

MODALIDADE: CRECHE INTEGRAL								
SEMANA								
	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	REFERÊNCIA PARA AVALIAÇÃO	ADEQUADO (SIM/ NÃO)
ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	Presença de frutas <i>in natura</i>						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados						*	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras						Mínimo 5 dias/semana	
	Presença de alimentos dos grupos dos feijões						*	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e frangos						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos fonte de vitamina A**						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos regionais						*	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante***						Máx. 7x/semana	
ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROIBIDOS, AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE****							*	

Referência: Resolução FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020

- * Alimentos sem frequência estabelecida, mas que são importantes avaliar a presença para verificação da diversidade dos cardápios, oferta de nutrientes importantes e alimentos proibidos;
- ** Encontrada em fontes de origem animal e vegetal, como frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas (ovos, fígado bovino, cenoura, abóbora, mamão, manga, couve, chicória; *** Vale lembrar que, para esta modalidade (creche), esses alimentos devem ser preparados, preferencialmente, de forma caseira e sem adição de açúcar;
- **** Ex.: Biscoito Creme Cracker e tipo rosquinha; Sardinha; Bolo com cobertura ou recheio; Suco concentrado; Alimentos em pó ou para reconstituição; Cereais com aditivos ou adoçados; entre outros.

MODALIDADE: CRECHE PARCIAL								
SEMANA								
	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	REFERÊNCIA PARA AVALIAÇÃO	ADEQUADO (SIM/ NÃO)
ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	Presença de frutas <i>in natura</i>						Mínimo 2 dias/semana	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados						*	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos dos grupos dos feijões						*	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e frangos						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos fonte de vitamina A**						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos regionais						*	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante***						Máx. 3x/semana	
ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROIBIDOS, AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE****							*	

Referência: Resolução FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020

* Alimentos sem frequência estabelecida, mas que são importantes avaliar a presença para verificação da diversidade dos cardápios, oferta de nutrientes importantes e alimentos proibidos;

** Encontrada em fontes de origem animal e vegetal, como frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas (ovos, fígado bovino, cenoura, abóbora, mamão, manga, couve, chicória; *** Vale lembrar que, para esta modalidade (creche), esses alimentos devem ser preparados, preferencialmente, de forma caseira e sem adição de açúcar;

**** Ex.: Biscoito Creme Cracker e tipo rosquinha; Sardinha; Bolo com cobertura ou recheio; Suco concentrado; Alimentos em pó ou para reconstituição; Cereais com aditivos ou adoçados; entre outros.

MODALIDADE: [] PRÉ – ESCOLA [] ENSINO FUNDAMENTAL I OU II [] ENSINO MÉDIO [] EJA								
INTEGRAL								
SEMANA								
	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	REFERÊNCIA PARA AVALIAÇÃO	ADEQUADO (SIM/ NÃO)
ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	Presença de frutas <i>in natura</i>						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados						*	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras						Mínimo 5 dias/semana	
	Presença de alimentos dos grupos dos feijões						*	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e frangos						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos fonte de vitamina A**						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos regionais						*	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Biscoito, bolacha, pão ou bolo						Máx. 7x/semana (3 REFEIÇÕES DIA)	
	ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROIBIDOS, AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE***						*	

Referência: Resolução FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020

- * Alimentos sem frequência estabelecida, mas que são importantes avaliar a presença para verificação da diversidade dos cardápios, oferta de nutrientes importantes e alimentos proibidos;
- ** Encontrada em fontes de origem animal e vegetal, como frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas (ovos, fígado bovino, cenoura, abóbora, mamão, manga, couve, chicória; *** Ex.: Biscoito Creme Cracker e tipo rosquinha; Sardinha; Bolo com cobertura ou recheio; Suco concentrado; Alimentos em pó ou para reconstituição; Cereais com aditivos ou adoçados; entre outros.

MODALIDADE: [] PRÉ – ESCOLA [] ENSINO FUNDAMENTAL I OU II [] ENSINO MÉDIO [] EJA								
PARCIAL								
SEMANA								
	COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	REFERÊNCIA PARA AVALIAÇÃO	ADEQUADO (SIM/ NÃO)
ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	Presença de frutas <i>in natura</i>						Mínimo 2 dias/semana	
	Presença de alimentos do grupo de leite e derivados						*	
	Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos dos grupos dos feijões						*	
	Presença de alimentos do grupo de carnes e frangos						Mínimo 4 dias/semana	
	Presença de alimentos fonte de vitamina A**						Mínimo 3 dias/semana	
	Presença de alimentos regionais						*	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Biscoito, bolacha, pão ou bolo						Máx. 2x/semana (1 refeição dia) Máx. 3x/semana (2 refeições dia)	
ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROIBIDOS, AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE***							*	

Referência: Resolução FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020

- * Alimentos sem frequência estabelecida, mas que são importantes avaliar a presença para verificação da diversidade dos cardápios, oferta de nutrientes importantes e alimentos proibidos;
- ** Encontrada em fontes de origem animal e vegetal, como frutas amarelo-laranjadas, vegetais folhosos verdes, vegetais amarelos e algumas frutas oleaginosas (ovos, fígado bovino, cenoura, abóbora, mamão, manga, couve, chicória; *** Ex.: Biscoito Creme Cracker e tipo rosquinha; Sardinha; Bolo com cobertura ou recheio; Suco concentrado; Alimentos em pó ou para reconstituição; Cereais com aditivos ou adoçados; entre outros.