SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE

Normas e Padrões

para

Centros de Educação Infantil com Berçário

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
EDUCAÇÃO

Prefeitura da Cidade de São Paulo
Ricardo Nunes
Prefeito

Secretaria Municipal de Educação
Fernando Padula
Secretário

Minéa Paschoaleto Fratelli
Secretária Adjunta

Malde Maria Vilas Bôas
Secretária Executiva

Omar Cassim Neto
Chefe de Gabinete

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE

Normas e Padrões

para Centros de Educação Infantil com Berçário

JULHO, 2021

Qualquer parte desta publicação poder ser compartilhada (cópia e redistribuição do material em qualquer suporte ou formato) e adaptada (remixe, transformação e criação a partir do material para fins não comerciais), desde que seja atribuído crédito apropriadamente, indicando quais mudanças foram feitas na obra. Direitos de imagem, de privacidade ou direitos morais podem limitar o uso do material, pois necessitam de autorizações para o uso pretendido.

Disponível também em: <http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br>

Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE / SME
Josselia Aparecida Fosia Carneiro da Fontoura - coordenadora

Divisão de Nutrição Escolar – DINUTRE / CODAE / SME
Claudia Lopes Macedo - diretora

Núcleo de Supervisão da Alimentação Escolar
Adriana Ide
Amanda Bianchi Leonardo Rodrigues
Glaucia Rodrigues Alves Alencar
Isabelle Pinheiro Dias da Cruz
Juciléia Alves Pereira Vicente
Kátia Iared Sebastião Romanelli
Letícia de Almeida Andrade
Mariana Simões Ferreira do Ó
Mirian Matsumoto Ishibashi
Ruth Lobato Teixeira Matsumoto
Samira Campos Abraão
Telma Baroni
Valéria Roma de Freitas

Colaboração
Nutricionistas Núcleo de Supervisão da Alimentação Escolar

Agradecimentos aos colaboradores
CEI Cidade de Genebra - DRE Butantã
CEI Ilha da Juventude - DRE Pirituba/Jaraguá
Nutricionista Renata Zanin e manipuladores de alimentos do CEI Dominguinhos - DRE São Mateus
CEI Jardim Ana Rosa - DRE São Mateus

Coordenadoria Pedagógica - COPED / SME
Minéa Paschoaleto Fratelli - coordenadora

Centro de Multimeios / COPED / SME
Magaly Ivanov

Revisão textual
Roberta Cristina Torres da Silva

Núcleo de Criação e Arte
Ana Rita da Costa
Angélica Dadario - projeto gráfico, ilustrações e editoração
Cassiana Paula Cominato
Fernanda Gomes Pacelli
Simone Porfirio Mascarenhas - editoração

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

São Paulo (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar. Divisão de Nutrição Escolar.

Normas e padrões para Centros de Educação Infantil com berçário. – São Paulo : SME / CODAE / DINUTRE, 2021.

42 p. : il.

Bibliografia

1. Nutrição escolar – Normas e padrões. 2. Educação Infantil – Alimentação escolar. I. Título.

CDD 371.716

Código da Memória Documental: SME137/2021
Elaborado por Patrícia Martins da Silva Rede – CRB-8/5877

APRESENTAÇÃO

É na primeira infância que os hábitos alimentares são formados sendo perpetuados na vida adulta (RAMOS, M.; STEIN, L. M., 2010).

Assim, o espaço escolar é considerado ambiente privilegiado para proporcionar condições de garantia ao desenvolvimento do potencial de crescimento adequado e a manutenção da saúde integral das crianças, envolvendo aspectos educacionais, sociais, culturais e psicológicos.

O presente manual foi elaborado para facilitar o entendimento de todos os profissionais envolvidos em atividades relacionadas à alimentação das crianças de berçário e que atuam no lactário.

Fornece orientações sobre as normas e padrões básicos para fundamentar, com parâmetros e legislação vigente, o desenvolvimento das atividades do lactário, o planejamento da área física e suas instalações. Além disso, contém orientações sobre o atendimento em área específica na cozinha, para unidades que não possuem lactário e sobre a conduta dos profissionais envolvidos neste tipo de atendimento.

Nutricionistas da Coordenadoria de Alimentação Escolar
Núcleo de Supervisão da Alimentação Escolar

SUMÁRIO

Sobre este Documento **6**
Objetivos 7
Justificativa 7
Caracterização do lactário 7

Estrutura Física **9**
Localização do lactário 10
Ventilação 10
Iluminação 10
Tetos, paredes e pisos 10
Cubas e pias 11
Portas 11
Instalações elétricas 12
Abrigo de gás 12
Guichê de distribuição 12

Mobiliários, Equipamentos e Utensílios **13**
Mobiliário 14
Equipamentos 14
Utensílios em geral 15
Utensílios para distribuição 15

Insumos Diversos **17**
Higiene pessoal 18
Produtos para higienização 18
Materiais diversos 18

Atividades desenvolvidas relacionadas à alimentação do berçário .. **19**
Preparo 20
Leite materno ordenhado 21
Manuseio do leite materno 21
Fórmula infantil 23
Alimentação complementar 26
Distribuição 28
Transporte 29

Higienização de utensílios **30**
Higienização geral de utensílios para oferta de leite materno e fórmulas infantis 31

Considerações Finais **39**

Referências **40**

Sobre este Documento

Foto: Paula Leticia|SME

OBJETIVOS

- Fornecer orientações para o desenvolvimento das atividades relacionadas à alimentação de crianças de berçário que compreende a faixa etária de 0 a 2 anos;
- Ressaltar a importância de uma área específica para o atendimento de crianças de 0 a 1 ano nos Centros de Educação Infantil - CEIs Municipais, Parceiros e Centros de Convivência Infantil - CCIs;
- Estabelecer normas e padrões básicos de estrutura física do lactário ou outro espaço destinado para este fim;
- Orientar sobre os utensílios e equipamentos necessários para o desenvolvimento de rotinas de acordo com a legislação vigente e recomendações estabelecidas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE.

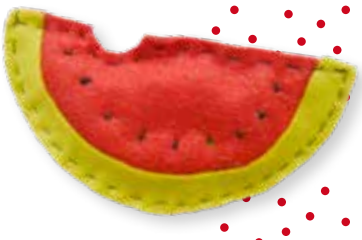
JUSTIFICATIVA

Baseado nas legislações vigentes, a CODAE reconhece a importância da existência de uma área física nos CEIs, CEMEIs, CCIs e CECIs prioritariamente um lactário, para oferecer às crianças de berçário uma alimentação com qualidade higiênico-sanitária satisfatória, com padrões adequados de boas práticas, considerando a situação de elevada vulnerabilidade biológica desta faixa etária e respeitando o estágio de desenvolvimento de cada criança (BRASIL, 2012).

CARACTERIZAÇÃO DO LACTÁRIO

O lactário é uma área específica destinada a:

- Recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição do leite materno ordenhado;
- Elaboração de fórmulas infantis;
- Higienização de utensílios para oferta de leite materno, frascos de mamadeiras e seus acessórios e copos de transição.



Segundo a Resolução CME nº 5/2019 para unidades escolares (UEs) com Berçário de Pequeno Porte, com atendimento de até 14 crianças menores de 1 ano de idade, é permitido excepcionalmente que estas atividades relacionadas acima sejam realizadas dentro da cozinha. Neste caso, é recomendável segregar uma bancada, pia e espaço para guarda de utensílios, nas atividades relacionadas à alimentação de crianças de berçário.

Previsão de área: deve ser planejada em área mínima de 0,20 m^2 de construção por criança menor de 1 ano de idade, de acordo com a recomendação da Portaria nº 321/MS/26 de maio de 1988.

Foto: Daniel Cunha|SME

Estrutura Física

Foto: Adriana Caminiti|SME

A estrutura física destinada às atividades da alimentação de crianças de berçário deve contemplar minimamente as adequações estruturais especificadas abaixo, de acordo com a legislação sanitária vigente (Portaria SMS/G nº2.619/2011):

LOCALIZAÇÃO DO LACTÁRIO

Preferencialmente próximo aos berçários, facilitando o transporte de alimentos e utensílios. Não é recomendável o lactário dentro do berçário, em razão de cruzamentos de atividades e por ter a necessidade do isolamento do acesso das crianças.

A localização do lactário ou da área específica na cozinha não deverá oferecer condições para formação de focos de insalubridade, ou seja, estarem próximos de banheiros, fraldários, depósito de lixo ou local de guarda de objetos em desuso.

VENTILAÇÃO

As janelas e aberturas devem possuir acabamento liso, resistente, com tela milimétrica de malha de 2mm de proteção contra insetos, de material impermeável, de fácil higienização, mantidas íntegras e ajustadas ao batente. Devem ser em número e dimensões adequadas.

ILUMINAÇÃO

De boa intensidade e essencialmente sem sombras. As luminárias devem ser protegidas contra queda e explosão.

TETOS, PAREDES E PISOS

Devem ser de material resistente, de fácil limpeza, sem frestas, aberturas ou saliências que possam abrigar partículas de sujeira, insetos e roedores.

Os pisos devem ser de material lavável, impermeável, antiderrapante, preferencialmente de cor clara, isentos de ranhuras que dificultem a limpeza.

Os ralos e as grelhas devem ser sifonados com sistema abre-fecha, ligados à rede de esgoto e suficientes para o adequado escoamento de líquidos.

As paredes devem ser de cor clara, revestidas por material liso, impermeável e lavável. São vedadas as divisórias de vazio interno.

O teto de cor clara, liso, lavável, livre de goteiras, umidade, rachaduras, descascamentos, bolores e outras imperfeições. É proibido forro de madeira.

CUBAS E PIAS

As cubas e pias devem ser de material resistente, de fácil higienização e com protetores nos ralos. A quantidade de cubas com profundidade adequada deve ser suficiente para o volume de produção, visando à higienização de alimentos, utensílios e equipamentos. Na impossibilidade de instalação de pelo menos duas cubas, a unidade deve utilizar a cuba existente para apenas uma atividade por vez.

Por exemplo, no momento da higiene de alimentos, a cuba deverá ser utilizada somente para esta finalidade, devendo em seguida ser higienizada para o início de outra atividade, evitando-se a contaminação cruzada. É obrigatório haver uma pia exclusiva para a higienização das mãos dos manipuladores.

PORTAS

De superfície lisa, cor clara, de fácil limpeza, impermeável, resistente, ajustadas aos batentes com protetor vedante no rodapé, preferencialmente com fechamento automático. Nos locais com pouca ventilação, para assegurar maior conforto térmico, é recomendável a instalação de porta telada.

Foto: Daniel Cunha|SME

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Devem ser embutidas e, quando externas, devem ser revestidas por tubulações adequadas seguindo a legislação vigente.

ABRIGO DE GÁS

A área para guarda de botijões, de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de gás liquefeito de petróleo (GLP) e seus acessórios, com ventilação adequada e proteção contra agentes climáticos.

Foto: Daniel Cunha|SME

Exemplo de área para guarda de botijões de gás

GUICHÊ DE DISTRIBUIÇÃO

É recomendada a presença de um guichê de distribuição, que deve possuir o sistema de fechamento com material impermeável (preferencialmente com instalação de tela milimétrica móvel para auxiliar no momento da distribuição e no conforto térmico) e de fácil higienização, ajustado ao batente, de modo a evitar o acesso de pragas urbanas.

Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

Foto: Mariana Mantovani|SME

MOBILIÁRIO

As mesas, bancadas, prateleiras, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário e lavável. Devem estar em bom estado de conservação e disponíveis em quantidades suficientes de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição.

Foto: Daniel Cunha|SME

Exemplo de bancada de apoio

Foto: Daniel Cunha|SME

Exemplo de fogão com tubulação de gás

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos devem estar disponíveis em bom estado de conservação e em quantidades suficientes de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão de cardápio e o sistema de distribuição.

- Fogão de bancada elétrico ou com tubulação de gás e botijão no abrigo de gás fora do prédio;
- Filtro de água instalado no local;
- Geladeira própria (opcional, caso haja espaço suficiente);
- Termômetro para alimentos (preferencialmente tipo mira laser);
- Liquidificador;
- Balança eletrônica (opcional).

Foto: Roberto Tersi|SME

Termômetro para alimentos

Foto: Roberto Tersi|SME

Filtro de água

UTENSÍLIOS EM GERAL

Os utensílios devem estar disponíveis em bom estado de conservação e em quantidades suficientes de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão de cardápio e o sistema de distribuição.

Os utensílios devem ser de material sanitário e não poroso. Não é permitido o uso de utensílios de madeira.

Lista mínima de utensílios para utilização exclusiva da alimentação das crianças de berçário:

- Panelas/caçarolas e panela de pressão, caneca de alumínio, jarra plástica, jarra/caneca com medida graduada;
- Escorredores específicos para louças, talheres, mamadeiras e acessórios, de material adequado e sanitário.
- Caixas plásticas com tampa para utensílios e para transporte de alimentos, quando necessário;

Exemplo de
escorredor de utensílios

Exemplo de
escorredor de mamadeiras

UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO

Na introdução e oferta das refeições, deverão ser considerados a dimensão e o material dos utensílios utilizados com a finalidade de facilitar a aceitação dos novos alimentos.

Lista de utensílios:

Faixa etária de 0 a 1 ano:

- Colher de mesa estreita e rasa, de tamanho adequado ao diâmetro da boca da criança preferencialmente de plástico ou metal forrado com Teflon ou emborrachado para evitar contato metálico com a língua;
- Copo em vidro para oferta de leite materno (capacidade de 10 a 50ml);
- Copo em material plástico com duas alças laterais, com tampa de bico rígido com três furos;

Copinho de vidro para leite materno.

- Caneca com alça em polipropileno, metal inoxidável ou vidro temperado;
- Prato fundo em polipropileno, metal inoxidável ou vidro temperado;
- Tigela em polipropileno, metal inoxidável ou vidro temperado;
- Mamadeira em material plástico (livre de bisfenol A) (BRASIL, 2012).

Deverá ser estimulada a oferta do leite em copo com tampa e alça, evoluindo gradativamente para a caneca com alça.

Para maiores de 1 ano:

- Caneca com alça em polipropileno, metal inoxidável ou vidro temperado;
- Prato fundo em polipropileno, metal inoxidável ou em vidro temperado;
- Tigela em polipropileno, metal inoxidável ou vidro temperado;
- Talheres em aço inoxidável (colher rasa, faca de ponta arredondada e garfo apropriado para a idade).

Foto: Roberto Tersi|SME

Colher estreita rasa e de plástico.

Caneca com alça

Tigela

Prato fundo

Foto: Roberto Tersi|SME

Copo em material plástico com duas alças laterais, com tampa de bico rígido com três furos.

Insumos Diversos

Foto: Adriana Caminiti | SME

Higiene pessoal

- Sabonete líquido neutro e inodoro ou antisséptico e álcool gel 70° para higiene das mãos.
- Papel toalha branco ou de cor clara de material não reciclado;
- Touca ou rede de proteção para os cabelos;
- Luva descartável para manipulação de alimentos prontos para consumo.

Produtos para higienização

- Detergente neutro e inodoro.
- Álcool 70 %;
- Produto para desinfecção com indicação de uso em lactário ou artigos de bebês (para mamadeiras e copos de transição);
- Produtos para desinfecção de utensílios no geral como água sanitária (concentração de 1% a 2,5%) ou hipoclorito de sódio (concentração de 2,5%).

Materiais diversos

- Esponja dupla face, esponja de material não abrasivo, escova para higiene de mamadeiras (preferencialmente com cerdas coloridas).
- Rodo, vassoura, balde, panos descartáveis, pano branco para higiene de piso, ralo para pia, lixeira com tampa e acionamento por pedal, pá de lixo;
- Porta papel toalha, borrifador plástico, dispensador fixo ou móvel para álcool gel, dispensador fixo ou móvel para sabonete, saco para lixo, saco plástico adequado para coleta de amostra de alimentos, tesoura em inox, saco plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), etiquetas para identificação de alimentos.
- Os itens de higiene devem ser mantidos em local segregado e de uso exclusivo para atividades do lactário.

Atividades desenvolvidas relacionadas a alimentação do berçário

Foto: Paula Leticia|SME

É importante que as atividades sejam desenvolvidas exclusivamente pelos manipuladores de alimentos devidamente uniformizados e seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos, segundo a legislação vigente, Portaria SMS nº 2.619/2011, realizando os procedimentos técnicos adequados a fim de garantir o controle higiênico-sanitário dos alimentos, de forma que se ofereça às crianças uma alimentação saudável e segura, sem riscos de contaminação.

Exclusivamente no lactário ou em área específica na cozinha

- Armazenamento, manipulação e distribuição de leite materno ordenhado;
- Preparo e distribuição de fórmulas infantis;
- Higienização de utensílios para oferta de leite materno, frascos de mamadeiras e seus acessórios e copos de transição.
- Não utilizar o lactário como copa ou local para armazenamento de alimentos de funcionários da UE.

Também poderá ser feito no lactário após avaliação do nutricionista supervisor:

- Distribuição das refeições, higienização e armazenamento de utensílios das crianças até 1 ano de idade, podendo estender-se sua utilização como apoio nas Unidades educacionais – UEs onde os refeitórios dos Módulos berçários I e II sejam distantes da cozinha.

ATENÇÃO

- Realizar a limpeza periódica do ambiente e equipamentos, mesmo quando o local estiver temporariamente em desuso;
- Realizar manutenção dos equipamentos (inclusive da vela do filtro e manter identificação com data) e utensílios (escorredores de louças e mamadeiras), mesmo nos períodos em desuso;
- Afixar o cardápio semanal no lactário dividido por faixa etária.
- Preparo de refeição para crianças que iniciaram alimentação complementar;

Amamentar é muito mais que nutrir, é a mais profunda interação entre mãe e filho. Incentive este ato de amor.

Leite Materno Ordenhado

Caso o aleitamento materno não seja possível, por opção da mãe, a oferta do leite materno ordenhado deve ser incentivada.

Após o recebimento do leite materno na Unidade, de acordo com as orientações do informativo técnico vigente, ele deve ser mantido no freezer/congelador até o momento de ser descongelado para ser oferecido à criança.

Os frascos de leite materno devem ser mantidos segregados dos outros alimentos (exemplo: gaveta específica, caixas plásticas, etc.).

Manuseio do Leite Materno

Descongelar o leite materno em banho-maria um pouco antes da oferta:

1

Foto: Roberto Tersi|SME

Aquecer a água do banho-maria até começar a levantar pequenas bolhas e desligar o fogo;

2

Depois de desligar o fogo, colocar o recipiente com leite materno para descongelar nesta água aquecida, agitando-o suavemente. Este processo acelera o descongelamento e também facilita a homogeneização da gordura do leite;

ATENÇÃO

O leite materno não deve ser fervido e nem descongelado em micro-ondas para não perder propriedades nutricionais. Caso não ocorra o degelo total, retire o frasco da panela e aqueça a água novamente, realizando o mesmo procedimento.

3

Foto: Roberto Tersi|SME

Verificar se a temperatura do leite está adequada, ou seja, morna ou próxima à temperatura ambiente, para não provocar desconforto ou queimaduras;

4

Fotos: Roberto Tersi|SME

O leite materno deve ser oferecido imediatamente à criança, utilizando copo específico, copo de transição, colher simples/dosadora. Estes utensílios deverão ser disponibilizados pela Unidade Educacional.

5

Foto: Daniel Cunha|SME

Eventuais sobras de leite materno descongelado deverão ser desprezadas. Os frascos limpos serão devolvidos no final do dia à mãe ou responsável.

Observação

Em caso de Unidades com empresa terceirizada, o recebimento e a oferta do leite materno são de responsabilidade da Unidade e o armazenamento e manuseio são de responsabilidade da empresa.

Consultar o Informativo Técnico no site da SME/CODAE vigente para o recebimento, armazenamento e oferta adequada do leite materno.

Fórmula Infantil

Na impossibilidade do aleitamento materno, a Unidade Educacional deverá oferecer fórmula infantil de acordo com a faixa etária.

Existem 2 tipos de fórmulas infantis.

- Fórmula infantil 1: para lactentes de 0 a 5 meses e 29 dias.
- Fórmula infantil 2: para lactentes de 6 a 11 meses e 29 dias.

Preparo das fórmulas

1

Medir a água utilizando mamadeira ou frasco dosador (utilizar água potável).

2

Ferver água por 5 minutos. Aguardar 15 minutos, tempo para a temperatura reduzir para aproximadamente 70°C.

Consultar Informativo Técnico vigente no site da SME/ CODAE sobre preparo adequado da fórmula infantil

3

Medir a fórmula infantil.

Foto: Daniel Cunha|SME

Encher a colher dosadora. Retire o excesso, nivelando-a na borda da lata ou com a parte de encaixe da colher dosadora

Foto: Daniel Cunha|SME

A partir de 19 colheres dosadoras, pode-se utilizar o copo americano (1 copo americano = 19 colheres dosadoras).

Observação

Consultar o Informativo Técnico no site da SME/CODAE vigente para as medidas corretas. Para grandes quantidades de fórmula, sugerimos uso da balança eletrônica.

4

Foto: Daniel Cunha|SME

Dissolver o pó na água com auxílio de um utensílio (colher de cabo longo).

5

Foto: Daniel Cunha|SME

Envasar as mamadeiras.

ATENÇÃO

Sempre preparar as fórmulas de acordo com as instruções da embalagem!

Menor quantidade de pó: alimentação deficiente.
Maior quantidade de pó: desidratação, diarreia.

Alimentação complementar

Aos 6 meses o bebê está apto para começar a receber outros alimentos além do leite materno ou fórmula láctea.

A introdução deve iniciar na primeira semana do sexto mês, pela oferta de fruta com consistência alterada, amassada ou raspada, na colação. Ao iniciar a oferta de alimentos, os bebês devem começar a receber também água nos intervalos entre as refeições.

Na segunda semana, a fruta deverá ser oferecida em três momentos: além da colação, antes do leite materno ou fórmula infantil do almoço e antes do leite materno ou fórmula infantil da refeição da tarde.

Consistência entre 6 e 7 meses

Consistência entre 8 e 11 meses

Consistência dos 12 meses em diante

A partir da terceira semana do sexto mês, o bebê começa a receber a refeição principal em substituição ao leite materno ou fórmula no horário do almoço. Esta refeição deverá ser parecida com a oferecida às crianças maiores, apenas com alteração da consistência. Os alimentos devem ser amassados com garfo, ficando com uma consistência que estimule a mastigação, conforme Informativo Técnico SME/CODAE nº 06/2020 que orienta sobre a consistência dos alimentos, disponível no Portal SME/CODAE. Os alimentos devem ficar separados no prato, para garantir uma aparência mais atrativa e promover o aprendizado de sabores e texturas.

O almoço será composto por proteína, verdura, legume e cereal, conforme cardápio publicado pela CODAE.

Segundo informações do Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (BRASIL, 2019) " Não ofereça preparações líquidas e nem use liquidificador, mixer ou peneira. Se a criança continuar com a consistência líquida, terá dificuldade em aceitar alimentos mais sólidos no futuro, podendo apresentar engasgo e ânsia de vômito."

No 7º mês, o bebê também receberá alimentos na refeição da tarde. Nesta fase a alteração de consistência já pode evoluir um pouco, sendo ligeiramente amassada com o garfo, sempre respeitando a individualidade de cada um.

Do 8º ao 11º mês, os alimentos passam a ser mais sólidos, em pedaços pequenos bem cozidos. Nessa fase, até completar um ano, o bebê também deverá aprender a utilizar o copo aberto (caneca). Se necessário, utilize o copo de transição (de material plástico com duas alças laterais, com tampa de bico rígido e 3 furos). Essa transição pode ser iniciada com a oferta de água e conforme o bebê for desenvolvendo a habilidade e manuseando bem o copo, deve-se passar também para a fórmula láctea infantil até que todos os bebês passem a receber os líquidos em canecas.

A criança aos poucos vai recebendo alimentos picados em pedaços pequenos ou desfiados, para que aprenda a mastigá-los.

Desenvolve ainda habilidades como sentar sem apoio e pegar alimentos com as mãos podendo assim, oferecer alimentos macios em pedaços grandes para que a criança leve-os á boca e tente comer sozinha.

A partir de um ano, espera-se que a criança esteja em uso do copo aberto (caneca) e possa consumir os alimentos em consistência sólida e com pedaços semelhante com o restante da família.

Para mais esclarecimentos sobre a composição do cardápio e suas particularidades para diferentes faixas etárias, consulte os cardápios vigentes elaborados pela da SME/CODAE e os demais materiais disponíveis no site.

Faixa etária	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Refeição da tarde
1ª semana do 6º mês	ou F -2	Amassada	ou F -2	ou F -2	ou F -2
2ª semana do 6º mês	ou F -2	Amassada	Amassada ou F -2	ou F -2	Amassada ou F -2
3ª semana do 6º mês	ou F -2	Amassada	Amassadas	ou F -2	Amassada ou F -2

Faixa etária	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Refeição da tarde
7 meses	ou F -2	Amassada	Amassadas	ou F -2	Amassadas
8 a 11 meses	ou F -2	Picada	Picadas	ou F -2	Picadas
1 a 1 ano e 11 meses	ou				
2 a 3 anos e 11 meses	ou				

DISTRIBUIÇÃO

Deve ser realizada preferencialmente pelo manipulador de alimentos.

Caso necessitem de outros profissionais para colaborar durante esse processo, seguir as recomendações do material de apoio elaborado pela CODAE "Orientações aos educadores no momento da distribuição das refeições nos CEIs da Rede Direta e Parceira".

- Manter os alimentos protegidos enquanto aguardam o momento da distribuição;
- Atentar para a prática de higienização das mãos antes das refeições;
- Cada criança tem que se alimentar com talheres individualizados, não devendo compartilhá-los;
- Sempre que possível utilizar pegador ou outro utensílio para servir o alimento à criança, mas havendo necessidade de manipular um alimento com as mãos, deve-se protegê-las com luvas descartáveis;
- Os utensílios não devem ser manuseados de modo que os dedos toquem nos alimentos prontos e nas partes que entram em contato com a boca das crianças, ou seja, manusear as canecas pela alça e os talheres pelo cabo;
- As pessoas que participam da distribuição das refeições, inclusive os PEIs (Professores de Educação Infantil), são considerados manipuladores de alimentos por auxiliarem na alimentação de bebês e crianças e, por esse motivo, devem estar minimamente paramentados com touca ou rede de proteção de cabelos, jalecos limpos e mãos higienizadas. É aconselhável evitar o uso de adornos nas mãos, que podem dificultar a higiene adequada;
- Não assoprar os alimentos para esfriá-los mais rapidamente;
- Os utensílios, canecas, pratos e cumbucas com alimentos não devem ser empilhados de maneira que o fundo do recipiente de cima entre em contato com o alimento do recipiente de baixo;
- As preparações lácteas e outros alimentos que não forem consumidos pelas crianças no período máximo de 1 hora, não devem permanecer na sala de aula e nem serem reaproveitados para o próximo período;
- Não oferecer água durante as refeições. O consumo deve ocorrer livremente nos intervalos das refeições, com a finalidade de manter a hidratação adequada;

Importante!

Jamais permitir deixar as canecas, mamadeiras e outros utensílios que servem alimentos em contato direto com o chão.

- Os restos de alimentos presentes nos pratos das crianças devem ser descartados antes da devolução no guichê de distribuição da cozinha e lactário de modo a evitar contaminação cruzada
- Após a avaliação do nutricionista supervisor, o lactário poderá estender sua utilização como local de apoio para a distribuição das refeições destinadas a crianças com idade superior a um ano nas Unidades Educacionais em que os refeitórios dos Módulos Berçário I e Berçário II sejam distantes da cozinha.

TRANSPORTE

Caso seja necessário transportar a alimentação e/ou utensílios da cozinha para o lactário ou outro local de distribuição, estes deverão ser acondicionados em recipientes obrigatoriamente fechados. Este transporte deverá ser realizado próximo ao horário de distribuição.

Quando houver mais de um tipo de preparação láctea (exemplos: leite materno, fórmula infantil 1, fórmula infantil 2, fórmula de dieta especial, leite integral), os utensílios deverão ser identificados com método que não propicie o acúmulo de resíduo e nem contaminação.

Exemplos:

- Utensílios com cores diferentes;
- Utensílios dispostos em bandejas identificadas, um para cada tipo de preparação láctea;
- Utilização de saco de papel não reciclado.

Higienização de Utensílios

Foto:Paula Leticia|SME

A higienização de utensílios para oferta de leite materno, frascos de mamadeiras e seus acessórios, copos de transição e demais utensílios utilizados para alunos dos berçários deve ser realizada exclusivamente no lactário ou na área exclusiva dentro da cozinha para esta finalidade.

Todos os utensílios devem ser armazenados protegidos após higienização e secagem.

Não é indicado o armazenamento no refrigerador industrial ou geladeira doméstica.

Higienização de utensílios para oferta de leite materno e fórmulas infantis

Lavagem

1

Foto: Daniel Cunha|SME

Esvaziar os frascos e enxaguar um a um em água fria para retirar resíduos.

2

Foto: Daniel Cunha|SME

Separar os bicos, arruelas e protetores (tampas).

Se necessário, manter os materiais imersos em água e detergente até o momento de lavá-los.

Após cada uso, proceder a lavagem e desinfecção das mamadeiras.

Lavagem

3

Foto: Daniel Cunha|SME

Esfregar cuidadosamente os frascos um a um com escova apropriada e detergente. Dar atenção à parte do bocal dos frascos.

4

Foto: Daniel Cunha|SME

Lavar cuidadosamente cada acessório com escova e detergente, retirando toda a sujidade.

5

Foto: Daniel Cunha|SME

Os bicos devem ser lavados por dentro e por fora, virando pelo avesso a fim de retirar qualquer resíduo aderente.

6

Foto: Daniel Cunha|SME

Enxaguar em água corrente.

Desinfecção

Foto: Roberto Tersi|SME

Desinfetantes com indicação de uso para lactários (com registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA como desinfetante para lactário)

ou

Fervura por 15 minutos

Foto: Daniel Cunha|SME

ou

Foto: Daniel Cunha|SME

Autoclave

As Unidades Educacionais equipadas com AUTOCLAVE devem solicitar ao fabricante instalação e treinamento.

Outros métodos de desinfecção podem ser usados desde que sejam regulamentados pelos órgãos competentes e seguidas as orientações dos fabricantes.

Desinfecção com desinfetantes para lactário

Antes de usar o produto, ler atentamente as instruções do rótulo.

1

Foto: Roberto Tersi|SME

Diluição do produto
Fazer a diluição do produto conforme instruções do rótulo.

2

Foto: Daniel Cunha|SME

Imersão na solução
Os frascos e acessórios deverão ficar totalmente imersos na solução pelo tempo indicado pelo fabricante.

3

Foto: Daniel Cunha|SME

Enxague conforme instrução do rótulo.

Desinfecção por fervura

Acomodar os frascos e acessórios em panelas separadas cobrindo todas as partes com água.

1

Foto: Daniel Cunha|SME

Foto: Daniel Cunha|SME

Deixar ferver por 15 minutos contados a partir do inicio da fervura..

Secagem

1

Foto: Daniel Cunha|SME

Deixar os frascos dispostos em escorredor próprio ou uma superfície vazada junto com os acessórios, emborcados, até a secagem completa. Não utilizar panos ou outro material.

2

Foto: Daniel Cunha|SME

Após secar, guardar as mamadeiras em caixa plástica com tampa, de uso exclusivo, limpa e seca.

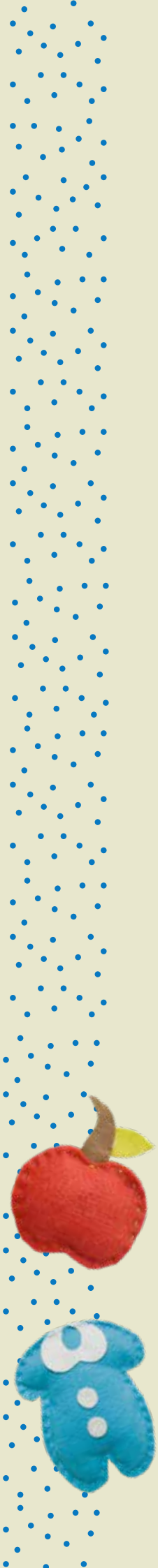
Para manter a organização e facilitar o manuseio no momento do envase, guardar frascos e acessórios separadamente.

Importante

Para higienização dos copos de transição, também seguir esses passos.

Foto: Roberto Tersi|SME

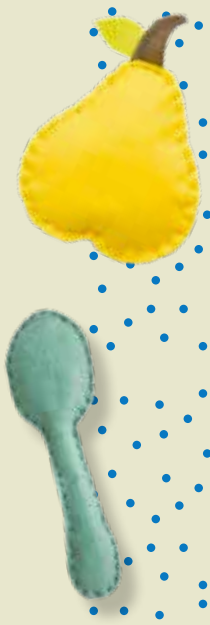
Foto:Paula Leticia | FOVE | CM | COPED | SME



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ações integradas entre UE/DRE/CODAE/Empresas prestadoras de serviço de alimentação ou Entidades Parceiras, visando garantir o adequado atendimento de crianças de berçário com foco nos aspectos citados, são de fundamental importância. Entendemos que projetos concebidos em parceria tendem a ser bem-sucedidos, na medida em que podermos oferecer às crianças, nessas faixas etárias sabidamente vulneráveis, uma alimentação nutricionalmente equilibrada, com qualidade higiênico-sanitária satisfatória e adequados padrões de boas práticas.

Nutricionistas da Coordenadoria de Alimentação Escolar
Núcleo de Supervisão 2021



REFERÊNCIAS

- BRASIL, 2019. Ministério da saúde.**Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.** Brasília: Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. 1ª edição.
- BRASIL, 2015. Ministério da saúde. **Caderno de Atenção básica nº 23.** Saúde da criança. Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. 2ª edição.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Manual de orientação para a alimentação escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos**. 2. ed. Brasília: MEC, 2012.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Parâmetros básicos de infra-estrutura para instituições de educação infantil**. Brasília: MEC/SEB, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988**. Aprova as normas e os padrões mínimos destinados a disciplinar a construção, instalação e funcionamento de creches, em todo o território nacional. Brasília, 1988.
- INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE DO BRASIL. **Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches**. São Paulo: ILSI Brasil, 2017. (Série de Publicações ILSI Brasil: Força-Tarefa Nutrição da Criança, 4).
- **Orientações aos educadores no momento da distribuição das refeições nos CEIs da Rede Direta e Parceira**. São Paulo: Coordenadoria de Alimentação Escolar, 2021.
- RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatria**, São Paulo, v.76, supl. 3, p. 229-237, 2000.
- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal da Educação. **Resolução CME n° 5, de 17/10/2019**. Dispõe sobre a organização dos ambientes educativos e recursos materiais referentes aos padrões de qualidade em unidades de educação infantil. São Paulo, 2019. Revoga parcialmente a Portaria nº 7450, de 6 dezembro de 2015.

- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal da Saúde. **Portaria nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011**. Aprova o regulamento técnico de boas práticas. Estabelece critérios/procedimentos operacionais padronizados para produção de alimentos. Revoga a Portaria nº 1.210/06. São Paulo, 2011.
- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. **Portaria nº 4548, de 19/05/2017.** Estabelece normas para celebração e acompanhamento de termos de colaboração entre a SME e organizações da sociedade civil visando à manutenção, em regime de mútua cooperação, de Centros de Educação Infantil - CEI. São Paulo, 2017.
- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar. **Informativo Técnico SME/CODAE nº 09/2018**. São Paulo: SME/CODAE, 2018.
- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar. **Informativo Técnico SME/CODAE nº 06/2020.** São Paulo: SME/CODAE, 2020. Consistência dos alimentos.
- SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar. **Tema Técnico SME/CODAE nº 01/2017**. São Paulo: SME/CODAE, 2017. Desinfecção de mamadeiras e copos de transição (frascos e acessórios).

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
EDUCAÇÃO