



ELEMENTOS E PORCIONAMENTOS MÍNIMOS CONSTITUTIVOS DOS CARDÁPIOS

a) Dieta para pacientes (consistência livre e branda)

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU ovos	01 porção
Fruta e substitutos	01 porção
COLAÇÃO	
Suco OU frutas e substitutos	01 porção
ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção
LANCHE DA TARDE	
Fruta e substitutos, OU bebida láctea	01 porção
JANTAR	
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijo e substitutos OU ovos	01 porção
CEIA	
Sopa de vegetais OU bebida láctea	01 porção



b) Dieta para pacientes (consistência pastosa)

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos – adequado ao paciente	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU ovos	01 porção
Fruta e substitutos – adequado ao paciente	01 porção
COLAÇÃO	
Suco OU frutas e substitutos – adequado ao paciente	01 porção
ALMOÇO	
Purê de vegetais	01 porção
Carnes – adequado ao paciente	100g
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado – adequado ao paciente	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho) – adequado ao paciente	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção
LANCHE DA TARDE	
Fruta e substitutos, OU bebida láctea – adequado ao paciente	01 porção
JANTAR	
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos – adequado ao paciente	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijo e substitutos OU ovos	01 porção
CEIA	
Sopa de vegetais OU bebida láctea	01 porção



c) Dieta para pacientes (consistência líquida e semi-líquida)

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU bebida láctea	01 porção
COLAÇÃO	
Suco	01 porção
ALMOÇO	
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com massa ou cereal, carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	01 porção
LANCHE DA TARDE	
Suco	01 porção
JANTAR	
Sopa de hortaliças A, B e C com ou sem leguminosas, com massa ou cereal, carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%)	01 porção
CEIA	
Bebida quente, OU bebida láctea	01 porção



d) Dieta para pacientes - pediatria

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU ovos	01 porção
Fruta e substitutos	01 porção
COLAÇÃO	
Suco OU frutas e substitutos	01 porção
ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	60g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção
LANCHE DA TARDE	
Fruta e substitutos, OU bebida láctea	01 porção
JANTAR	
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijo e substitutos OU ovos	01 porção
CEIA	
Sopa de vegetais OU bebida láctea	01 porção



e) Dieta para acompanhantes

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU ovos	01 porção
Fruta e substitutos	01 porção
ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção
JANTAR	
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijo e substitutos OU ovos	01 porção



f) Dieta para funcionários

DESJEJUM	
ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	PORÇÃO
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU ovos	01 porção
Fruta e substitutos	01 porção
ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção
JANTAR (OPÇÃO 01)	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
JANTAR (OPÇÃO 02)	
Bebida quente, OU suco, OU bebida láctea	01 porção
Pães e substitutos	01 porção
Manteiga e substitutos OU queijos e substitutos OU carnes (exceto vísceras) OU ovos	01 porção
CEIA	
Sopa de vegetais OU bebida láctea	01 porção



g) Almoço – Rede de Atenção Básica/ viep

ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
Suco de fruta OU gelatina	01 porção

h) Pacientes CAPS

ALMOÇO	
Salada com hortaliça A e hortaliça B com ou sem hortaliça C, com tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa, COM 5ml de azeite de oliva extra virgem puro	01 porção
Carnes	100g
Guarnições	01 porção
Arroz tipo extra preparado OU arroz tipo 1 preparado OU arroz integral preparado	01 porção
Feijão tipo 1 preparado (carioca, preto, mulatinho ou roxinho)	01 porção
LANCHE DAS 10HS	
Biscoito doce OU biscoito água e sal OU biscoito integral	30g
Suco de Frutas	150ml
LANCHE DAS 15HS	
Bolos variados OU Mingau OU Mugunzá	1 fatia OU 1 copo 300ml
Fruta e substitutos	01 porção



PORCIONAMENTO

<u>MANTEIGA E SUBSTITUTOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Manteiga com ou sem sal	10g
Margarina	10g
Geléia de frutas (comum ou dietética)	10g

<u>QUEIJOS E SUBSTITUTOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Queijo Ricota OU queijo zero lactose	01 fatia (30g)
Queijo Mussarela	01 fatia (30g)
Requeijão cremoso (light ou comum)	10g

<u>OVOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Ovo de galinha (granja ou caipira)	01 unidade

<u>FRUTAS E SUBSTITUTOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Maçã OU goiaba OU tangerina OU laranja OU pêra	120g ou 01 unidade média
Banana	120g ou 02 unidades
Mamão OU melão OU melancia	120g
Salada de frutas	120g
Coquetel de frutas	150 ml

<u>PÃES E SUBSTITUTOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Pão doce OU pão francês OU pão integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite	01 unidade ou 02 fatias
Biscoito doce OU biscoito água e sal OU biscoito integral	30g
Cuscuz de milho	100g
Bolos variados	70g
Aipim OU banana da terra OU inhame OU batata doce	100g

<u>SUCOS</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Suco natural de frutas 20% (limão, maracujá e tamarindo)	200 ml
Suco natural de frutas 100% (laranja)	200 ml
Suco natural de frutas 40% (demais frutas)	200 ml
Água de coco	200 ml



<u>CARNES</u>		
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO	PORÇÃO EM PEDIATRIA
Bovina sem osso	100 g	60 g
Ave sem osso	100 g	60 g
Peixe filé	100 g	60 g
Vísceras (fígado)	100 g	60 g

<u>GUARNIÇÕES</u>		
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO	PORÇÃO EM PEDIATRIA
Hortaliças A, B e/ou C refogados OU grelhadas OU cozidas OU assadas OU purês OU suflês	100 g	60 g
Massas	100 g	60 g
Pirão	100 g	60 g
Farofa	60 g	40 g
Polenta	100g	60 g

<u>BEBIDAS QUENTES</u>	
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO
Café em infusão (pó 8%)	50 ml
Chá de ervas ou frutas	200 ml

<u>LEITE E PREPARAÇÕES LÁCTEAS</u>		
GÊNERO ALIMENTÍCIO	PORÇÃO	PORÇÃO DIETA LÍQUIDA
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	150 ml	200 ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200 ml	200 ml
Iogurte natural integral OU iogurte natural desnatado	180g ou 01 unidade	180g ou 01 unidade
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte à base de soja OU iogurte sem lactose	180g ou 01 unidade	180g ou 01 unidade
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml	200 ml



Coalinada preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose	180g ou 01 unidade	180g ou 01 unidade
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml	200 ml

VEGETAIS TIPO A	Abobrinha, abobora, Acelga, Agrião, Alface, Almeirão, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Chicória, Couve, cheiro-verde, Couve flor, Espinafre, Jiló, Maxixe, Mostarda, Rabanete, Repolho, Rúcula, Serralha, Pimentão, Pepino, Taioba, Tomate
VEGETAIS TIPO B	Abóbora moranga, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Nabo, Quiabo, Vagem.
VEGETAIS TIPO C	Batata Baroa, Batata inglesa, Batata doce, Inhame, Mandioca.