Prefeitura disponibiliza cardápio on-line da alimentação escolar

Secretarias: Educação
Data de Publicação: 10 de agosto de 2017

A Secretaria da Educação de Carapicuíba, através do Departamento de Alimentação Escolar (Depae), disponibiliza aos munícipes neste link o “Cardápio on-line” (Cardápio Escolar). A página facilita o acesso de toda população ao cardápio diário das refeições distribuídas nas escolas da rede de ensino.

Para realizar o acesso, basta entrar na página da Prefeitura e clicar no ícone Cardápio on-line. Lá constam todos os alimentos, bem como seus acompanhamentos, com os dias da semana a serem distribuídos. Os cardápios estão disponíveis de acordo com a fase escolar: Berçário I, Berçário II, Maternal, Maternal Parcial, Emei e Emef.

Elaboração

Elaborados pela equipe de nutrição da Secretaria, os cardápios são formulados de acordo com cada faixa etária, priorizando alimentos in natura e frescos, que tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos.

Diariamente são distribuídas uma média de 45 mil refeições aos alunos da rede municipal, nos ensinos infantil e fundamental. Os pratos incluem carnes, legumes, verduras e frutas, numa alimentação equilibrada em nutrientes, auxiliando o crescimento e o desenvolvimento das crianças.

Segundo a nutricionista, responsável técnica, Eimy Oliveira, a qualidade na alimentação escolar também está vinculada ao trabalho constante de fiscalização junto aos fornecedores, que passam periodicamente pela análise da procedência de seus produtos, qualidade nutricional, conservação e transporte.

Cardápio Especial

Ainda preocupada com o bem-estar dos alunos, a Prefeitura de Carapicuíba, mantém e prepara um cardápio adaptado para crianças que apresentam restrições alimentares nas diversas patologias.

Diante do laudo médico apresentado à direção da escola, a equipe de nutrição atende estudantes com intolerância à lactose; alergia a proteína do leite de vaca; colesterol elevado; diabetes; intolerância ao glúten, alergia a corantes e ovos; obesidade e refluxo. Para seguir as substituições no momento das refeições, os alimentos utilizados são sucos de soja, achocolatados dietéticos, leite desnatado, biscoitos sem lactose e glúten, adoçante natural e

fórmulas infantis especializadas.

Valorização do profissional

Para a secretária da Educação, Jônia Viana, os cozinheiros são parte fundamental no processo da alimentação escolar e por isso recebem um olhar especial. “Os manipuladores de alimentos participaram de capacitação. E mais uma entenderam a importância e o impacto de seu trabalho na vida das crianças. Ganhando o comprometimento dos profissionais, garantimos a qualidade do alimento, desde o seu preparo até a refeição servida. Com isto teremos uma criança segura, preparada para o aprendizado e o crescimento intelectual e físico na unidade escolar”.

Importante

Vale lembrar que alguns alimentos do cardápio podem ser substituídos devido à sua sazonalidade, ou ainda por conta de imprevistos junto a fornecedores. A substituição será realizada por produtos do mesmo valor nutricional.