

ALIMENTAÇÃO NA EDUCAÇÃO INFANTIL



Por que oferecer o lanche na Educação Infantil e 1º Ano?

QUALIDADE/ SEGURANÇA ALIMENTAR



Controlamos qualidade, temperatura, validade e adequação dos alimentos para estas faixas etárias.



FACILIDADE

A logística das famílias é facilitada, sem a preocupação com preparos e envio de lancheiras.



APRENDIZADO

Na escola, a refeição é um momento de socialização e de aprender bons hábitos alimentares.

A PARTIR DO 2º ANO



O aluno já tem mais autonomia para escolher bons itens, cuidar de sua lancheira ou fazer compras na cantina. Assim, a partir desta idade os estudantes podem trazer o lanche de casa ou comprar na escola.

COMPOSIÇÃO E ORDEM DE OFERTA DO LANCHE:

1

2 tipos de frutas da estação: banana, pera, maçã, uva, abacaxi, manga, melão, melancia, caqui, goiaba etc.

2

Carboidrato e proteína: pães (francês, integral, de milho, bisnaga), torrada, biscoito salgado ou doce (sem recheio), cereal, bolo, pão de mel (sem cobertura de chocolate).
Complementos: queijo, *blanquet* de peru, patê (base de ricota), requeijão, geleia de fruta, manteiga, granola.

3

Bebida: suco feito com polpa de fruta natural, iogurte, leite com cacau.

DIVERSIDADE DE ITENS:

O cardápio é elaborado por nutricionista, que acompanha a entrega de insumos, produção e oferta dos alimentos.

Acompanhamos diariamente a aceitação dos alunos, novidades com menor consumo são substituídas e podem, posteriormente, voltar ao cardápio em novo preparo, no estímulo contínuo de ampliar a diversidade de sabores.

As novidades provêm de uma degustação bem avaliada pelos alunos ou uma atividade culinária. O coletivo tem papel importante e surpreendente na aceitação e na experimentação de novos itens!

CONTROLE DO AÇÚCAR E CALORIAS

Há um balanceamento criterioso da oferta de itens doces e alimentos calóricos. Não trabalhamos com biscoitos recheados, refrigerantes e frituras. Nas preparações como sucos e bolos, controlamos açúcar e gordura, e nos alimentos industrializados selecionamos marcas que oferecem boas composições nutricionais. O brigadeiro servido na comemoração dos aniversariantes do mês tem porcionamento controlado e o chocolate “Bis” aparece somente na comemoração do dia das crianças! Itens doces somente estão no cardápio de lanche a partir do Infantil 3!

REPETIÇÃO



Oferecemos a mesma composição e ordem da refeição. Como parâmetro de quantidade, servimos o equivalente a 50% do item já oferecido.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E GRÃOS



Nosso cardápio contempla grãos, sementes e farinha integral. Chia, macadâmia, gergelim e linhaça estão nos pães, biscoitos e cereais.

FORNECEDORES



Todos os fornecedores são homologados com critérios rigorosos de qualidade. Trabalhamos com itens de 1ª linha.

O CONSUMO DO LANCHE É FEITO COM AS MÃOS!

O consumo de frutas e pães com as mãos estimula os sentidos e a concentração. Com as mãos, as crianças percebem a textura observando todas as propriedades dos alimentos. O contato permite construir familiaridade com o alimento. A própria refeição é alvo de curiosidade e aprendizado.



FESTA DE ANIVERSÁRIO

No lanche dos aniversariantes, que ocorre 1 vez ao mês, o cardápio é especial! Salgados assados, bolo simples e brigadeiro (a partir do Infantil 3) são oferecidos em caráter comemorativo.



ANTES DO CURSO EXTRA

Após a saída do período regular, é recomendado que as famílias enviem um lanche leve: fruta, barra de cereal ou biscoito simples.



Você sabia?

- A Eduque tem registro na Vigilância Sanitária.
- Temos uma equipe própria (orgânica) e uma cozinha que segue todas as orientações técnicas de preparo e manipulação.
- Nossas práticas estão descritas no Manual de Boas Práticas (MBP) – documento obrigatório baseado na legislação que rege os procedimentos higiênico-sanitários e desinfecção ambiental.
- Fazemos a coleta diária de amostra de alimentos e enviamos semestralmente amostras de água para análise, com laudo de qualidade (RDC12).

Feito com sabor e amor!

EDUQUE