REGULAMENTO CONCURSO DE MERENDEIRAS 2025

TEMA: "MERENDA QUE INOVA"

1. PARCERIA

- Folha de Irati.
- Grupo Saber.
- Colégio Sesi Irati.
- Moageira Irati.

2. APOIO

- Secretarias de Educação de Irati, Educação de Irati, Fernandes Pinheiro, Imbituva, Mallet, Rebouças, Teixeira Soares e Inácio Martins;
- Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) dos municípios participantes do Projeto Folha na Escola;
- Núcleo Regional de Educação de Irati.

3. OBJETIVO

O Concurso de Merendeiras, com tema "Merenda que Inova", tem como objetivo valorizar o trabalho das profissionais que atuam na alimentação escolar, incentivando a inovação, a criatividade e a apresentação de pratos mais saudáveis e atrativos para os alunos das escolas e CMEIs.

4. PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar merendeiras das Escolas Municipais e dos CMEIs dos municípios inseridos no Projeto Folha na Escola em 2025.

4.2. A participação é individual. Caso a escola ou CMEI possua mais de uma merendeira, somente uma poderá concorrer.

4.3. Cada participante poderá inscrever apenas uma receita.

5. INSCRIÇÃO

A inscrição deverá conter:

- Receita digitada, enviada em arquivo Word ou PDF;
- Nome da participante;
- Escola ou CMEI em que atua;
- Município.

5.4. Ao enviar a inscrição, a participante declara aceitar integralmente os termos deste regulamento.

5.5. O modelo deverá ser utilizado por todas as participantes para envio da receita, em formato Word ou PDF. O arquivo modelo estará disponível em anexo ao regulamento oficial.

6. DAS FASES DO CONCURSO

6.1. O concurso será realizado em fase única, com a seleção das receitas enviadas e a final presencial.

6.2. O contato com as finalistas será feito entre os dias 23 e 24 de outubro de 2025.

6.3. A final ocorrerá no dia 14 de novembro de 2025 (sexta-feira), sem local definido, em conjunto com a final do Concurso Cultural de Redação e Receita, também do projeto Folha na Escola.

6.4. No dia da final, cada merendeira deverá:

- Levar o prato pronto para a avaliação da comissão;
- Apresentar um vídeo de até 40 segundos com crianças da escola ou CMEI provando a receita.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As receitas inscritas e apresentadas serão avaliadas por comissão julgadora, considerando os seguintes critérios:

- Inovação e criatividade na preparação do prato;
- Capacidade de tornar os alimentos da merenda escolar mais atrativos para os alunos;
- Saudabilidade da receita;
- Cumprimento das regras do regulamento.

8. REGRAS ESPECÍFICAS

8.1. Todas as receitas devem ser elaboradas com alimentos utilizados na merenda escolar.

8.2. As receitas devem ser saudáveis, priorizando equilíbrio nutricional.

8.3. As receitas apresentadas pelos CMEIs devem ser sem adição de açúcar.

8.4. O prato deve ser levado pronto no dia da final.

8.5. O vídeo com crianças provando a receita é obrigatório para validação da participação na final.

9. PREMIAÇÃO

9.1. Serão premiadas as três melhores receitas da edição geral (escolas) e as três melhores receitas da categoria CMEI.

9.2. A premiação será anunciada no dia da final.

9.3. Todas as participantes receberão certificado de participação.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Os trabalhos inscritos tornam-se propriedade da organização do concurso, podendo ser divulgados em veículos de comunicação parceiros.

10.2. Os casos omissos serão avaliados pela Comissão Organizadora.

10.3. A comissão julgadora é soberana, não cabendo recursos de qualquer natureza quanto ao resultado.

Irati, 18 de setembro de 2025
Folha de Irati
Grupo Saber
Colégio Sesi Irati
Moageira Irati

FOLHA MODELO PARA ENVIO DA RECEITA

NOME _____

ESCOLA/CMEI:_____

MUNICÍPIO: _____

RECEITA

Título da Receita: _____

Ingredientes: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Modo de Preparo: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Obs. 1: Este modelo deverá ser utilizado por todos os participantes para envio da receita, em formato Word ou PDF.

Obs. 2: A merendeira poderá utilizar mais linhas ou folhas adicionais caso necessite de espaço para descrever a receita completa.