



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO**  
Escola de Nutrição (ENUT)  
Departamento de Alimentos (DEALI)



**THALITA EMANUELLY DE PAULA MONGE**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS  
PLANEJADOS PARA A ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES**

**Ouro Preto – Minas Gerais**

**Janeiro, 2025**

**THALITA EMANUELLY DE PAULA MONGE**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS  
PLANEJADOS PARA A ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Departamento de Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como parte dos requisitos para avaliação da disciplina Redação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC 009), ano de 2025/1.

Orientadora: Natália Caldeira de Carvalho

Co-orientadora: Juliana Costa Liboredo

**Ouro Preto – Minas Gerais**

**Janeiro, 2025**



## FOLHA DE APROVAÇÃO

**Thalita Emanuely de Paula Monge**

### **Avaliação da qualidade nutricional de cardápios planejados para a alimentação de trabalhadores**

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição

Aprovada em 03 de fevereiro de 2025

#### Membros da banca

Professora Doutora - Natália Caldeira de Carvalho - Orientadora - Escola de Nutrição - Universidade Federal de Ouro Preto  
Professora Doutora - Juliana Costa Libredo - Coorientadora - Escola de Enfermagem - Universidade Federal de Minas Gerais  
Professora Doutora - Cristiane Vilas Boas Neves - Escola de Nutrição - Universidade Federal de Ouro Preto  
Professora Doutora - Sônia Maria de Figueiredo - Escola de Nutrição - Universidade Federal de Ouro Preto

Natália Caldeira de Carvalho, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 03/09/2025



Documento assinado eletronicamente por **Natalia Caldeira de Carvalho, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 04/09/2025, às 11:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufop.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0972585** e o código CRC **F8D16B5D**.

Dedico este trabalho à minha avó materna, Márcia Vani Paula, que me permitiu trilhar esse caminho tendo a certeza que sempre que eu precisasse encontraria um lugar de amor, acolhimento, aconchego e afeto em seus braços e no sabor da sua comida. Prometo que sempre que sua memória falhar, te lembrarei dos nossos momentos.

## AGRADECIMENTOS

À Deus que esteve ao meu lado todos os dias, demonstrando sua infinita bondade, graça e amor. Obrigada, Senhor, pelo Teu cuidado nos mínimos detalhes. Que eu nunca perca a Tua presença e continue Te vendo em tudo.

À minha família que sempre me apoiou a correr atrás dos meus sonhos, fazendo o possível e o impossível para me dar tudo o que estava ao seu alcance. Mãe, a senhora é a demonstração de força, cuidado e dedicação, obrigada por sempre estar presente dando o seu melhor pra me fazer sorrir. Pai, obrigada pelo cuidado e carinho, serei sempre sua princesa. Samuel, meu irmãozinho, a irmã mais velha sou eu mas você quem cuida de mim, te amo pra sempre, meu baby. Sem vocês nada disso seria possível.

Aos meus parentes, avós, tios, primos, boadrasta, irmãos emprestados, obrigada pelos momentos em família que me proporcionaram tanta alegria e comunhão. Vocês me energizam.

À minha professora, Renata Fogaça, que me deu oportunidade e auxílio para realizar meu sonho de fazer uma graduação em uma universidade pública, obrigada por todo ensinamento.

Às professoras Dra. Juliana Costa Liboredo e Dra. Natália Caldeira de Carvalho, obrigada por todas as orientações e os ensinamentos ao longo do desenvolvimento deste trabalho. Vocês são parte fundamental da minha formação.

Às professoras Dra. Sônia Maria de Figueiredo e Dra. Cristiane Vilas Boas Neves, a escolha para ser a minha banca não foi em vão, o ensinamento de vocês é para a vida.

À todos os professores que passaram por mim em toda a minha vida até aqui. Vocês não imaginam o quanto salvam vidas. Obrigada por cumprirem o papel de levar o conhecimento com tanta maestria, excelência e amor. Em especial, estendo o agradecimento às professoras da Escola de Nutrição, obrigada por muitas vezes serem além de professoras, ouvintes e verdadeiras amigas, nunca esquecerei de vocês.

Aos meus amigos da infância e da adolescência, obrigada por me alegrar, me dar o ombro amigo e principalmente, por permanecer. Aos amigos que a universidade me proporcionou, obrigada por serem apoio e cuidado durante todo esse processo, vocês foram essenciais para a minha formação. Eu amo todos vocês.

À todas as pessoas que passaram por mim nesse processo, desde as crianças aos idosos, obrigada pela oportunidade de aprender com vocês.

Aos projetos que me fizeram crescer além do âmbito acadêmico: Programa de Educação Tutorial (PET), Universidade das Crianças e Projeto Nutrir, obrigada pela oportunidade e por tornarem minha graduação muito melhor. Em especial, ao Projeto Rondon e seus envolvidos, obrigada por me permitirem abrir os horizontes, enxergar diferentes realidades do Brasil e amar o nosso povo brasileiro. Vocês mudaram completamente a minha vida.

À todas as pessoas que lutam por uma educação pública e de qualidade, obrigada por tornarem meu sonho realidade.

## RESUMO

A alimentação é um fator importante para a saúde geral dos trabalhadores. Pensando nisso, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional de cardápios oferecidos em empresas da Região dos Inconfidentes, Minas Gerais, aos seus trabalhadores. Para isso, os cardápios de cinco empresas foram avaliados considerando a oferta de frutas, folhosos, variedade de cores, presença de fritura, doce e fritura no mesmo dia, doce, carne gordurosa, alimentos ricos em enxofre por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e o grau de processamento dos ingredientes das preparações através do Escore para Avaliação Qualitativa da Preparação (EAQP). Os resultados indicaram que 80% das empresas possui oferta de frutas 100% dos dias, todas as empresas ofertam folhosos diariamente, 80% das empresas possui boa qualificação quanto a presença de frituras e doce e fritura no mesmo dia, 60% tem grande oferta de doce e parte das empresas tem alto percentual de carne gordurosa nas refeições. Quanto ao nível de processamento, saladas e pratos bases possuem maior quantidade de preparações com alta qualidade em 100% das empresas, enquanto guarnições, pratos principais e sobremesas tem maior variação de resultado entre as empresas. Os resultados das avaliações da qualidade nutricional demonstram que, de forma geral, os cardápios avaliados necessitam de adequação em relação à oferta de doces, combinação de alimentos ricos em enxofre no mesmo dia e presença de carne gordurosa. Ainda, os resultados demonstram a importância em se avaliar os cardápios a serem oferecidos a fim de promover uma alimentação saudável nas indústrias, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores.

## **ABSTRACT**

Food is an important factor for the overall health of workers. With this in mind, the present study aimed to evaluate the nutritional quality of menus offered to workers in companies located in the Região dos Inconfidentes, Minas Gerais. For this purpose, the menus of five companies were assessed, considering the availability of fruits, leafy vegetables, color variety, the presence of fried foods, desserts and fried foods on the same day, desserts, fatty meats, and sulfur-rich foods using the Qualitative Evaluation of Menu Preparations (AQPC) method. Additionally, the degree of processing of the menu ingredients was analyzed using the Score for Qualitative Assessment of Preparations (EAQP). The results indicated that 80% of the companies offered fruits on 100% of the days, and all companies provided leafy vegetables daily. Furthermore, 80% of the companies had a good rating regarding the presence of fried foods and desserts on the same day, while 60% had a high availability of desserts, and some companies had a high percentage of fatty meats in their meals. Regarding the level of processing, salads and staple dishes were found to have the highest quality preparations in 100% of the companies, whereas side dishes, main courses, and desserts showed greater variability in results among the companies. The findings highlight the importance of evaluating the menus offered in order to promote healthy eating in industries, contributing to the improvement of workers' quality of life.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

**ABERC** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS

**ABIA** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

**AQPC** AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO

**ASBRAN** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

**CFN** CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO

**CNS** CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE

**EAQP** ESCORE PARA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÃO

**FAO** ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA

**FTP** FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO

**IBGE** INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS

**LDL** LIPOPROTEÍNA DE BAIXA DENSIDADE

**OMS** ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE

**OPAS** ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE

**PAT** PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

**POF** PESQUISAS DE ORÇAMENTOS FAMILIARES

**RTs** RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

**UAN** UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**VET** VALOR ENERGÉTICO TOTAL

**USDA** DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DOS ESTADOS UNIDOS

**WRI** INSTITUTO DE RECURSOS MUNDIAIS

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>2. OBJETIVO</b>	<b>11</b>
2.1 OBJETIVO GERAL	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
<b>3. REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>11</b>
3.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)	11
3.2 CARDÁPIO E NUTRIÇÃO	13
3.3 PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR	15
<b>4. METODOLOGIA</b>	<b>18</b>
4.1 DESENHO E LOCAL DO ESTUDO	18
4.2 AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIO USANDO O MÉTODO DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC)	19
4.3 AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIO USANDO A FERRAMENTA DE ESCORE PARA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÃO (EAQP)	21
<b>5. RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>21</b>
5.1 CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DOS SEUS CARDÁPIOS	21
5.2 ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS USANDO O MÉTODO AQPC	27
5.3 ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS USANDO O MÉTODO EAQP	31
<b>6. CONCLUSÕES</b>	<b>38</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>38</b>
<b>APÊNDICES</b>	<b>45</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>68</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação no ambiente de trabalho influencia diretamente a saúde, disposição, produtividade e bem-estar dos trabalhadores (OMS, 2023). A Organização Mundial da Saúde (OMS) destaca que intervenções nutricionais adequadas podem ajudar a prevenir doenças crônicas, contribuindo para um ambiente de trabalho mais saudável e eficiente. Sendo assim, investir em uma alimentação saudável no trabalho beneficia tanto os trabalhadores quanto as empresas, aumentando a satisfação e a produtividade dos funcionários.

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado no Brasil pelo Governo Federal em 1976, teve como objetivo incentivar as empresas a cuidarem da saúde e situação nutricional dos colaboradores de baixa renda, aqueles que ganham até cinco salários mínimos. Para aderir ao programa, as empresas podem executar por diferentes modalidades: serviço próprio de fornecimento de refeições, distribuição de cestas de alimentos e contratação de entidades de alimentação coletiva, sendo esta possível contratar uma fornecedora de alimentação (refeições prontas e/ou cesta) ou uma facilitadora de aquisição de refeições ou gêneros alimentícios (instrumento de pagamento) (Brasil, 2021). Até 2021, as empresas beneficiárias do PAT deveriam assegurar que as refeições e cestas de alimentos oferecidas atendessem a parâmetros nutricionais mínimos (Brasil, 2002; Brasil, 2006). Contudo, a Portaria nº 672/2021 (Brasil, 2021) revogou as portarias que definiam os parâmetros nutricionais para o programa e, até o momento deste trabalho, não foram implementados novos parâmetros. Isso representa um risco à garantia da oferta de uma refeição saudável e adequada às necessidades nutricionais dos trabalhadores.

Uma refeição saudável que abranja a saúde e o bem estar dos trabalhadores deve considerar as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, estando presente no prato verduras, legumes, cereais e tubérculos, como arroz, inhames, batatas e mandioca, leguminosas, como feijão, soja, lentilha, e carnes, além de considerar a especificidade do público e da cultura alimentar, e além dos nutrientes, proporcionar ambientes apropriados para as refeições (Brasil, 2014). Um estudo atual de revisão de literatura que levou em consideração os parâmetros válidos anteriormente pelo PAT evidenciou inadequações dos cardápios, mostrando o excesso de *ultraprocessados*, falta de alimentos *in natura* e monotonia alimentar (Oliveira et al. 2023). Ademais, na região dos Inconfidentes ainda não foram realizados estudos sobre qualidade de cardápios oferecidos a trabalhadores.

Diante disso, é importante avaliar a qualidade dos cardápios oferecidos aos trabalhadores. Essa avaliação pode contribuir para a realização de estratégias para melhorar a qualidade das refeições, impactando positivamente a saúde geral dos colaboradores e também a produtividade das empresas, além de contribuir para fomentar a discussão sobre a importância dos parâmetros nutricionais do PAT.

## **2. OBJETIVO**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

O objetivo do presente trabalho foi avaliar qualitativamente os cardápios de refeições oferecidos em empresas da região Inconfidentes, Minas Gerais.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ❖ Avaliar a qualidade do cardápio considerando os tipos de alimentos presentes e as técnicas de preparo utilizadas nas refeições, tais como oferta de frutas, folhosos, doces, frituras, doces e frituras no mesmo dia, carnes gordurosas, alimentos com cores iguais e ricos em enxofre.
- ❖ Avaliar a qualidade das preparações do cardápio considerando o grau e a extensão do processamento industrial dos seus ingredientes.

## **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **3.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

As UAN são definidas da seguinte forma na Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018:

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos que pertencem ao setor de alimentação coletiva, nos quais são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias à produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e/ou enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida (CFN, 2018). As UAN institucionais podem ser públicas ou privadas e se referem àqueles serviços de alimentação presentes em empresas, instituições, serviços de

saúde (hospitais, Unidades de Pronto Atendimento - UPA, clínicas), hotéis, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), dentre outros (CFN, 2018).

Segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), que congrega as empresas responsáveis pelo fornecimento de refeições coletivas no Brasil, o setor faturou cerca de R\$ 32 bilhões e empregou 250 mil colaboradores. Em 2023, as UAN produziram 37,1 milhões de refeições por dia e estima-se que esse número chegará a 39,3 refeições/dia em 2024 (ABERC, 2024). Essas refeições oferecidas pelas UAN devem ser nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e sustentáveis (CFN, 2018). Nas UAN institucionais, normalmente o nutricionista é o responsável técnico pela produção das refeições e a esse profissional planeja, organiza, supervisiona e avalia os serviços de alimentação e nutrição, além de realizar assistência e educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos (sadios ou enfermos) em instituições públicas ou privadas (CFN, 2018).

Para garantir a oferta de alimentos seguros, todas as etapas do processo de preparação e distribuição das refeições devem seguir as boas práticas de higiene, manipulação adequada de alimentos, controle de temperatura e armazenamento seguro para evitar contaminação e garantir a qualidade dos alimentos servidos (Brasil, 2004). A qualidade nutricional das refeições, um dos principais objetivos das UANs, é obtida por meio planejamento cuidadoso dos cardápios, que deve ser feito por profissionais de nutrição. Tais especialistas devem desenvolver cardápios equilibrados, levando em consideração as necessidades específicas dos grupos atendidos, como crianças em idade escolar, pacientes hospitalizados ou trabalhadores em empresas (CFN, 2010). Deve ainda adaptar os cardápios às restrições alimentares individuais dos beneficiários, como alergias alimentares, intolerâncias ou preferências dietéticas específicas. Elas devem oferecer opções alternativas e seguras para garantir que todos os beneficiários recebam refeições adequadas às suas necessidades (CFN, 2005).

Além das especialidades citadas que se deve pensar ao elaborar o cardápio, é importante ressaltar que o cardápio adequado contribui para a Educação Alimentar e Nutricional dos comensais, visto que esses criam bons hábitos alimentares, a partir do conhecimento de novos alimentos e maior interesse na alimentação (ASBRAN, 2021).

### 3.2 CARDÁPIO E NUTRIÇÃO

A produção de refeições inicia-se pelo planejamento do cardápio. Os cardápios, também conhecidos como *menu*, são listas de preparações que constituem as refeições de um dia ou de um determinado período. O planejamento do cardápio deve ser feito de forma antecipada, pois a partir dele será determinado todo o processo produtivo, incluindo o que vai ser produzido, a quantidade, os ingredientes, os equipamentos e os procedimentos (Ribeiro, 2019)

Muitos fatores são determinantes para o planejamento de cardápios, como a população atendida, aspectos relacionados à UAN e aos alimentos. É importante atentar-se às características da população atendida: se é sadia ou enferma, o estado nutricional e fisiológico, o tipo de atividade realizada, o nível socioeconômico e cultural, os hábitos e padrões alimentares, a religião, o sexo, a idade, as necessidades básicas, o número de comensais atendidos e as expectativas de consumo (Teixeira, 2019). Sobre as UAN, é essencial considerar se é uma unidade comercial ou institucional, o planejamento, os custos e as metas a serem atingidas, o padrão do cardápio, a finalidade do serviço, a facilidade de abastecimento, o tempo disponível para produzir as refeições, a equipe que trabalha na unidade, os equipamentos e utensílios disponíveis, a área física, o número de clientes e o horário das refeições (Silva e Martinez, 2008). Pensando nos alimentos, é imprescindível pensar na disponibilidade, clima e estação do ano, safra, aceitação por parte dos clientes, mercado fornecedor, combinação e monotonia dos ingredientes, alternância e balanço dos nutrientes, textura, cor, sabor, consistência, temperatura, nível de saciedade da preparação e técnica de preparo, adequação ao orçamento, digestibilidade e biodisponibilidade e sustentabilidade do sistema alimentar (Silva e Martinez, 2008). O planejamento do cardápio também deve levar em consideração, além dos aspectos culinários, a combinação dos alimentos, as condições financeiras, a capacidade de produção e de atendimento dos fornecedores das matérias-primas (Silva e Bernardes, 2002).

O cardápio deve ser planejado de modo a assegurar a qualidade nutricional das refeições. A qualidade nutricional refere-se à capacidade da alimentação atender às necessidades humanas assegurando o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, por meio da adequação às necessidades nutricionais em seus aspectos quantitativos (quantidades de energia e nutrientes) e qualitativos (composição dos tipos de alimentos) (Proença et al., 2008), além de ser uma alimentação que não favoreça o risco de desenvolvimento de doenças (OMS, 2020).

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é uma ferramenta muito importante para o planejamento do cardápio, uma vez que inclui informações sobre a lista de ingredientes com as respectivas quantidades; procedimento de preparação detalhado; equipamentos necessários; tempo estimado de preparo; porções e rendimento; informações nutricionais (quando aplicável) (ABERC, 2022). Essas informações da FTP são cruciais para garantir a reprodutibilidade na qualidade das preparações culinárias; facilitar o treinamento de funcionários, diminuindo o tempo usado na tarefa; planejar as compras impedindo o desperdício de insumos; controlar custos; organizar a distribuição de tarefas e uso de equipamentos; e assegurar a combinação de alimentos e preparações que resulte em uma refeição saudável e adequada (Paranhos, 2004).

Um cardápio adequado e saudável inclui grande variedade de alimentos de todos os grupos alimentares e é baseado em alimentos *in natura* e minimamente processados (Brasil, 2014). Pensando nas grandes refeições, almoço e jantar, é importante a presença de alimentos como arroz, batata, mandioca, macarrão; que são responsáveis pelo maior fornecimento de energia; além disso, alimentos como carnes de boi, frango, peixe, ovos, legumes e verduras, crus e cozidos, como alface, agrião, rúcula, espinafre, brócolis, couve-flor, beterraba, pepino, tomate, rabanete, cenoura, chuchu, abobrinha e berinjela são essenciais. Todos esses alimentos são importantes para formar um prato com diversidade de cores, mostrando assim a presença de muitos nutrientes importantes para o funcionamento do corpo (Brasil, 2014).

Além de uma alimentação baseada principalmente em alimentos *in natura* ou minimamente processados, o Guia Alimentar orienta o uso moderado de óleos, gorduras, sal e açúcar e a limitação do consumo de processados - alimentos com adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar - e destaca a importância de evitar alimentos ultraprocessados - formulações industriais à base de ingredientes extraídos ou derivados de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido modificado) ou, ainda, sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, etc. - como guloseimas, biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, refrescos, refrigerantes, bebidas energéticas, molhos prontos, macarrão instantâneo, etc (Brasil, 2014). Esses alimentos ultraprocessados quando consumidos em excesso tornam prejudiciais à saúde, como é evidenciado no estudo de Pinto e Costa (2021) em que mostrou que o consumo de ultraprocessados está associado ao crescimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em adultos, sendo mostrado o seu impacto nas

doenças no aparelho gastrointestinal, doenças cardiovasculares, obesidade e distúrbios metabólicos (Pinto e Costa, 2021).

O cardápio das refeições oferecidas aos trabalhadores deve incluir esses parâmetros para assegurar a manutenção, melhora da saúde dos trabalhadores e, ao mesmo tempo, contribuir para que a alimentação não seja um fator de risco para o desenvolvimento de DCNT.

### **3.3 PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR**

As consequências do trabalho na saúde dos indivíduos é uma percepção antiga registrada em pesquisas de sociologia do trabalho datadas de 1962. Dentre os diversos fatores que podem impactar a saúde do trabalhador, a alimentação é uma questão central visto seu caráter fundamental para a sobrevivência e suas dimensões simbólica e social (Araújo; Costa-Souza; Trad, 2010). Em busca de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, promovendo saúde e reduzindo a ocorrência de doenças, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado pela Lei nº 6.321, em 14 de abril de 1976. O programa pretendia reduzir faltas e rotatividade e aumentar a produtividade e a qualidade do serviço dos trabalhadores (Brasil, 1991; 2002; 2022).

O PAT tem como prioridade atender os profissionais de baixa renda, embora também possam ser incluídos no programa aqueles que recebem renda mais elevada, desde que seja garantido o atendimento de todos os trabalhadores que recebam até cinco salários-mínimos, independentemente da duração da jornada de trabalho (Brasil, 2022).

A Portaria nº 672, de 08 de novembro de 2021 estabelece que o empregador que desejar aderir ao PAT pode optar entre as seguintes modalidades de execução: **I. Serviço próprio:** o empregador responsabiliza-se pela seleção e aquisição de gêneros alimentícios, podendo ser refeições preparadas ou entregues (cestas de alimentos). **II. Fornecedora de alimentação coletiva:** o empregador contrata empresa terceira registrada no PAT para administrar a cozinha e o refeitório localizados nas suas instalações ou em cozinha industrial; ou produzir e/ou entregar cestas de alimentos individuais. **III. Facilitadora de aquisição de refeições ou gêneros alimentícios:** o empregador contrata empresa terceira registrada no PAT para emitir ou credenciar os seguintes produtos: refeição convênio, utilizados apenas para a compra de refeições prontas na rede de estabelecimentos credenciados (restaurantes e similares). ou alimentação convênio que podem ser utilizados apenas para a aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais credenciados (supermercados e

similares). Importante esclarecer que é permitida a adoção de mais de uma modalidade pelo mesmo empregador (Brasil, 2021).

Ao optar pela oferta de refeições, as empresas deveriam cumprir os parâmetros nutricionais, estabelecidos pelo programa e que permaneceram vigentes por 20 anos, que preconizavam a oferta de grandes refeições com 1400 kcal e de pequenas com 300 kcal. Mas, em 2006, em virtude da transição nutricional ocorrida na população ao longo das décadas e com o aumento do sobrepeso e obesidade no país, o PAT foi reestruturado e foi instituída a Portaria Interministerial nº 193, de 5 de dezembro de 2006, que modifica os parâmetros nutricionais para a oferta de refeição e alimentos no âmbito do programa. Essa portaria preconiza a oferta de 600 a 800 kcal em grandes refeições (almoço, jantar e ceia) e de 300 a 400 kcal para as pequenas (desjejum e lanche), sendo admitido um acréscimo de 20% sobre o valor energético total, conforme a necessidade do público alvo. Além disso, as principais refeições deveriam seguir a distribuição de macronutrientes, fibra e sódio conforme apresentado no quadro 1. Além disso, os cardápios ofertados aos trabalhadores deveriam conter pelo menos uma porção de frutas e uma de legumes ou verduras nas principais refeições e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (Brasil, 2006).

**Tabela 1:** Parâmetros de distribuição de macronutrientes, fibra e sódio para pequenas e grandes refeições a serem oferecidas no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)\*.

<b>REFEIÇÕES</b>		
	<b>DESJEJUM/LANCHE</b>	<b>ALMOÇO/JANTAR E CEIA</b>
<b>CARBOIDRATOS (%)</b>	60	60
<b>PROTEÍNAS (%)</b>	15	15
<b>GORDURAS TOTAIS (%)</b>	20	20
<b>GORDURAS SATURADAS (%)</b>	<10	<10
<b>FIBRAS (G)</b>	4-5	7-10
<b>SÓDIO (MG)</b>	360-480	720-960

\* Fonte: Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 (Brasil, 2006).

Em 2021, a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que estabelecia os parâmetros nutricionais do PAT foi revogada e o Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, vigente apenas menciona que os parâmetros nutricionais serão elaborados futuramente (Brasil, 2021). Diante disso, o Conselho Nacional de Saúde (CNS) recomendou a definição de novos parâmetros nutricionais para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos trabalhadores (Brasil, 2021). No entanto, essa recomendação ainda não foi implementada até o momento. Destaca-se que, apesar da ausência de parâmetros nutricionais, as empresas beneficiárias, na modalidade autogestão, e as fornecedoras de alimentação coletiva ainda necessitam possuir como responsável técnico pela execução do programa, sendo o profissional legalmente habilitado em Nutrição, a fim de assegurar a promoção da alimentação saudável para o trabalhador (Brasil, 2021). No entanto, a presença do nutricionista, por si só, pode não ser suficiente para garantir o cumprimento e atendimento das necessidades nutricionais dos trabalhadores, uma vez que as empresas envolvidas no programa podem não cumprir as orientações do profissional. Destaca-se que, mesmo quando a Portaria nº 193 (Brasil, 2006) estava vigente, estudos apontaram inadequações na qualidade nutricional das refeições ofertadas no âmbito do PAT e até nas outras exigências do programa (Carlesso e Balestrin, 2018; Oliveira e Melo, 2023).

Além disso, a presença do profissional nutricionista como responsável técnico pelo PAT, por exemplo, não era uma realidade para todas as empresas cadastradas no programa (Borjes; Lima, 2014; Bandoni et al., 2006), o que poderia comprometer a oferta da alimentação saudável e as condições nutricionais dos trabalhadores. Ademais, a falta de conhecimento sobre o PAT por parte dos gestores e nutricionistas também já foi identificada, sugerindo que esses não identificavam o PAT como uma política pública de alimentação e nutrição, e sim como uma exigência trabalhista (Borjes; Lima, 2014; Bandoni et al., 2006).

Outro aspecto relevante era a quantidade *per capita* consumida por indivíduo, que impacta na quantidade de energia e nutrientes ingeridos (Vanin et al., 2007). A quantidade elevada de alimentos consumidos foi diretamente influenciada pelo sistema de distribuição de refeições (porcionado ou *self service*) que é adotado pela unidade (Vanin et al., 2007). O sistema de autosserviço (*self service*), com porcionamento do prato principal e sobremesa, é o sistema mais adotado pelas UAN. Entretanto, este tipo de serviço, em que o usuário escolhe à vontade as quantidades das preparações do cardápio, não assegura a montagem de um prato adequado em relação ao valor calórico e nutrientes necessários para manutenção ou melhora

do estado de saúde do indivíduo, podendo ter oferta excessiva de energia, macro e/ou micronutrientes nas refeições servidas aos trabalhadores em comparação aos parâmetros estabelecidos pelo PAT (Savio et al., 2005).

Essas inadequações na composição das refeições podem ter impacto no estado nutricional dos trabalhadores. Em estudo realizado com 8.454 trabalhadores residentes na Bahia, foi observado que ser beneficiário do PAT estava associado positivamente ao aumento de peso. Além disso, o risco de aumento de peso foi maior entre os trabalhadores eutróficos, sobrepesos ou de baixo nível socioeconômico (Veloso; Santana, 2002). Em outro estudo de Veloso et al. (2007) foi observado que beneficiários do PAT ou de outros programas de alimentação apresentavam maiores taxas de incidência de ganho de peso em comparação com trabalhadores não cobertos e o sobrepeso foi associado à cobertura por esses programas. Esses resultados observados a respeito da qualidade dos alimentos ofertados para os trabalhadores são preocupantes, uma vez que doenças como a obesidade pode estar associada ou favorecer a manifestação de outras doenças, como hipertensão arterial, diabetes mellitus, dislipidemias, dentre outros (Brasil, 2014) e os efeitos dessas doenças são prejudiciais ao desenvolvimento do indivíduo no ambiente de trabalho, influenciando sua saúde física, mental e a sua produtividade (Brasil, 2001).

## **4. METODOLOGIA**

### **4.1 DESENHO E LOCAL DO ESTUDO**

Trata-se de um estudo de caráter transversal que foi realizado em UAN, localizadas na região dos Inconfidentes – MG, em que inclui as cidades de Ouro Preto, Mariana, Itabirito, entre outras, fazem parte.

A Região dos Inconfidentes é localizada em Minas Gerais, marcada por muitas histórias, em especial, à Inconfidência Mineira, movimento motivado pela revolta e insatisfação dos colonos contra a coroa portuguesa devido a insatisfação com a política fiscal praticada por Portugal em que ordenou o aumento da cobrança de impostos no Brasil. Tal movimento foi realizado no final do século XVIII, em que Minas Gerais era uma das regiões mais prósperas do Brasil devido à atividade mineradora (Virou História, 2024). Atualmente, a região é composta por diversas empresas, em especial na área da mineração e metalurgia, áreas as quais movimentam a economia local.

Inicialmente foi realizado um levantamento para identificar as UAN da região e estas foram convidadas para participar da pesquisa, sendo assim, adotada uma amostragem

por conveniência. Foram adotados como critérios de inclusão: 1) Unidades com refeitório sediado na região dos Inconfidentes; 2) Empresas/Indústrias com, no mínimo, 100 funcionários; e 3) Presença de nutricionista na gestão da UAN. A verificação dos critérios de inclusão foi realizada por contato telefônico com o responsável pela unidade. Caso esses critérios fossem atendidos, o convite para participação no estudo era realizado durante o contato telefônico. Para garantir o sigilo das UAN e as empresas nas quais estão situadas, cada uma delas foi nomeada por uma letra de “A” a “E”. A caracterização das UAN foi realizada quanto à atividade econômica do local atendido pela unidade, à modalidade de gestão, ao número de refeições diárias e ao padrão e estrutura do cardápio.

As UAN, que aceitaram participar, disponibilizaram um cardápio mensal e algumas UAN disponibilizaram também a lista de ingredientes das preparações culinárias. A qualidade nutricional dos cardápios foi avaliada utilizando o método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (Veiros; Proença, 2003) e do Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação (EAQP) (Dohms et al., 2022).

#### 4.2 AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIO USANDO O MÉTODO DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC)

O Método AQPC avalia as refeições de maneira qualitativa, analisando os aspectos nutricionais e sensoriais por meio dos seguintes critérios: oferta de preparações/alimentos com cores iguais, alimentos ricos em enxofre, frutas, folhosos, doces, frituras doces associados a frituras e carnes gordurosas (Veiros; Proença, 2003). A variedade de cores de preparações/alimentos foi considerada quando o cardápio possui menos de duas preparações da mesma cor ou não havia repetição de apenas duas cores na mesma refeição, com exceção das carnes e do feijão (Ornellas, 2000). A presença em excesso de alimentos ricos em enxofre (sulfurados) foi considerada quando havia duas ou mais preparações contendo alimentos sulfurados, não sendo considerando dentre essas preparações o feijão, por ser o prato base das refeições brasileiras, e o alho e a cebola, por serem usados comumente como condimento nas preparações (Prado, Nicoletti e Faria, 2013). Para isso, foi considerada a presença dos seguintes alimentos: abacate, acelga, agrião, aipo, alho, amendoim, banana d’água, batata-doce, brócolis, cebola, couve, couve-de-bruxelas, couve-flor, creme de leite integral, doces concentrados, embutidos, ervilha, fava, feijão, frutas oleaginosas (nozes, castanhas, etc), gengibre, goiaba, grão-de-bico, soja, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, ovo, pepino, pimentão, rabanete, repolho, uva (Prado, Nicoletti e Faria, 2013). Foram consideradas como carnes gordurosas linguiça, salsicha, chuleta, hambúrguer, carnes comuns

na feijoada e cortes de carne com quantidade de gordura que representa mais de 50% do total energético, tais como picanha, fraldinha, acém, capa de filé, costela, contrafilé, paleta, pescoço, ponta de agulha e vísceras (Lima et al., 2000).

O método AQPC possui três etapas. Na primeira, as preparações são avaliadas diariamente de acordo com os critérios; na segunda etapa, avalia-se semanalmente as preparações a partir da compilação das avaliações diárias; e na terceira etapa (avaliação mensal), tabula os dados em percentuais em relação ao número total de dias do cardápio planejado (frequência mensal absoluta/número de dias avaliados multiplicado por 100) (Veiros; Proença, 2003).

Por fim, foi utilizado o critério de classificação dos aspectos positivos e negativos do cardápio de acordo com a proposta de Prado, Nicoletti e Faria (2013), a fim de avaliar os percentuais de ocorrência referentes a cada critério de avaliação. De acordo com essa classificação, a oferta de frutas e de folhosos são considerados como os aspectos positivos, enquanto a presença de doces, frituras, doces e frituras na mesma refeição, carnes gordurosas, alimentos com cores iguais e combinação de muitos alimentos ricos em enxofre são considerados como aspectos negativos para a qualidade do cardápio. Os percentuais de ocorrência destes critérios são classificados conforme Quadro 1.

Quadro 1: Classificação da ocorrência (%) dos aspectos positivos e dos aspectos negativos em cardápios avaliados segundo o método AQPC, proposta por Prado, Nicoletti e Faria (2013).

Aspectos positivos		Aspectos negativos	
Classificação	Categoria	Classificação	Categoria
Ótimo	$\geq 90$	Ótimo	$\leq 10$
Bom	75 a 89	Bom	11 a 25
Regular	50 a 74	Regular	26 a 50
Ruim	25 a 49	Ruim	51 a 75
Péssimo	$< 25$	Péssimo	$> 75$

**Aspectos positivos:** folhosos e frutas in natura de forma recorrente, baixa repetição de cores.

**Aspectos negativos:** alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, frituras, doces e oferta de doce e fritura no mesmo dia, alimentos em conversa e repetição de técnicas de preparo

### 4.3 AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIO USANDO A FERRAMENTA DE ESCORE PARA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÃO (EAQP)

O EAQP é uma ferramenta alinhada ao Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2014) que avalia as preparações do cardápio individualmente, considerando o grau e extensão do processamento industrial dos seus ingredientes (Dohms et al., 2022). A ferramenta é estruturada em uma planilha do Microsoft Excel®, que foi disponibilizada pelos autores. Para cada preparação, é necessário preencher uma ficha composta pelas seguintes informações: identificação da preparação, avaliação da preparação e classificação da qualidade da preparação. A identificação da preparação é o espaço para adicionar o nome da preparação, a lista de ingredientes (em ordem decrescente) e o grupo ao qual a preparação se enquadra (salada, prato principal, acompanhamento, guarnição ou sobremesa). Na parte da avaliação da preparação são respondidas dez perguntas alinhadas ao Guia Alimentar da População Brasileira: “Q1- O principal ingrediente da preparação é *in natura* ou minimamente processado?”; “Q2- Se sim (Q1), o principal ingrediente é fruta, legumes ou verduras frescos ou resfriados?”; “Q3- Se não (Q1), há ingrediente *in natura* ou minimamente processado?”; “Q4- Utiliza carne com baixo teor de gordura ou pescado?”; “Q5- Utiliza cereal integral ou semente?”; “Q6- Utiliza açúcar, rapadura, mel ou melado como ingrediente culinário?”; “Q7- A preparação é uma fritura?”; “Q8- Utiliza ingrediente processado?”; “Q9- Utiliza ingrediente ultraprocessado?”; “Q10- Se sim (Q9), é o único ingrediente da preparação ou utiliza dois ou mais ingredientes ultraprocessados na preparação?”. Todas essas perguntas geram um escore dependendo da resposta que, por fim, classifica a qualidade nutricional da preparação em: alta (maior ou igual a 11), intermediária (6 a 10), baixa (0 a 5) e muito baixa (menor ou igual a -1) (Dohms et al., 2022).

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 5.1 CARACTERIZAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DOS SEUS CARDÁPIOS

Foram identificadas 10 UAN da região do Inconfidentes-MG que atendiam os critérios de inclusão para participar da pesquisa. O convite para participar do estudo foi feito para todas as UAN selecionadas, mas apenas cinco aceitaram. No Quadro 1 estão citadas as características das UAN participantes.

Quadro 2 - Caracterização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e dos seus cardápios.

	<b>Atividade Econômica*</b>	<b>Modalidade de Gestão</b>	<b>nº de Refeições diárias</b>	<b>Padrão do Cardápio</b>	<b>Estrutura do Cardápio</b>
<b>UAN A</b>	Indústria especializada na fabricação de aluminas especiais e hidratos	Concessão	180	Intermediário	- 3 opções de prato principal; - 2 opções de guarnição - 4 opções de salada - 2 opções de prato-base - 3 opções de sobremesas
<b>UAN B</b>	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios	Autogestão	170	Básico	- 1 opção de prato principal - 1 opção de guarnição - 3 opções de salada - 2 opções de prato-base - 1 opção de sobremesa
<b>UAN C</b>	Setor de saúde, atendimento em pronto-socorro e unidades hospitalares para atendimento a urgências	Autogestão	Não informado	Básico	- 1 opção de prato principal - 1 opção de guarnição - 3 opções de salada - 2 opções de prato-base
<b>UAN D</b>	Atividades de associações de defesa de direitos sociais	Concessão	Não informado	Intermediário	- 2 opções de prato principal - 1 opção de guarnição

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 opções de salada</li> <li>- 2 opções de prato-base</li> <li>- 2 opções de sobremesa</li> </ul>
<b>UAN E</b>	Atividades de associações de defesa de direitos sociais	Concessão	Não informado	Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 opções de prato principal</li> <li>- 1 opção de guarnição</li> <li>- 3 opções de salada</li> <li>- 2 opções de prato-base</li> <li>- 2 opções de sobremesa</li> </ul>

\* Corresponde à atividade econômica principal exercida pela empresa onde a UAN fornece as refeições.

Todas as UAN produziam e ofereciam refeições para trabalhadores de diferentes setores econômicos, sendo três empresas do setor secundário e duas do setor terciário (Quadro 2). O setor secundário, na qual se enquadram as UAN A, D e E, é o setor responsável pela transformação de recursos naturais em produtos manufaturados, ou seja, é onde matérias-primas, como metais, madeira, petróleo são processadas para criar produtos finais (Krugman e Wells, 2018). O setor terciário, na qual se enquadram as UAN B e C, é focado em prestação de serviços onde não envolve a produção de bens materiais, mas sim a oferta de serviços para consumidores e empresas (Krugman e Wells, 2018).

A gestão da maioria das UAN (n=3) era realizada sob a modalidade de concessão. Concessão ou terceirização é quando a empresa cede seu espaço de produção e distribuição para um particular ou para uma empresa especializada em administração de restaurantes, livrando-se dos encargos da gestão da UAN, diferentemente da autogestão em que a própria empresa possui e gerencia a UAN e todo o processo (Abreu; Spinelli; Zanardi, 2023).

As UAN A, B e C eram unidades de pequeno porte, produzindo menos de 500 refeições diárias (Pinheiro-Sant'Ana, 2012). As UAN A, D e E ofereciam cardápios de padrão intermediário, enquanto os cardápios das UAN B e C eram de padrão básico. Padrão básico é quando o cardápio é simples na estruturação, com preparações únicas para todos os usuários, tendo preparações corriqueiras e habituais da população em questão. Enquanto o padrão intermediário possibilita ao usuário a escolha entre variadas preparações, em um ou mais dos seus componentes, normalmente o prato principal, a guarnição, as saladas e as sobremesas (Mendonça, 2014).

O cardápio da UAN A era planejado pelo setor de planejamento da concessionária de alimentos e seguido por todas as unidades da empresa em diferentes municípios de Minas Gerais. No entanto, a nutricionista da UAN A poderia realizar ajustes no cardápio para adaptá-lo à realidade local, considerando a disponibilidade e acessibilidade dos alimentos na região. As opções de prato principal eram dois tipos de carne diferentes e ovo frito. Dentre as guarnições, eram servidas ao longo do mês opções de hortaliças de diferentes formas de preparo (sopas, cozidos, assados), massas e farináceos. Como prato base, eram oferecidos arroz branco e feijão. Dentre as saladas, eram servidas uma opção de folhas, uma ou duas de legumes crus e uma de legumes cozidos. As sobremesas incluíam uma fruta, uma gelatina e uma opção de doce variada, como pudins, mousses, manjar, e doces tablete. Refresco em pó adoçado era servido como bebida.

O cardápio da UAN B, elaborado na própria unidade, tinha padrão básico, com preparações simples que atendiam a coletividades de menor poder aquisitivo. O cardápio avaliado foi o do almoço, composto por uma opção de prato principal (que variava entre diferentes tipos de carnes), uma de guarnição (que incluía hortaliças, angú, ovo, massas e farináceos), feijão em grãos com caldo e arroz como prato base, e duas ou três opções de salada (que apresentava alface diariamente, tomate na maioria dos dias e legumes crus em alguns dias), além da sobremesa (que era uma fruta) e o refresco em pó adoçado.

O cardápio da UAN C, elaborado pela nutricionista da unidade, seguia um padrão básico composto por uma opção de prato principal, uma de guarnição (hortaliças, farináceos ou massa), arroz branco e feijão em grãos com caldo como prato base, e duas ou três opções de salada (uma de folhas como alface, couve, repolho, almeirão e, ocasionalmente, uma de legumes crus). Além disso, havia fruta como sobremesa e refresco em pó adoçado em alguns dias.

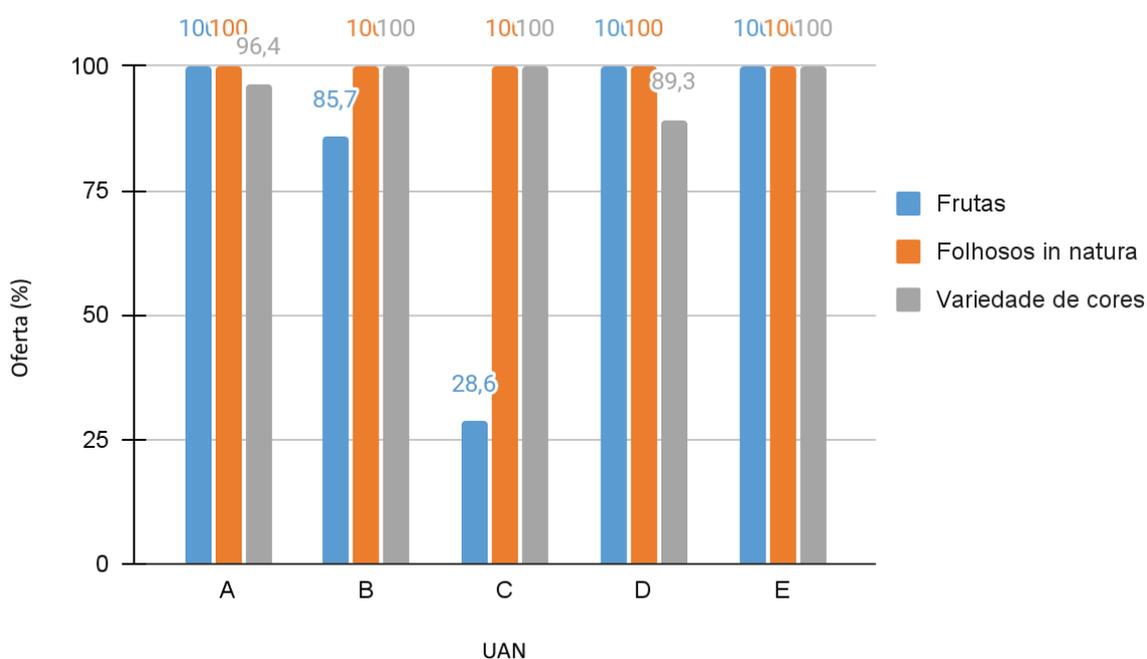
Os cardápios das UAN D e E eram planejados pelo setor de planejamento da mesma concessionária de alimentos, observando então semelhanças entre eles, mas com ajustes feitos pela nutricionista para adaptá-los à realidade local, considerando a disponibilidade e acessibilidade dos alimentos na região. Tais UAN seguiam um padrão de cardápio intermediário no qual as opções de prato principal eram compostas de duas carnes variadas, a guarnição incluía hortaliças, farináceos ou massas e o prato base era composto por arroz branco e feijão de diferentes variedades e feito de diferentes maneiras (como feijão carioca, feijão preto, feijão preto com linguiça, tutu de feijão e feijão tropeiro). A salada possuía sempre alface crespa e tomate e outra opção de salada fria, como vinagrete, maionese e macarrone. As sobremesas incluíam uma fruta ou um doce (chocolate, sorvete, bombom, pudim, tablete) e o refresco em pó adoçado era servido como bebida.

Nota-se então que houve cardápios de diferentes padrões (básicos e intermediários) e, como citado, cada um possui suas diferenças e particularidades. Pensando na avaliação dos cardápios, é importante ressaltar que o cardápio básico tende a se parecer mais saudável por ter menos opções e conseqüentemente menos escolhas; enquanto o cardápio intermediário há mais opções de escolha ao cliente, podendo optar por opções mais saudáveis ou não. Tais diferenças dos cardápios não influenciou na avaliação particular de cada, mas é preciso ressaltar devido a visão geral.

## 5.2 ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS USANDO O MÉTODO AQPC

A Figura 1 apresenta os percentuais de oferta de frutas, de folhosos e de preparações/alimentos com variedade de cores nos cardápios por unidade. A alta frequência destes aspectos impactam positivamente a qualidade nutricional e sensorial do cardápio.

Figura 1: Frequência de oferta (% referente aos dias do cardápio) de frutas, folhosos e preparações/alimentos com cores variadas, segundo o método AQPC, nos cardápios das UAN avaliadas.



Os cardápios das UAN A, D e E apresentaram oferta de frutas em 100% dos dias, sendo essa ocorrência considerada como “ótima”. Na UAN B, a oferta foi de 85,7% dos dias do cardápio, sendo esse percentual considerado “bom” e, em contrapartida, a oferta de frutas no cardápio da UAN C ocorreu em apenas 28,6% dos dias, a qual é classificada como “ruim”. Os folhosos eram oferecidos em 100% dos dias dos cardápios de todas as UAN. A presença de frutas *in natura* e folhosos nas saladas dos cardápios é um indicativo da oferta de uma alimentação saudável pelas unidades aos trabalhadores, uma vez que esses alimentos são ricos em vitaminas, minerais e fibras (BRASIL, 2014).

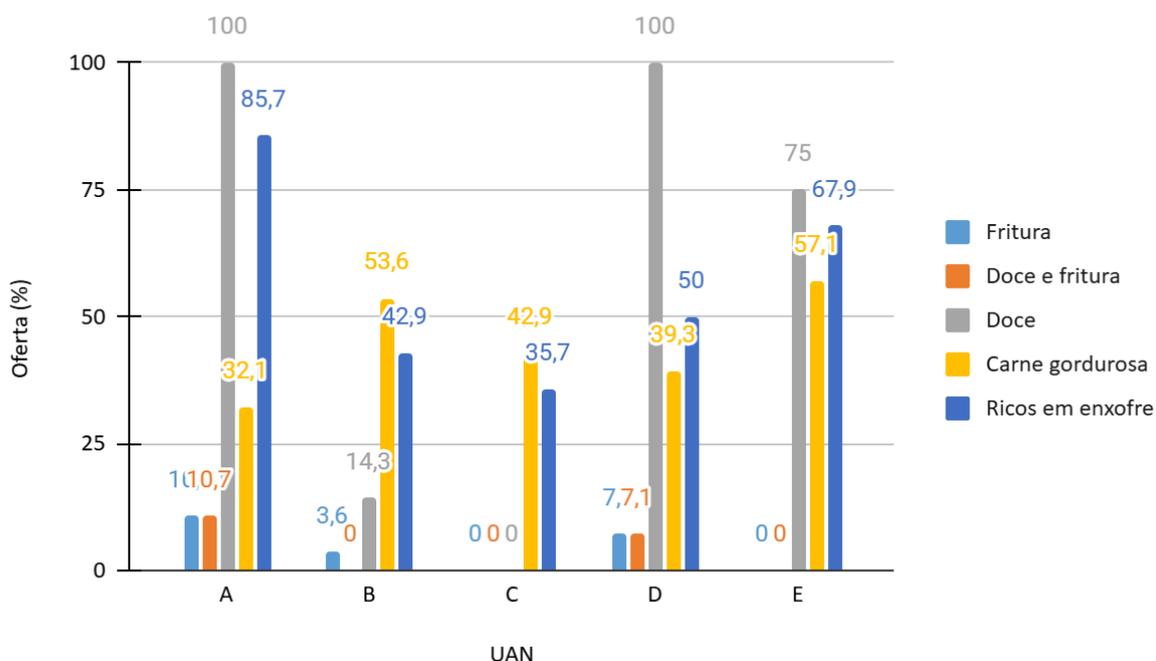
Um estudo de revisão sistemática e meta-análise, realizado por Aune et al. (2017), mostrou uma forte associação entre o aumento da ingestão de frutas e vegetais e a redução do

risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, certos tipos de câncer e mortalidade por todas as causas, na qual quanto maior o consumo desses alimentos, menor seria o risco à saúde. Esse estudo destaca que os benefícios são observados com o consumo de cerca de 500-800g por dia. Outra pesquisa recente, realizada com adultos com risco de doença cardíaca que participaram de programas de prescrição de produtos por uma média de seis meses, aumentaram o consumo de frutas e vegetais e tiveram redução da pressão arterial, do índice de massa corporal e dos níveis de açúcar no sangue (American Heart Association, 2023).

Os cardápios das UAN B, C e E apresentaram variedade de cores nas preparações/alimentos em todos os dias avaliados, sendo esse aspecto classificado como “ótimo”. A variedade de cores nas preparações/alimentos dos cardápios da UAN A foi observada em 96,4% dos dias, sendo também classificada como “ótima”, enquanto, na UAN D, a variedade de cores estava presente em 89,3% dos dias, sendo percentual classificado como “bom”. A variedade das cores influencia na aparência das refeições o que influencia a percepção dos alimentos e o apetite dos indivíduos (Dutcosky, 2013). Dutcosky (2013) aponta que os sentidos (visão, olfato, tato, paladar e audição) são fundamentais para avaliar a qualidade dos alimentos. Esses sentidos estão interligados às reações fisiológicas do corpo, permitindo que ele reaja aos estímulos ambientais que podem ser de natureza química, física ou mecânica. As hortaliças e frutas são os principais responsáveis por adicionar cor ao prato, o que está diretamente relacionado à presença de nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais e antioxidantes, que desempenham papéis cruciais na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas (OMS, 2023).

Na Figura 2 estão apresentadas as frequências de oferta de frituras, de doces, de doces combinados a frituras, de carnes gordurosas, e oferta em excesso de preparações contendo alimentos sulfurados (ricos em enxofre) por UAN nos cardápios avaliados. A alta ocorrência destes aspectos afetam de modo negativo a qualidade dos cardápios.

Figura 2: Frequência de oferta (% referente aos dias do cardápio) de fritura, doce e fritura no mesmo dia, doce, carne gordurosa e alimentos ricos em enxofre nos cardápios das UAN, avaliados usando o método AQPC.



Nas UAN B, C, D e E a oferta de preparações fritas e a oferta de frituras e doces na mesma refeição foi inferior a 10%. Em contrapartida, a empresa A apresentou 10,7% nos aspectos avaliados, obtendo a classificação "bom", ultrapassando o limite estabelecido para a melhor classificação. Ademais, nas UAN B, C e E não foram identificadas frituras e a combinação de fritura e doce na mesma refeição. Foi observada a presença de “carne gordurosa” nos cardápios das UAN B e E em mais de 50% dos dias, sendo esse percentual considerado como “ruim”. Nos cardápios das UAN A, C e D, a frequência de oferta de carne gordurosa variou de 32 a 43%, o que pode ser classificado como “regular”.

A frequência de frituras e carnes gordurosas no cardápio deve ser observada, uma vez que essa técnica de preparo e esses alimentos podem favorecer o consumo em excesso de gorduras saturadas (OMS, 2018). As gorduras saturadas são um tipo de gordura sólida em temperatura ambiente, encontrada, principalmente, em produtos de origem animal, como carnes, queijos, manteigas e creme de leite e pode estar presente, também, em produtos de origem vegetal como óleo de coco, óleo de palma e azeite de dendê. Essas gorduras tendem a

ser sólidas em temperatura ambiente, e estão relacionadas com o aumento dos níveis de colesterol LDL no sangue e o entupimento de artérias. Além disso, a fritura é feita com a imersão de alimentos em óleo ou gordura aquecida a altas temperaturas, podendo ser totalmente imersa no óleo ou parcialmente coberta pelo óleo. O calor da gordura causa a perda de água do alimento, o que resulta em uma parte externa crocante e uma textura interna macia, mas o aquecimento dos óleos no processo de fritura pode levar a formação de gordura *trans*, especialmente se os óleos são reutilizados (FAO, 2019). As gorduras *trans* podem aumentar significativamente o risco de doenças cardíacas, pois contribuem para o acúmulo de lipoproteína de baixa densidade (LDL) nas artérias, promovendo inflamações e aumentando as chances de ataques cardíacos (OMS, 2018). Em um estudo de metanálise, Qin et al. (2021) observaram que a ingestão de frituras estava correlacionada a um risco elevado de desenvolver doenças cardíacas graves e acidentes vasculares cerebrais e que o consumo regular de frituras também tem sido vinculado a maiores taxas de mortalidade por todas as causas. O desenvolvimento de tais doenças pode ainda ser agravado quando o alimento frito contém gorduras saturadas, presente em carnes ultraprocessadas, como bacon e linguiça e em cortes de carnes com alto teor de gordura como como picanha, fraldinha, acém, capa de filé, costela, contrafilé, paleta, pescoço, ponta de agulha e vísceras. Assim, a OMS recomenda que o consumo diário de gorduras saturadas seja reduzido para menos de 10% e de gorduras *trans* para menos de 1% da ingestão calórica total (OMS, 2003).

Quanto aos doces nos cardápios, foi observado que as UAN A e D ofertaram em 100% dos dias, o que é considerado como “péssimo” para a qualidade nutricional. O cardápio da UAN E apresentava doce em 75% dos dias avaliados, tendo classificação “ruim”. E por fim, a empresa B obteve classificação “bom”, visto que os doces foram ofertados em apenas 14,3% dos dias e a empresa C não ofertou doces em nenhum dos dias, tendo classificação “ótimo”.

Doces são preparações geralmente feitas a partir de açúcares ou adoçantes, e pode ser acrescido de outros ingredientes, como frutas, leite, chocolate, castanhas, entre outros. Muitos doces possuem grande relação com a cultura alimentar, como é o caso do doce de leite, que tem forte ligação com Minas Gerais e tornou-se um símbolo do estado a ponto de o doce de leite de Viçosa, famoso em todo o país, ser reconhecido como Patrimônio Imaterial de Minas Gerais (Bendizê, 2023). No entanto, o consumo excessivo de açúcar de adição não é saudável visto que está associado à obesidade, distúrbios metabólicos, diabetes, doenças cardiovasculares, câncer, depressão e cáries dentárias (OMS, 2015). Pensando nisso, a OMS

recomenda que a ingestão de açúcares livres seja limitada a menos de 10% (idealmente abaixo de 5%) da ingestão total diária de energia (OMS, 2015).

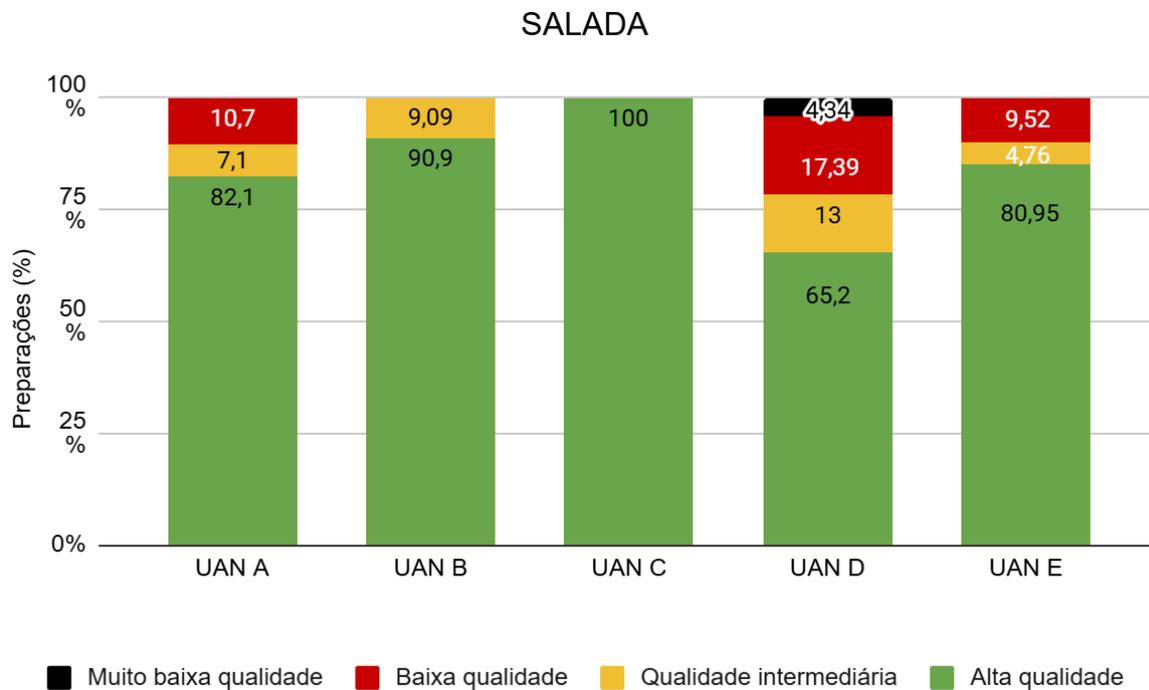
Os cardápios das UAN B, C e E apresentaram oferta em excesso de alimentos ricos em enxofre na mesma refeição em 42,9%, 35,7% e 50% dos dias, respectivamente, o que é classificado como “regular”. Nos cardápios das UAN A e E essa oferta foi observada na maioria dos dias (67,9% e 85,7%, respectivamente), sendo as frequências consideradas “péssima” para a UAN A e “ruim” para a UAN E. Tais alimentos não são prejudiciais à saúde, porém, quando consumidos em excesso, podem causar desconfortos gastrointestinais, gases, diarreia, inchaço, devido à fermentação do enxofre e a liberação de compostos, como o sulfeto de hidrogênio, que pode contribuir para a produção de gases e o mau cheiro.

### **5.3 ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS USANDO O MÉTODO EAQP**

Na Figura 3 estão apresentados os percentuais das preparações presentes nos cardápios (por UAN) que foram classificadas como alta, intermediária, baixa e muito baixa qualidade nutricional, segundo o método EAQP.

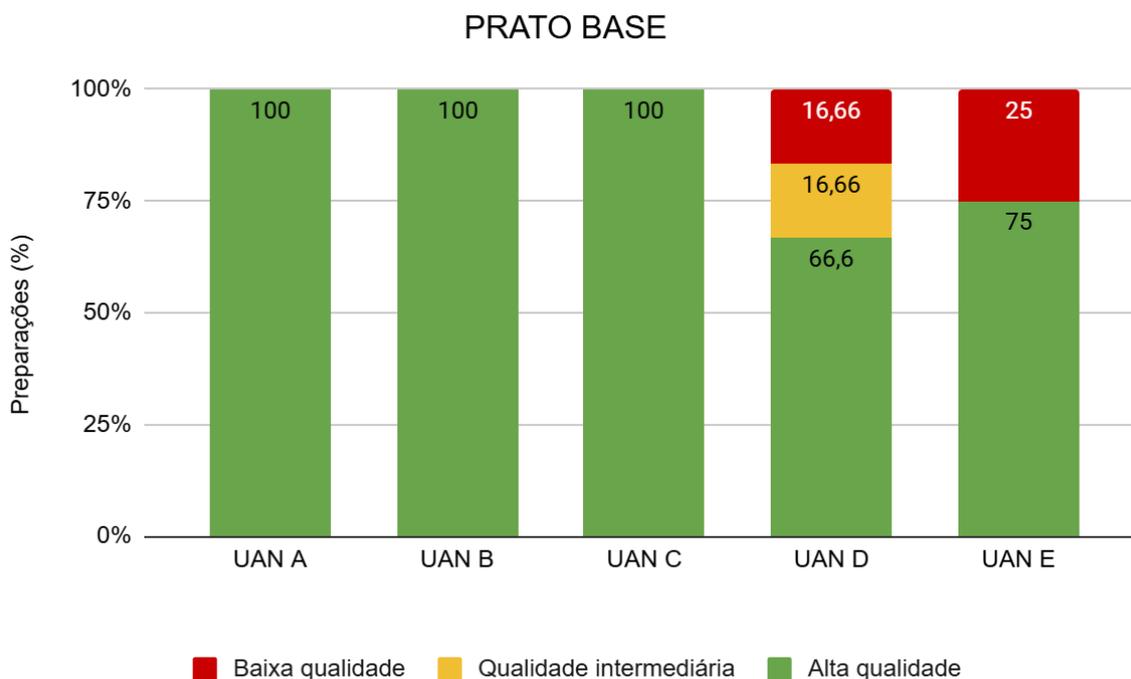
Observou-se que, na maioria das UAN, mais de 80% das saladas oferecidas nos cardápios foram consideradas de alta qualidade nutricional. Embora o cardápio da UAN D tenha apresentado um percentual menor comparado às demais, a maioria das saladas (65,2%) nesta unidade foram classificadas como de alta qualidade nutricional. Esse resultado evidencia que a maioria das saladas eram compostas principalmente por alimentos *in natura* ou minimamente processados, estando assim alinhadas à recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014). As saladas que não foram classificadas como de alta qualidade apresentavam ingredientes ultraprocessados na sua composição, tais como a Maionese, Salpicão e Macarrone.

Figura 3: percentual e classificação das saladas pelo método EAQP.



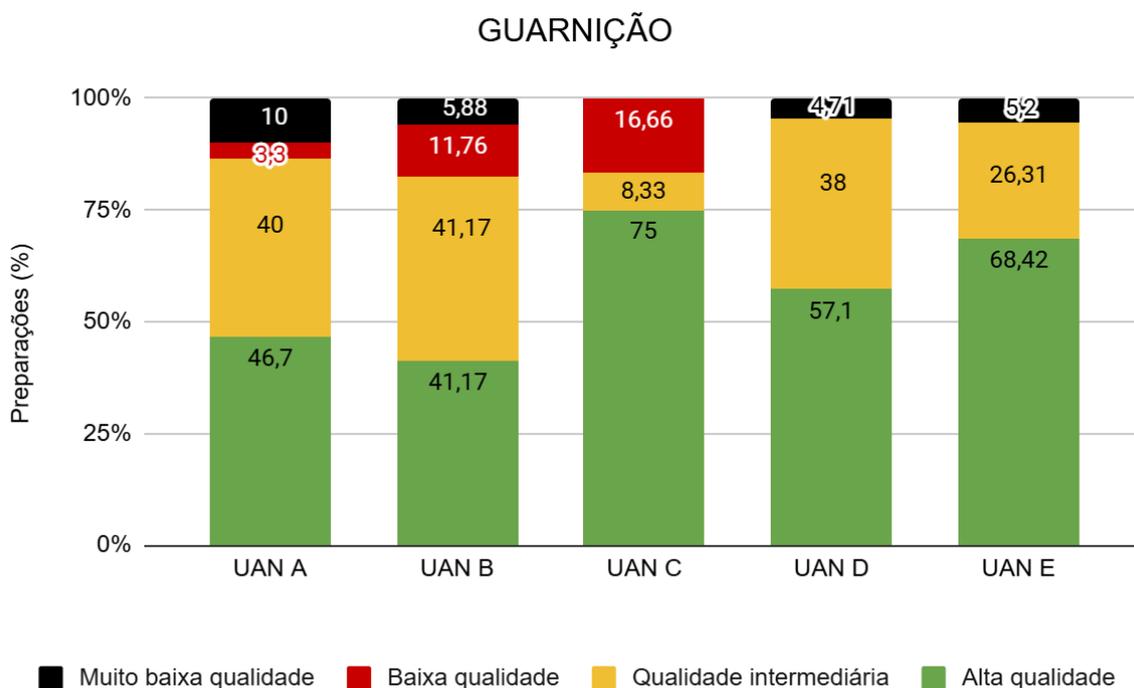
Todos os pratos bases, arroz e feijão, presentes nos cardápios das UAN A, B e C foram considerados de alta qualidade nutricional. Nos cardápios das UAN D e E, cerca de um terço dos acompanhamentos foram classificados como de qualidade nutricional intermediária ou baixa, devido ao acréscimo de embutidos no feijão (linguiça e bacon). A combinação do arroz com feijão na refeição é parte da cultura alimentar brasileira, portanto a presença destas preparações nas refeições reforça os hábitos alimentares tradicionais e estimula a valorização da cultura alimentar, além de ser parte de uma alimentação saudável e sustentável (Brasil, 2014). O arroz e feijão também é uma combinação importante por fornecer todos os aminoácidos essenciais, além de ser fonte de energia e de micronutrientes (Philippi, 2008).

Figura 4: percentual e classificação dos pratos bases pelo método EAQP.



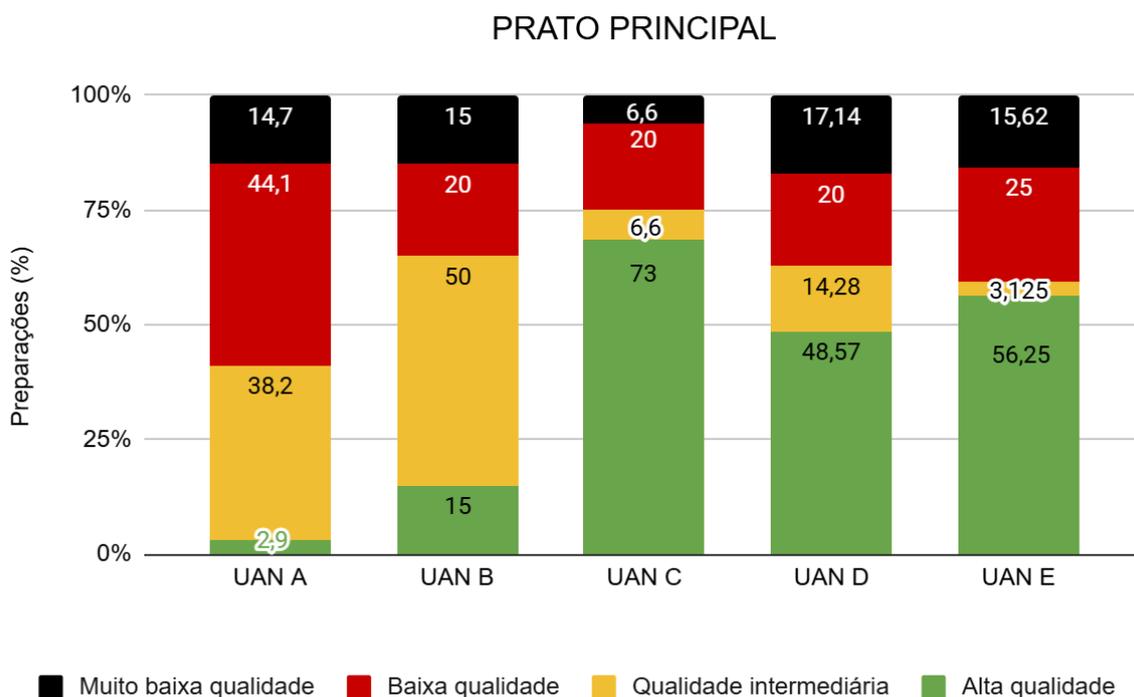
A maioria das opções de guarnições dos cardápios das UAN C, D e E apresentaram alta qualidade nutricional (Figura 3). O cardápio da UAN C destacou-se em relação às demais unidades, com 75% de guarnições sendo de alta qualidade. Esse resultado pode ser atribuído à oferta de guarnições principalmente à base de legumes, purês e caldos, sendo preparados assados ou cozidos. Nos cardápios das demais UAN, mais de 50% das guarnições presentes nos cardápios apresentaram qualidade nutricional de intermediária à baixa. Além do uso de temperos artificiais influenciar a qualidade nutricional das guarnições, o uso de outros alimentos ultraprocessados influenciou negativamente, como batata palha, embutidos (linguiça), bacon e maionese. As guarnições combinam com o prato principal, oferecendo variedade de cores, texturas e sabores (Academia de Nutrição e Dietética, 2021) e complementam o prato agregando valor nutricional e sabor à refeição, podendo ter preparações que equilibram ou não a refeição (Brasil, 2014). A Academia de Nutrição e Dietética recomenda incluir guarnições que utilizem ingredientes integrais, como grãos e vegetais, para elevar o valor nutricional das refeições e reduzir calorias desnecessárias, proporcionando além de fibras e nutrientes essenciais, refeições balanceadas, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas (Academia de Nutrição e Dietética, 2021).

Figura 5: percentual e classificação das guarnições pelo método EAQP.



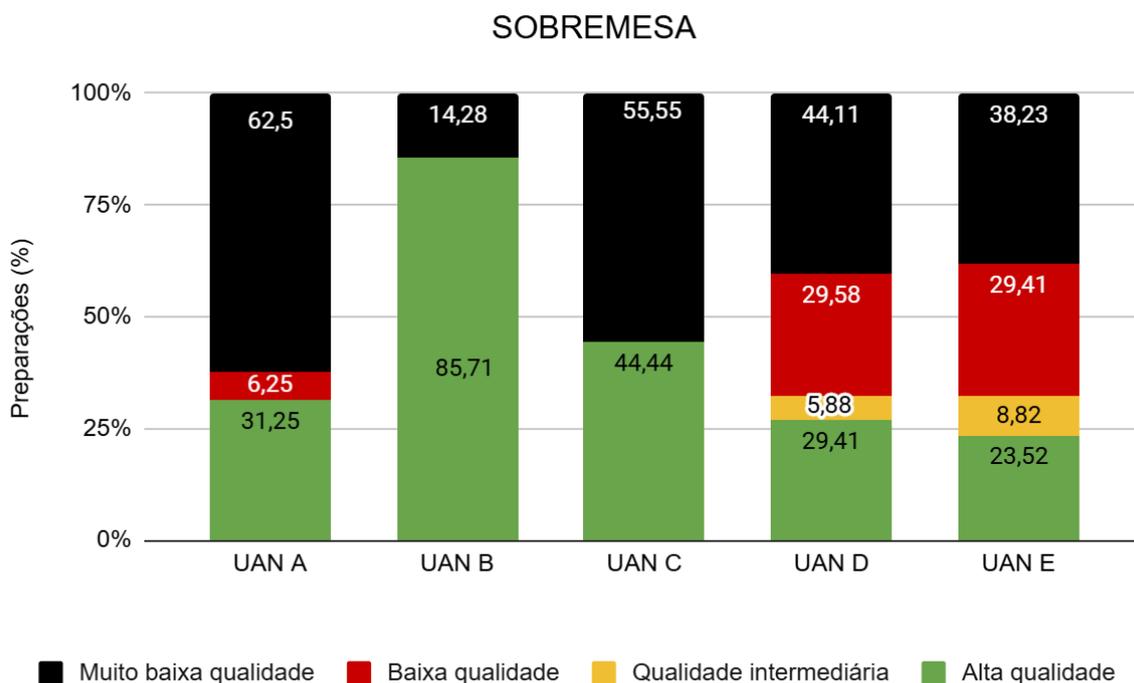
Apenas nos cardápios das UAN C e E, mais de 50% das opções de pratos principais foram classificadas como de alta qualidade nutricional. Enquanto, nos cardápios das UAN A e B, mais de 85% das opções eram de intermediária a muito baixa qualidade nutricional. Alguns cardápios tiveram um alto percentual de pratos principais com qualidade ruim por acrescentar embutidos nas preparações, como linguiça, salsicha e hambúrgueres processados, além de molhos e temperos ultraprocessados. Os pratos principais são as principais fontes de proteína da refeição. A composição do prato principal pode ser a base de alimentos de origem animal (carnes vermelhas, brancas, e peixes) ou de alimentos de origem vegetal (cereais, feijões, grão-de-bico, lentilhas, proteína de soja, sementes, oleaginosas, hortaliças) (Slywitch, 2022). O planejamento do cardápio começa pela definição dos pratos principais, por esse item apresentar maior custo e nortear as demais preparações, ou seja, as combinações das demais preparações, como as guarnições e saladas, são definidas a partir do prato principal (Ribeiro, 2019). Ao definir as opções de pratos principais para compor um cardápio, as preparações assadas, cozidas e grelhadas são preferíveis por manterem o perfil nutricional mais saudável (OMS, 2023).

Figura 6: percentual e classificação dos pratos principais pelo método EAQP.



Em todas as UAN, com exceção da UAN B, a maioria das opções de sobremesa presentes nos cardápios eram de baixa ou muito baixa qualidade nutricional. Esse resultado pode ser atribuído aos tipos de sobremesas escolhidas, as quais se tratavam de alimentos ultraprocessados. Os alimentos ultraprocessados são ricos em açúcares simples, gorduras saturadas e *trans* e aditivos químicos e seu consumo aumenta o risco de desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer (Monteiro et al., 2019). Já a classificação em que obtém alta qualidade se dá devido a oferta de *frutas in natura*, o que é recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (OPAS, 2022) e observado na UAN B. Sendo assim, torna-se necessário o incentivo em escolher a fruta como sobremesa das refeições. Por fim, observando os cardápios avaliados, vê-se que é preciso aumentar a oferta de frutas na UAN C e diminuir a oferta de doces nas UAN A, D e E e de carnes gordurosas em todas as unidades.

Figura 7: percentual e classificação das sobremesas pelo método EAQP.



Com isso, pode ser melhorado a escolha dos cortes e preparações das carnes, a combinação das refeições num mesmo dia e a diminuição de oferta de doces. Sendo assim, os resultados desse estudo podem ser utilizados pelas empresas como ponto de partida para propor melhorias no cardápio, além de intervenções de educação alimentar e nutricional dos seus trabalhadores, com consequente melhora na qualidade de vida, no estado de saúde e na produtividade no trabalho.

Ainda, pensando no âmbito geral, os cardápios devem ser elaborados de forma que atenda às necessidades nutricionais dos colaboradores, fazendo escolhas mais saudáveis que considerem o cuidado com a saúde do trabalhador, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. Ademais, é importante que o PAT estabeleça parâmetros nutricionais claros, como a quantidade mínima de oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, a quantidade máxima da oferta de alimentos ultraprocessados, a obrigatoriedade em parte dos alimentos serem da agricultura familiar, além de considerar as características biopsicossociais do público atendido.

A pesquisa pode trazer benefícios tanto para os responsáveis técnicos (RTs) trabalhadores das empresas estudadas quanto para a comunidade em geral. Para os RTs das UAN, a pesquisa permite uma visão abrangente acerca dos cardápios, permitindo a visualização de possíveis falhas e também do que está adequado e o que precisa ser mantido. Aos trabalhadores, a identificação das inadequações permite mudanças que promovam uma

alimentação saudável e adequada, melhorando assim, sua saúde geral, diminuindo o risco de doenças, aumentando a disposição e qualidade de vida. Ademais, pensando na comunidade, o estudo pode ser o início de maiores pesquisas que consideram a importância da definição de parâmetros nutricionais no PAT e sua fiscalização para garantir melhor qualidade nutricional das refeições.

Além disso, considerando que muitas opções dos cardápios são estabelecidos por contrato, o que permite que o trabalhador opte por escolhas menos adequadas, por exemplo, a oferta diária de sobremesas ultraprocessadas, é importante ressaltar a necessidade na realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional aos funcionários da UAN e aos trabalhadores da empresa, mostrando a associação da alimentação com o trabalho e sua saúde.

Por fim, o estudo possui algumas limitações como o tamanho da amostra que incluiu apenas cinco UAN. Esse número pequeno de unidades participantes pode estar relacionada ao receio quanto ao repasse de informações da UAN, julgamento sobre a qualidade do trabalho exercido pelo nutricionista e/ou desconfiança e incompreensão dos benefícios do estudo, o que desvaloriza a ciência no Brasil. Além disso, outra limitação foi a ausência de Fichas Técnicas de Preparação (FTP) nas UAN, o que pode ter prejudicado a fidelidade das informações em relação à realidade da UAN, subestimando ou superestimando a qualidade do cardápio. Apesar disso, o estudo tem como fortaleza o fato de ter sido o primeiro a avaliar a qualidade dos cardápios ofertados a trabalhadores na região dos Inconfidentes e o fato de ter sido realizado com os cardápios de diferentes UAN. Para estudos futuros, sugere-se a avaliação de cardápios de um maior número de empresas nesta e em outras regiões, além da avaliação nutricional dos seus colaboradores.

## 6. CONCLUSÕES

Diante do exposto, conclui-se que em relação aos aspectos positivos do cardápio, foi observado que a maioria das UAN foi classificada como ótima oferta de frutas, folhosos *in natura* e variedade de cores. Alimentos fritos foram encontrados em poucas ou nenhuma preparação e, conseqüentemente, houve baixa oferta de doce e fritura no mesmo dia. Em relação aos aspectos negativos, notou-se, na maioria das UAN, a oferta de doces, combinação de alimentos ricos em enxofre no mesmo dia e presença de carne gordurosa. Em relação ao nível de processamentos dos ingredientes das preparações, foi observado em todas as UAN que a maioria das saladas e dos pratos bases possuíam alta qualidade e muitas guarnições com qualidade intermediária. Na maioria das UAN, as sobremesas eram de baixa ou muito baixa qualidade. Quanto aos pratos principais, houve grande variação nos resultados, mas a maioria das UAN possuía mais preparações de qualidade intermediária, baixa qualidade e muito baixa qualidade que preparações de boa qualidade. Sendo assim, é importante fazer melhorias nos cardápios, a fim de garantir a saúde dos trabalhadores.

## REFERÊNCIAS

1. **ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas.** Disponível em: <http://www.aberc.com.br>.
2. **ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P.** Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2023.
3. **ACTECH. Alumina Chemical Technology Ltda.** CNPJ de Ouro Preto / MG. Disponível em: <https://consultas.plus>.
4. **ADDICTION GROUP.** Sugar Statistics: Consumption, Health Risks, & Emerging Solutions. Disponível em: <https://www.addictiongroup.org/resources/sugar-statistics/>. Acesso em: 24 out. 2024.
5. **ARAÚJO, M. DA P. N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L. A. B.** A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 17, n. 4, p. 975–992, out. 2010.
6. **ASBRAN.** Elaboração de cardápios. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/elaboracao-de-cardapios#:~:text=Card%C3%A1pio%20definido%20como%20lista,um%20dia%20ou%20per%C3%A9do%20determinado>. Acesso em: 26 out. 2024.
7. **BLOCH, Katia Vergetti et al.** ERICA: prevalências de hipertensão arterial e obesidade em adolescentes brasileiros. **Revista de Saúde Pública**, v. 50, 2016.
8. Caminhos para nutrição sustentável: Reflexões do II ciclo de debates sobre sistemas alimentares sustentáveis / Michelle Cristine Medeiros Jacob, Daline Fernandes de Souza Araújo, Priscilla Moura Rolim Madeira, Sávio Marcelino Gomes, Viviany Moura Chaves & Clébio dos Santos Lima. – 1. Ed. – **Manaus – AM: Elucidare**, 2018. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/compra\\_institucional/LIVRO%20-%20DIGITAL%20Caminhos%20para%20a%20Nutri%C3%A7%C3%A3o%20Sustent%C3%A1vel.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/LIVRO%20-%20DIGITAL%20Caminhos%20para%20a%20Nutri%C3%A7%C3%A3o%20Sustent%C3%A1vel.pdf).
9. **BRASIL.** Conselho Nacional de Saúde. Recomendação nº 040, de 8 de outubro de 2021. Recomenda a adoção de medidas para o enfrentamento da pandemia de COVID-19 e o fortalecimento do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: <https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/recomendacoes/2021/recomendacao-no-040.pdf>. Acesso em: 3 jan. 2025.
10. **BRASIL.** Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021. Regulamenta disposições relativas à legislação trabalhista, à inspeção do trabalho, às políticas públicas e às relações de trabalho. **Diário Oficial da União: seção 1**, Brasília, DF, 11 nov. 2021. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2021/decreto/d10854.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/decreto/d10854.htm). Acesso em: 3 jan. 2025.
11. **BRASIL.** Entenda como funciona o Programa de Aquisição de Alimentos. Disponível em:

<https://www.gov.br/pt-br/noticias/agricultura-e-pecuaria/2020/01/entenda-como-funciona-o-programa-de-aquisicao-de-alimentos>.

14. **BRASIL**. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de operações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 8. ed. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em:  
[https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL\\_V8.pdf](https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf). Acesso em: 5 jan. 2025.
15. **BRASIL**. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 1894784: atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, 2020. Disponível em:  
[https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao\\_escolar/2020/Nota%20Tcnica%201894784%20-%20Atualizao%20das%20recomendaes%20para%20o%20planejamento%20de%20cardpios%20das%20creches%20atendidas%20pelo%20Programa%20Nacional%20de%20Alimentao%20Escolar%20%20PNAE.pdf](https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2020/Nota%20Tcnica%201894784%20-%20Atualizao%20das%20recomendaes%20para%20o%20planejamento%20de%20cardpios%20das%20creches%20atendidas%20pelo%20Programa%20Nacional%20de%20Alimentao%20Escolar%20%20PNAE.pdf). Acesso em: 5 jan. 2025.
16. **BRASIL**. Lei Federal nº 8.234, de 1991. Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 17 nov. 1991.
17. **BRASIL**. Ministério da Saúde. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. Disponível em:  
[https://bvsm.saude.gov.br/bvs/publicacoes/doencas\\_relacionadas\\_trabalho1.pdf](https://bvsm.saude.gov.br/bvs/publicacoes/doencas_relacionadas_trabalho1.pdf). Acesso em: 3 jan. 2025.
18. **BRASIL**. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2014.
19. **BRASIL**. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Na cozinha com as frutas, legumes e verduras. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. Disponível em:  
[chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://bvsm.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cozinha\\_frutas\\_legumes\\_verduras.pdf](chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://bvsm.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cozinha_frutas_legumes_verduras.pdf).
20. **BRASIL**. Ministério do Desenvolvimento Social. Princípios e práticas para a educação alimentar e nutricional. Disponível em:  
[https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf).
21. **BRASIL**. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2006.
22. **BRASIL**. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): perguntas frequentes. Atualização CGSST, ago. 2023. Disponível em:  
<https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-ali>

- [mentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst\\_ago23.pdf](#). Acesso em: 02 jan.2025.
23. **BRASIL**. Ministério do Trabalho e Previdência. Portaria MTP nº 672, de 8 de novembro de 2021. Disciplina os procedimentos, programas e condições de segurança e saúde no trabalho e dá outras providências. Disponível em: [https://www.normaslegais.com.br/legislacao/portaria672\\_2021.htm](https://www.normaslegais.com.br/legislacao/portaria672_2021.htm). Acesso em: 02 jan.2025.
  24. **BRASIL**. Ministério do Trabalho. Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978. NR 04, NR 05, NR 06, NR 09, NR 13. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 1978.
  25. **BRASIL**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.
  26. **BRASIL**. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf).
  27. **BRASIL**. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat>.
  28. **BRASIL**. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT: Perguntas Frequentes. Disponível em: [https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst\\_ago23.pdf](https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst_ago23.pdf).
  29. **BRASIL**. Resolução CFN nº 465/2010. Conselho Federal de Nutrição. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>.
  30. **BRASIL**. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Conselho Federal de Nutrição. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>.
  31. **BRASIL**. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
  32. **BVS**. Separata: P. 150-155. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/11/964251/separata-p-150-155.pdf>.
  33. CARLESSO, L. C.; BALESTRIN, M. B. ANÁLISE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DO CARDÁPIO OFERECIDO AOS FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR-PAT EM UM FRIGORÍFICO SITUADO EM CAMPOS NOVOS – SANTA CATARINA. **Anuário Pesquisa e Extensão Unoesc Videira**, [S. l.], v. 3, p. e19228, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unoesc.edu.br/apeuv/article/view/19228>. Acesso em: 16 jan. 2025.

34. COAD. Pesquisa sobre Alimentação. Disponível em:  
<https://www.coad.com.br/files/trib/html/pesquisa/ltps/em21364.htm>.
35. COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. DE .. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 12, p. 3011–3020, dez. 2007.
36. **DIÁRIO DAS LEIS**. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT: Alteração. Disponível em:  
<https://www.diariodasleis.com.br/legislacao/federal/108109-programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat-alteracao>.
37. DOHMS, P. O. S.; STANGARLIN-FIORI, L.; MEDEIROS, C. O. Elaboration and validation of an instrument for qualitative assessment of food preparations offered to workers. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 8, p. 1-11, 2022.
38. DOHMS, P. O. S.; STANGARLIN-FIORI, L.; MEDEIROS, C. O. Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação (EAQP) [recurso eletrônico]: manual de aplicação. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, 2021.
39. DONKOH, S. A.; QUAINOO, A. K.; AMANKWAH, S. A. Customer satisfaction and perceptions about food services on the University for Development Studies Campus, Ghana. **African Journal of Business Management**, v. 7, n. 36, p. 3739-3750, 2013. Disponível em: Academic Journals.
40. **EXAME**. Novas regras do PAT já estão valendo: veja o que muda. Disponível em:  
<https://exame.com/esg/novas-regras-do-pat-ja-estao-valendo-veja-o-que-muda/>.
41. FAO. Food Wastage Footprint: Impact on Natural Resources. [s.l.]: Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, 2013.
42. FAO/WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. **Geneva: World Health Organization**, 2019.
43. FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares: manual elaborado para auxiliar o processamento de dados de inquéritos alimentares. **São Paulo: Signus**, 2002.
44. GOLDENBERG, C. Gestão estratégica integrada para negócios em alimentação. Disponível em: <https://www.abia.org.br/>.
45. GUILHERME, R. C. et al.. Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 10, p. 4013–4020, out. 2020. Disponível em:  
<https://doi.org/10.1590/1413-812320202510.29512018>. Acesso em: 28 out. 2024.
46. **IPEA**. Segurança Alimentar: Textos de Referência. Disponível em:  
[https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca\\_Alimentar\\_II/textos\\_referencia\\_2\\_conferencia\\_seguranca\\_alimentar.pdf](https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf).

47. KRUGMAN, Paul; WELLS, Robin. Introdução à Economia. 5. ed. **São Paulo: Pearson**, 2018.
48. MARQUES, R. A. M. et al. Cardiovascular Risk Factors in Haul Truck Operators of the Mining Sector Working a Rotational Schedule. **International Journal of Cardiovascular Sciences**, v. 35, n. 3, p. 400–409, 2022. DOI: <https://doi.org/10.36660/ijcs.20210111>.
49. MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251–4262, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>.
50. MENDONÇA, R. T. Cardápios: técnicas e planejamento. 1. ed. **Rio de Janeiro: Rubio**, 2014. 120 p.
51. MOREIRA, A. P. B. et al. Evolução e interpretação das recomendações nutricionais para os macronutrientes. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, v. 27, n. 1, p. 51-59, 2012.
52. NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. 4. ed. Campinas: UNICAMP, 2011. 161 p.
53. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. **Geneva: World Health Organization**, 2003. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/924120916X>. Acesso em: 29 nov. 2024.
54. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Guideline: Sugars intake for adults and children. **Geneva: World Health Organization**, 2015. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241549028>. Acesso em: 29 nov. 2024.
55. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole. . Acesso em: 10 mar. 2025. , 2008
56. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 3. ed. Rio de Janeiro: **Editora Rubio**, 2012. 288 p.
57. PINTO, J. R. R. ; COSTA, F. N. Consumption of processed and ultra-processed products and their impact on adult health. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 14, p. e568101422222, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i14.22222. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/22222>. Acesso em: 16 jan. 2025.
58. Prado BG, Nicoletti AL, Faria C da S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. **J. Health Sci**. [Internet]. 2º de julho de 2015 [citado 17º de janeiro de 2025];15(3). Disponível em: <https://journalhealthscience.pgsscogna.com.br/JHealthSci/article/view/681>
59. QIN, Pei, et al. Fried-food consumption and risk of cardiovascular disease and all-cause mortality: a meta-analysis of observational studies. **Heart**, v. 107, n. 19, p. 1567-1575, 2021. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33468573/>

60. RIBEIRO, R. C (org.). Cardápios: uma nova abordagem para o diagnóstico, planejamento e avaliação. Belo Horizonte: **Editora UFMG**, 2019. 106 p.79.
61. Slywitch, E. Guia de Nutrição Vegana para Adultos da União Vegetariana Internacional (IVU). **Departamento de Medicina e Nutrição**. 1. ed. IVU, 2022.
62. TEIXEIRA, Tatiana Cristina. Planejamento e organização de UAN. Londrina: **Editora e Distribuidora Educacional S.A.**, 2019. 168 p.
63. TOMAS, Ignacio de et al. Culinary nutrition in gastronomic sciences: a review. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, 2021, p. 100406. Disponível em:  
<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://docta.ucm.es/rest/api/core/bitstreams/23e46d69-be5a-40e8-ae58-fc95f2bd487f/content>
64. **UFRGS**. O que é o Programa de Alimentação do Trabalhador? Disponível em: [http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf\\_bib.php?COD\\_ARQUIVO=14603](http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=14603).
65. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO; FOOD RESEARCH CENTER. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.
66. VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, 2003. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/2003-VEIROS-e-PROEN%C3%87A.pdf>. Acesso em: 26 out. 2024.
67. VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: **Guanabara Koogan**, 2015.
68. **VIROU HISTÓRIA**. A Inconfidência Mineira e a liberdade no Brasil colonial. Disponível em: <https://virouhistoria.com/inconfidencia-mineira/>. Acesso em: 28 out. 2024.
69. **WHO**. Food Factsheets. Disponível em: [https://www.afro.who.int/sites/default/files/2019-11/Food\\_Factsheets\\_07\\_PT.pdf](https://www.afro.who.int/sites/default/files/2019-11/Food_Factsheets_07_PT.pdf).
70. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Increased fruit and vegetable consumption - Evidence and recommendations. **eLENA (e-Library of Evidence for Nutrition Actions)**. Disponível em: <https://www.who.int/tools/elena/interventions/fruit-vegetables-ncds>. Acesso em: 23 out. 2024.
71. WRI. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. [s.l.]: **World Resources Institute**, 2017. Disponível em: <https://www.wri.org/insights/numbers-business-case-reducing-food-loss-and-waste>

## APÊNDICES

Quadro 1 - Avaliação pelo método EAQP da empresa A

Grupo	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore
Saladas	Acelga	13	Grão de bico	13	Soja em Grãos	12	Lentilha à campanha	12
	Tomate	12	Almeirão	13	Cebote	7	Abobrinha ralada	13
	Cenoura cozida	13	Vinagrete	13	Feijão branco	12	Gramile	12
	Antepasto de berinjela	13	Beterraba cozida	13	Maionese	4	Proteína de soja temperada	6
	Alface com almeirão	13	Lentilha com cenoura ralada	12	Moranga cozida ao alho	13	Pepinete	13

	Tomate com manjericão	13	Alface	13	Tabule	12	Chuchu cozido	13
	Repolhonese	4	Pepino laminado	13	Salpicão	4		
<b>Prato Principal</b>	Escondidinho de frango	11	Isca de frango grelhado	6	Bife bovino acebolado	5	Hambúrguer / pomodoro	-6
	Isca suína com molho	5	Carne bovina cozida	5	Cubo de frango ao molho agridoce	10	Calabresa acebolada	-3
	Lombo assado ao molho	6	Bife suíno acebolado	5	Lombo assado	6	n Almôndega	-3
	Carne moída ao molho	10	Frango assado	6	Carne de panela	5	Toscana	-4

	pomodoro							
	Filé de frango	6	Clássico brasê	0	Pernil assado	6	Strogonoff de frango	3
	Carne de panela com mandioca	6	Strogonoff de carne	3	Filé de frango ao molho de ervas finas	10	Bife de palma ao molho	6
	Filezinho suíno ao molho	4	Peito de frango com abacaxi	6	Ovo frito	10	Isca de fígado acebolado	10
	Isca bovina ao molho	5	Frango xadrez	1	Lasanha a bolonhesa	-4	Torta de frango	1
	Feijoada	-11	Peito de frango à portuguesa	4	Dobradinha	3		
<b>Guarniça</b>	Legumes	13	Farofa	6	Tropeiro	2	Sopa crioula	6

o	sauté		dourada					
	Sopa de inhame	7	Couve refogada	13	Moranga cebola	13	Espaguete alho e óleo	12
	Sopa de cebola	7	Mandioca sauté	13	Sopa de mandioca	7	Guisado de chuchu, quiabo e abobrinha	13
	Espaguete à marguerita	-4	Canjiquinh a	6	Macarrona da	-4	Chuchu com ovos	13
	Farofa à moda do chefe	12	Batata palha	-3	Sopa de ervilha	11	Parafuso ao sugo	12
	Sopa de moranga	7	Batata corada	13	Virado de couve	6	Batata doce corada	13
	Purê de batata	8	Chuchu refogado	13	Sopa de legumes com	6		

					macarrão			
	Angu com molho	10	Sopa de fubá	6	Parafuso ao molho branco gratinado	6		
<b>Prato-bas e</b>	Arroz branco	12	Feijão	12	Tutu à mineira	6		
<b>Sobremesa</b>	Doce tablete	8	Pudim chinês	-6	Mousse	-6	Pudim crocante	-5
	Fruta	13	Pudim com calda	-4	Pavê de chocolate	-8	Curau	-3
	Gelatina	-3	Spumone	-2	Pudim	-3	Manjar com calda de coco	-5

Marcador verde: “alta qualidade”; Marcador amarelo: “qualidade intermediária”; Marcador vermelho: “baixa qualidade”; Marcador preto: “muito baixa qualidade”

Quadro 2 - Avaliação pelo método EAQP da empresa B

Grupo	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore
Saladas	Tomate, mix de folhas	13	Alface/vinagrete	11	Alface, couve picada com laranja	13	Alface/tabule	12
	Alface/tomate	13	Alface, vagem e cenoura cozida	13	Alface, salada de soja	11	Alface, vagem e beterraba ralada	13
	Alface, tomate e batata doce cozida	13	Alface, cenoura ralada com batata palha	7	Alface, tomate e cenoura ralada	13		

<b>Prato Principal</b>	Lasanha	-4	Cubos suíno	9	Fricassê de frango	1	Bife a milanesa	7
	Hambúrguer	-4	Bife de boi	9	Carne moída	11	Strogonoff de frango	4
	Carne cozida	9	Frango ensopado	10	Tropeiro	0	Panqueca	4
	Linguiça assada	-7	Bife de porco	9	Sobrecoxa	11	Asa de frango	9
	Bife de boi rolê	11	Almôndega	9	Empadão de frango	10	Costelinha suína	9
<b>Guarnição</b>	Mandioca ensopada	13	Suflê de legumes	7	Guisado legumes	13	Repolho refogado	13
	Angu	12	Espaguete ao molho	6	Ovo	10	Batata palha	3
	Batata	10	Moranga	11	Legumes	13	Abobrinha	13

	gratinada		refogada		ensopados		refogada	
	Farofa	4	Batata sauté	7	Maionese	7	Canjiquinha	6
	Guarnição francesa	4						
<b>Prato-base</b>	Arroz branco	12	Feijão simples	12				
<b>Sobremesa</b>	não possui							

Marcador verde: “alta qualidade”; Marcador amarelo: “qualidade intermediária”; Marcador vermelho: “baixa qualidade”; Marcador preto: “muito baixa qualidade”

Quadro 3 - Avaliação pelo método EAQP da empresa C

Grupo	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore
Saladas	Repolho bicolor	13	Abobrinha ralada	13	Beringela	13	Pepino	13
	Almeirão	13	Beringela e cenoura	13	Cenoura e beterraba	13	Chuchu	13
	Alface	13	Vagem	13	Pepino e tomate	13	Cenoura	13
	Mix de folhas	13	Abóbora cozida	13	Cenoura e chuchu	13	Vagem e tomate	13
	Repolho	13	Beterraba ralada	13	Vinagrete	11	Chuchu e cenoura	13
	Couve	13	Tabule	13	Legumes cozidos	13		

<b>Prato Principal</b>	Mix de carnes	2	Carne moída com cebola	11	Carne moída à provençal	2	Carne moída	11
	Sobrecoxa assada	12	Isca suína	11	Feijoada	2	Kibe assado	12
	Linguiça assada	-7	Strogonoff de frango	12	Frango xadrez	7	Frango em cubos	12
	Isclas de boi	11	Isca de frango	12	Bife de porco	11	Bife de porco acebolada	11
<b>Guarnição</b>	Caldo de mandioca	3	Batata palha	3	Farofa dourada	6	Inhame cozido	13
	Purê misto	13	Quibebe	13	Repolho + angu	13	Batata sauté	13
	Legumes a primavera	13	Tropeiro	2	Guisado (chuchu +	13	Caldo de legumes	13

					quiabo)			
	Canjiquinha	13	Batata doce com orégano	13	Abóbora moranga assada	13	Mandioca cozida	13
	Bambá de couve	12	Maionese de legumes	7	Macarrona da	11	Abóbora assada	13
	Polenta com molho de quiabo	11	Macarrão ao alho e óleo	12	Salpicão	3	Purê rosado	13
<b>Prato-base</b>	Arroz branco	12	Feijão	12				
<b>Sobremesa</b>	Laranja	13	Suco (refresco em pó)	-5				

Marcador verde: “alta qualidade”; Marcador amarelo: “qualidade intermediária”; Marcador vermelho: “baixa qualidade”; Marcador preto: “muito baixa qualidade”.

Quadro 4 - Avaliação pelo método EAQP da empresa D

Grupo	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore
Saladas	Repolho bicolor	13	Abobrinha ralada	13	Beringela	13	Pepino	13
	Almeirão	13	Beringela e cenoura	13	Cenoura e beterraba	13	Chuchu	13
	Alface	13	Vagem	13	Pepino e tomate	13	Cenoura	13
	Mix de folhas	13	Abóbora cozida	13	Cenoura e chuchu	13	Vagem e tomate	13
	Repolho	13	Beterraba ralada	13	Vinagrete	11	Chuchu e cenoura	13
	Couve	13	Tabule	13	Legumes cozidos	13		

<b>Prato Principal</b>	Mix de carnes	2	Carne moída com cebola	11	Carne moída à provençal	2	Carne moída	11
	Sobrecoxa assada	12	Isca suína	11	Feijoada	2	Kibe assado	12
	Linguiça assada	-7	Strogonoff de frango	12	Frango xadrez	7	Frango em cubos	12
	Isclas de boi	11	Isca de frango	12	Bife de porco	11	Bife de porco acebolada	11
<b>Guarnição</b>	Caldo de mandioca	3	Batata palha	3	Farofa dourada	6	Inhame cozido	13
	Purê misto	13	Quibebe	13	Repolho + angu	13	Batata sauté	13
	Legumes a primavera	13	Tropeiro	2	Guisado (chuchu +	13	Caldo de legumes	13

					quiabo)			
	Canjiquinha	13	Batata doce com orégano	13	Abóbora moranga assada	13	Mandioca cozida	13
	Bambá de couve	12	Maionese de legumes	7	Macarrona da	11	Abóbora assada	13
	Polenta com molho de quiabo	11	Macarrão ao alho e óleo	12	Salpicão	3	Purê rosado	13
<b>Prato-base</b>	Arroz branco	12	Feijão	12				
<b>Sobremesa</b>	Laranja	13	Suco (refresco em pó)	-5				

Marcador verde: “alta qualidade”; Marcador amarelo: “qualidade intermediária”; Marcador vermelho: “baixa qualidade”; Marcador preto: “muito baixa qualidade”.

Quadro 5 - Avaliação pelo método EAQP da empresa E

Grupo	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore	Preparação	Escore
Saladas	Alface	13	Repolho bicolor com passas	13	Salpicão de cenoura	2	Repolho verde	13
	Tomate	13	Cenoura ralada	13	Tabule	13	Cebotele	13
	Salada atenas	13	Abobrinha cozida	13	Beterraba ralada	13	Macarronese	4
	Vinagrete	13	Couve flor	13	Brócolis	13	Salada mix	13
	Couve	13	Maionese de legumes	7	Feijão branco	13	Mix de grãos	13
	Pepino	13						

<b>Prato Principal</b>	Bife bovino grelhado ao molho de cebola	12	Coxinha da asa assada	12	Cubos bovinos	12	Lasanha à bolonhesa	3
	Lasanha de frango	12	Bife pernil acebolado	11	Salsicha ao molho hotdog	-7	Bife de panela	11
	Feijoada	2	Isca bovina acebolada	12	Bife bovino grelhado	11	Bife pernil ao molho roty	5
	Filé de frango ao molho escuro	2	Sobrecoxa assada	12	Alcatra acebolada	12	Alcatra ao molho escuro	5
	Bife lombo ao molho escuro	2	Hambúrguer à pizzaiolo	2	Nuggets	-7	Linguiça toscana	-7
	Carne moída com	12	Linguiça calabresa	-4	Sassami ao molho	6	Lombo assado	12

	legumes		acebolada		vermelho			
	Costela bovina	11	Filé de coxa assada	12	Carne moída com milho	11	Almôndega ao sugo	-7
	Filé de coxa	13	Bife bovino ao molho escuro	3	Filé de frango grelhado	12	Coxa de frango	12
<b>Guarnição</b>	Batata sauté com bacon e cheiro verde	7	Batata palha	3	Canjiquinha	12	Polenta ao molho de quiabo	6
	Farofa dourada	6	Legumes sauté	13	Espaguete ao alho e óleo	12	Baroa ensopada	13
	Polenta ao	6	Couve flor	13	Batata	13	Chuchu ao	7

	sugo		ao alho e óleo		corada		alho e bacon	
	Mandioca ensopada	12	Batata sauté com orégano	13	Moranga ensopada	13	Quibebe com bacon	7
	Macarrão ao sugo	6	Purê de batata	13	Batata doce assada	13		
<b>Prato-base</b>	Arroz branco	12	Feijão carioca	12				
	Feijão preto com linguiça	6	Tutu de feijão	12				
<b>Sobremesa</b>	Chocolate chokito	-6	Laranja	13	Pudim	-6	Chocolate prestígio	-6

	Banana	13	Cocada branca cremosa	10	Bombom sonho de valsa	-6	Beijinho	1
	Cajuzinho	4	Mamão	13	Maçã	13	Doce de leite com amendoim tablete	1
	Laranja	13	Doce de leite cremoso	10	Goiabada cremosa	5	Chocolate charge	-6
	Bombom serenata de amor	-6	Pera	13	Chocolate laka ao leite	-6	Paçoca	10
	Abacaxi	13	Chocolate diamante negro	-6	Torta holandesa	1	Suco máquina	-6
	Bombom ouro branco	-6	Melancia	13	Goiabada tablete	2	Refrigerante	-6

	Uva	13	Picolé	-6	Bananada tablete	2		
	Sorvete	-6	Pé de moleque	1	Barra de cereal	-6		

Marcador verde: “alta qualidade”; Marcador amarelo: “qualidade intermediária”; Marcador vermelho: “baixa qualidade”; Marcador preto: “muito baixa qualidade.

# ANEXOS

## ANEXO 1 - CARDÁPIO EMPRESA A

DIA DA SEMANA	SEGUNDA - FEIRA		TERÇA - FEIRA		QUARTA - FEIRA		QUINTA - FEIRA		SEXTA - FEIRA		SABADO		DOMINGO		
	COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		
DATA	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	
			8/8/2022		8/9/2022		8/10/2022		8/11/2022		12/08/2022 DIA DOS PAIS		8/13/2022		8/14/2022
Prato Principal			STROGONOFF DE CARNE		BIFE SUÍNO ACEBOLADO		PEITO DE FRANGO À PORTUGUESA (File de peito, cebola, pimentão verde, tomate, azeitona verde e azeitona preta)		BIFE BOVINO ACEBOLADO		LOMBO ASSADO		PERNIL ASSADO		FILE SUÍNO
Opcao 2			PEITO DE FRANGO COM ABACAXI		FRANGO XADREZ		ISCA SUÍNA EMPANADA		CURIO DE FRANGO AO MOLHO AGRIOQUE		CARNE DE PANELA		FILE DE FRANGO AO MOLHO DE ERVAS FINAS		FRANGO ASSADO
Ovo/omelete			OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE
Guarnição 1			BATATA PALHA		BATATA CORADA		CHUCHU REFOGADO		LEGUMES SAUTE		COUVE REFOGADA		MORANGA ACEBOLADA		MALCARRONADA
Guarnição 2			SOPA DE MORANGA		SOPA DE INHAME		SOPA DE CEBOLA		SOPA DE FUBÁ		TROPERO		SOPA DE MANDIOCA		SOPA DE ERVILHA
Arroz			ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES
Feijao			FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES
SALADAS															
Salada 1 (Folha)			ACELGA		COUVE		ALFACE		ACELGA		ALMEIRÃO		ACELGA		ALFACE
Salada 2 (Folha)			CENOURA RALADA		TOMATE C/ MANIERIÇÃO		BETERRABA RALADA		PEPINO C/ TOMATE		VINAGRETE		TOMATE C/ MANIERIÇÃO		ARBORINHA RALADA
Salada 3 (Leg. Cru)			ANTEPASTO DE BERINIELA		CEBOLETE		MAIONESE		MORANGA COZIDA AO ALHO		CENOURA RALADA		BETERRABA RALADA		BETERRABA COZIDA
Salada 4 (Leg. Coz)			TOMATE		FEIÃO BRANCO		SOIA GRÃO AO MOLHO VONAGRETE		TABULE		SALPIÇÃO		LENTILHA A CAMPANHA		GRAMLE
SOBREMESA															
Sobremesa 1			DOCE TABLETE		CURAU		PUDIM DE COCO C CALDA		PAVÊ DE CHOCOLATE		PUDIM MORANGO		PUDIM DE BAUNILHA COM COCO		PUDIM DE PRESTÍGIO
Sobremesa 2			BANANA		LARANJA		MELANCIA		LARANJA		BANANA		LARANJA		LARANJA
Sobremesa 3			GELATINA DE MORANGO		GELATINA DE PÊSSEGO		GELATINA DE LIMÃO		GELATINA DE CEREJA		GELATINA DE ABACAXI		GELATINA DE UVA		GELATINA DE LIMÃO
BEBIDAS															
Suco 1			SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCOMISTO

DIA DA SEMANA	SEGUNDA - FEIRA		TERÇA - FEIRA		QUARTA - FEIRA		QUINTA - FEIRA		SEXTA - FEIRA		SABADO		DOMINGO		
	COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		COMENSAIS		
DATA	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	A	J°C	
			8/1/2022		8/2/2022		8/3/2022		8/4/2022		8/5/2022		8/6/2022		8/7/2022
Prato Principal			ESCONDIDINHO DE FRANGO		LOMBO ASSADO AO MOLHO		FILE DE FRANGO		FILEZINHO SUÍNO AO MOLHO		FEIJADA		CARNE BOV COZIDA		FRANGO ASSADO
Opcao 2			ISCA SUÍNA COM MOLHO		CARNE MOÍDA AO MOLHO POMODORO		CARNE DE PANELA COM MANDIOCA		ISCA BOVINA AO MOLHO		ISCA DE FRANGO GRELHADO		BIFE SUÍNO ACEBOLADO		CLÁSSICO BRASÉ
Ovo/omelete			OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE		OVO / OMELETE
Guarnição 1			LEGUMES AO FORNO		SOPA DE CEBOLA		FAROFA A MODA DO CHEF		PURÊ DE BATATA		FAROFA DOURADA		MANDIOCA SAUTÉ		ANGU AO MOLHO
Guarnição 2			SOPA DE INHAME		ESPAQUETE A MARGUERITA		SOPA DE MORANGA		ANGU COM MOLHO		COUVE REFOGADA		CANIQUINHA		GUISADO DE LEGUMES
Arroz			ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES		ARROZ SIMPLES
Feijao			FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO PRETO C/ TORRESMO		FEIÃO SIMPLES		FEIÃO PRETO C/ TORRESMO		FEIÃO SIMPLES
SALADAS															
Salada 1 (Folha)			ACELGA		ALFACE C/ ALMEIRÃO		COUVE		ALFACE C/ ACELGA		ALMEIRÃO		ALFACE		ALMEIRÃO
Salada 2 (Folha)			TOMATE		TOMATE		CENOURA RALADA		TOMATE C/ MANIERIÇÃO		VINAGRETE		TOMATE		TOMATE
Salada 3 (Leg. Cru)			CENOURA COZIDA		BETERRABA RALADA		TOMATE COM PEPINO		REPOLHONISE		BETERRABA COZIDA		CENOURA COZIDA		BETERRABA RALADA
Salada 4 (Leg. Coz)			ANTEPASTO DE BERINIELA		BATATA DOCE COZIDA		TABULE		GRÃO DE BICO		LENTILHA COM CENOURA RALADA		PEPINO LAMINADO		SOIA EM GRÃOS
SOBREMESA															
Sobremesa 1			DOCE TABLETE		PUDIM CHINÊS		PUDIM DE COCO C/ CALDA		SPUMONE UVA		PUDIM DE MORANGO		PUDIM DE BAUNILHA COM CALDA		MOUSSE DE LIMÃO
Sobremesa 2			MAÇÃ		BANANA		LARANJA		MELANCIA		LARANJA		MEXERICA		MAÇÃ
Sobremesa 3			GELATINA DE LIMÃO		GELATINA DE CEREJA		GELATINA DE UVA		GELATINA DE PÊSSEGO		GELATINA DE LIMÃO		GELATINA DE MORANGO		GELATINA UVA
BEBIDAS															
Suco 1			SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCOMISTO		SUCOMISTO		SUCO MISTO		SUCO MISTO		SUCOMISTO

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

DIA DA SEMANA	SEGUNDA - FEIRA			TERÇA - FEIRA			QUARTA - FEIRA			QUINTA - FEIRA			SEXTA FEIRA			SABADO			DOMINGO		
	COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS		
	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC
Prato Principal			LASANHA A BOLOMHESA			ISCA DE FRANGO			BIFE SUÍNO À CHINESA			FRANGO ASSADO			FEIJADA			ALMONDEGA			TOSCANA
Opcao 2			ISCA DE FRANGO			DOBRADINHA			HAMBURGUER POMODORO			CALABRESA ACEBOLADA			CUBOS DE FRANGO ACEBOLADO			FRANGO XADREZ			ISCA DE FRANGO
Ovo/omelete			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE
Guarnição 1			VIRADO DE COUVE			ANGU AO MOLHO VERMELHO E MOSTARDA			DUETO DE LEGUMES			PARAFUSO AO MOLHO BRANCO GRATINADO			FAROFÁ DOURADA			BATATA CORADA			ESPAGUETE ALHO E ÓLEO
Guarnição 2			CALDO VERDE			SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO			SOPA DE INHAMÉ			SOPA DE MORANGA			COUVE REFOGADA			SOPA CRIOLA			SOPA DE BATATAS
Arroz			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES
Feijão			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			FEIJO COM PELE			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			TUTU A MINEIRA
SALADAS																					
Salada 1 (Folha)			ACELGA			ALFACE			COUVE			ALMEIRÃO			ALFACE			ALFACE			MIX DE FOLHAS
Salada 2 (Folha)			TOMATE			CEBOLETE			PEPINETE			CENOURA RALADA			VINAGRETE			TOMATE			BETERRABA COZIDA
Salada 3 (Leg. Cru)			MORANGA COZIDA			BETERRABA COZIDA			CENOURA COZIDA			TOMATE C/ OREGANO			BETERRABA COZIDA			CENOURA COZIDA			REPOLHO COLORIDO
Salada 4 (Leg. Coz)			PTS TEMPERADA			TOMATE			TOMATE			SOIA EM GRÃO AO VINAGRETE			LENTILHA COM CENOURA			GRAMILE			CENOURA RALADA
SOBREMESA																					
Sobremesa 1			DOCE TABLETE			PUDIM DE COCO COM CALDA			PUDIM DE MORANGO			MOUSE DE GELATINA DE LIMÃO			PUDIM DE CHOCOLATE			PUDIM DE COCO C/ CALDA			SPUMONE DE MORANGO
Sobremesa 2			LARANJA			MELANCIA			BANANA			MAÇÃ			LARANJA			BANANA			LARANJA
Sobremesa 3			GELATINA DE MORANGO			GELATINA DE LIMÃO			GELATINA DE UVA			GELATINA DE PÊSSEGO			GELATINA DE CEREJA			GELATINA DE LIMÃO			GELATINA DE ABACAXI
BEBIDAS																					
Suco 1			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCOMISTO

DIA DA SEMANA	SEGUNDA - FEIRA			TERÇA - FEIRA			QUARTA - FEIRA			QUINTA - FEIRA			SEXTA - FEIRA			SABADO			DOMINGO		
	COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS			COMENSAIS		
	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC	DATA	A	JFC
Prato Principal			STROGONOFF DE FRANGO			COZIDO MISTO			ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO			BIFE SUÍNO			ESCONDIDINHO DE FRANGO			BIFE DE PALMA			ALMONDEGA
Opcao 2			BIFE DE PALMA AO MOLHO			HAMBURGUER AO MOLHO			FILÉ DE FRANGO			FILÉ DE FRANGO			ISCA SUÍNA			CALABRESA			ISCA SUÍNA
Ovo/omelete			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE			OVO / OMELETE
Guarnição 1			BATATA PALHA			MACARRÃO ALHO E ÓLEO			QUIABO DE CHUCHU, QUIABO E ABOBRINHA			MORANGA ACEBOLADA			CHUCHU COM OVOS			PARAFUSO AO SUGO			PURÉ DE BATATA
Guarnição 2			SOPA DE MORANGA			SOPA DE ERVILHA			ANGU			SOPA DE CRIOLA			SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO			SOPA DE INHAMÉ			SOPA DE CEBOLA
Arroz			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES			ARROZ SIMPLES
Feijão			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			FEIJO COM PELE			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES			FEIJO SIMPLES
SALADAS																					
Salada 1 (Folha)			ACELGA			COUVE			ACELGA			ALFACE			COUVE			ALFACE			ALMEIRÃO
Salada 2 (Folha)			BETERRABA RALADA			TOMATE			CENOURA RALADA			TOMATE			REPOLHO COLORIDO			TOMATE			TOMATE MEIA LUA
Salada 3 (Leg. Cru)			CEBOLETE			BETERRABA COZIDA			TOMATE			CHUCHU COZIDO			TOMATE			BETERRABA RALADA			PEPINO
Salada 4 (Leg. Coz)			TOMATE			TABULE			SOIA EM GRÃO			GRAMILE			CENOURA RALADA			SOIA EM GRÃO			CENOURA RALADA
SOBREMESA																					
Sobremesa 1			DOCE TABLETE			MANJAR C/ CALDA DE COCO			PUDIM CROCANTE			PUDIM CHINÊS			PUDIM DE CHOCOLATE			PUDIM DE MORANGO			PUDIM DE MORANGO C/ CALDA
Sobremesa 2			MEIXERICA			MELANCIA			BANANA			LARANJA			BANANA			MAÇÃ			LARANJA
Sobremesa 3			GELATINA DE MORANGO			GELATINA DE UVA			GELATINA DE LIMÃO			GELATINA DE ABACAXI			GELATINA DE CEREJA			GELATINA DE PÊSSEGO			GELATINA DE LIMÃO
BEBIDAS																					
Suco 1			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCO MISTO			SUCOMISTO

## ANEXO

## 2

-

## CARDÁPIO

## EMPRESA

## B

MAIO	DIA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJAO	saladas
segunda	01/mai	lasanha		simples	simples	tomate / mix de folhas
terça	02/mai	hambúrguer		simples	simples	alface/tomate
quarta	03/mai	carne cozida	mandioca ensopada	simples	simples	alface/tomate
quinta	04/mai	linguiça assada	angu	simples	simples	alface/tomate/ batata doce cozida
sexta	05/mai	bife boi rolê	batata gratinada	simples	simples	tomate/mix folhas
sabado	06/mai	cubos suino	farofa	simples	simples	alface/vinagrete
domingo	07/mai	bife boi	guarnição francesa	simples	simples	alface/ tomate
segunda	08/mai	frango ensopado	sufilé legumes	simples	simples	alface/cenoura ralada c/ batata palha
terça	09/mai	bife porco	angu	simples	simples	alface/ couve picada c/laranja
quarta	10/mai	almôndegas	espaguete ao molho	simples	simples	alface/salada soja
quinta	11/mai	cubos suino	moranga refogada	simples	simples	alface/ tomate /cenoura ralada
sexta	12/mai	fricassê frango	batata sauté	simples	simples	tomate / mix de folhas
sabado	13/mai	carne moida	guisado legumes	simples	simples	alface/tabule
domingo	14/mai	tropeiro	ovo	simples	simples	alface/ tomate
segunda	15/mai	carne cozida	legumes ensopado	simples	simples	alface/salada soja
terça	16/mai	sobrecoxa	guarnição francesa	simples	simples	alface/tomate/ batata doce cozida
quarta	17/mai	cubos suino	farofa	simples	simples	alface/ vinagrete
quinta	18/mai	empadao	_____	simples	simples	alface/tomate/ cenoura cozida
sexta	19/mai	bife frango milanese	maionese	simples	simples	alface/tomate
sabado	20/mai	linguiça assada	repolho refogado	simples	simples	alface/vagem/ beterraba ralada
domingo	21/mai	stroganoff	batata palha	simples	simples	alface/ tomate
segunda	22/mai	carne cozida	abobrinha refogada	simples	simples	alface/vinagrete
terça	23/mai	panqueca carne desfiada	_____	simples	simples	alface/cenoura ralada c/ batata palha
quarta	24/mai	asa frango/batata	farofa	simples	simples	alface/tomate/ batata doce cozida
quinta	25/mai	almôndegas	macarrão ao molho	simples	simples	alface/salada soja
sexta	26/mai	costelinha suina	canjiquinha	simples	tropeiro	alface/ vinagrete
sabado	27/mai	linguiça assada	repolho refogado	simples	simples	alface/vagem c/cenoura cozidas
domingo	28/mai	frango ensopado	espaguete ao molho	simples	simples	alface/ tomate
segunda	29/mai	carne moida	angu	simples	simples	alface/cenoura ralada c/ batata palha
terça	30/mai	cubos suino	farofa	simples	simples	alface/ vinagrete
quarta	31/mai	almôndegas	espaguete ao molho	simples	simples	alface/tomate/ batata doce cozida

## CARDÁPIO JUNHO 2023 - COLABORADORES

6/1/2023	QUINTA-FEIRA	REPOLHO BICOLOR	ABOBRINHA RALADA	MIX DE CARNE	CALDO DE MANDIOCA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/2/2023	SEXTA-FEIRA	ALMEIRÃO	BERINGELA + CENOURA	SOBRECOXA ASSADA	PURÊ MISTO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/3/2023	SÁBADO	ALFACE	VAGEM	LINGUIÇA ASSADA	LEGUMES A PRIMAVERA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/4/2023	DOMINGO	MIX DE FOLHAS	ABOBORA COZIDA	ISCAS DE BOI	CANJIQUEINHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/5/2023	SEGUNDA-FEIRA	REPOLHO	BETERRABA RALADA	CARNE MOÍDA COM CEBOLA	BAMBÁ DE COUVE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/6/2023	TERÇA-FEIRA	ALMEIRÃO	TABULE	ISCA SUÍNA	POLENTA COM MOLHO DE QUIABO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/7/2023	QUARTA-FEIRA	MIX DE FOLHAS	Berinjela	STROGNOFF DE FRANGO	BATATA PALHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/8/2023	QUINTA-FEIRA	COUVE	CENOURA E BETERRABA	MIX DE CARNE	QUIBEBE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/9/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE	PEPINO + TOMATE	ISCA BOVINA	TROPEIRO	ARROZ BRANCO		SUCO
6/10/2023	SÁBADO	MIX FOLHAS	CENOURA + CHUCHU	ISCA DE FRANGO	BATATA DOCE COM ORÉGANO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/11/2023	DOMINGO	ALMEIRÃO	ABOBRINHA RALADA	ISCA SUÍNA	MAIONESE DE LEGUMES	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/12/2023	SEGUNDA-FEIRA	REPOLHO	ABOBORA COZIDA	CARNE MOIDA A PROVENÇAL	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/13/2023	TERÇA-FEIRA	COUVE	VINAGRETE	FEIJOADA	FAROFA DOURADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/14/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE	LEGUMES COZIDO	FRANGO XADREZ	REPOLHO + ANGU	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/15/2023	QUINTA-FEIRA	ALMEIRÃO	BETERRABA	ISCA DE BOI	GUISADO (CHUCHU + QUIABO)	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/16/2023	SEXTA-FEIRA	COUVE	PEPINO	ISCA SUÍNA	ABOBORA MORANGA ASSADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/17/2023	SÁBADO	MIX DE FOLHAS	TABULE	ISCA DE FRANGO	MACARRONADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/18/2023	DOMINGO	ALMEIRÃO	CHUCHU	BIFE DE PORCO	SALPICÃO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/19/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE	BETERRABA RALADA	MIX DE CARNE	BAMBÁ DE COUVE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/20/2023	TERÇA-FEIRA	MIX DE FOLHAS	PEPINO COM TOMATE	ISCA BOVINA	INHAME COZIDO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/21/2023	QUARTA-FEIRA	REPOLHO BICOLOR	ABOBRINHA RALADA	SOBRECOXA ASSADA	BATATA SAUTÉ	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/22/2023	QUINTA-FEIRA	MIX DE FOLHAS	CENOURA	ISCA SUÍNA	TROPEIRO	ARROZ BRANCO		SUCO
6/23/2023	SEXTA-FEIRA	ALMEIRÃO	BERINJELA	LINGUIÇA ASSADA	CALDO DE LEGUMES	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/24/2023	SÁBADO	REPOLHO	VAGEM + TOMATE	ISCA DE FRANGO	FAROFA RICA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/25/2023	DOMINGO	ALMEIRÃO	CHUCHU + CENOURA	CARNE MOÍDA	MACARRONADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	

6/26/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE	BETERRABA RALADA	MIX DE CARNE	MANDIOCA COZIDA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	
6/27/2023	TERÇA-FEIRA	ALMEIRÃO	VINAGRETE	KIBE ASSADO		ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/28/2023	QUARTA-FEIRA	MIX DE FOLHAS	BETERRABA RALADA	FRANGO EM CUBOS	ABÓBORA ASSADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	LARANJA
6/29/2023	QUINTA-FEIRA	REPOLHO	PEPINO + CENOURA	LINGUIÇA ASSADA	PURÊ ROSADO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO
6/30/2023	SEXTA-FEIRA	ALMEIRÃO	BERINJELA	BIFE DE PORCO ACEBOLADO	CANJUIQUINHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO	SUCO

## ANEXO 4 - CARDÁPIO EMPRESA D

01/03/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	MIX DE GRÃOS	CUBOS BOVINOS AO ROTTY	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA / OMELETE DE QUEIJO	POLENTA AO SUGO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	CHOCOLATE BIS XTRA	MAIÃO FORMOSA	SUCO DE MAQUINA
02/03/2023	QUINTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BETERRABA RALADA	BIFE SUÍNO GRELHADO	ESTROGONOFF BOVINO	BATATA PALHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	BOMBOM OURO BRANCO	MAÇA	SUCO DE MAQUINA
03/03/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	PEPINO	CUMBUCA DE PEIXE	FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO / 3 OPÇÃO BIFE GRELHADO	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	PICOLÉ	MELANCIA	SUCO DE MAQUINA
04/03/2023	SÁBADO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BATATA DOCE COM MILHO	FILE DE COXA ASSADO	BIFE SUÍNO GRELHADO	CANJUIQUINHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	CHOCOLATE TRENTO	MELÃO	SUCO DE MAQUINA
05/03/2023	DOMINGO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	MIX DE GRÃOS	BIFE DE PANELA	LINGUIÇA CALABRESA COM CEBOLAS	FAROFA RICA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	BOMBOM SERENATA DE AMOR	MAIÃO FORMOSA	SUCO DE MAQUINA
06/03/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	SALADA ALEMA	CUBOS BOVINOS AO ROTTY	LASANHA DE FRANGO	BATATA SAUTÉE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	PAÇOÇA	PERA	SUCO DE MAQUINA
07/03/2023	TERÇA-FEIRA	ALFACE CRESPA	VINAGRETE	COUVE / BETERRABA RALADA	FEIJOADA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FAROFA DOURADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	BOMBOM OURO BRANCO	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
08/03/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	SALPICÃO COLORIDO	SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO DE LARANJA	BIFE SUÍNO AO MOLHO BARBECUE / OMELETE DE QUEIJO	PARAFUSO AO MOLHO DE TOMATES COM MANJERICÃO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	PUDDIM DE LEITE / BOMBOM DIA DAS MULHERES	KIWI	REFRIGERANTE
09/03/2023	QUINTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	MACARRONESE	BIFE GRELHADO	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA	FAROFA RICA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO COM LINGUIÇA	CHOCOLATE PRESTÍGIO	MAIÃO FORMOSA	SUCO DE MAQUINA
10/03/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	ARCO IRIS	PEIXE GRATINADO	POLPETONE DE CARNE AO MOLHO POMODORO / 3 OPÇÃO FILE DE COXA	ABÓBORA COM BACON	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	TRENTO	UVA RUBI	SUCO DE MAQUINA
11/03/2023	SÁBADO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	CENOURA RALADA	BIFE DE PANELA	NUGGETS DE FRANGO	PURÊ DE BATATAS	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	DOCE DE LEITE CREMOSO	MELANCIA	SUCO DE MAQUINA
12/03/2023	DOMINGO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	GRÃO DE BICO AO VINAGRETE	COXINHA DA ASA ASSADA	HAMBURGUER BOVINO A PIZZAIOLO	LEGUMES SAUTÉE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	BOMBOM SONHO DE VALSA	BANANA	SUCO DE MAQUINA
13/03/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BATATA DOCE COM MILHO	FILEZINHO EMPANADO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	GOIBADA CREMOSA	PERA	SUCO DE MAQUINA
14/03/2023	TERÇA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	COUVE / SAL CEBOLETE	FEIJOADA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FAROFA DOURADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	CAJUZINHO	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
15/03/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BETERRABA RALADA	BISTECA SUÍNA GRELHADA	TORTA MADALENA / OMELETE DE QUEIJO	BROCOLIS COM COUVE FLOR	ARROZ BRANCO	TUTU DE FEIJÃO / FEIJÃO CARIOCA	SORVETE	MAÇA	SUCO DE MAQUINA
16/03/2023	QUINTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	LEGUMES MISTOS	BIFE DE PANELA	STEACK DE FRANGO	POLENTA AO SUGO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	BOMBOM OURO BRANCO	BANANA	SUCO DE MAQUINA
17/03/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	PEPINO	FILÉ PEIXE A PORTUGUESA	BOLÃO DE CARNE AO MOLHO POMODORO / 3 OPÇÃO DE BIFE SUÍNO GRELHADO	VIRADO DE CENOURA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	TRENTO	MELANCIA	SUCO DE MAQUINA
18/03/2023	SÁBADO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	REPOLHO BICOLOR COM FASSAS	BIFE GRELHADO	FRANGO ASSADO	BATATA PALHA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	PE DE MOLEQUE	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
19/03/2023	DOMINGO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BETERRABA RALADA	CUBOS BOVINOS AO ROTTY	BIFE SUÍNO GRELHADO	FAROFA RICA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	DOCE DE LEITE TABLETE	BANANA	SUCO DE MAQUINA
20/03/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	COUVE FLOR COM BRÓCOLIS	BIFE SUÍNO GRELHADO	ALMONDEGA BOVINA AO SUGO	COUVE REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO	BARRA DE CEREAL	ABACAXI	SUCO DE MAQUINA
21/03/2023	TERÇA-FEIRA	ALFACE CRESPA	VINAGRETE	COUVE / CENOURA RALADA	FEIJOADA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FAROFA DOURADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	LAKA	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
22/03/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	CAPONATA DE BERINJELA	ALCATRA ACEBOLADA	FRICASSE DE FRANGO / OMELETE DE QUEIJO	CENOURA E VAGEM	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	PICOLÉ	PERA	SUCO DE MAQUINA
23/03/2023	QUINTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BETERRABA RALADA	BIFE SUÍNO GRELHADO	FILEZINHO EMPANADO	CREME DE MILHO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO COM LINGUIÇA	DOCE DE LEITE CREMOSO	MAÇA	SUCO DE MAQUINA
24/03/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	SALPICÃO DE CENOURA	CUMBUCA DE PEIXE	CUBOS BOVINOS AO MOLHO ROTTY / 3 OPÇÃO FILE DE COXA ASSADO	PURE DE BATATAS	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	KIT KAT	UVA RUBI	SUCO DE MAQUINA
25/03/2023	SÁBADO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA	BIFE DE ALCATRA GRELHADO	FILÉ DE COXA ASSADO	CHUCHU COM BACON	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	BOMBOM SERENATA DE AMOR	BANANA	SUCO DE MAQUINA
26/03/2023	DOMINGO	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	GRÃO DE BICO AO VINAGRETE	FILEZINHO EMPANADO	HAMBURGUER BOVINO A PIZZAIOLO	PARAFUSO AO SUGO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	BELJINHO	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
27/03/2023	SEGUNDA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	CENOURA RALADA	SOBRECOXA ASSADA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES	POLENTA CREMOSA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	COCCADA BRANCA CREMOSA	ABACAXI	SUCO DE MAQUINA
28/03/2023	TERÇA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	COUVE / SAL CEBOLETE	FEIJOADA	FILÉ DE FRANGO AO ALHO E ÓLEO	FAROFA DOURADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	CHOCOLATE PRESTÍGIO	LARANJA	SUCO DE MAQUINA
29/03/2023	QUARTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	COLESRAW	CUBOS BOVINOS AO ROTTY	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA / OMELETE DE QUEIJO	MANDIOCA ENSOPADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	SORVETE	PERA	SUCO DE MAQUINA
30/03/2023	QUINTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	MAIONESE DE LEGUMES	BIFE SUÍNO GRELHADO	FILEZINHO EMPANADO	PURE MISTO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO PRETO	CHOCOLATE GALAK	KIWI	SUCO DE MAQUINA
31/03/2023	SEXTA-FEIRA	ALFACE CRESPA	TOMATE SALADA	BETERRABA RALADA	PEIXE AO BRÁS	SALSICHA AO SUGO / 3 OPÇÃO BIFE DE PANELA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO CARIOCA	CHOCOLATE TALENTO	BANANA	SUCO DE MAQUINA

## ANEXO

5

-

## CARDÁPIO

## EMPRESA

E

01/02/2022	terça - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Salada Atenas (Berinjela e Uva Passas)	Bife Bovino Grelhado Ao Molho de Cebola (Chã de Dentro)	Lasanha de Frango	Batata Sauté c/ Bacon e Cheiro Verde	Arroz Branco	Feijão Preto c/ Linguiça	Chocolate Chokito	Banana	SUCO MAQUINA
02/02/2022	quarta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Vinagrete (Tomate, cebola, pepino, pimentão e vinagre)/ Couve	Feijoada	Filé de frango ao Molho escuro	Farofa Dourada	Arroz Branco	Feijão carioca	Cajuzinho	Laranja	SUCO MAQUINA
03/02/2022	quinta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Pepino	Bife Lombo ao Molho Escuro	Carne Moida c/ Legumes (Chã de Dentro)	Polenta ao Sugo	Arroz Branco	Feijão carioca	Bombom Serenata de amor	Abacaxi	SUCO MAQUINA
04/02/2022	sexta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Repolho Bicolor c/ Passas (Repolho verde, repolho roxo e uva passas)	Costela Bovina	Filé de Coxa	Mandioca Ensopada	Arroz Branco	Feijão carioca	Bombom Ouro Branco	UVA	SUCO MAQUINA
05/02/2022	sabado	Alface Crespa	Tomate Salada	Cenoura Ralada	Coxinha da Asa Assada	Bife Pernil Acebolado	Macarrão ao Sugo	Arroz Branco	Feijão carioca	Sorvete	laranja	SUCO MAQUINA
06/02/2022	domingo	Alface Crespa	Tomate Salada	Abobrinha Cozida	Filé de frango ao Molho Escuro	Isca Bovina Acebolada (Chã de Dentro)	Batata Palha	Arroz Branco	Feijão Carioca	Cocada Branca Cremosa	Mamão	SUCO MAQUINA
07/02/2022	segunda - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Couve Flor	Sobrecoxa Assada	Hambúrguer à Pizzaiolo	Legumes Sauté	Arroz Branco	Feijão Preto c/ Bacon	Doce de Leite Cremoso	pera	SUCO MAQUINA
08/02/2022	terça - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Maionese de Legumes (Batata, cenoura, vagem, milho verde e maionese)	Bife Bovino Grelhado (Chã de Dentro)	Linguíça Calabresa Acebolada	Couve Flor ao Alho e Óleo	Arroz Branco	Tutu	Chocolate Diamante Negro	Melancia	SUCO MAQUINA
09/02/2022	quarta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Vinagrete (Tomate, cebola, pepino, pimentão e vinagre)/ Couve	Feijoada	Filé de Coxa Assada	Farofa Dourada	Arroz Branco	Feijão carioca	Picolé	Laranja	SUCO MAQUINA
10/02/2022	quinta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Tabule (Triguilho, tomate, cebola, pepino)	Bife Bovino ao Molho escuro (Chã de Fora)	Lasanha de Frango	Purê de Batata	Arroz Branco	Feijão Carioca	Pé de Moleque	abacaxi	SUCO MAQUINA
11/02/2022	sexta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Beterraba Ralada	Bife Pernil Acebolado	Cubos Bovino (Músculo)	Canjiquinha	Arroz Branco	Feijão Carioca	Pudim	Banana	SUCO MAQUINA
12/02/2022	sabado	Alface Crespa	Tomate Salada	Brócolis	Bisteca Grelhada (Carré)	Hambúrguer ao Molho Vermelho	Espaguete ao Alho e Óleo	Arroz Branco	Feijão carioca	Bombom Sonho de valsa	maça	SUCO MAQUINA
13/02/2022	domingo	Mix de Folhas	Tomate Salada	Feijão Branco	Cubos Bovino (Músculo)	Salsicha ao Molho Hot Dog	Batata Corada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Goiabada Cremosa	Melão	SUCO MAQUINA
14/02/2022	segunda - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Repolho Verde	Bife Bovino Grelhado (Chã de Dentro)	Linguíça Calabresa Acebolada	Moranga Ensopada	Arroz Branco	Feijão Preto c/ Linguiça	Cocada Branca Cremosa	Banana	SUCO MAQUINA
15/02/2022	terça - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Cebotele	Alcatra Acebolada	Nuggets	Batata Doce Assada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Chocolate Laka ao Leite	Melancia	SUCO MAQUINA
16/02/2022	quarta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Vinagrete (Tomate, cebola, pepino, pimentão e vinagre)/ Couve	Feijoada	Sassami ao molho vermelho	Farofa Dourada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Torla Holandesa	Laranja	SUCO MAQUINA
17/02/2022	quinta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Cenoura Ralada	Filé de Coxa Assada	Carne Moida c/ Milho (Chã de Dentro)	Polenta ao Molho de Quiabo	Arroz Branco	Feijão Carioca	Bombom Ouro Branco	maça	SUCO MAQUINA
18/02/2022	sexta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Macarroneze (macarrão parafuso, cenoura, milho verde, ervilha e maionese)	Sobrecoxa Assada	Isca Bovina ao Molho Escuro (Chã de Dentro)	Purê de Batata	Arroz Branco	Feijão Carioca	Goiabada Tablete	Uva	SUCO MAQUINA
19/02/2022	sabado	Alface Crespa	Tomate Salada	Salada Mix (Cenoura e vagem)	Filé de Frango Grelhado	Lasanha à Bolonhesa	Batata Palha	Arroz Branco	Feijão carioca	bananada tablete	Banana	SUCO MAQUINA
20/02/2022	domingo	Alface Crespa	Tomate Salada	Mix de Grãos	Bife Bovino Grelhado (Chã de Dentro)	Filé de Coxa Assada	Baroa Ensopada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Barra de Cereal	Melancia	SUCO MAQUINA

21/02/2022	segunda - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Repolho Bicolor com Passas	Bife de Panela (Chã de Fora)	Bife Pernil ao Molho Roty	Chuchu ao Alho e Bacon	Arroz Branco	Feijão Carioca	chocolate prestígio	Maçã	SUCO MAQUINA
22/02/2022	terça - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Beterraba Ralada	Alcatra ao Molho Escuro	Linguiça Toscana	Quibebe c/ Bacon	Arroz Branco	Feijão Preto c/Bacon	Beijinho	Mamão	SUCO MAQUINA
23/02/2022	quarta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Vinagrete (Tomate, cebola, pepino, pimentão e vinagre)/ Couve	Feijoada	Filé de frango ao Molho escuro	Farofa Rica	Arroz Branco	Feijão Carioca	Picolé	Laranja	SUCO MAQUINA
24/02/2022	quinta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	brocolis	Filé de Salsami ao Molho Vermelho	Linguiça Toscana	Brócolis ao Alho e Óleo	Arroz Branco	Feijão Carioca	Doce de leite c/ Amendoim Tablete	pera	SUCO MAQUINA
25/02/2022	sexta - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Salpicão de Cenoura (Batata Palha, Cenoura, Uva passas, ervilha e maionese)	Lombo Assado	Bife de Panela (Chã de Fora)	Batata Sauté c/ Oregano	Arroz Branco	Feijão Carioca	Doce de Leite Cremoso	Uva	REFRIGERANTE
26/02/2022	sabado	Alface Crespa	Tomate Salada	Beterraba Ralada	Bife Lombo Acebolado	Almôndega ao Sugo	Espaguete ao alho e oleo	Arroz Branco	Feijão carioca	Chocolate Charge	maçã	SUCO MAQUINA
27/02/2022	domingo	Alface Crespa	Tomate Salada	Abobrinha Ralada	Costela Bovina	Coxa de Frango	Mandioca Ensopada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Paçoca	banana	SUCO MAQUINA
28/02/2022	segunda - Feira	Alface Crespa	Tomate Salada	Couve Flor	Bife de Panela (Chã de Fora)	Almôndega ao Sugo	Espaguete ao alho e oleo	Arroz Branco	Tutu	Bombom Serenata de amor	abacaxi	SUCO MAQUINA

## ANEXO 6 - EAQP EMPRESA A

n	EAQP Salada	Escore	n	EAQP Prato Principal	Escore	n	EAQP Acompanhamento	Escore	n	EAQP Guarnição	Escore	n	EAQP Sobremesa	Escore
1	Acelga	13	1	Escondidinho de Frango	11	1	Arroz	7	1	Legumes ao Forno / Legumes Sauté	13	1	Doce Tablete	4
2	Tomate	12	2	Isca Suína com Molho	5	2	Feijão	6	2	Sopa de Inhame	7	2	Maçã	13
3	Cenoura Cozida	13	3	Lombo Assado ao Molho	6	3	Tutu à Mineira	6	3	Sopa de Cebola	7	3	Gelatina	-3
4	Antepasto de Berinjela	13	4	Carne Moída ao Molho Pomodoro	10	4		--	4	Espaguete a marguerita	-4	4	Pudim Chinês	-6
5	Alface com Almeirão	13	5	Filé de Frango	6	5		--	5	Farofa à Moda do Chefe	12	5	Pudim com Calda	-4
6	Tomate com Manjeriço	13	6	Carne de Panela com Mandioca	6	6		--	6	Sopa de Moranga	7	6	Spumone	-2
7	Repolhonese	4	7	Filzinho Suíno ao Molho	4	7		--	7	Puré de Batata	8	7	Mousse	-6
8	Grão de Bico	12	8	Isca Bovina ao Molho	5	8		--	8	Angu com Molho	10	8	Pavê de Chocolate	-8
9	Almeirão	13	9	Feijoada	-11	9		--	9	Farofa Dourada	--	9	Pudim	-3
10	Vinagrete	13	10	Isca de Frango Grelhado	6	10		--	10	Couve Refogada	13	10	Pudim Crocante	-5
11	Beterraba Cozida	13	11	Carne Bovina Cozida	5	11		--	11	Mandioca Sauté	--	11	Curau	-3
12	Lentilha com Cenoura Ralada	12	12	Bife Suíno Acebolado	5	12		--	12	Canjiquinha	--	12	Manjar com calda de coco	-5
13	Alface	13	13	Frango Assado	6	13		--	13	Batata Palha	-3	13	Banana	13
14	Pepino Laminado	13	14	Clássico Brasê	0	14		--	14	Batata Corada	13	14	Laranja	13
15	Soja em Grãos	12	15	Stroganoff de Carne	3	15		--	15	Chuchu Refogado	13	15	Melancia	13
16	Cebotele	7	16	Peito de Frango com Abacaxi	6	16		--	16	Sopa de Fubá	6	16	Mexerica	13
17	Feijão Branco	12	17	Frango Xadrez	1	17		--	17	Tropeiro	2	17		--
18	Maionese	4	18	Peito de Frango à Portuguesa	4	18		--	18	Moranga Acebola	13	18		--
19	Pepino com Tomate	13	19	Bife Bovino Acebolado	5	19		--	19	Sopa de Mandioca	7	19		--
20	Moranga Cozida ao Alho	13	20	Cubo de Frango ao Molho Agri-doce	--	20		--	20	Macarronada	-4	20		--
21	Tabule	12	21	Lombo Assado	6	21		--	21	Sopa de Ervilha	11	21		--
22	Salpicão	4	22	Carne de Panela	5	22		--	22	Virado de Couve	6	22		--
23	Lentilha à Campanha	12	23	Pernil Assado	6	23		--	23	Sopa de Legumes com Macarrão	6	23		--
24	Abobrinha Ralada	13	24	Filé de Frango ao Molho de Ervas Finas	10	24		--	24	Parafuso ao Molho Branco Gratinado	6	24		--
25	Gramíle	12	25	Ovo Frito	10	25		--	25	Sopa Criola	6	25		--
26	Proteína de Soja Temperada	6	26	Lasanha a Bolonhesa	-4	26		--	26	Espaguete Alho e Óleo	12	26		--
27	Pepinete	13	27	Dobradinha	3	27		--	27	Guisado de Chuchu, Quiabo e Abobrinha	13	27		--
28	Chuchu Cozido	13	28	Hambúrguer Pomodoro	-6	28		--	28	Chuchu com Ovos	13	28		--
29		--	29	Calabresa Acebolada	-3	29		--	29	Parafuso ao Sugo	12	29		--
30		--	30	Almôndega	--	30		--	30	Batata Doce Corada	13	30		--
31		--	31	Toscana	-4	31		--	31		--	31		--
32		--	32	Stroganoff de Frango	3	32		--	32		--	32		--
33		--	33	Bife de Palma ao Molho	6	33		--	33		--	33		--
34		--	34	Cozido Misto	5	34		--	34		--	34		--
35		--	35	Isca de Fígado Acebolado	10	35		--	35		--	35		--
36		--	36	Torta de Frango	1	36		--	36		--	36		--

## ANEXO

7

-

## EAQP

## EMPRESA

B

n	EAQP Salada	Escore	n	EAQP Prato Principal	Escore	n	EAQP Acompanhamento	Escore	n	EAQP Guarnição	Escore	n	EAQP Sobremesa	Escore
1	Tomate, mix de folhas	13	1	Lasanha	-4	1	Arroz branco	12	1	Mandioca ensopada	13	1	Gelatina	-3
2	Alface/tomate	13	2	Hamburguer	-4	2	Feijão simples	12	2	Angu	12	2	Arroz doce	8
3	Alface, tomate e batata doce cozida	13	3	Carne cozida	9	3		--	3	Batata gratinada	10	3	Manjar	-3
4	Alface / vinagrete	11	4	Linguiça assada	-7	4		--	4	Farofa	4	4	Doce de leite	10
5	Alface, vagem e cenoura cozida	13	5	Bife de boi rolê	11	5		--	5	Guarnição francesa	4	5	Fruta (6x)	13
6	Alface, cenoura ralada com batata palha	7	6	Cubos suíno	9	6		--	6	Sufê de legumes	7	6		--
7	Alface, couve picada com laranja	13	7	Bife de boi	9	7		--	7	Espaguete ao molho	6	7		--
8	Alface, salada soja	11	8	Frango ensopado	10	8		--	8	Moranga refogada	11	8		--
9	Alface, tomate e cenoura ralada	13	9	Bife de porco	9	9		--	9	Batata sauté	7	9		--
10	Alface/tabule	12	10	Almondegas	9	10		--	10	Guisado legumes	13	10		--
11	Alface, vagem e beterraba ralada	13	11	Fricassê de frango	1	11		--	11	Ovo	10	11		--
12		--	12	Carne moída	11	12		--	12	Legumes ensopados	13	12		--
13		--	13	Tropeiro	0	13		--	13	Maionese	7	13		--
14		--	14	Sobrecoxa	11	14		--	14	Repolho refogado	13	14		--
15		--	15	Empadão de frango	10	15		--	15	Batata palha	-3	15		--
16		--	16	Bife a milanesa	7	16		--	16	Abobrinha refogada	13	16		--
17		--	17	Strogonoff de frango	4	17		--	17	Canjiquinha	6	17		--
18		--	18	Panqueca	4	18		--	18		--	18		--
19		--	19	Asa de frango	9	19		--	19		--	19		--
20		--	20	Costelinha suína	9	20		--	20		--	20		--

## ANEXO 8 - EAQP EMPRESA C

n	EAQP Salada	Escore	n	EAQP Prato Principal	Escore	n	EAQP Acompanhamento	Escore	n	EAQP Guarnição	Escore	n	EAQP Sobremesa	Escore
1	Repolho Bicolor	13	1	Mix de carnes	2	1	Arroz branco	12	1	Caldo de mandioca	3	1	Laranja	13
2	Almeirão	13	2	Sobrecoxa assada	12	2	Feijão	12	2	Purê misto	13	2	Suco (refresco em pó)	-5
3	Alface	13	3	Linguiça assada	-7	3		--	3	Legumes a primavera	13	3		--
4	Mix de folhas	13	4	Isca de boi	11	4		--	4	Canjiquinha	13	4		--
5	Repolho	13	5	Carne moída com cebola	11	5		--	5	Bambá de couve	12	5		--
6	Couve	13	6	Isca suína	11	6		--	6	Polenta com molho de quiabo	11	6		--
7	Abobrinha ralada	13	7	Strogonoff de frango	12	7		--	7	Batata palha	3	7		--
8	Beringela e cenoura	13	8	Isca de frango	12	8		--	8	Quibebe	13	8		--
9	Vagem	13	9	Carne moída a provençal	2	9		--	9	Tropeiro	2	9		--
10	Abóbora cozida	13	10	Feijoadá	2	10		--	10	Batata doce com orégano	13	10		--
11	Beterraba ralada	13	11	Frango xadrez	7	11		--	11	Maionese de legumes	7	11		--
12	Tabule	13	12	Bife de porco	11	12		--	12	Macarrão ao alho e óleo	12	12		--
13	Beringela	13	13	Carne moída	11	13		--	13	Farofa dourada	6	13		--
14	Cenoura e beterraba	13	14	Kibe assado	12	14		--	14	Repolho + angu	13	14		--
15	Pepino e tomate	13	15	Frango em cubos	12	15		--	15	Guisado (chuchu + quiabo)	13	15		--
16	Cenoura e chuchu	13	16	Bife de porco acebolada	11	16		--	16	Abobora moranga assada	13	16		--
17	Vinagrete	11	17		--	17		--	17	Macaronada	11	17		--
18	Legumes cozidos	13	18		--	18		--	18	Salpicão	3	18		--
19	Pepino	13	19		--	19		--	19	Inhame cozido	13	19		--
20	Chuchu	13	20		--	20		--	20	Batata sauté	13	20		--
21	Cenoura	13	21		--	21		--	21	Caldo de legumes	13	21		--
22	Vagem e tomate	13	22		--	22		--	22	Mandioca cozida	13	22		--
23	Chuchu e cenoura	13	23		--	23		--	23	Abóbora assada	13	23		--
24	Pepino e cenoura	13	24		--	24		--	24	Purê rosado	13	24		--

n	EAQP Salada	Escore	n	EAQP Prato Principal	Escore	n	EAQP Acompanhamento	Escore	n	EAQP Guarnição	Escore	n	EAQP Sobremesa	Escore
1	Alface	13	1	Cubos bovinos ao rotty	5	1	Arroz branco	12	1	Polenta ao sugo	6	1	Chocolate bis xtra	-6
2	Tomate	13	2	Bife suino grelhado	11	2	Feijão carioca	12	2	Batata palha	-3	2	Bombom ouro branco	-6
3	Vinagrete	11	3	CumBUca de peixe	12	3	Feijão preto	12	3	Espaguete ao alho e óleo	12	3	Picolé	-6
4	Mix de grãos	13	4	Filé de coxa assado	12	4	Feijão preto com linguiça	6	4	Canjiquinha	12	4	Chocolate trento	-6
5	Beterraba ralada	13	5	Bife de panela	11	5	Tutu de feijão	12	5	Farofa rica	6	5	Bombom serenata de amor	-6
6	Pepino	13	6	Feijoada	2	6	Feijão tropeiro	3	6	Batata sauté	13	6	Paçoca	8
7	Batata doce com milho	13	7	Sobrecoxa assada ao molho laranja	12	7		--	7	Farofa dourada	6	7	Pudim de leite	-6
8	Salada Alemã	5	8	Bife bovino grelhado	11	8		--	8	Parafuso ao molho de tomates com manjerição	6	8	Chocolate prestígio	-6
9	Couve	13	9	Peixe gratinado	12	9		--	9	Abóbora com bacon	7	9	Trento	-6
10	Salpicão de cenoura	4	10	Salsicha ao sugo	-7	10		--	10	Puré de batatas	13	10	Doce de leite cremoso	10
11	Salpicão colorido	4	11	Coxinha da asa assada	12	11		--	11	Legumes sauté	13	11	Goiabada cremosa	5
12	Macarroneze	6	12	Filezinho de frango empanado	10	12		--	12	Brócolis com couve flor	13	12	Cajuzinho	1
13	Arco iris	13	13	Bisteca suína grelhada	11	13		--	13	Virado de cenoura	13	13	Sovete	-6
14	Cenoura ralada	13	14	Filé de peixe à portuguesa	12	14		--	14	Couve refogada	13	14	Pé de moleque	1
15	Grão de bico ao vinagrete	10	15	Alcatra acebolada	11	15		--	15	Cenoura e vagem	13	15	Doce de leite tablete	1
16	Couve/sal/ceboleto	11	16	Bife de alcatra grelhado	11	16		--	16	Crema de milho	11	16	Barra de cereal	2
17	Legumes mistos	13	17	Sobrecoxa assada	12	17		--	17	Chuchu com bacon	7	17	Laka	-6
18	Repolho bicolor com passas	13	18	Peixe ao brás	6	18		--	18	Parafuso ao sugo	6	18	Picolé	-6
19	Couve flor com brócolis	13	19	Linguiça toscana assada	-4	19		--	19	Polenta cremosa	10	19	Kit Kat	-6
20	Proteína de soja texturizada	-3	20	Omelete de queijo	10	20		--	20	Mandioca ensopada	13	20	Beijinho	1
21	Coleslaw	5	21	Estrogonofe bovino	5	21		--	21	Puré misto	13	21	Cocada branca cremosa	4
22	Maionese de legumes	7	22	Linguiça calabresa com cebolas	-4	22		--	22		--	22	Chocolate galak	-6
23	Caponata de berinjela	13	23	Lasanha de frango	10	23		--	23		--	23	Chocolate talento	-6
--	--	--	24	Bife suino ao molho barbecue	5	24	--	--	24	--	--	24	Mamão formosa	13
--	--	--	25	Polpetone de carne ao molho pomodoro	5	25	--	--	25	--	--	25	Maça	13
--	--	--	26	Nuggetes de frango	-4	26	--	--	26	--	--	26	Melancia	13
--	--	--	27	Hamburguer bovino a pizzaolo	2	27	--	--	27	--	--	27	Melão	13
--	--	--	28	Carne moída com legumes	11	28	--	--	28	--	--	28	Pera	13
--	--	--	29	Torta madalena	11	29	--	--	29	--	--	29	Laranja	13
--	--	--	30	Steak de frango	-4	30	--	--	30	--	--	30	Kiwi	13
--	--	--	31	Almondega bovina ao sugo	-7	31	--	--	31	--	--	31	Uva rubi	13
--	--	--	32	Bolo de carne ao molho pomodoro	5	32	--	--	32	--	--	32	Banana	13
--	--	--	33	Frango assado	12	33	--	--	33	--	--	33	Abacaxi	13
--	--	--	34	Fricasse de frango	10	34	--	--	34	--	--	34	Suco de máquina	-6
--	--	--	35	Filé de frango ao alho e óleo	12	35	--	--	35	--	--	35	--	--

n	EAQP Salada	Escore	n	EAQP Prato Principal	Escore	n	EAQP Acompanhamento	Escore	n	EAQP Guarnição	Escore	n	EAQP Sobremesa	Escore
1	Alface	13	1	Bife bovino grelhado ao molho de cebola	12	1	Arroz branco	12	1	Batata Sauté com bacon e cheiro verde	7	1	Chocolate chokito	-6
2	Tomate	13	2	Lasanha de frango	12	2	Feijão preto com linguça	5	2	Farofa dourada	6	2	Banana	13
3	Salada atenas	13	3	Feijoada	2	3	Feijão carioca	11	3	Polenta ao sugo	6	3	Cajuzinho	4
4	Vinagrete	13	4	Filé de frango ao molho escuro	2	4	Tutu	12	4	Mandioca ensopada	12	4	Laranja	13
5	Couve	13	5	Bife lombo ao molho escuro	2	5		--	5	Macarrão ao sugo	6	5	Bombom serenata de amor	-6
6	Pepino	13	6	Carne moída com legumes	12	6		--	6	Batata palha	-6	6	Abacaxi	13
7	Repolho bicolor com passas	13	7	Costela bovina	11	7		--	7	Legumes sauté	13	7	Bombom ouro branco	-6
8	Cenoura ralada	13	8	Filé de coxa	13	8		--	8	Couve flor ao alho e óleo	13	8	Uva	13
9	Abobrinha cozida	13	9	Coxinha da asa assada	12	9		--	9	Batata sauté com orégano	13	9	Sonete	-6
10	Couve flor	13	10	Bife pernil acebolado	11	10		--	10	Purê de batata	13	10	Laranja	4
11	Maionese de legumes	7	11	Isca bovina acebolada	12	11		--	11	Canjiquinha	12	11	Cocada branca cremosa	10
12	Salpicão de cenoura	2	12	Sobrecoxa assada	12	12		--	12	Espagete ao alho e óleo	12	12	Mamão	13
13	Tabule	13	13	Hambúrguer à pizzaiolo	2	13		--	13	Batata corada	13	13	Doce de leite cremoso	10
14	Beterraba ralada	13	14	Linguça calabresa acebolada	-4	14		--	14	Moranga ensopada	13	14	Pera	13
15	Brócolis	13	15	Filé de coxa assada	12	15		--	15	Batata doce assada	12	15	Chocolate diamante negro	-6
16	Feijão branco	13	16	Bife bovino ao molho escuro	3	16		--	16	Polenta ao molho de quiabo	12	16	Melancia	13
17	Repolho verde	13	17	Cubos bovinos	12	17		--	17	Baroa ensopada	13	17	Picolé	-6
18	Cebotele	13	18	Salsicha ao molho hotdog	-7	18		--	18	Chuchu ao alho e bacon	13	18	Pé de moleque	1
19	Macaronese	4	19	Bife bovino grelhado	11	19		--	19	Quibebe com bacon	7	19	Pudim	-6
20	Salada mix	13	20	Alcatra acebolada	12	20		--	20		--	20	Bombom sonho de valsa	-6
21	Mix de grãos	13	21	Nuggets	-7	21		--	21		--	21	Maça	13
22		--	22	Sassami ao molho vermelho	6	22		--	22		--	22	Goiabada cremosa	5
23		--	23	Carne moída com milho	11	23		--	23		--	23	Chocolate laka ao leite	-6

--		--	24	Filé de frango grelhado	12	24		--	24		--	24	Torta holandesa	1
--		--	25	Lasanha à bolonhesa	3	25		--	25		--	25	Goiabada tablete	2
--		--	26	Bife de panela	11	26		--	26		--	26	Bananada tablete	2
--		--	27	Bife pernil ao molho rotty	5	27		--	27		--	27	Barra de cereal	2
--		--	28	Alcatra ao molho escuro	5	28		--	28		--	28	Chocolate prestígio	-6
--		--	29	Linguça toscana	-7	29		--	29		--	29	Beijinho	1
--		--	30	Lombo assado	12	30		--	30		--	30	Doce de leite com amendoim tablete	1
--		--	31	Almôndega ao sugo	-7	31		--	31		--	31	Chocolate charge	-6
--		--	32	Coxa de frango	12	32		--	32		--	32	Paçoca	10
--		--	33		--	33		--	33		--	33	Suco máquina	-6
--		--	34		--	34		--	34		--	34	Refrigerante	-6