

ANEXO SEI Nº 0011637248/2022 - SED.UAD.ASU

MANUAL DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR - BERÇÁRIOS E MATERNAL

Quadro explicativo sobre a alimentação ofertada para as crianças do Berçário 1.

IDADE	ALIMENTAÇÃO OFERTADA	PONTOS IMPORTANTES
Até 5 meses e 29 dias	Leite materno ou fórmula infantil de partida	<ul style="list-style-type: none"> Não são ofertados outros alimentos nesta idade (sucos, chás, papas de frutas ou papas salgadas) Não é adicionado nenhum alimento ao leite (farinhas, açúcar, etc.) O leite é ofertado em copo ou colher.
6 meses	<ul style="list-style-type: none"> Leite materno ou fórmula infantil de seguimento. Inicia-se a oferta da alimentação complementar (2 refeições de frutas e 1 refeição salgada no almoço). Consistência de purê (bem amassado) 	<ul style="list-style-type: none"> Não é adicionado nenhum alimento ao leite (farinhas, açúcar, etc.) O leite é ofertado em copo ou colher. A alimentação complementar é ofertada aos poucos, conforme aceitabilidade da criança. As refeições doces e salgadas são servidas em consistência de purê (bem amassadas). Amassadas com o garfo.
7 meses	<p>Inicia-se a oferta da refeição salgada no jantar</p> <ul style="list-style-type: none"> Consistência de purê (bem amassado) 	<ul style="list-style-type: none"> As refeições doces e salgadas são servidas em consistência de purê (bem amassadas). Amassadas com o garfo.
8 meses	<ul style="list-style-type: none"> Consistência: alimentos amassados 	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos começam a ser menos amassados, conforme aceitabilidade da criança
9 a 11 meses	<ul style="list-style-type: none"> Consistência: alimentos cortados ou levemente amassados 	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos são ofertados cortados ou levemente amassados

12 a 24 meses	- Consistência: alimentos cortados em pedaços	• Os alimentos são ofertados cortados (consistência igual ao do adulto)
---------------	---	---

- Composição do Lanche da manhã e da tarde: É ofertado uma porção de frutas diferente em cada refeição. (nenhuma fruta é contra indicada)
- No almoço e jantar, é ofertado a papa salgada composta de:
 - 1 porção de carnes (frango, bovina, suína e peixes) e ovos,
 - 1 porção de leguminosas (feijão, lentilha, ervilha e grão de bico),
 - 1 porção de cereais (arroz) ou tubérculos (batata, aipim, inhame, fubá, etc.),
 - 1 porção de verduras e legumes
- A refeição salgada, apesar de ter esse nome, é produzida com mínima quantidade de sal e não utilizamos temperos prontos e industrializados, apenas temperos naturais (salsinha, cebolinha, orégano, etc.). Todos os alimentos são amassados com o garfo. Não se deve utilizar o liquidificador.
- Não são ofertados até os 3 anos e 11 meses de idade:
 - Açúcar e alimentos que contenham açúcar,
 - Chás, Mel e Melados,
 - Alimentos industrializados (biscoitos, pães, bolos, iogurtes, petit suisse, gelatina, etc), com exceção da fórmula infantil.

0 A 5 MESES E 29 DIAS

A oferta do leite materno deve ser incentivada por todos os funcionários do CEI, além disso, é importante incentivar a participação no Programa Mama Nenê.

ALIMENTAÇÃO: LEITE MATERNO ou FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA

Nos casos em que a criança foi desmamada precocemente, devem-se utilizar fórmulas lácteas. Para as crianças menores de 6 meses desmamadas, nos CEIs, será ofertada a fórmula infantil de partida.

Não deve ser realizado a oferta de outros alimentos (sólidos e líquidos) antes dos 6 meses.

ÁGUA:

A água deve ser ofertada diariamente entre as refeições, para as crianças que estão recebendo a fórmula infantil. A água deve ser previamente fervida.

Quantidade: 10 a 20 ml por vez. 5 vezes ao dia.

A necessidade de água pode estar aumentada em caso de febre, estado gripal, ar condicionado, verão, diarreia, etc.

Já as crianças que estão recebendo somente o leite materno a oferta de água não é necessária.

UTENSÍLIOS:

Copo infantil sem válvula e com bico rígido (o copo não deve fazer com que a criança faça movimento de sucção). Pode ser utilizado também o copo de vidro, copo descartável de isopor ou colher para a oferta do leite ou água. Não é permitida a utilização da mamadeira ou chuquinha.

QUANTIDADE E HORÁRIO:

A quantidade média de leite ofertada deve ser realizada com base na tabela abaixo (tabela 1), porém a criança é quem vai demonstrar a quantidade que deve ser consumida. Desta maneira, a educadora deve ofertar o leite até a criança mostrar-se satisfeita. É importante respeitar a criança quando ela estiver saciada, não forçando

consumir as sobras se houver.

No caso do leite materno, para evitar o desperdício de leite materno, recomendamos ofertar a metade da porção (100ml a 120ml) e se a criança solicitar, ofertar a outra metade da porção.

Já a fórmula infantil deve ser preparado conforme a quantidade indicada na lata.

É importante que o leite seja ofertado quando a criança apresentar os primeiros sinais de fome. Sendo assim, os horários de oferta não devem ser rígidos. A oferta de leite no período integral deve ser realizada 5 vezes ao dia e no período parcial 2 vezes ao dia, conforme cardápio.

Tabela 1: Consumo médio de leite por refeição conforme faixa etária

IDADE	VOLUME POR REFEIÇÃO
Do nascimento a 30 dias	60 – 120 ml
30 a 60 dias	120 – 150 ml
2 a 3 meses	150 – 180 ml
3 a 4 meses	180 – 200 ml
> 4 meses	180 – 200 ml

6 MESES À 11 MESES E 29 DIAS

ALIMENTAÇÃO: LEITE MATERNO ou FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO E INTRODUÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES, CEREAIS, LEGUMINOSAS E CARNES

A oferta do leite materno deve ser incentivada por todos os funcionários do CEI, bem como a participação no Programa Mama Nenê.

Nos casos em que a criança foi desmamada precocemente, deve-se utilizar fórmulas lácteas. Para as crianças de 6 a 11 meses desmamadas, será ofertada a fórmula infantil de seguimento.

Nesta idade, inicia-se a introdução de alimentos, com objetivo de complementar o leite e habituar a criança aos novos alimentos, conhecendo novos sabores, aromas e texturas.

ÁGUA:

A água deve ser ofertada diariamente entre as refeições, para todas as crianças em uso de leite materno ou não. A água deve ser previamente fervida.

Quantidade: 10 a 20 ml por vez. 5 vezes ao dia.

A necessidade de água pode estar aumentada em caso de febre, estado gripal, ar condicionado, verão, diarreia, etc.

UTENSÍLIOS:

Para oferta do leite e água, utilizar o copo infantil sem válvula e com bico rígido (o copo não deve fazer com que a criança faça movimento de sucção). Deve haver um copo exclusivo para uso de leite e outro para a água. Pode ser utilizado também o copo de vidro, copo descartável de isopor ou colher para a oferta do leite ou água. Não é permitida a utilização da mamadeira ou chupinha.

Para a oferta dos alimentos sólidos, deve ser utilizado prato e colher pequena.

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

A introdução da alimentação complementar deve ocorrer a partir de 6 meses de idade. Nesta idade, a criança inicia a alimentação complementar recebendo 3 refeições: duas frutas e uma refeição salgada/comida de panela.

Nos primeiros dias da introdução dos alimentos complementares, não é preciso se preocupar com a quantidade de comida ingerida. O mais importante é proporcionar a introdução lenta e gradual dos novos alimentos para que a criança se acostume aos poucos.

O tempo de adaptação/aceitação da alimentação complementar varia de criança para criança. Durante esse processo de adaptação, quando a criança não consumir ou consumir parcialmente a refeição, após várias tentativas de oferta, e a criança ainda demonstrar sinal de fome, deverá ser ofertado o leite materno ou fórmula infantil conforme o caso.

A partir dos 7 meses, inicia-se a oferta no jantar, da segunda papa salgada/comida de panela no do dia.

CONSISTÊNCIA E APRESENTAÇÃO

Inicialmente os alimentos devem ser amassados com o garfo, e nunca liquidificados ou peneirados. Devem apresentar consistência de papas ou purês. A alimentação não deve apresentar consistência líquida ou de sopa. Deve-se tomar o cuidado para amassar os alimentos individualmente no prato sem misturá-los.

Ofertar os alimentos separadamente no prato. Assim a criança já começa a conhecer o sabor, odor, cor e textura de cada alimento, formando seu hábito alimentar.

- Inicialmente, as leguminosas (feijão, lentilha e ervilha) devem ter consistência de purê. Deve-se colocar uma pequena quantidade de caldo apenas para dar a consistência de purê. A lentilha que possui a casca mais rígida, deve ser amassada até a casca desmanchar totalmente.
- Para as batatas e o aipim ficarem com uma consistência de purê, pode se colocar uma pequena quantidade do caldo do cozimento para não ficar muito seco.
- Alimentos mais difíceis de amassar, como couve-manteiga, espinafre, acelga e repolho, devem estar bem cozidos e bem cortados, e no primeiro mês de introdução, podem ser misturados junto a carne ou outro alimento.
- As carnes devem estar macias e bem desfiadas.

Assim que possível, os alimentos não precisam ser tão amassados. Aos 8 meses as crianças aceitam alimentos picados ou em pedaços pequenos e aos 12 meses a criança já está apta a comer alimentos na consistência de adulto.

A alimentação deve ser porcionada no prato e deve ser amassada conforme a idade da criança, tomando o cuidado para não misturar os diferentes alimentos (arroz, feijão, carne e legumes).

As educadoras devem indicar para as cozinheiras, o momento de porcionar o prato das crianças e a idade das mesmas para que a cozinheira prepare o prato com os alimentos em consistência correta.

Tabela 3: Textura da alimentação ofertada conforme a idade.

IDADE	TEXTURA
A partir de 6 meses	Alimentos bem amassados
A partir de 7 meses	Alimentos amassados
9 a 11 meses	Alimentos cortados ou levemente amassados
12 a 24 meses	Alimentos cortados

Para iniciar o processo de evolução de consistência, escolher os alimentos mais macios de fácil mastigação, mesmo sem a presença dos dentes, por exemplo: mamão, batata, abóbora, etc. Posteriormente, após a aceitação dos pedaços menores, aumentar o tamanho dos pedaços.

Os alimentos devem estar bem macios, desta maneira, as frutas devem ser ofertadas quando bem maduras, as carnes devem ser bem cozidas e desfiadas e os demais alimentos bem cozidas até ficarem totalmente macios. Retirar sempre as sementes quando houver.

HORÁRIO

A oferta dos alimentos deve ser realizada conforme cardápio do SANE que é distribuído em 5 refeições no CEI em período integral (lanche da manhã, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) e duas refeições no CEI em período parcial (lanche da manhã e almoço ou lanche da tarde e jantar). Os horários das refeições não devem ser rígidos e sim ofertados no momento em que a criança demonstrar os primeiros sinais de fome.

COMPOSIÇÃO E QUANTIDADE

A quantidade ofertada de leite materno deve ser realizada conforme a demanda do bebê. Em média, é consumido 180 à 200 ml por refeição. Porém, como os intervalos das refeições são inferiores a 3 horas, para evitar o desperdício de leite materno, recomendamos ofertar a metade da porção (100ml a 120ml) e se a criança solicitar, ofertar a outra metade da porção.

No caso da fórmula infantil, para as crianças de 6 a 11 meses, a quantidade ofertada deve ser conforme o rótulo do produto, porém a criança demonstrará a quantidade que deve ser consumida. Desta maneira, a educadora deve ofertar o leite até a criança mostrar-se satisfeita. É importante respeitar a criança quando ela estiver saciada, não forçando consumir a limpar o prato.

A quantidade de alimentos complementares varia conforme idade (Tabela 2), porém assim como o leite, a oferta deve respeitar a saciedade da criança. Nesta fase, a oferta dos alimentos tem o objetivo de acostumar a criança gradualmente aos novos alimentos.

Tabela 2: Quantidade aproximada de alimentos recomendada por refeição.

IDADE	QUANTIDADE APROXIMADA
A partir de 6 meses	Iniciar com 2 a 3 colheres de sopa e aumentar a quantidade conforme aceitação.
A partir dos 7 meses	2/3 de uma xícara/tigela de 250ml
9 a 11 meses	¾ de uma xícara/tigela de 250ml
12 a 24 meses	Uma xícara/tigela de 250ml

Fonte: BRASIL, 2015

Obs.: A tabela apresenta uma referência das quantidades, contudo algumas crianças aceitarão volumes maiores ou menores por refeição, sendo importante observar e respeitar os sinais de fome e saciedade da criança.

A alimentação nesta idade deve ser baseada em alimentos in natura (não processados), como: frutas; cereais, raízes e tubérculos; legumes e verduras; leguminosas; carnes e ovos. É importante estimular o consumo de alimentação caseira, priorizando alimentos regionais, in natura, boas fontes de nutrientes. A criança aprende a gostar de alimentos que lhe são oferecidos com frequência e passam a gostar da maneira com que eles foram introduzidos inicialmente (consistência, sabor, etc.).

A refeição salgada, apesar de ter esse nome, deve ser preparado com pouquíssimo sal. E de modo algum deve ser ofertado açúcar ou alimentos que o contenham.

Nesta idade deve ser evitada a oferta de alimentos processados e minimamente processados. Não devem ser ofertados nesta idade: Açúcar, refrigerante, balas, guloseimas, chocolate, salgadinhos, frituras, biscoitos,

gelatinas, bebidas açucaradas, mel, clara de ovo, conservas, embutidos e outros alimentos que contenham açúcar, corante e grandes quantidades de gorduras.

Quanto às frutas, nenhuma fruta é contra-indicada. As frutas devem estar bem maduras, para que fiquem mais saborosas e macias.

ACIMA DE 12 MESES

ALIMENTAÇÃO: LEITE MATERNO ou LEITE DE VACA, FRUTAS, LEGUMES, CEREAIS, LEGUMINOSAS E CARNES.

Nesta idade, o leite materno continua sendo uma boa fonte de nutrientes e de fatores de proteção. Por isso a oferta do leite materno deve ser incentivada por todos os funcionários do CEI, bem como a participação no Programa Mama Nenê.

Para as crianças desmamadas precocemente, acima de 12 meses, deve ser ofertado o leite de vaca.

Nesta idade, a criança já deve receber a alimentação igual a da família, desde que sejam alimentos saudáveis.

ÁGUA:

A água deve ser ofertada diariamente entre as refeições. A quantidade necessária diária de líquidos (água e outras bebidas) nesta idade é de 1,050 litros. Desta maneira, é importante ofertar 100ml de água entre as refeições .

UTENSÍLIOS:

Para oferta do Leite, utilizar o copo infantil sem válvula e com bico rígido (o copo não deve fazer com que a criança faça movimento de sucção). Pode ser utilizado também a xícara de tamanho adequado ao bebê. Não é permitida a utilização da mamadeira ou chuquinha.

Para a oferta dos alimentos sólidos, deve ser utilizado prato e colher.

INTRODUÇÃO DE NOVOS ALIMENTOS

A partir dos 12 meses, no CEI, será iniciada a oferta de alguns alimentos do cardápio geral, para que a mesma já inicie a adaptação ao cardápio que será ofertado posteriormente para as crianças acima de 1 ano de idade.

CONSISTÊNCIA E APRESENTAÇÃO

A criança ao completar 12 meses, já deverá estar adaptada a alimentação com a consistência do adulto, porém, os alimentos devem ser macios e as carnes ainda devem ser cortadas em pedaços bem pequenos ou desfiadas.

Deve-se ter o cuidado com alimentos de formato redondo, por conta do risco de asfixia, como por exemplo: uva, milho verde, pipoca, etc. Estes alimentos devem ser cortados para minimizar o risco de asfixia, por exemplo a uva deve ser cortado em 4 partes e quando não for possível cortar, os alimentos devem ser evitados, como no caso da pipoca e milho verde.

Sempre que possível deixar que a criança pegue os alimentos sozinhos.

HORÁRIO

A oferta dos alimentos deve ser realizada conforme cardápio. Os horários das refeições não devem ser rígidos e sim ofertados no momento em que a criança demonstrar os primeiros sinais de fome.

No berçário 2, como as crianças precisam ir até o refeitório, o horário acaba ficando um pouco mais fixo, portanto é importante propiciar um tempo maior de refeição, para que a criança se alimente sem pressa, no tempo dela.

COMPOSIÇÃO E QUANTIDADE

A quantidade ofertada de Leite materno deve ser conforme a demanda da criança.

A porção de leite de vaca deve ser de até 150 ml e oferecida conforme cardápio.

A quantidade de alimentos por refeição é em média de 1 xícara/tigela de 250ml, porém a educadora deve

ofertar a alimentação até a criança mostrar-se satisfeita, não forçando a “limpar o prato”.

A partir de 1 ano, no café da manhã e lanche da tarde, a criança passa a receber um cereal ou tubérculo, além da fruta e do leite. O almoço e o jantar continuam com a mesma composição:

A alimentação ofertada deve ter pouquíssimo sal e devem ser utilizados temperos naturais, tais como cebola, alho, salsinha, orégano, etc.

Não devem ser ofertados nesta idade: refrigerante, balas, guloseimas, chocolate, salgadinhos, frituras, biscoitos, gelatinas, bebidas açucaradas, conservas, embutidos e outros alimentos que contenham corantes e grandes quantidades de gorduras, açúcar e sal.

PROGRAMA MAMA NENÊ

APRESENTAÇÃO

Programa Mama Nenê foi implantado em todas as unidades dos Centros de Educação Infantil (CEI's) do município de Joinville, em 2006, com o objetivo de incentivar o aleitamento materno das mães com crianças frequentadoras dos berçários. O Programa é promovido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Secretaria de Educação e com apoio da Maternidade Darcy Vargas.

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS NO CEI

- Recipientes de vidros com tampa de plástico (Ex.: Vidros de café solúvel), conseguido através da arrecadação com a comunidade;
- Bolsa térmica;
- Gelo reutilizável;
- 2 panos limpos e grossos;
- Panela;
- Fogão;
- Geladeira para o recebimento do leite materno;

Como receber o leite trazido pela mães:

- Vidros devem vir dentro de bolsa térmica junto com o gelo reutilizável;
- Se a mãe trazer o vidro dentro da bolsa térmica ou isopor com o gelo reutilizável descongelado, todo o leite deve ser jogado fora. Em temperatura ambiente o leite é muito perigoso e pode trazer riscos a criança.
- Os vidros devem obrigatoriamente estar identificados com o nome da criança, nome da mãe, o dia e horário da ordenha;
- Se não tiver, coloque a identificação e solicite para que a mãe traga identificado;
- Não receber leite que não esteja congelado ou fora do prazo de validade;
- Retire da bolsa térmica e coloque o leite no congelador imediatamente;
- Devolva a bolsa térmica, o gelox e o vidro limpo e esterilizado para mãe. Oriente a mãe que o gelox deve sempre permanecer no freezer até o momento do transporte.
- Havendo sobras de leite congelado, avisar a mãe para trazer uma quantidade menor de leite no próximo dia.

PROCEDIMENTOS GERAIS PARA O PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

A alimentação deve ser preparada por cozinheira/lactarista capacitada. É importante que a unidade escolar possua todas as cozinheiras capacitadas, para que o lactário não fique desfalcado na falta de uma cozinheira.

A alimentação dos bebês até 1 ano deve ser elaborada no lactário. O lactário é uma unidade com área restrita, destinada ao preparo e a guarda de fórmulas lácteas e demais alimentos que irão compor as refeições para os bebês, bem como à limpeza e esterilização dos utensílios utilizados por ele. Desta maneira é vedado o armazenamento de objetos, atividades estranhas e/ou a entrada de outras pessoas, além da cozinheira, no lactário. O ambiente deve ser livre da presença de material de higiene e produtos químicos, pragas e vetores (insetos – por exemplo). O local deve ser limpo, ventilado e organizado, isolado por barreira física do ambiente externo e em condições de temperatura adequadas de 20°C a 24°C e umidade relativa do ar de 50% a 60%. No local deve ter uma bancada com pia com torneira com água quente, uma geladeira, um fogão e armário para guardar utensílios e alimentos. Deve haver pia para higienização de mão com papel toalha descartável e sabonete líquido bactericida. Toda a estrutura física (pisos, paredes, portas, janelas, pias, armários, entre outras) devem ser de material liso, lavável, de fácil higienização e de cor clara.

Os refrigeradores utilizados precisam de controle de temperatura com registro diário em formulário próprio em 3 mensurações diárias, conforme Procedimento Operacional Padrão. Este formulário deverá ser arquivado por um período mínimo de 1 ano, para futuras análises de funcionamento dos equipamentos. Caso seja verificado, temperatura inadequada da geladeira, este deve ser substituído por outro equipamento com funcionamento adequado. A temperatura da geladeira deve ser inferior a 5°C, e a do freezer não pode estar acima de 15°C negativos.

A alimentação deve ser preparada conforme a demanda das crianças, devendo ser preparada próximo da hora do consumo. A fórmula infantil deve ser preparada individualmente, na hora do consumo. Ou seja, caso a criança esteja dormindo, o leite deve ser preparado somente após ele acordar. O mesmo procedimento deve ser realizado no preparo das frutas. As preparações do almoço e jantar, que demandam mais tempo de preparo, devem ser mantidas quentes (acima de 60°C) até a última criança se alimentar. As sobras, tanto dos pratos quanto das panelas, inclusive as fórmulas devem ser descartadas e não devem ser guardadas para as próximas refeições.

Após cada refeição, devem ser armazenadas amostras de cada produto para análises de contraprova em casos de investigação de toxinfecções. Estas amostras deverão ser armazenadas em sacos de coletas, em quantidades mínima de 100 g/ml e máxima de 200 g/ml por produto, devidamente identificadas com nome da preparação, data e horário de coleta, nome do manipulador, sendo guardadas em caixas plásticas, por um período de 72 horas, conforme Procedimento Operacional Padrão “Coleta de Amostras”.

Leite Materno

O leite materno deverá ser entregue à unidade escolar, conforme orientações do Capítulo “Programa Mama nenê”. O leite materno deve ser congelado tendo a seguinte validade:

- Leite congelado: 15 dias
- Leite após descongelamento: usar imediatamente. Não armazenar.

O leite materno deve ser aquecido/descongelado próximo ao momento da refeição, em quantidade suficiente para o uso.

Descongelamento/ aquecimento:

O leite materno deve ser descongelado em banho maria, seguindo os procedimentos abaixo. O leite descongelado deve ser consumido imediatamente, descartando as sobras.

Aquecimento do leite materno:

1. Limpar e desinfetar a superfície da bancada;
2. Lavar as mãos com água e sabão bactericida e secar com papel descartável;
3. Confiar se o leite materno está dentro do prazo de validade (verificando a data de ordenha do leite e a validade). Se o leite não estiver dentro do prazo de validade descartar;

4. Ferver a água em uma panela;
5. Desligar o fogo;
6. Colocar o frasco de leite materno sem tampa dentro da água quente;
7. Agitar o Leite materno dentro do frasco fazendo movimentos circulares e verifique se atingiu a temperatura ideal;
8. Colocar o leite no copo infantil individual da criança, para ser ofertado imediatamente.

Obs. Nunca ferva o leite materno, para não prejudicar as propriedades nutritivas do leite.

IMPORTANTE!

O leite trazido pela mãe é exclusivo para o filho dela. De maneira alguma poderá ser ofertado para outra criança.

Fórmula infantil

A fórmula infantil deve ser preparada próximo ao momento de consumo. O preparo deve ser realizado individualmente, no copo destinado para a criança.

Modo de preparo:

1. Limpar e desinfetar a superfície da bancada onde vai ser preparada a fórmula;
2. Lavar as mãos com água e sabão bactericida e secar com papel descartável;
3. Ferver a água potável durante 5 minutos;
4. Desligar o fogo e aguardar aproximadamente 15 minutos até que a água atinja a temperatura de 70°C;
5. Colocar no copo já esterilizado a quantidade exata de água a 70° C, conforme idade da criança (indicado no rótulo do produto);
6. Encher a colher medida que vem na lata de leite e retirar o excesso do pó, nivelando com a faca esterilizada. Adicione a quantidade de colheres medidas descritas no rótulo do produto, conforme faixa etária.
7. Mexer bem o pó na água, com auxílio de uma colher esterilizada, até que se dissolva completamente.
8. Colocar os copos em geladeira até atingir 37° a 40°C em prateleira exclusiva para os copos. Verifique a temperatura antes de oferecer ao bebê através de termômetro esterilizado, ou na falta, utilizar o punho, gotejando algumas gotas de leite.

IMPORTANTE!

- Preparar a fórmula somente na hora da refeição;
- O consumo deve ser realizado dentro de 1 hora e meia após a diluição do pó. Após esse período o leite deve ser descartado;
- Utilizar a quantidade correta de fórmula infantil e água. A utilização de menos pó que a quantidade indicada poderá privar a criança de uma nutrição adequada. Inversamente, quantidades maiores de pó podem provocar desidratação e sobrecarga de proteínas;
- A desinfecção das mãos, utensílios e bancadas deve ser realizada antes de cada preparo;
- A diluição deve ser realizada com água em temperatura igual a 70°C., devido a estudos referentes aos riscos da presença de bactérias *Cronobacter sp* (*Enterobacter sakazakii*) em fórmulas infantis, que pode levar ao desenvolvimento de enterocolite necrosante em recém-nascidos de alto risco e lactentes menores. A diluição em temperaturas maiores que 80°C. leva a perda de nutrientes importantes para o bebê.

Frutas

As frutas devem ser servidas conforme estabelecido no cardápio. As frutas a serem ofertadas devem estar maduras, de maneira que estejam adequadas quanto à textura e ao sabor. Caso a fruta prevista no cardápio não esteja madura no momento da oferta, esta deverá ser substituída por outra fruta adequadamente madura.

Modo de preparo:

1. Selecionar as frutas que constam no cardápio;
2. Verificar se as mesmas estão maduras. Caso não esteja, verificar outra fruta madura para servir;
3. Lavar as frutas em água corrente e colocar em solução sanitizante, conforme Manual de Higiene e Manipulação de Alimentos Para as Unidades escolares da Rede Municipal de Ensino. Joinville - SC.
4. Enxaguar bem, descascar a fruta e retirar as partes não comestíveis quando for o caso.
5. Realizar o porcionamento da fruta conforme a demanda das crianças.

Frutas	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Abacate, caqui, goiaba, mamão, manga, melão, melancia	Retirar a casca e as sementes e amassar com um garfo.	Retirar a casca e as sementes e amassar levemente ou cortar em pedaços pequenos.	Retirar a casca e as sementes e cortar em pedaços.
Banana, kiwi, abacaxi	Descascar e amassar com o garfo.	Descascar e amassar levemente ou cortar em pedaços pequenos.	Descascar e cortar em pedaços.
Laranja	Retirar toda a casca e a parte branca, cortar em fatias no sentido contrário dos gomos. Retire o miolo branco e as sementes. Entregue para a criança chupar.	Retirar toda a casca e a parte branca, cortar em 4 partes no sentido dos gomos. Retire o miolo branco e as sementes. Entregue para a criança chupar.	Retirar toda a casca e a parte branca, cortar em cruz no sentido dos gomos. Retire o miolo branco e as sementes. Corte em pedaços menores.
Maçã/ Pêra	Cortar ao meio e retirar as sementes. Servir raspadinha.	Descascar, retirar a sementes e cortar até ficar bem picadinha.	Maçã em fatias (sem semente).
Tangerina	Descascar. Cortar os gomos em pedacinhos bem pequenos e retirar as sementes.	Descascar. Cortar os gomos em pedaços pequenos e retirar as sementes.	Tangerina em gomos (sem sementes).

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir a consistência até atingir a consistência indicada para a idade.

Carnes

Modo de preparo:

1. Colocar a carne para descongelar dentro da geladeira com 1 ou 2 dias de antecedência (como a quantidade de carne utilizada é pequena, retirar a porção de carne previamente descongelada na cozinha geral);
2. Lavar a embalagem antes de abrir;

3. Abrir a embalagem e separar a quantidade necessária para o preparo, retirando as partes não aproveitáveis se houver;
4. Cozinhar/refogar a carne com cebola, alho e sal até que fique bem macia.
5. Desfiar bem a carne, acrescentar o tomate e refogar a carne mais um pouco para que fique úmida e com uma pequena quantidade de molho consistente.

Carnes	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Frango	Frango desfiado ensopado	Frango desfiado ensopado	Frango picadinho ensopado
Moída	Moída ensopada	Moída ensopada	Moída ensopada
Iscas / Cubos bovinos	Carne bovina desfiada ensopada	Carne bovina desfiada ensopada	Carne bovina picadinha ensopada
Carne suína	Carne suína desfiada ensopada	Carne suína desfiada ensopada	Carne suína picadinha ensopada
Sardinha	Sardinha desfiada ensopada	Sardinha desfiada ensopada	Sardinha picadinha ensopada
Filé de peixe	peixe desfiado ensopado	Peixe desfiado ensopado	Peixe picadinho ensopado

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

Ovos

Modo de preparo:

1. Selecionar os ovos e lavar em água potável (somente no momento do preparo);
2. Colocar os ovos em uma panela, cobrir com água. Cozinhar por 8 minutos após levantar fervura. Após este período, resfriar rapidamente em água corrente, antes de descascar os ovos.

Carnes	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Ovos	Ovo inteiro amassado	Ovo inteiro picado	Ovo inteiro picado ou ovos mexidos

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

Arroz

Modo de preparo:

1. Separar a quantidade necessária conforme cardápio;
2. Escolher os grãos;
3. Colocar de molho com pelo menos 8 horas de antecedência, em pote tampado dentro da geladeira.
4. Descartar a água e lavar os grãos.

5. Colocar na panela com água suficiente para o cozimento.
6. Cozinhar com pouquíssimo sal até ficar bem macio.
7. Porcionamento:

Obs.: Para O arroz integral para deve passar por 2 cozimentos de 45 minutos cada, adicionando água suficiente em cada cozimento.

Cereal	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Arroz	Arroz amassado com garfo	Arroz levemente amassado com garfo	Arroz cozido

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

Polenta

Modo de preparo:

1. Dissolver a farinha de milho ou flocos de milho pré-cozidos em água fria. Acrescentar pouquíssimo sal e temperos naturais (orégano, salsinha da horta, etc.)
2. Levar ao fogo alto, mexendo sempre para não formar grumos. Se necessário acrescentar mais água até que a polenta fique com aspecto cremoso.
3. Deixe cozinhar em panela com fogo baixo, conforme recomendação do fabricante.
4. Porcionar conforme demanda.

Tubérculos (batata, batata doce, aipim, inhame, etc.)

Modo de preparo:

1. Selecionar o tubérculo conforme o cardápio;
2. Lavar em água corrente;
3. Descascar e cortar em pedaços;
4. Aquecer uma quantidade mínima de água em uma panela, o suficiente para que quando a água seque os tubérculos estejam cozidos. Quando a água estiver quente colocar os tubérculos. Cozinhar até que fiquem bem macios.

Exceção: O aipim congelado deve ser colocado em água fria.

Carboidrato	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Batata doce	Batata doce bem amassada	Batata doce picadinha ou pedaços	Batata doce em pedaços
Inhame	Inhame bem amassado	Inhame levemente amassada ou picadinha	Inhame em pedaços
Batata salsa	Batata salsa amassada	Batata salsa picadinha ou em pedaços	Batata salsa em pedaços
Batata inglesa	Batata inglesa amassada	Batata inglesa picadinha ou em pedaços	Batata inglesa em pedaços

Aipim	Aipim cozido bem amassado	Aipim cozido levemente amassado ou picadinho	Aipim cozido picadinho
-------	---------------------------	--	------------------------

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

Leguminosas (Feijão, lentilha, ervilha, etc.)

Quando houver preparo de feijão na cozinha geral, o feijão pode ser retirado após o cozimento e antes de ser temperado. Ele deve ser transportado até o lactário em pote tampado. No lactário o feijão deve ser mantido quente e deverá ser temperado com pouquíssimo sal.

Quando não houver feijão na cozinha geral, uma porção do feijão deve ser cozido no lactário, assim como as outras leguminosas.

Modo de preparo:

1. Separar a quantidade necessária conforme cardápio;
2. Escolher os grãos;
3. Colocar de molho com pelo menos 8 horas de antecedência, em pote tampado dentro da geladeira;
4. Descartar a água e lavar os grãos;
5. Colocar na panela com água suficiente para o cozimento;
6. Cozinhar até ficar bem macio e com pouco caldo;

Leguminosa	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Feijão/lentilha/ervilha	Colocar primeiramente os grãos no prato e amassar bem. Se necessário adicionar um pouco do caldo até ficar em uma consistência de purê.	Colocar primeiramente os grãos no prato e amassar levemente. Se necessário adicionar um pouco do caldo para deixar a leguminosa mais úmida.	Servir os grãos sem amassar com um pouco de caldo. OBs.: A lentilha deve estar bem cozida.

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

Verduras e legumes

Modo de preparo:

1. Realizar a triagem das verduras e legumes e separar a quantidade necessária conforme cardápio;
2. Lavar em água corrente;
3. Descascar, retirar as partes não comestíveis e realizar o corte conforme a verdura e o legume. As verduras (couve, acelga, espinafre e repolho) devem ser cortadas em tiras e depois no sentido contrário para que não fiquem em tiras compridas e sim em pedacinhos bem pequenos;

4. Aquecer uma quantidade mínima de água em uma panela, o suficiente para que quando a água seque os legumes estejam cozidos. Quando a água estiver quente colocar os legumes. Cozinhar os legumes até que fiquem bem macios. As verduras (couve, acelga, espinafre e repolho) e a berinjela devem ser refogadas.

Verduras/legumes	6 meses à 8 meses	9 À 11 meses	12 à 24 meses
Abóbora	Abóbora amassada	Abóbora picadinha	Abóbora em pedaços
Abobrinha	Abobrinha amassada	Abobrinha picadinha	Abobrinha em pedaços
Acelga	Acelga refogada picadinha	Acelga refogada picadinha	Acelga refogada picadinha
Berinjela	Berinjela amassada	Berinjela picadinha	Berinjela em pedaços
Beterraba	Beterraba amassada	Beterraba levemente amassada ou picadinha	Beterraba em fatias/pedaços
Brócolis	Brócolis amassado	Brócolis picadinho	Brócolis em ramos
Cenoura	Cenoura amassada	Cenoura picadinho	Cenoura em fatias ou pedaços
Chuchu	Chuchu amassado	Chuchu picadinho	Chuchu em pedaços
Couve manteiga	Couve refogada bem picadinho	Couve refogada bem picadinho	Couve refogada bem picadinho
Couve-flor	Couve-flor amassado	Couve-flor picadinho	Couve-flor em ramos
Espinafre	Espinafre refogado bem picadinho	Espinafre refogado bem picadinho	Espinafre refogado bem picadinho
Repolho	Repolho refogado picadinho	Repolho refogado picadinho	Repolho refogado picadinho
Vagem	Vagem bem picadinha e amassada	Vagem bem picadinha, inclusive a semente	Vagem pedaços

Importante: Caso a criança esteja atrasada na evolução da consistência, ofertar a alimentação na consistência que a mesma aceite. Com o tempo evoluir até atingir a consistência indicada para a idade.

COPOS INFANTIS

Os copos infantis são utensílios individuais, desta maneira devem ser identificados (copos e tampas) e não devem ser compartilhados.

Higienização:

Periodicidade: após o uso (em cada lavagem).

1. Lavar com água e sabão para retirar toda a sujeira;
2. Enxaguar;
3. Aquecer a água em uma panela até atingir o ponto de fervura, desligar o fogo e, em seguida, com auxílio de um pegador, emergir os utensílios na água fervente de modo a cobrir cerca de 2,5 cm dos copos e tampas, mantendo-os em contato com a água por 10 a 15 minutos, tampando-se a panela.
4. Colocar os copos dentro de uma bacia desinfetada com álcool e deixe secar naturalmente em local que não interfiram no processo de desinfecção.
5. Após seco armazenar os copos em caixas plásticas com tampa, dentro da geladeira.

VIDROS PARA O LEITE MATERNO

Higienização:

Periodicidade: após o uso.

1. Limpar bem os vidros com água e sabão;
2. Colocar um pano no fundo da panela, e em seguida os frascos com suas respectivas tampas (separadas tampa do frasco);
3. Encher a panela de água para que tudo fique totalmente mergulhado;
4. Após ferver, deixar no fogo por 15 minutos;
5. Retirar os frascos e tampas após esfriamento da água, pegando pela parte externa, cuidando para não contaminar as partes internas;
6. Deixar os frascos e tampas voltadas para baixo, sob um pano limpo e grosso;
7. Após secar tampar bem os frascos e guardar em local limpo.

Na utilização de vidros reutilizados, os mesmos devem estar sem rótulos e sem o papelão que está na parte interna da tampa.

Os panos devem ser utilizados exclusivamente para esta função. A sua higienização deve ser realizada separadamente com hipoclorito de sódio ou água sanitária e a secagem deve ser realizada em local adequado para evitar a contaminação cruzada.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 08/03/2022, às 09:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0011637248** e o código CRC **D7C625AA**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br