a troca do elemento filtrante, também deve ser realizada durante os períodos em que o lactário não estiver em funcionamento.

As orientações não contempladas neste documento podem estar disponíveis em outros materiais publicados. Recomenda-se a consulta aos documentos indicados no capítulo **“Consulte outros materiais”**.

Para orientações específicas, o Departamento de Planejamento da Educação (DPE) pode ser contatado pelo e-mail **alimentacaoescolar@educacao.guarulhos.sp.gov.br** ou pelo telefone **(11) 2475-7416.**

ANEXOS

ANEXO I: Procedimento Operacional Padrão para Higienização de Mamadeiras, Frascos e Copos

Objetivo: Assegurar a correta higienização de mamadeiras, frascos de leite humano e copos, atendendo às exigências sanitárias e garantindo a segurança alimentar.

Responsáveis: Manipuladores de alimentos, cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Quando: Imediatamente após o uso dos itens mencionados.

Procedimento:

1. **Retirar identificações:** Caso haja etiquetas ou qualquer tipo de identificação adesiva nos materiais, remova-as e descarte-as adequadamente.
2. **Esvaziamento:** Esvazie completamente as mamadeiras, frascos e copos antes de iniciar o processo de higienização.
3. **Separação de acessórios:** Separe os bicos, protetores, arruelas, copinhos e tampas para limpeza individual.
4. **Lavagem inicial:** Lave os itens em água corrente para remover resíduos visíveis.
5. **Imersão (se necessário):** Se houver necessidade, mantenha os materiais imersos em uma solução de água morna e detergente neutro até o momento da lavagem.
6. **Lavagem com detergente:** Lave cada item com detergente neutro líquido, utilizando escova própria para garantir que todas as partes das mamadeiras/copinhos sejam higienizadas (interno e externo), incluindo bordas, desenhos, detalhes e todas as áreas de contato com alimentos. Realize o mesmo procedimento com os acessórios (bicos, protetores, arruelas, etc.).
7. **Enxágue adequado:** Enxágue os itens em água corrente para remover todo o detergente, garantindo que não haja resíduos de produtos químicos nos utensílios.
8. **Imersão em solução com hipoclorito:** Dilua o hipoclorito conforme instruções do fabricante. Deixe todos os itens já lavados imersos nessa solução pelo tempo indicado na embalagem do produto.
9. **Novo enxágue:** Realize um novo enxágue em água corrente somente se for indicado pelo fabricante na embalagem do produto.

10. **Alternativa sem hipoclorito:** Caso o hipoclorito de sódio não esteja disponível, os frascos, bicos, arruelas e copinhos podem ser imersos em água fervente por cinco minutos.

11. **Secagem:** Após a desinfecção, deixe os itens dispostos em um escorredor próprio ou em uma superfície limpa e vazada, com os acessórios emborcados, até que se sequem completamente. Importante: Não utilize panos ou outro material para secar, pois podem reintroduzir contaminantes.

12. **Armazenamento:** Após a secagem completa, guarde as mamadeiras e acessórios em caixa plástica com tampa, de uso exclusivo, limpa e seca.

Passo a passo em imagens

1. **Retirar identificações;**

2. **Esvaziar conteúdo restante;**

3. **Separar acessórios;**

4. **Realizar lavagem inicial;**

5. **Imersão em água morna (se necessário);**

6. **Realizar lavagem com detergente;**

7. **Enxaguar;**

8. **Imersão em solução com hipoclorito;**

9. **Enxaguar novamente;**

10. **Alternativa sem hipoclorito: ferver por 5 min;**

11. **Secagem;**

12. **Armazenamento.**

ANEXO II: Preparo de Fórmula Infantil de Seguimento

Objetivo: Garantir o preparo seguro e adequado de fórmula infantil de seguimento.

Responsáveis: Manipuladores de alimentos, cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Quando: Sempre que houver a necessidade de preparo da fórmula infantil de seguimento, imediatamente antes do consumo.

Procedimento:

1. **Higienização inicial:** Realize a higienização adequada da bancada de trabalho e de todos os utensílios a serem utilizados no preparo da fórmula infantil (mamadeira, copo, colher medida, etc.), de acordo com as orientações da Cartilha de Orientações para Serviços em Cozinhas de Creches e do Manual de Boas Práticas.

2. **Higienização das mãos:** Lave as mãos corretamente, utilizando sabonete líquido neutro e antisséptico, e água corrente.

3. **Água para preparo:** Utilize água filtrada para o preparo da fórmula. A água deve ser transferida para uma leiteira ou recipiente adequado para ser fervida.

4. **Fervura da água:** Após iniciar a fervura, mantenha a água borbulhando por dez minutos. Temperaturas entre 80°C e 90°C são adequadas para a destruição de microrganismos patogênicos presentes na água.

5. **Resfriamento da água:** Deixe a água esfriar até alcançar a temperatura de 70°C, indicada para a reconstituição da fórmula infantil, garantindo a segurança do produto.

6. **Preparação da fórmula:**

    - Despeje a quantidade de água previamente fervida, conforme as instruções do fabricante da fórmula infantil, no recipiente (mamadeira ou copo).

    - Utilize a colher medida fornecida pelo fabricante da fórmula. Preencha a colher medida com o pó e nivele com o auxílio de uma espátula ou do próprio lado da lata para retirar o excesso.

7. **Quantidade de fórmula:** Adicione o número de medidas de pó conforme as instruções do fabricante, garantindo que a fórmula seja reconstituída corretamente.

8. **Mistura da fórmula:** Agite bem o recipiente (mamadeira ou copo) para garantir a diluição completa do pó na água, evitando a formação de grumos e garantindo a homogeneidade da fórmula.

9. Verificação de temperatura: Após a mistura, aguarde a fórmula esfriar e verifique a temperatura no dorso da mão (aproximadamente 40°C) antes de oferecer ao lactente, a fim de evitar queimaduras.

10. Cuidados com a umidade: O produto em pó é sensível à umidade. Mantenha sempre as mãos e a colher medidora secas durante o manuseio para evitar a contaminação da fórmula.

11. Consumo imediato: A fórmula preparada deve ser oferecida ao lactente somente no momento do consumo. Não guarde fórmulas preparadas para uso posterior, pois podem ocorrer alterações de sabor e qualidade, além do risco de contaminação bacteriana.

ANEXO III: Preparo de leite de vaca em pó

Objetivo: Garantir o preparo seguro e adequado do leite de vaca em pó.

Responsáveis: Manipuladores de alimentos, cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Quando: Sempre que houver necessidade de preparo de leite de vaca em pó, antes do consumo ou de sua utilização em outras preparações.

Procedimento:

1. **Higienização inicial:** Realize a higienização adequada da bancada e de todos os utensílios a serem utilizados no preparo do leite de vaca em pó, de acordo com as orientações da Cartilha de Orientações para Serviços em Cozinhas de Creches e do Manual de Boas Práticas.

2. **Higienização das mãos:** Lave as mãos corretamente, utilizando sabonete líquido neutro e antisséptico, e água corrente.

3. **Água para preparo:** Utilize água filtrada para o preparo do leite. A água deve ser transferida para uma leiteira ou recipiente adequado para ser fervida.

4. **Fervura da água:** Após iniciar a fervura, mantenha a água borbulhando por dez minutos. Temperaturas entre 80°C e 90°C são adequadas para a destruição de microrganismos patogênicos presentes na água.

5. **Resfriamento da água:** Deixe a água esfriar até alcançar a temperatura de 70°C, indicada para a reconstituição do leite, garantindo a segurança do produto.

6. **Diluição do leite em pó para 1 litro de leite:**

    - Coloque 10 colheres de sopa de leite em pó em um recipiente limpo e seco ou a quantidade indicada no rótulo pelo fabricante.

    - Acrescente um pouco da água quente e misture bem até que o leite em pó se dissolva completamente.

    - Complete o volume com água até atingir 1 litro e misture novamente para garantir a homogeneidade do leite.

7. Diluição do leite em pó para 1 pacote de leite (800g de leite em pó): Coloque 3 litros de água quente no liquidificador ou a quantidade indicada no rótulo pelo fabricante.

- Adicione 1 pacote de leite em pó (800g) e bata bem até que o leite em pó se dissolva completamente.

8. Mistura da fórmula: É fundamental que o leite em pó esteja completamente dissolvido, sem grumos ou resíduos, para garantir a qualidade do produto final.

9. Cuidados com a umidade: O produto em pó é sensível à umidade. Mantenha sempre as mãos e a colher medidora secas durante o manuseio para evitar a contaminação da fórmula.

10. Consumo imediato: O leite preparado deve ser oferecido somente no momento do consumo. Não guarde o produto preparado para uso posterior, pois podem ocorrer alterações de sabor e qualidade, além do risco de contaminação bacteriana.

ANEXO IV - Orientações sobre engasgos

Engasgos podem ocorrer com qualquer tipo de alimento e em pessoas de todas as idades, sendo mais comuns em crianças em fase de desenvolvimento. Portanto, é essencial que o momento da refeição dos educandos seja sempre supervisionado por adultos capacitados e treinados em técnicas de primeiros socorros.

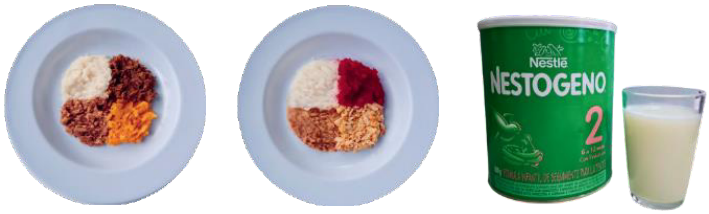
Crianças com diagnóstico e laudo médico de dificuldades de deglutição devem ser atendidas por um nutricionista da Secretaria de Educação para que sejam realizadas as adaptações necessárias no ambiente escolar. Além disso, todos os profissionais envolvidos no processo de educação alimentar dessa criança precisam estar cientes das orientações fornecidas pelo nutricionista, as quais devem ser documentadas por meio do **Relatório de Atendimento Nutricional.**

Para prevenir engasgos, de maneira geral, as preparações alimentícias devem ser adequadas à capacidade de mastigação e deglutição da criança. O tamanho das porções deve ser ajustado de acordo com a aceitação e o estágio de desenvolvimento da mesma. Portanto, é imprescindível que as recomendações de consistência descritas nesta cartilha sejam adotadas.

ANEXO V - Resumo de consistências por faixa etária

Utilize as imagens abaixo como referência apenas de consistência por faixa etária

6 a 8 MESES



Grãos e cereais: cozidos e macios, bem amassados com garfo | **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços bem pequenos | **Legumes e verduras:** cozidos e macios, bem picados. Não devem ser oferecidas verduras cruas | **Frutas:** amassadas com o garfo ou raspadas.

8 a 12 MESES

Grãos e cereais: cozidos e macios, amassados com garfo | **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços pequenos | **Legumes e verduras:** cozidos e macios, bem picados. Não devem ser oferecidas verduras cruas | **Frutas:** amassadas com o garfo ou raspadas.

1 a 2 ANOS

Grãos e cereais: cozidos e macios, levemente amassados com garfo | **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços pequenos e médios | **Legumes:** cozidos e macios, picados ou em pedaços | **Verduras**: Podem ser oferecidas cruas, picadas ou cozidas | **Frutas:** em pedaços pequenos e médios.

2 a 4 ANOS

Grãos e cereais: cozidos, não precisa amassar | **Proteínas:** cozidas e macias | **Legumes:** cozidos, picados ou em pedaços | **Verduras:** Podem ser oferecidas cruas, picadas ou cozidas | **Frutas:** em pedaços médios (mamão, melancia, manga) ou unidades inteiras (banana, maçã, pêra).

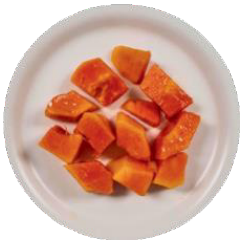
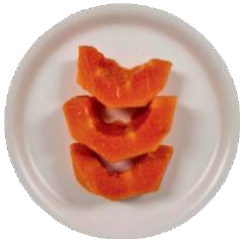
ANEXO VI - Cortes e consistências das frutas

Utilize as imagens abaixo como referência apenas de corte e consistência por faixa etária

ABACAXI/MELANCIA/MELÃO

6 a 8 MESES	8 a 12 MESES	1 a 2 ANOS	2 a 4 ANOS

MAMÃO/ ABACATE / MANGA

6 a 8 MESES	8 a 12 MESES	1 a 2 ANOS	2 a 4 ANOS
			

BANANA

6 a 8 MESES	8 a 12 MESES	1 a 2 ANOS	2 a 4 ANOS

MAÇÃ / PÊRA

6 a 8 MESES	8 a 12 MESES	1 a 2 ANOS	2 a 4 ANOS

ANEXO VII - Modelos de placas identificadoras

BANCADA DE USO EXCLUSIVO PARA PREPARO DE LEITES E FÓRMULAS

PIA DE USO EXCLUSIVO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS

ÁREA EXCLUSIVA PARA ARMAZENAMENTO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS

ÁREA EXCLUSIVA PARA ARMAZENAMENTO DE LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

ÁREA EXCLUSIVA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS DESTINADOS AO PREPARO DE FÓRMULAS E LEITES

CONSULTE OUTROS MATERIAIS

- Manual de Boas Práticas (em processo de revisão);
- Procedimentos Operacionais Padrão (em processo de revisão);
- Guia de atendimento às necessidades alimentares especiais na alimentação escolar;
- Planilhas de Controle de Temperatura;
- Modelos de etiquetas;
- Tabela de validades de produtos manipulados e abertos.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. *Diário Oficial da União, Brasília*, DF, 23 dez. 1996. Seção 1, p. 27833.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 6 nov. 2002. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Princípios e práticas para educação alimentar e nutricional.* Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.* Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Il.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 12 maio 2020, Seção 1, p. 38–44.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde bucal: como cuidar da dentição do bebê? Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1 jul. 2022. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/julho/saude-bucal- como-cuidar-da-denticao-do-bebe. Acesso em: 6 maio 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011.** Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 21 set. 2011. Seção 1, p. 59. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/res0043_19_09_2011.h tml. Acesso em: 6 maio 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011.** Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 21 set. 2011. Seção 1, p. 60. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/res0044_19_09_2011.h tml. Acesso em: 6 maio 2025.

GUARULHOS (Município). **Lei nº 7.192, de 4 de novembro de 2013.** Dispõe sobre restrições ao uso do álcool etílico em Centros Municipais de Educação Infantil, Escolas Municipais e Creches Municipais.. Projeto de Lei nº 541/2013, de autoria da Vereadora Professora Marisa de Sá. *Diário Oficial do Município de Guarulhos*, Guarulhos, 4 nov. 2013.

GUARULHOS (Município). Secretaria da Saúde. **Portaria nº 087/2014-SS, de 9 de abril de 2014.** Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas de Alimentos, abrangendo todas as etapas, desde a importação até a comercialização, incluindo a produção, manipulação, embalagem, transporte, armazenamento e o uso de alimentos, bebidas, aditivos e embalagens. *Diário Oficial do Município de Guarulhos*, Guarulhos, 9 abr. 2014.

GUARULHOS (Município). Secretaria de Educação. **Portaria nº 063/2021- SE, de 13 de outubro de 2021**. Estabelece normas para a celebração e o acompanhamento de Termos de Colaboração entre a Secretaria de Educação e Organizações da Sociedade Civil (OSCs), visando o atendimento na modalidade "Educação Básica – Educação Infantil/Creche", para crianças de até 3 (três) anos e 11 (onze) meses. *Diário Oficial do Município de Guarulhos*, Guarulhos, SP, 14 out. 2021. Disponível em: https://diariooficial.guarulhos.sp.gov.br/uploads/pdf/1396714552.pdf. Acesso em: 6 maio 2025.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013.** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, Poder Executivo, Seção I, n. 73, p. 32–35, 19 abr. 2013.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar. Divisão de Nutrição Escolar. *Normas e padrões para Centros de Educação Infantil com berçário*. São Paulo: SME/CODAE/DINUTRE, 2021. 42 p. Il.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. *Manual de alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar*. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SBP, 2024. 208 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. *Como colher e estocar o leite materno. 2017.* Disponível em: https://www.sbp.com.br/especiais/pediatria- para-familias/noticias/nid/como-colher-e-estocar-o-leite-materno/. Acesso em: 06 maio 2025. Acesso em: 6 maio 2025.

Guarulhos
Secretaria de Educação

CIDADE DE
GUARULHOS