

SAE Informa

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO E FORA DA ESCOLA

ANO V N° 09 NOVEMBRO DE 2025

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTO ANDRÉ

A gestão do Programa de Alimentação Escolar do Município de Santo André é realizada pela Secretaria de Educação e a CRAISA – Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André

A execução do Programa atende as diretrizes da Lei nº 11.947 de 2009 e Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 e demais atualizações, cumprindo os objetivos:

- 🍴 | Fornecer alimentação saudável, adequada, variada e segura; respeitando a cultura, a faixa etária e garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos durante o período de permanência na escola.
- 🍴 | Contribuir para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem dos alunos.
- 🍴 | Contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis.
- 🍴 | Atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas.
- 🍴 | Realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional.
- 🍴 | Atender a legislação quanto a aquisição de produtos da Agricultura Familiar.



**Você sabe o que é CAE
(Conselho de Alimentação
Escolar)?**

**Órgão que fiscaliza a merenda
escolar e os recursos do
Programa Nacional de
Alimentação Escolar (PNAE)**

cae@santoandre.sp.gov.br



SAE Informa

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO E FORA DA ESCOLA
ANO V N° 09 NOVEMBRO DE 2025

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTO ANDRÉ

O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR DE SANTO ANDRÉ
ATENDE A 144 UNIDADES DE
ENSINO SENDO:



Em média 63.000/dia
refeição (entre café da
manhã, almoço, lanche da
tarde e jantar)

12.600.000/
anual

66 escolas municipais de educação infantil e fundamental - EMEIEFs, sendo que 05 destas escolas com atendimento de período integral e 01 anexo

42 Creches municipais

8 escolas municipais de educação infantil - EMEIs, sendo que 04 destas escolas com atendimento de período integral

23 Instituições assistenciais, incluindo a APAE

05 CPEJA- Centros Públicos



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO E FORA DA ESCOLA

ANO V N° 09 NOVEMBRO DE 2025

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SANTO ANDRÉ

FORMAS DE ATENDIMENTOS

SISTEMA MISTO:

- 50% das preparações são realizadas na Cozinha Central da Craisa (molhos, sopas, carnes)
- 50 % são preparados nas cozinhas das escolas ou são alimentos prontos para o consumo recebidos dos próprios fornecedores diretamente na escola.

As escolas também são abastecidas de forma regular com gêneros estocáveis como macarrão, arroz, feijão, leite em pó, sal, óleo de soja, alimentos perecíveis como saladas/ legumes, tubérculos, frutas, panificados

- As refeições dos alunos abaixo de 2 anos de idade são preparadas integralmente na cozinha das creches.
- Atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais.
- O atendimento as instituições assistenciais conveniadas é realizado com o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em quantidade correspondente ao valor do repasse do PNAE/FNDE.



Você sabia?

- Que você pode verificar o cardápio da Alimentação Escolar acessando o site :
<https://www.craisa.com.br/alimentacaoescolar>
- Você pode entrar em contato com a SAE (Supervisão de Alimentação Escolar) através dos telefones : 4474-1331 / 4474-4410 / 44740118

