

ANEXO I – MODELO DE CARDÁPIO

Orientações de preenchimento:

1. Edite as informações como: ano, etapa de ensino, período e os dias da semana em que a refeição seria servida;
2. Coloque as preparações nos respectivos espaços de acordo com o dia que seria feito o serviço;
3. Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõem a preparação. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. **Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação**;
4. A composição nutricional (média semanal) deverá ser preenchida com energia e macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio);
5. Ao final, indique o responsável pela elaboração do cardápio (precisa ser um nutricionista), com o número do CRN e a assinatura digitalizada. O cardápio não poderá ser assinado por nenhum outro profissional, visto que é uma atividade exclusiva do nutricionista;

Cardápio 2026
Etapa de ensino (Ensino Médio ou Ensino Superior)
Período (Parcial ou Integral)

REFEIÇÕES	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Lanche da Manhã ou Tarde ou Noite Horário: 09:00 às 09:30					

Composição Nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		g	g	g
		%	%	%

Colocar assinatura digitalizada

Nome do Nutricionista
Nutricionista CRN XXX

Cardápio 2026
Etapa de ensino (Ensino Médio ou Ensino Superior)
Período Integral

REFEIÇÕES	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Almoço Horário: 11:30 às 12:30					

Composição Nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		g	g	g
		%	%	%

Colocar assinatura digitalizada

Nome do Nutricionista
Nutricionista CRN XXX