



2026

Lucas Sanches

Prefeito

Rafael de Souza Carvalho

Secretário de Educação

Marcelo Oliveira da Silva

Subsecretário de Gestão Administrativa da Educação

Minéa Paschoaleto Fratelli

Subsecretária de Gestão Pedagógica da Educação

Gisela Mayumi Kodama

Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

Divisão Técnica de Alimentação Escolar

Emily Cristina Sena do Carmo

Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades

Alimentares Especiais

Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves

Seção Técnica de Acompanhamento e Controle de Alimentação Escolar

Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino, Bianca Garcia Martins, Gricia Grazielle Oliveira Souza Monteiro, Alzira Nauata de Souza, Viviane Valencio Bidoy, Luara dos Santos, Thais Campos, Bruna Maira Carvalho e Tathiana Yumi Sugano.

Divisão Técnica de Comunicação Educacional

Ana Paula Santos, Anna Solano, Carla Maio, Camila Rhodes, Danielle Chaves, Eduardo Calabria, Gezer Amorim, Maira Kami, Mateus Barboza e Rodolfo Santana.

Colaboradores

Departamento de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas | Seção Técnica de Segurança e Saúde do Trabalho e Assistência Técnica

William Francisco Fernandes Bispo da Silva, Valéria Chaves Barbosa e Rafael Henrique Mateus Ferreira Alcantara

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Guarulhos/SP

CEP 07113-040 - Telefone: (11) 2475-7300

2026



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	05
DEFINIÇÕES.....	06
GRUPOS ALIMENTARES E FORMAS DE CONSUMO.....	09
COMPOSIÇÃO DOS PRATOS.....	10
ALMOÇO / JANTAR.....	10
LANCHES.....	11
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PRIMEIRA INFÂNCIA.....	12
O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS.....	14
CONHECENDO O CARDÁPIO.....	14
ALEITAMENTO MATERNO.....	16
FICHA 1 - LEITE HUMANO (LH).....	18
FICHA 2 - CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES.....	20
FICHA 3 - CRIANÇAS DE 6 A 8 MESES.....	21
FICHA 4 - CRIANÇAS DE 8 A 12 MESES.....	23
FICHA 5 - CRIANÇAS DE 1 A 2 ANOS.....	25
FICHA 6 - CRIANÇAS DE 2 A 4 ANOS.....	27
FICHA 7 - UTENSÍLIOS RECOMENDADOS, ESPECIFICAÇÕES E INSTRUÇÕES DE USO NA ALIMENTAÇÃO INFANTIL.....	29
ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA EDUCADORES E AUXILIARES NA OFERTA DAS REFEIÇÕES.....	30
BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO.....	32
RECEBIMENTO DE MAMADEIRAS, COPOS E OUTROS UTENSÍLIOS DE ALUNOS COM TEA/NAE.....	32
HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS DA CRECHE.....	33
ARMAZENAMENTO DE MAMADEIRAS, COPOS, CANECAS E DEMAIS UTENSÍLIOS.....	33
ARMAZENAMENTO DE LATAS E ALIMENTOS ABERTOS.....	34

SUMÁRIO

CUIDADOS ESPECÍFICOS NA PRODUÇÃO DE LEITES, FÓRMULAS E REFEIÇÕES SÓLIDAS.....	35
CUIDADOS ESPECÍFICOS NA DISTRIBUIÇÃO DE LEITES, FÓRMULAS E REFEIÇÕES SÓLIDAS.....	36
CUIDADOS ESPECÍFICOS PARA EQUIPE ATUANTE NA OFERTA DE REFEIÇÕES AOS EDUCANDOS.....	37
OUTRAS ORIENTAÇÕES.....	38
ANEXOS.....	39
ANEXO 1 - PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS.....	40
ANEXO 2 - PREPARO DE FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO.....	43
ANEXO 3 - PREPARO DE LEITE DE VACA EM PÓ.....	45
ANEXO 4 - ORIENTAÇÕES SOBRE ENGASGOS.....	47
ANEXO 5 - RESUMO DE CONSISTÊNCIAS POR FAIXA ETÁRIA.....	48
ANEXO 6 - CORTES E CONSISTÊNCIA DAS FRUTAS.....	49
ANEXO 7 - MODELOS DE PLACAS IDENTIFICADORAS.....	50
CONSULTE OUTROS MATERIAIS.....	51
BIBLIOGRAFIA.....	52

APRESENTAÇÃO

O presente instrumento foi desenvolvido pela equipe técnica de nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, 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. É um manual que contém informações importantes e deve estar disponível para a 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 da Alimentação Escolar, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais (NAE) na Alimentação Escolar, disponibilizados para a Rede.

Em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar, os cardápios das escolas 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. 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 escola. A equipe escolar tem papel educador, podendo atuar ativamente em Educação Alimentar Nutricional, por meio do incentivo à experimentação, 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 nº26/2013 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:** BPA free significa que o produto não contém Bisfenol A (BPA), uma substância química utilizada na fabricação de alguns tipos de plásticos.
- **Cardápio:** ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas.
- **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 participa ativamente do processo de ensino-aprendizagem. No contexto da alimentação escolar, este documento considera como “educadores” todos os membros da comunidade escolar envolvidos na alimentação das crianças, incluindo cozinheiros, professores, auxiliares, entre outros, pois todos podem exercer influência sobre a relação do educando com a comida.
- **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 básica, 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 oportunidade de escolarização em níveis equivalentes ao ensino fundamental e médio.

DEFINIÇÕES

- **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 ou minimamente processados:** alimentos obtidos diretamente de plantas ou de animais, que não sofrem qualquer alteração após deixarem a natureza ou sofrem alterações mínimas, que não modificam suas características originais, como corte, limpeza, retirada de partes não comestíveis, etc..
- **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, por meio de 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 de todas as espécies.
- **Leite humano:** Leite produzido naturalmente nas mamas da 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, que pode possuir anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente.

DEFINIÇÕES

- **Manipulador de alimentos:** Pessoa que trabalha no serviço de alimentação, manipulando ingredientes, utensílios, produtos e realizando fracionamento, distribuição ou transporte de alimentos.
- **Per capita:** valor ou quantidade de alimento destinada a cada aluno por dia.
- **Prato Pedagógico:** termo que se refere ao acompanhamento dos alunos durante as refeições descrito na Portaria 017/2012-SE, onde o professor poderá incentivá-los, através do exemplo, consumindo a alimentação oferecida no momento da alimentação escolar.
- **Primeira infância:** fase que abrange os primeiros anos de vida de uma criança, geralmente entre o nascimento e os 6 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, usando 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, 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.
- **TEA:** Transtorno do Espectro Autista
- **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. O conhecimento desses grupos e de seus constituintes é essencial para que o nutricionista promova a diversificação das refeições contempladas no cardápio escolar. Confira na tabela a seguir:

GRUPO	ALIMENTOS	COMO CONSUMIR
Leguminosas	Todos os tipos de feijões (carioca, preto, branco), 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, massas), aveia, centeio, cevada.	Cozidos, sopas, macarronadas, nhoque, saladas, canjica, pipoca, flocos de milho, pães e biscoitos.
Raízes e tubérculos	Mandioca, batata, batata doce, mandioquinha, cará e inhame	Cozidos, ensopados, purês, cremes, saladas, base para biscoitos.
Legumes e verduras	Abóbora, abobrinha, acelga, rúcula, manjerição, brócolis, beterraba, cenoura, cebola, vagem, repolho, tomate, pepino e outros.	Cozidos, refogados, grelhados, em saladas. Podem compor pratos como arroz à grega e macarrão com legumes, cremes, purês e sopas.
Frutas	Abacate, abacaxi, banana, maçã, manga, melancia, caqui, morango, laranja, mamão, mexerica e outros.	Frescas, desidratadas, compotas e geleias, como saladas, sucos, lanches, vitaminas e sobremesas.
Leite e derivados	Leite de vaca, iogurtes.	Puro, com cacau em pó, batido com frutas, batido com frutas, em molhos, purês e preparações culinárias diversas.
Carnes e ovos	Carne bovina, suína, de aves, de peixes, ovos.	Cozidos, refogados, grelhados. Em cubos, tiras, desfiados, mexidos, com ou sem molhos.
Água	Água potável própria para o consumo humano.	Água pura, em chás, em café sem açúcar, saborizada com pedaços ou rodela de frutas e folhas.

COMPOSIÇÃO DOS PRATOS

Veja a seguir exemplos práticos de como os diferentes grupos alimentares e seus respectivos constituintes podem estar presentes nas refeições que compõem o cardápio escolar, elaborado pela equipe técnica de nutrição.

ALMOÇO / JANTAR

GRUPO DOS CEREAIS

Arroz

GRUPO DAS CARNES

Carne Bovina

GRUPO DAS FRUTAS

Maçã

Maçã

GRUPO DAS LEGUMINOSAS

Feijão

GRUPO DOS LEGUMES E VERDURAS

Abóbora

IMPORTANTE:

- 1.O grupo dos Cereais e das Raízes e Tubérculos tem muitos nutrientes em comum, por isso costumam ser substituídos um pelo outro.
- 2.A Proteína Texturizada de Soja (PTS) é uma ótima fonte de proteína vegetal, por isso o nutricionista pode utilizá-la como substituto da proteína animal na elaboração do cardápio.

COMPOSIÇÃO DOS PRATOS

LANCHES

**GRUPO DO
LEITE
E DERIVADOS**
Leite



**GRUPO DOS
CEREAIS**
Pães



GRUPO DAS FRUTAS
Banana batida no leite e
geleia natural sem
adição de açúcar

**GRUPO DO
LEITE E
DERIVADOS**
Leite em pó
polvilhado



**GRUPO DOS
CEREAIS**
Aveia em flocos
polvilhada

**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 em casos especiais;
- 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;
- Leite de vaca integral pode ser ofertado;
- Os alimentos devem ser ofertados em pedaços maiores e a consistência da comida deve se aproximar da comida da família.



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PRIMEIRA INFÂNCIA

> 2 ANOS

- Deve-se prosseguir com a oferta de uma alimentação variada e saudável, incluindo todos os grupos alimentares, e evitar 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 4/2026 traz importantes determinações na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os cardápios destinados a crianças de até 3 anos de idade. Com base nessas diretrizes, 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 até 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 2 anos) e Maternal (2 a 3 anos);
- **Cardápio Pré-escola (estágio), Ensino Fundamental e EJA:** Turmas com crianças de idade acima de 3 anos, que são Estágio I, Estágio II, 1º ano, 2º ano, 3º ano, 4º ano, 5º ano e Educação de Jovens e Adultos (EJA – Maiores de 15 anos).

Neste manual, 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.

O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS

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

CRECHE (de 6 a 12 meses)						
		SEGUNDA 09/fev	TERÇA 10/fev	QUARTA 11/fev	QUINTA 12/fev	SEXTA 13/fev
PARCIAL - MANHÃ	LANCHE 7 às 7h30min	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
	REFEIÇÃO 10h às 10h30min	PAPA DE ARROZ INTEGRAL PAPA DE FEIJÃO CARNE COZIDA COM BATATA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO CENOURA COZIDA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO OVO MEXIDO COM COUVE E TOMATE FRUTA RASPADA	MACARRÃO COM MOLHO IN NATURA DE TOMATE, FRANGO DESFIADO, MANIÉRICÓ E BRÓCOLIS FRUTA RASPADA	ARROZ COM CENOURA PAPA DE ERVILHA ALMÔNDEGAS DE CARNE FRUTA AMASSADA
INTEGRAL	LANCHE 7 às 7h30min	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
	REFEIÇÃO 10h às 10h30min	PAPA DE ARROZ INTEGRAL PAPA DE FEIJÃO CARNE COZIDA COM BATATA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO CENOURA COZIDA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO OVO MEXIDO COM COUVE E TOMATE FRUTA RASPADA	MACARRÃO COM MOLHO IN NATURA DE TOMATE, FRANGO DESFIADO, MANIÉRICÓ E BRÓCOLIS FRUTA RASPADA	ARROZ COM CENOURA PAPA DE ERVILHA ALMÔNDEGAS DE CARNE FRUTA AMASSADA
	LANCHE 11 às 11h30min	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
	REFEIÇÃO 16h às 16h30min	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO FRANGO REFOGADO PURÊ DE ABÓBORA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE IN NATURA, CARNE E ABOBRINHA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO LOMBO SUÍNO REFOGADO PURÊ DE MANDIOQUINHA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO CARNE MOIDA COM CHUCHU FRUTA AMASSADA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO OVO COZIDO COM BATATA, TOMATE E SALSA
PARCIAL - TARDE	LANCHE 13 às 13h30min	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
	REFEIÇÃO 16h às 16h30min	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO FRANGO REFOGADO PURÊ DE ABÓBORA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE IN NATURA, CARNE E ABOBRINHA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO LOMBO SUÍNO REFOGADO PURÊ DE MANDIOQUINHA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO CARNE MOIDA COM CHUCHU FRUTA AMASSADA	PAPA DE ARROZ PAPA DE FEIJÃO OVO COZIDO COM BATATA, TOMATE E SALSA

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES.

Adine Mendonça Pereira - Chefe de Seção Técnica de Nutrição - CRN 26.743
Emilly Cristina Sena do Carmo - Nutricionista RT - Chefe de Divisão - CRN 29.417

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

Os cardápios devem ser impressos no início de cada mês e fixados em um local visível na cozinha para toda a equipe. Também deve ser fixado em local visível para a comunidade escolar (professores, alunos e seus pais/responsáveis). 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.

O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS

ALEITAMENTO MATERNO

Conforme mencionado anteriormente, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo até os 6 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 prática do aleitamento materno pode ser estendida até os 2 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 filho durante o período escolar, a gestão da escola deve organizar um local apropriado, além de horários e condições específicas para atender essa demanda.

Quando o aleitamento materno ocorrer na escola para crianças maiores de 6 meses, recomenda-se que o leite materno substitua a bebida oferecida no lanche e não a 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 enviar o leite materno ordenhado para a escola, a gestão escolar deverá encaminhar a solicitação à Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), para que seja realizado atendimento nutricional com a mãe. Nesse atendimento, a mãe será orientada sobre os procedimentos adequados de coleta e transporte do leite materno, em conformidade com a legislação vigente e com as orientações deste material.

Educandos com menos de 6 meses matriculados na unidade escolar deverão, obrigatoriamente, passar por atendimento nutricional realizado por

O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM GUARULHOS

telefone com uma nutricionista do DAE. Esse atendimento tem como objetivo definir e registrar a melhor estratégia de alimentação, considerando as particularidades de cada caso.

Nos casos em que a criança menor de 6 meses não puder ser amamentada ou não receber leite materno ordenhado na unidade escolar, deverá ser ofertada fórmula infantil adequada à faixa etária, conforme estabelecido no relatório de atendimento nutricional.

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 fechados;
- 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, distante de outros alimentos, sem risco de contaminação cruzada (exemplo: em gaveta ou prateleira superior exclusiva, caixas plásticas com tampa, etc.);
- A temperatura do freezer deve estar a -11°C ou mais frio. Nessas condições a validade do leite é de 15 dias. Se o leite for armazenado até 4°C , em geladeira, 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 movimentos 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 36°C e 37°C);

FICHA 1

LEITE HUMANO (LH)

- 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. A escola deverá solicitar o atendimento à Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais, que acontecerá por telefone com a mãe ou responsável. 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 alimentos que não estejam descritos no relatório de 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 relatório de atendimento nutricional individual e devem ser rigorosamente seguidos. Para quaisquer alterações na alimentação, deverá ser realizado um 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, conforme previsto no cardápio.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES



- **Grãos e cereais:** cozidos e macios, bem amassados com garfo;
- **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços bem pequenos. Se necessário, use o caldo do cozimento de carnes ou feijões para ajustar a consistência.
- **Legumes e verduras:** cozidos e macios, bem picados ou amassados. Não devem ser oferecidas verduras cruas;
- **Frutas:** sem casca, 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 de alimentos variados ou sopas líquidas;

FICHA 3

CRIANÇAS DE 6 A 8 MESES



- 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, não como referência de quantidade.

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, conforme previsto no cardápio.

CONSISTÊNCIA DAS REFEIÇÕES



- **Grãos e cereais:** cozidos e macios, levemente amassados com garfo;
- **Proteínas:** cozidas e macias, desfiadas ou picadas em pedaços pequenos;
- **Legumes e verduras:** cozidos e macios, levemente amassados já com pedaços picados. Não devem ser oferecidas verduras cruas;
- **Frutas:** sem casca, 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 de alimentos variados ou sopas líquidas;

FICHA 4

CRIANÇAS DE 8 A 12 MESES



- 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, não como referência de quantidade.

FICHA 5

CRIANÇAS DE 1 A 2 ANOS



CARDÁPIO DE REFERÊNCIA: CRECHE (MAIORES DE 1 ANO)

- **Lanches:** porções de alimentos variados, compostos por bebidas (lácteas ou à base de frutas) e sólidos derivados de cereais, frutas ou ovos.
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + fruta, conforme previsto no cardápio.

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:** com ou sem casca, em pedaços pequenos e médios.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas de alimentos variados ou sopas líquidas;

FICHA 5

CRIANÇAS DE 1 A 2 ANOS



- A partir de 12 meses, a consistência dos alimentos 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, não como referência de quantidade;
- 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:** porções de alimentos variados, compostos por bebidas (lácteas ou à base de frutas) e sólidos derivados de cereais, frutas ou ovos.
- **Refeições:** prato salgado composto de alimentos dos vários grupos alimentares + fruta, conforme previsto no cardápio.

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:** com ou sem casca, em pedaços médios (mamão, melancia, manga) ou unidades inteiras (banana, maçã, pêra), conforme o per capita estabelecido.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS

- Os alimentos não devem ser liquidificados ou transformados em cremes, pastas, purês, papas com alimentos variados ou sopas líquidas;

FICHA 6

CRIANÇAS DE 2 A 4 ANOS



- 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, não como referência de quantidade;
- 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

Colher: Tamanho pequeno (colher de sobremesa ou infantil anatômica) para crianças até 3 anos. A partir de 3 anos, colher média (modelo de mesa). Preferencialmente de inox, devido a alta durabilidade e fácil higienização, podendo ser também de inox com cabo de plástico.

Garfo: Recomendado para crianças a partir de 3 anos. Preferencialmente de inox, Deve ter pontas arredondadas, tamanho infantil ou médio.

Pratos: Polipropileno BPA *free* ou inox. Policarbonato não é permitido. Evitar pratos fundos e pesados como cerâmica, vidro e porcelana.

Canecas: A partir de 1 ano de idade, com supervisão. Preferencialmente de polipropileno BPA *free* ou inox, com alça única lateral ou bilateral. Policarbonato não é permitido. Canecas de vidro, porcelana ou similares não são recomendadas.

Copos com tampa de bico: Permitidos de 6 meses a 1 ano, como transição da mamadeira para o copo aberto. Devem ser de polipropileno BPA *free*, com duas alças laterais e tampa de bico rígido com 3 furos.

Mamadeira com colher dosadora: Pode ser usada até 12 meses de vida em situações específicas, especialmente quando não é possível utilizar o copo. Deve ser feita a transição para o copo o quanto antes. Deve ser BPA *free*.

Mamadeira comum ou “chuquinha”: Pode ser utilizada até que seja possível fazer a transição para uso de copos. Deve ser BPA *free* e com partes desmontáveis para permitir higienização adequada.

ORIENTAÇÕES BÁSICAS 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 alimentos em pequenas quantidades, como uma ou duas colheres de chá, são recomendadas 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 8 a 10 exposições ao mesmo alimento são necessárias para que ele seja plenamente aceito pela criança;

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

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.

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, feito pelos professores, é um excelente recurso para alcançar 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 tópico “Cuidados específicos para equipe atuante na oferta das refeições aos educandos” no próximo capítulo.

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 DE ALUNOS COM TEA/NAE

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 Alimentação Escolar (DAE) 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 estiver 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.

Mamadeiras e demais utensílios enviados de casa por pais ou responsáveis de alunos que possuem diagnóstico de NAE ou TEA devem permanecer na escola.

O envio diário de utensílios na mochila do aluno apresenta risco de contaminação, comprometendo a segurança dos alimentos. Caso seja necessário, a unidade escolar deve avaliar a aquisição de um utensílio para uso exclusivo na escola.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS DA CRECHE

Deve haver um lactário, com pia e bancada exclusivas, para higienização e secagem de mamadeiras, frascos e copos (com tampa de bico).

Se o lactário estiver localizado junto à cozinha, pode-se utilizar uma das cubas e bancadas do local, desde que seja destinada exclusivamente à atividade de higienização de mamadeiras, frascos e copos e desde que identificada com uma placa visível que indica sua restrição à essa atividade.

Caso exista apenas uma cuba disponível, esta poderá ser utilizada provisoriamente para a higienização de mamadeiras, frascos e copos em momento distinto da higienização dos demais utensílios. No entanto, reforçamos a necessidade de ajustes estruturais nesses casos, para que o número de cubas e espaços nas bancadas seja ampliado, garantindo maior segurança.

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

Mamadeiras e copos devem secar em escorredor exclusivo, posicionados com a abertura voltada para baixo, permitindo que a água escorra. O uso de panos para secagem, sejam descartáveis ou não, 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 mau odor, fungos e outros microrganismos associados à umidade.

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

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Todos os utensílios devem ser acondicionados em caixas de plástico fechadas, com superfícies lisas e 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 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 da Alimentação Escolar.

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 outro recipiente, este deve ser identificado com uma etiqueta contendo: nome do produto, marca, lote, validade original, data de abertura da embalagem e nova data de validade conforme o fabricante. A reposição de 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 Validade dos Produtos, disponibilizada pelo DAE, deve ser consultada (confira no capítulo “Consulte outros materiais”).

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

CUIDADOS ESPECÍFICOS NA PRODUÇÃO DE LEITES, FÓRMULAS E REFEIÇÕES SÓLIDAS

O preparo de fórmulas infantis e de leite materno para crianças menores de um ano deve ser realizado em um local exclusivo, denominado Lactário, dentro da Unidade Escolar. Na ausência desse espaço, deve ser feita 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 e etiquetas de fácil visualização.

Caso não seja possível destinar uma bancada exclusivamente para o preparo de leite materno e fórmulas, essas atividades devem ser realizadas, provisoriamente, em períodos diferentes do preparo das refeições sólidas, utilizando bancadas, equipamentos e móveis rigorosamente higienizados, a fim de evitar contaminação cruzada. No entanto, reforçamos a necessidade de ajustes estruturais nesses casos, para que o número de cubas e espaços nas bancadas seja ampliado, garantindo maior segurança.

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 pode ser feita em fogão exclusivo, micro-ondas exclusivo ou fogão compartilhado com o preparo das refeições sólidas. Neste último caso, a fervura deve ser realizada com a panela tampada para evitar qualquer contaminação, e deve ser na 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 durante o cozimento.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Após o preparo, os alimentos devem ser servidos imediatamente; se houver espera, devem ser mantidos protegidos e em temperatura adequada. O intervalo entre o término da cocção e a distribuição não deve ultrapassar 30 minutos. Não é permitido preparar quantidade maior para servir em mais de um período. Todas as sobras de alimentos líquidos ou sólidos devem ser descartadas ao final da distribuição, não podendo ser reutilizadas para outros períodos.

Os preparos de leite materno e fórmulas infantis devem ser finalizados o mais próximo possível do horário de distribuição e oferecidos imediatamente.

É necessário utilizar água potável no preparo de todas as refeições. Especialmente no preparo de bebidas, a água deverá ser além de potável, filtrada.

Quando o lactário for instalado dentro da cozinha destinada ao preparo de refeições sólidas, as fórmulas infantis prontas para consumo 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 das refeições sólidas deve ser monitorada a cada 1 hora de distribuição e registrada na Planilha de Temperatura dos Alimentos na Distribuição (confira no capítulo “Consulte outros materiais”). Alimentos que não atenderem aos parâmetros de tempo e temperatura estabelecidos devem ser descartados.

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.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

CUIDADOS ESPECÍFICOS PARA EQUIPE ATUANTE NA OFERTA DAS REFEIÇÕES AOS EDUCANDOS

As mãos devem ser higienizadas imediatamente antes do início da distribuição. Quando houver necessidade de manipular alimentos (como biscoitos e pães) 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. Não se deve tocar na comida diretamente com as mãos. Essa verificação pode 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 de baixo.

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.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

OUTRAS ORIENTAÇÕES

Nas escolas e creches municipais, é proibido o uso de álcool líquido 70%, conforme o disposto na Lei Municipal nº7.192 de 4 de novembro de 2013.

A limpeza do lactário 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, quando houver atendimento de menores de 1 ano.

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 Alimentação Escolar (DAE) pode ser contatado pelo e-mail alimentacaoescolar@educacao.guarulhos.sp.gov.br ou pelo telefone (11) 2475-7416.

The background is a solid blue color. It is decorated with various geometric shapes and patterns in yellow and dark blue. These include: a large orange circle at the top center; a 4x4 grid of yellow dots at the top right; a blue circle with diagonal stripes at the top right; a yellow cube outline at the top left; a yellow four-pointed star at the top left; a yellow four-pointed star at the top left; a yellow triangle at the top right; a large orange circle at the middle right; a 4x4 grid of yellow dots at the middle left; a blue checkmark outline at the middle left; a blue checkmark outline at the middle right; a yellow triangle at the middle left; a blue circle with diagonal stripes at the bottom left; a yellow cube outline at the bottom left; a yellow four-pointed star at the bottom center; a blue circle with diagonal stripes at the bottom right; and a 4x4 grid of yellow dots at the bottom right.

ANEXOS

ANEXO 1

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS

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

Responsáveis: Manipuladores de alimentos (cozinheiros e auxiliares de cozinha).

Frequência: Imediatamente após o uso.

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.). Utilize escovas com cabo, se necessário;

ANEXO 1

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS

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 panela com água fervente por 5 minutos. A panela deve ser exclusiva para este fim;

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 fechada, sem frestas e com tampa, de uso exclusivo, limpa e seca.

ANEXO 1

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FRASCOS E COPOS

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 minutos;**



11. Secagem;



12. Armazenamento.

ANEXO 2

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 deste Manual e do Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar;

2. Higienização das mãos: Lave as mãos corretamente, conforme POP 32;

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: Ferva a água por 5 minutos. Aguarde aproximadamente 15 minutos, até que a água atinja a temperatura de 70°C;

5. Preparação da fórmula:

- Despeje a quantidade de água previamente fervida, conforme as instruções deste Manual ou conforme o rótulo do fabricante, no recipiente (mamadeira ou copo);
- Preencha a colher medidora fornecida pelo fabricante com o pó e nivele com o auxílio de uma espátula ou do próprio lado da lata para retirar o excesso;

ANEXO 2

PREPARO DE FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO

7. Quantidade de fórmula: Adicione o número de medidas de pó conforme as instruções no rótulo do fabricante, garantindo que a fórmula seja reconstituída corretamente;

8. Mistura da fórmula: Agite bem o recipiente ou mexa bem com uma colher 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 com o auxílio de um termômetro ou no dorso da mão (aproximadamente 40°C) antes de oferecer ao lactente, a fim de evitar queimaduras. Lave as mãos em seguida;

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 deve ser preparada para consumo imediato. Não guarde o produto preparado para uso posterior, pois podem ocorrer alterações de sabor e qualidade, além do risco de contaminação microbiológica.

ANEXO 3

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:

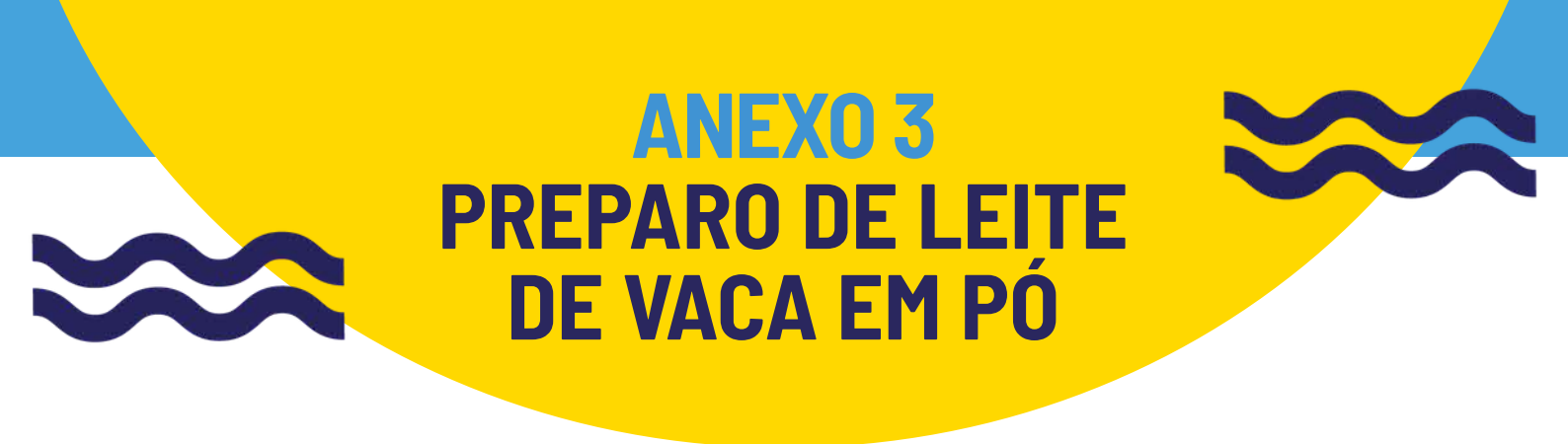
1. Higienização inicial: Realize a higienização adequada da bancada e de todos os utensílios a serem utilizados no preparo do leite de vaca em pó, de acordo com as orientações deste Manual e do Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar;

2. Higienização das mãos: Lave as mãos corretamente, conforme POP 32;

3. Água para preparo: Utilize água filtrada ou previamente fervida por 5 minutos para o preparo do leite. O produto pode ser preparado com água quente ou fria;

4. Diluição do leite em pó: Transfira o leite em pó para o recipiente que será utilizado no preparo e siga a orientação de diluição indicada no rótulo do produto;

5. Mistura da fórmula: Misture bem para que o leite em pó fique completamente dissolvido, sem grumos ou resíduos, para garantir a qualidade do produto final;



ANEXO 3

PREPARO DE LEITE DE VACA EM PÓ

6. Cuidados com a umidade: O produto em pó é sensível à umidade. Mantenha as mãos secas, bem como os utensílios utilizados durante o preparo;

7. Consumo imediato: O leite deve ser preparado para consumo imediato. Não guarde o produto preparado para uso posterior, pois podem ocorrer alterações de sabor e qualidade, além do risco de contaminação microbiológica.

ANEXO 4

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 nutricionista da Secretaria de Educação, seguindo o fluxo de atendimento às crianças com Necessidades Alimentares Especiais para realizar 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 neste Manual sejam adotadas.

ANEXO 5

RESUMO DE CONSISTÊNCIAS POR FAIXA ETÁRIA

Utilize as imagens abaixo como referência apenas de consistência por faixa etária, não como referência de quantidade ou per capita.

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 ou amassados. Não devem ser oferecidas verduras cruas | **Frutas:** sem casca, bem amassadas com o garfo ou raspadas ou bem picadas.

8 a 12 MESES



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

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, e picadas ou cozidas | **Frutas:** com ou sem casca, 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 e picadas ou cozidas | **Frutas:** com ou sem casca, em pedaços médios (mamão, melancia, manga) ou unidades inteiras (banana, maçã, pêra), conforme o *per capita* estabelecido.

ANEXO 6

CORTES E CONSISTÊNCIAS DAS FRUTAS

Utilize as imagens abaixo como referência apenas de consistência por faixa etária, não como referência de quantidade ou per capita.

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

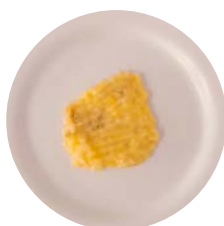


2 a 4 ANOS



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 7

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 da Alimentação Escolar;
- Procedimentos Operacionais Padronizados;
- Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar;
- Planilhas de Controle de Temperatura;
- Modelos de etiquetas;
- Tabela de validade dos produtos;
- Manual de Orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares.

PASSO A PASSO

Todos os materiais relacionados à Alimentação Escolar podem ser encontrados no Portal da Secretaria de Educação: **portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br/siseduc**, seguindo o passo a passo abaixo:

1 - Na tela inicial clique em **Publicações e Documentos**, que fica localizado na barra superior.

2 - Na tela a seguir, preencha as informações conforme o exemplo e clique em **Buscar**.

3 - Todos os documentos disponíveis aparecerão na tela e você poderá acessá-los.

A imagem mostra a interface de busca de documentos no sistema SISEduc. No topo, há uma barra de navegação com links: Agenda, Cemead, Cursos Gratuitos - CEUs, Guia de Ramais, Notícias, Publicações e Documentos (destacado), e Sistemas. Abaixo, o título "Publicações e Documentos" é seguido por dois campos de seleção: "Secretaria/Departamento" com o valor "SESE08 - DPE" e "Tipo de Arquivo" com o valor "Alimentação Escolar". Abaixo desses, há um campo de texto para "Título / Descrição" e um botão "Buscar".

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 4, de 26 de fevereiro de 2026.** Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências.

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.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução Anvisa nº 976, de 5 de junho de 2025.** Dispõe sobre os requisitos sanitários para fórmulas infantis, fórmulas de nutrientes para recém-nascidos de alto risco, alimentos de transição e alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 11 jun. 2025. Seção 1. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/res0043_19_09_2011.html. Acesso em: 19 março 2026.

GUARULHOS (Município). Secretaria de Educação. **Portaria nº 017/2012-SE, de 6 de março de 2012.** Dispõe sobre o acompanhamento dos educandos pelo professor durante a alimentação escolar. *Diário Oficial do Município de Guarulhos*, n. 018/2012-GP, 6 mar. 2012.

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.

BIBLIOGRAFIA

SSÃO PAULO (Estado). Secretaria da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 3 de 03 de julho de 2026**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial do Estado de São Paulo. Volume 136, nº 127. Caderno Executivo, Atos Normativos. p.51-56, 06 jul 2026.

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

