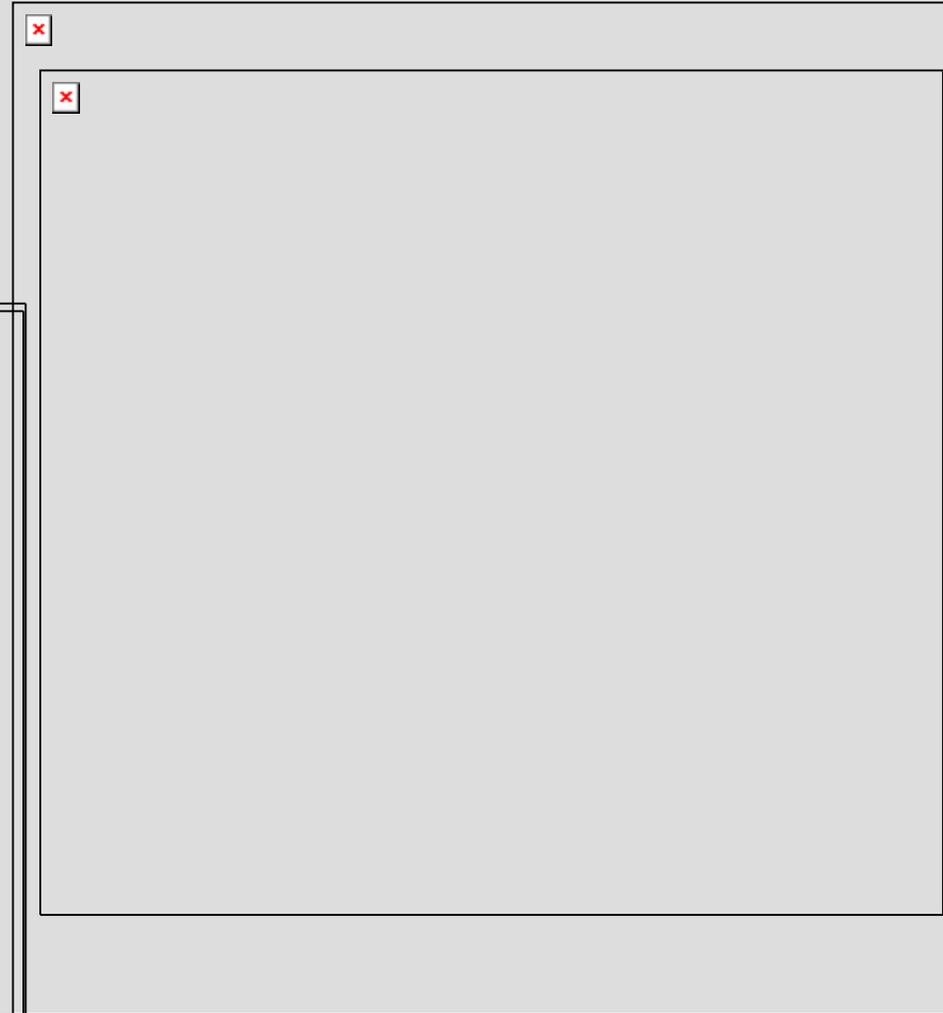
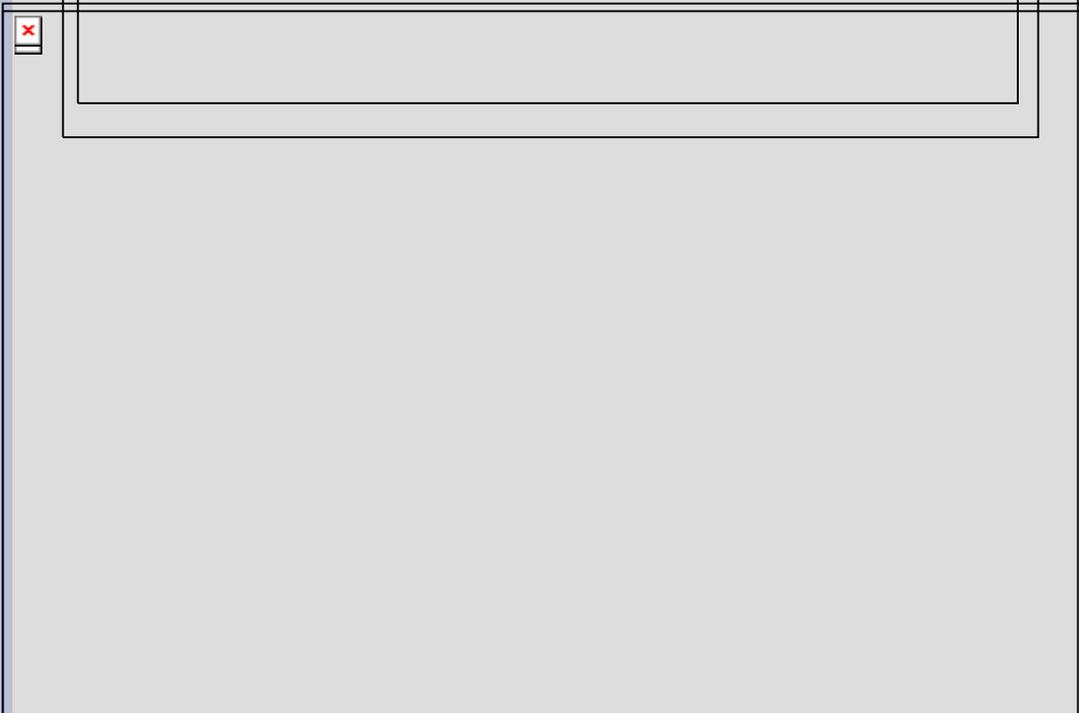


CIDADE DE BENTO GONÇALVES ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

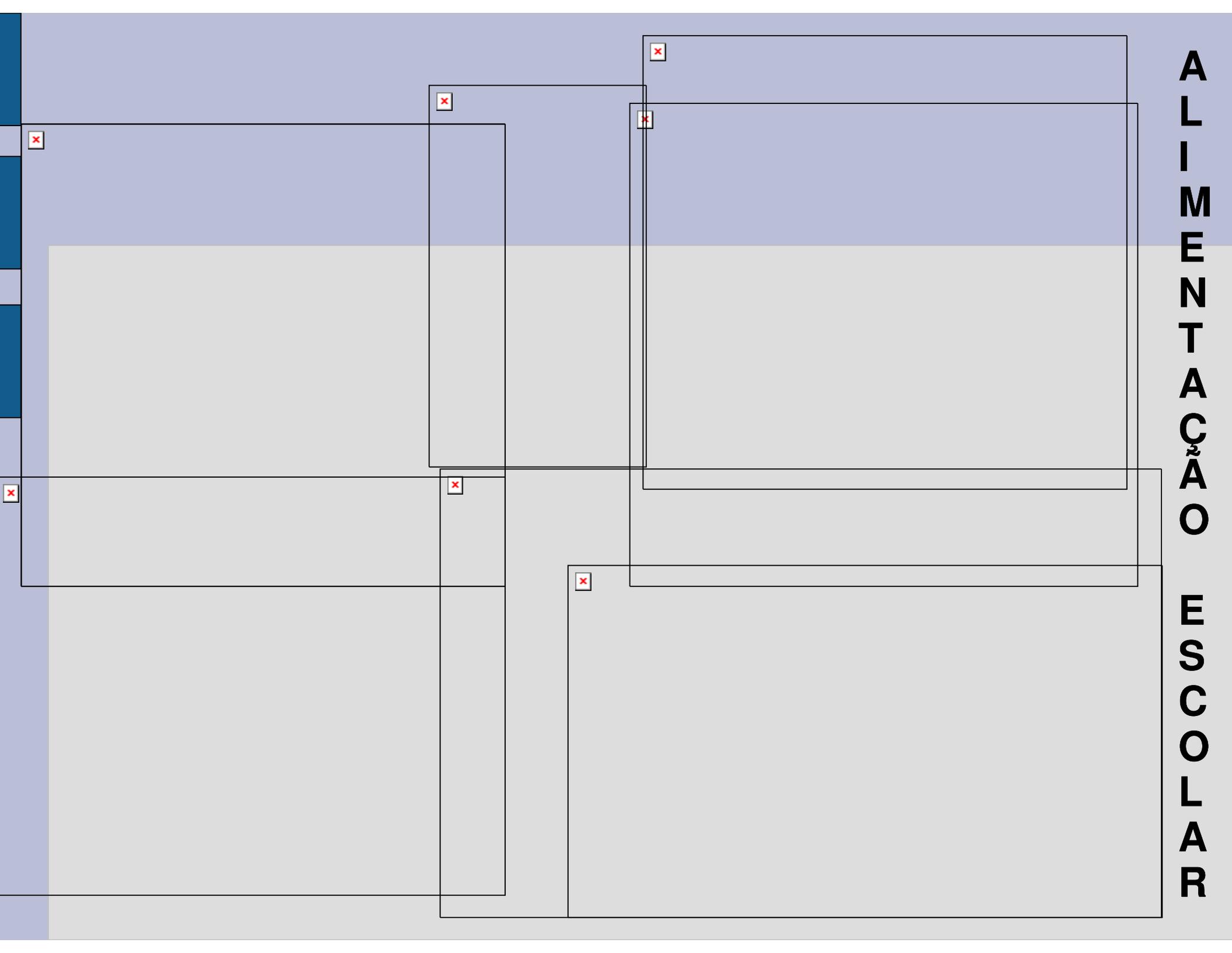


ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**A
L
I
M
E
N
T
A
Ç
Ã
O

E
S
C
O
L
A
R**



SISTEMA DE MONITORAMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Atendimento atual no Município de Bento Gonçalves - RS do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (2010)

•Número de escolas da rede municipal atendidas:

- Educação infantil: 15
 - Ensino Fundamental: 23 – considerando que 3 escolas atendem também a Educação de Jovens e Adultos - EJA
 - Ensino Fundamental e Médio: 1
 - Entidades Filantrópicas: 2
 - Instituto Federal do Rio Grande do Sul – núcleo Bento Gonçalves
- TOTAL: 42 escolas

•Quantidade de alunos atendidos:

- Educação infantil: 1351
 - Ensino Fundamental: 6672 - Educação de Jovens e Adultos: 268
 - Ensino Fundamental e Médio: 135
 - Entidades Filantrópicas: 511
 - Instituto Federal do Rio Grande do Sul – núcleo Bento Gonçalves: 703
- TOTAL: 9640 alunos

Visita do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE – Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS a Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves – ano 2010

• **Objetivo:** Implantação do Sistema de Monitoramento do Programa Nacional de Alimentação Escolar

• **Atividades realizadas:**

1. os nutricionistas do CECANE realizaram uma reunião orientadora juntamente com a coordenadora e nutricionistas do setor de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação e conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação, a fim de deliberar sobre o novo Sistema de Monitoramento do PNAE;
2. visitas a duas escolas da rede municipal, sendo uma de educação infantil e outra de ensino fundamental, com o intuito de observar a rotina relacionada a alimentação dos educandos, como também, o preenchimento do formulário do SIM-PNAE por parte dos nutricionistas do CECANE;
3. encontro com as direções das escolas para elucidar as ações realizadas, quanto aos apontamentos relativos ao cumprimento das determinações legais pertinentes a nutrição (aspectos positivos e aspectos a melhorar)
 - solicitação, as nutricionistas, de preenchimento dos formulários do SIM-PNAE de toda a rede de escolas municipais e filantrópicas atendidas pelo Programa.

ESCOLA

Nome	<input type="text"/>
Tipo	<input type="text"/>
UF	<input type="text"/>
Município	<input type="text"/>
CNPJ	<input type="text"/>
Endereço	<input type="text"/>
Telefone	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>
Localizacao	<input type="text"/>

Ex.: 1234-5678, 9879-7463

Ex.: 1234-5678, 9879-7463

Caracterização da educação

Indígena

Quilombola

Regular

Modalidades de ensino

Creche

Número de alunos matriculados

Número de alunos que consomem a alimentação escolar

obs: referente ao ano corrente

Pré-escola

Número de alunos matriculados

Número de alunos que consomem a alimentação escolar

obs: referente ao ano corrente

Ensino fundamental :

Número de alunos matriculados

Número de alunos que consomem a alimentação escolar

obs: referente ao ano corrente

ESCOLA

Ensino Médio
Número de alunos matriculados

Número de alunos que consomem a alimentação escolar

obs: referente ao ano corrente

EJA
Número de alunos matriculados

Número de alunos que consomem a alimentação escolar

obs: referente ao ano corrente

Dias letivos

Alunos Matriculados

Número de alunos que
consumem a
alimentação escolar

Email da escola

Website da escola

Identificação:

Diretor da Escola

Tipo de gestão Centralizada
 Terceirizada
 Escolarizada

ESCOLA - Gestão Centralizada

- 1 - Responsável pela elaboração do cardápio da alimentação escolar:
- nutricionista RT da EE
 - merendeira
 - direção da escola
 - coordenadora
 - nutricionista da empresa
 - terceirizada
 - Secretaria de Educação/Coordenação da Alimentação Escolar
 - não há cardápio planejado
 - outros:
- 2 - A aquisição dos gêneros alimentícios respeita o cardápio pré-estabelecido?
- sim
 - não
 - não se aplica
- 3 - A EE acompanha a execução do Programa na escola?
- sim
 - não
- 4 - Qual a periodicidade do acompanhamento?
- semanal
 - quinzenal
 - mensal
 - bimestral
 - trimestral
 - semestral
 - anual
- 5 - As ações previstas no Termo de compromisso firmado com o FNDE estão implementadas pela EE?
- sim
 - não
- 6 - A escola recebe doação do PAA?
- sim
 - não

2 - CONSTATAÇÕES JUNTO AO RESPONSÁVEL TÉCNICO

- 1 - Há identificação de escolares com restrições alimentares na escola?
- sim
 - não
2. Se sim, qual?
- dislipidemias
 - doença celíaca
 - diabetes melitus
 - hipertensão arterial
 - outros
 - não há
3. - Há elaboração de cardápios específicos para:
- dislipidemias
 - doença celíaca
 - diabetes melitus
 - hipertensão arterial
 - outros
 - não há
- 4- Na elaboração dos cardápios estão sendo respeitados os hábitos alimentares da localidade/região?
- sim
 - não
 - não se aplica

SIM-PNAE

Sistema de Monitoramento para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Aquisição de gêneros

(esse formulário deverá ser preenchido apenas por municípios que possuam a gestão centralizada e ou terceirizada)

1 - É feita especificação técnica no momento da compra dos gêneros alimentícios?

Sim

Não

2 - A compra da agricultura familiar corresponde a qual faixa de porcentagens do total do recurso recebido

até 30%

31% a 50%

acima de 50 %

não há compra da agricultura familiar

3 - Em relação a aquisição de produtos da agricultura familiar, essa é feita de agricultores familiares do:

município

estado

região

de outras regiões

não é feita

4 - Qual o motivo quando a compra não é feita da agricultura familiar

impossibilidade de emissão de nota fiscal

inviabilidade de fornecimento regular

condições higiênico sanitárias insatisfatórias

Outros

não se aplica

5. No processo licitatório, o fornecedor:

apresenta amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido

não apresenta amostra relacionada ao controle de qualidade

6. Os fornecedores de alimentos perecíveis:

são aprovados após visitas técnicas e/ ou análises microbiológicas e físico-química

não recebem visitas técnicas.

Cadastro de alimento - aquisição de gênero

Gênero Alimentícios

- Frequência de compra:
- Diário
 - Semanal
 - Quinzenal
 - Mensal
 - Bimestral
 - Trimestral
 - Semestral
 - Anual

- Frequência de entrega:
- Diário
 - Semanal
 - Quinzenal
 - Mensal
 - Bimestral
 - Trimestral
 - Semestral
 - Anual

- Modalidade da compra:
- Dispensa de licitação
 - Convite
 - Tomada de preço
 - Concorrência
 - Pregão presencial
 - Pregão eletrônico
 - Compra direta da agricultura familiar

- Local de entrega:
- Depósito Central
 - Cozinha Central
 - Escola
 - Outro Local

Cozinha Central

BLOCO A: EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES DA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS

1. O tipo de água recebida/consumida pela cozinha é de:
- rede pública
 - poço artesiano
 - cacimba/cisterna/poço
 - fonte/rio/igarapé/riacho/córrego
 - carro pipa
2. A área externa da cozinha **não** apresenta:
- objetos em desuso
 - animais
 - insetos
 - roedores
 - lixo
3. O piso da cozinha é:
- lavável
 - nivelado
 - de fácil limpeza
 - inclinado para o ralo
 - não lavável (de chão batido, de terra ou não existe piso)
4. No piso, o(s) ralo(s) ou canaleta(s):
- possui(em) sistema de fechamento ou tela que impeça a entrada de roedores e insetos
 - não possui(em) nenhuma proteção que impeça a entrada de roedores e insetos
 - não tem ralos ou canaletas
5. As paredes da cozinha central **não** apresentam:
- bolor
 - umidade / infiltração
 - descascamento
 - rachaduras

6. Os forros/tetos não apresentam:

- infiltração
- goteiras
- umidade / infiltração
- bolor
- abertura que possibilite a entrada de insetos e/ou roedores

7. A cozinha possui:

- janelas e portas com telas de proteção
- janelas e portas sem telas de proteção
- apenas as janelas com telas de proteção
- apenas as portas com telas de proteção
- não possui janelas

8. Os alimentos não perecíveis (exemplo: arroz, feijão, farinhas, biscoito, bolacha, óleo e outros) são armazenados no(a):

- cozinha ou depósito junto à cozinha
- depósito distante da cozinha
- outro local

Qual?

9. O local de armazenamento dos não perecíveis é:

- iluminado
- ventilado
- fechado
- aberto
- livre de objetos em desuso

10. Os alimentos não perecíveis são armazenados em:

- prateleiras ou estantes ou estrados
- caixas no chão
- mesas/cadeiras
- diretamente no chão
- armário fechado sem ventilação

11. Local onde a alimentação escolar é distribuída e consumida.

- refeições servidas e consumidas na sala de aula
- refeições servidas em refeitório exclusivo com mesas e cadeiras ou bancos
- refeições servidas no pátio de recreio e consumidas em mesas ou balcão com cadeiras
- os escolares comem de pé com o prato na mão
- os escolares comem em pé, com o prato no balcão

12. Os alimentos perecíveis são armazenados em:

- geladeira doméstica ou câmaras para refrigerados ou freezer doméstico ou câmaras para congelados
- temperatura ambiente

13. Os materiais de limpeza são armazenados:

- em local separado dos alimentos
- em local junto aos alimentos
- parte em local separado dos alimentos e parte junto aos alimentos

14. Com que frequência a caixa/reservatório d'água é limpa(o)

- a cada 6 meses
- entre 7 e 12 meses
- acima de 12 meses (1 vez ao ano)
- não é realizada
- não tem reservatório

14a. A operação de higienização do reservatório de água:

- é registrado
- não é registrado

14b. A operação de higienização do reservatório de água é realizada por:

- funcionário da ou escola
- empresa contratada

BLOCO B: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

15. Os equipamentos / utensílios existentes na cozinha são:
obs: Inserir a quantidade de cada equipamento

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| <input type="text"/> | Fogão industrial |
| <input type="text"/> | Fogão doméstico |
| <input type="text"/> | Fogão a lenha |
| <input type="text"/> | Geladeira doméstica |
| <input type="text"/> | Geladeira doméstica com congelador |
| <input type="text"/> | Forno |
| <input type="text"/> | Freezer |
| <input type="text"/> | Filtro para água |
| <input type="text"/> | Liquidificador |
| <input type="text"/> | Balança |
| <input type="text"/> | Câmara para refrigerados |
| <input type="text"/> | Câmara para congelados |

BLOCO B: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

<input type="checkbox"/>	Balcão térmico
<input type="checkbox"/>	Batedeira
<input type="checkbox"/>	Esterilizador de mamadeiras
<input type="checkbox"/>	Exaustor
<input type="checkbox"/>	Forno de micro-ondas
<input type="checkbox"/>	Termômetro
<input type="checkbox"/>	Coifa
<input type="checkbox"/>	Espremedor de fruta
<input type="checkbox"/>	Balança plataforma
<input type="checkbox"/>	Panela
<input type="checkbox"/>	Panela de pressão
<input type="checkbox"/>	Caneco
<input type="checkbox"/>	Copo
<input type="checkbox"/>	Prato
<input type="checkbox"/>	Colher
<input type="checkbox"/>	Garfo
<input type="checkbox"/>	Outro. Qual?
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Outro. Qual?
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Outro. Qual?
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Outro. Qual?
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Outro. Qual?
<input type="checkbox"/>	

16.É feita a manutenção dos equipamentos existentes?

Sim

Não

BLOCO C: MANIPULADORES

17. A alimentação escolar é preparada pela(o):

- merendeira
- professor
- diretor
- pais de alunos
- alunos
- outro funcionário

18. Os cabelos dos manipuladores de alimentos são protegidos por:

- touca descartável ou rede
- apenas Boné
- apenas Lenço
- apenas preso
- não protegidos

19. Todos os funcionários apresentam-se com:

- uniformes em bom estado de conservação (limpos, sem furos e rasgos) e com sapato fechado
- uniformes em bom estado de conservação (limpos, sem furos e rasgos) e sem sapato fechado
- uniformes apresentando sujidades e/ou furos e rasgos) e com sapato fechado
- uniformes apresentando sujidades e/ou furos e rasgos) e sem sapato fechado
- sem uniformes

20. Os manipuladores apresentam-se sem o uso de:

- adornos (brincos, anéis, pulseiras, colares)
- esmalte ou base nas unhas

Listagem de Manipuladores

BLOCO D: PROCESSOS E PROCEDIMENTOS

25. Os manipuladores lavam as mãos:

- antes de iniciar o trabalho
- toda vez que muda de atividade
- após usar o banheiro
- após mexer no lixo
- em outra situação

Qual?

- não lava as mãos

26. Para a lavagem das mãos é utilizado:

- Água parada
- Água corrente

27. As mãos são higienizadas com:

- Água e sabão
- Água, sabão e álcool
- Água e sabonete bactericida
- Água, sabonete bactericida e álcool
- Água, sabão, outro produto.

Qual?

BLOCO D: PROCESSOS E PROCEDIMENTOS

28. Quais os itens verificados na entrega dos alimentos na cozinha central?

- temperatura
- prazo de validade
- embalagens
- não é verificado nenhum item

29. Os alimentos preparados são protegidos por:

- pano de prato limpo
- filme plástico ou papel próprio para alimentos ou recipientes fechados
- não são protegidos

30. As sobras de alimentos preparados são:

- guardadas em cima do fogão
- guardadas na geladeira com proteção
- guardadas na geladeira sem proteção
- guardadas dentro do forno
- guardadas em cima de um balcão/mesa de apoio
- guardadas debaixo da pia
- jogadas fora
- dadas para animais
- doadas para outras pessoas
- guardados em outro local.

Qual?

- não há sobras de alimentos preparados

31. Os utensílios utilizados na manipulação de alimentos crus e cozidos:

- são lavados entre a manipulação dos alimentos crus e cozidos
- são lavados e desinfetados entre a manipulação nos alimentos crus e cozidos
- não são lavados entre a manipulação dos alimentos crus e cozidos

32. Quanto tempo os alimentos preparados demoram para ir aos recipientes de transporte:

- imediatamente
- até meia hora depois de prontos
- até uma hora depois de prontos
- mais de uma hora depois de prontos

33. Onde os alimentos cozidos e prontos aguardam para serem transportados:

- no recipiente específico para transporte (exemplo: "hot-box") ou banho-maria ou balcão térmico ou geladeira
- nas panelas em temperatura ambiente
- outros utensílios em temperatura ambiente

34. Em que recipiente os alimentos são transportados da cozinha central para as escolas?

- na própria panela
- em recipientes específicos para transporte (exemplo: "hot-box")
- caixa de isopor
- tambores
- caixa plástica

35. Os alimentos cozidos são servidos:

- até duas horas depois de prontos
- mais de duas horas depois de prontos

BLOCO D: PROCESSOS E PROCEDIMENTOS

36. Enquanto os alimentos cozidos e prontos aguardam para serem servidos eles ficam:
- no banho-maria ou balcão térmico ou geladeira
 - Em temperatura ambiente
37. Para lavagem das frutas e hortaliças é utilizado:
- água parada
 - água corrente
 - água corrente e cloro
 - água corrente e outro produto. Qual?
 - não são lavadas
38. Ao preparar carne bovina, frango, peixe ou outra carne que faça parte do hábito alimentar dos alunos, estas são servidas:
- mal passada / cozida
 - bem passada / cozida
39. No preparo de ovos fritos ou cozidos, estes são servidos:
- com a clara e a gema duras
 - com a clara dura e a gema mole
 - com a clara e a gema moles
 - não se aplica
40. Quais alimentos são preparados com ovos crus:
- maionese
 - creme
 - doces diversos
 - tortas
 - mousse
 - não são preparados alimentos com ovos crus
41. O descongelamento dos alimentos é feito:
- em água corrente
 - em água parada
 - em geladeira
 - em forno microondas
 - em temperatura ambiente
 - diretamente na panela em temperatura quente para o preparo final
 - não se utiliza alimentos congelados

BLOCO E: HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

42. As mesas ou bancadas de trabalho da cozinha são lavadas:
- diariamente
 - semanalmente
 - quinzenalmente
 - mensalmente
 - não são lavadas
43. Para lavagem das mesas ou bancadas de trabalho da cozinha central é utilizado:
- água
 - água e sabão
 - água, sabão e cloro
 - água, sabão, cloro e/ou álcool 70%, quaternário de amônio, clorhexidina
 - outro produto
- Qual?

BLOCO E: HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

44. O piso da cozinha central é lavado: diariamente
 semanalmente
 quinzenalmente
 mensalmente
45. Para lavagem do piso é utilizado: água
 água e sabão
 água, sabão e cloro
 água, sabão e outro produto
Qual?
 outro produto
Qual?
46. O lixo é colocado: em recipiente próprio para lixo com saco plástico e com tampa sem contato manual
 em recipiente próprio para lixo com saco plástico e com tampa com contato manual
 em recipiente próprio para lixo com saco plástico e sem tampa
 em recipiente próprio para lixo sem saco plástico e com tampa sem contato manual
 em recipiente próprio para lixo sem saco plástico e com tampa com contato manual
 em recipiente próprio para lixo sem saco plástico e sem tampa
 apenas em saco plástico
 outros
47. O recipiente onde é colocado o lixo é: lavado com água
 lavado com água e sabão
 lavado com água e sabão e desinfetado
 não é feita a limpeza
48. A limpeza do recipiente onde é colocado o lixo é feita: diariamente
 semanalmente
 quinzenalmente
49. O controle de pragas é realizado por funcionários: de um serviço especializado
 do cozinha central
 não é realizado
50. O controle de pragas é realizado: abaixo de 6 meses
 de 6 em 6 meses
 uma vez ao ano
51. Responsabilidade pela solicitação do controle de pragas: cozinha central
 entidade executora

BLOCO F: TESTE DE ACEITABILIDADE

52. Há aplicação do teste de aceitabilidade?
- sim
 - não
53. Quem planeja e coordena a aplicação do teste de aceitabilidade?
- nutricionista RT da EE
 - merendeira
 - professor
 - diretor da escola
 - Coordenador da Alimentação Escolar
 - Outros
54. Quem aplica?
- nutricionista RT da EE
 - merendeira
 - professor
 - diretor da escola
 - Coordenador da Alimentação Escolar
 - Outros
55. Em quais situações é aplicado?
- alterações no preparo dos alimentos
 - avaliação da aceitação dos cardápios praticados
 - avaliação da aceitação dos novos cardápios
 - introdução de alimento novo.
56. Qual a frequência
- mensal
 - bimestral
 - trimestral
 - semestral
 - anual
 - não há frequência estabelecida
57. Qual o número de escolares que participam dos testes de aceitabilidade?
- 100
 - mais de 100
 - todas os escolares
 - escolares
(número exato de escolares)
58. Para aplicação do teste de aceitabilidade é(são) utilizado(s) o(s) método(s):
- escala hedônica
 - resto-ingestão
 - cartelas lúdicas
 - escala hedônica e resto-ingestão
 - escala hedônica e cartelas lúdicas
 - cartelas lúdicas e resto-ingestão
 - outros
 - não se aplica
59. O teste de aceitabilidade atende os índices de 85%(escala hedônica) ou 90% (resto-ingestão)?
- sim
 - não

Depósito Central

BLOCO A: EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES DA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS

1. A área externa do depósito não apresenta:
- objetos em desuso
 - animais
 - insetos
 - roedores
 - lixo
2. O piso do depósito é:
- lavável
 - nivelado
 - de fácil limpeza
 - inclinado para o ralo
 - não lavável (de chão batido, de terra ou não existe piso)
3. No piso, o(s) ralo(s) ou canaleta(s):
- possui(em) sistema de fechamento ou tela que impeça a entrada de roedores e insetos
 - não possui(em) nenhuma proteção que impeça a entrada de roedores e insetos
 - não há ralos ou canaletas
4. As paredes do depósito não apresentam:
- bolor
 - umidade / infiltração
 - descascamento
 - rachaduras
5. Os forros/tetos não apresentam:
- infiltração
 - goteiras
 - umidade / infiltração
 - bolor
 - abertura que possibilite a entrada de insetos e/ou roedores
6. O depósito possui:
- janelas e portas com telas de proteção
 - janelas e portas sem telas de proteção
 - apenas as janelas com telas de proteção
 - apenas as portas com telas de proteção
 - não possui janelas

Depósito Central

BLOCO B: ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

7. O local de armazenamento dos não perecíveis é:
- iluminado
 - ventilado
 - fechado
 - aberto
 - Livre de objetos em desuso
8. Os alimentos não perecíveis são armazenados em:
- prateleiras ou estantes ou estrados
 - caixas no chão
 - mesas/cadeiras
 - diretamente no chão
 - armários fechados sem ventilação
9. Os alimentos não perecíveis ficam dispostos no armazenamento:
- com espaço para circulação de ar
 - afastado do piso
 - utiliza-se o sistema PVPS: o primeiro que vence é o primeiro que sai
 - livre de sujeira, sucatas e embalagens grosseiras (madeira, papelão)
 - encostados na parede
 - nenhuma das alternativas
10. Os alimentos perecíveis são armazenados em:
- geladeira doméstica ou câmaras para refrigerados ou freezer doméstico ou câmaras para congelados
 - temperatura ambiente
 - não há estoque de perecíveis

BLOCO C: ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA

11. Os materiais de limpeza são armazenados:
- em local separado dos alimentos
 - em local junto aos alimentos
 - parte em local separado dos alimentos e parte junto aos alimentos

BLOCO D: HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

12. As mesas ou bancadas de trabalho do depósito são lavadas:
- semanalmente
 - quinzenalmente
 - mensalmente
 - não são lavadas
 - não existem mesas ou bancadas
13. Para lavagem das mesas ou bancadas de trabalho do depósito é utilizado:
- água
 - água e sabão
 - água, sabão e cloro
 - água, sabão, cloro e/ou álcool 70%, quaternário de amônio, clorhexidina
 - água, sabão e outro produto
- Qual?
-
- outro produto
- Qual?
-
14. O piso do depósito é lavado:
- diariamente
 - semanalmente
 - quinzenalmente
 - mensalmente
 - não se aplica
15. Para lavagem do piso é utilizado:
- água
 - água e sabão
 - água, sabão e cloro
 - água, sabão e outro produto
- Qual?
-
- outro produto
- Qual?
-

BLOCO E: CONTROLE DE PRAGAS (INSETOS E ROEDORES)

16. O controle de pragas é realizado por funcionários:
- de um serviço especializado
 - do depósito central
 - não é realizado
17. O controle de pragas é realizado:
- abaixo de 6 meses
 - de 6 em 6 meses
 - uma vez ao ano
18. Responsabilidade pela solicitação do controle de pragas:
- depósito central
 - entidade executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO
EJA E ENTIDADES FILANTRÓPICAS
Cardápios - 2010

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Salada de alface/tomate	Torta de bolacha	Cachorro quente (pão com molho de salsicha)	Flocos de cereais	Salada batata/cenoura com salsa picada
Massa com molho e sardinha	Bebida láctea de morango	Suco de laranja	Leite	Risoto com frango desfiado
Suco de pêsego			Maçã	Suco de uva
VCT: 454,65 Cal	VCT: 429,22 Cal	VCT: 333,85 Cal	VCT: 668,65 Cal	VCT: 405,21 Cal