

ANEXO I – A

CARDÁPIO MÍNIMO

1. ORIENTAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DE LANCHES

O serviço de cantina/lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da vencedora e deverá ser diária.

Os lanches deverão ser preparados diariamente, com adequada observação a procedência e validade dos gêneros alimentícios utilizados no preparo destes.

Alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso e dentro do prazo de validade.

De acordo com o programa cantina saudável e em consonância com o manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e a nota técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, deverá ser vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- Pipocas industrializadas;
- Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

E será proibido:

- Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

Devido aos inúmeros malefícios causados à saúde, tais como aumento do risco de desenvolvimento de obesidade, hipertensão e câncer, não foram incluídas preparações a base de alimentos embutidos, tais como salsicha, presunto, mortadela e linguiça.

Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação, oferecendo opções de lanches na versão integral (pastel integral, sanduíches preparados com pão integral), leite desnatado e adoçante para atender aos usuários.

2. DA DISPONIBILIDADE DOS ITENS

Os itens deverão ser disponibilizados com a frequência mínima em dias informada na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	FREQUÊNCIA SEMANAL*
1	Tapioca, recheada, em pelo menos 5 variedades (frango, carne de sol desfiada, ovo frito na manteiga, coco e manteiga).	5
2	Sanduíche de queijo, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo.	5
3	Sanduíche natural, frio, integral, preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, tomate seco, etc., em unidades de pelo menos 150 gramas.	5
4	Hambúrguer simples (pão, queijo, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.	5
5	Pão de forma, integral ou francês com manteiga ou ovo frito.	5
6	Salgado assado de forno, recheado, em pelo menos 3 variedades (frango, carne bovina ou queijo), tais como folheados, quiches, croissants, joelho, pizza, pão de queijo, pastel e empada.	5
7	Vitamina de fruta.	5
8	Salada de fruta.	5
9	Suco in natura ou, a base de polpa de fruta, em pelo menos 5 (cinco) variedades de fruta, em copo de 300 (trezentos) mililitros.	5
10	Água mineral em copo de 200 (duzentos) mililitros.	5
11	Cafezinho simples, em copo de 50 (cinquenta) mililitros.	5
12	Café com leite (integral ou desnatado) quente, em copo de 200 (duzentos) mililitros.	5

*Quando houver sábados letivos, a cantina/lanchonete deverá funcionar em horário que possa atender a demanda que a comunidade escolar necessitar.

Ana Paula Correia Ferreira
Nutricionista – IFPB Campus Cajazeiras