

Projeto: Nutrindo o Futuro

Cuidando da alimentação na Creche Municipal Professora Ruth Coelho

1. Identificação

- Instituição: Creche Municipal Professora Ruth Coelho
 - Local: Gália - SP
 - Público-alvo: Crianças de 0 a 3 anos matriculadas na creche
 - Período de execução: A partir de janeiro de 2025 (com continuidade)
 - Responsáveis: Equipe gestora da creche, Setor de Alimentação Escolar e Secretaria de Educação
-

2. Justificativa

A alimentação saudável na primeira infância é fundamental para o crescimento, desenvolvimento físico e cognitivo, além de prevenir doenças como obesidade, anemia e desnutrição. A Resolução nº 06/2020 do FNDE reforça a importância de garantir refeições adequadas, livres de ultraprocessados e açúcar dentro da escola.

Este projeto nasce da necessidade de oferecer refeições balanceadas, seguras e de qualidade, centralizando a produção na própria creche e promovendo a substituição de lanches caseiros por opções nutritivas, assegurando equidade alimentar a todas as crianças.

3. Objetivos

3.1 Geral

Promover a saúde e o desenvolvimento integral das crianças através da oferta de alimentação escolar adequada, nutritiva e de qualidade.

3.2 Específicos

- Garantir refeições completas durante o período de permanência na creche.
- Adequar o cardápio às normas do FNDE.
- Monitorar o crescimento e desenvolvimento das crianças por meio de pesagens

regulares.

- Substituir utensílios de plástico por materiais seguros e duráveis (pratos de inox e canecas livres de BPA).
- Prevenir casos de desnutrição e obesidade infantil.
- Avaliar periodicamente a eficácia do projeto.

4. Metodologia e Ações

- Adequação às normas do FNDE
- Proibição do uso de açúcar e ultraprocessados.
- Substituição dos lanches caseiros pelos oferecidos na merenda da creche.
- Centralização da alimentação na creche
- Preparação de todas as refeições no local (café da manhã, almoço, fruta, jantar).
- Uso de ingredientes frescos e adequados à faixa etária.
- Melhoria da infraestrutura
- Aquisição de pratos de inox e canecas livres de BPA.
- Treinamento da equipe de cozinha para boas práticas de manipulação de alimentos.
- Monitoramento e avaliação nutricional
- Pesagem regular das crianças.
- Registro em planilhas de acompanhamento.
- Reuniões com equipe de nutrição para ajustes de cardápio.

5. Resultados Esperados

- Crianças bem nutridas, com crescimento adequado para a idade.
- Redução do consumo de alimentos ultraprocessados e açucarados.
- Melhoria na aceitação das refeições.
- Maior segurança e higiene alimentar.
- Ambiente escolar mais saudável e acolhedor.

6. Avaliação

A avaliação será feita de forma contínua por meio de:

- Pesagem periódica das crianças.
 - Observação da aceitação alimentar.
 - Relatórios da equipe gestora.
 - Reuniões com famílias para acompanhamento dos resultados.
-

7. Referências

- FNDE – Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.
 - Guias Alimentares para a População Brasileira (Ministério da Saúde).
-

8. REGISTROS FOTOGRÁFICOS



