





# SUMÁRIO

**3**

Apresentação

**4**

Leis e  
resoluções

**5**

Trajetória do  
atendimento  
nutricional

**8**

Passo a passo:  
solicitação e  
acompanhamento

---

**11**

Estratégias e  
informações  
importantes

**13**

Alimentos  
especiais

**16**

Patologias  
frequentes

**25**

Outras  
demandas

---

**28**

Programa  
Leite em Casa

**28**

Programa de  
distribuição de  
ovos de chocolate

# APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um dos mais antigos programas públicos de suplementação alimentar, destacando-se por sua continuidade, dimensão e expressivos investimentos. Visa à segurança alimentar e nutricional de todos os alunos matriculados na educação básica, contribuindo para a melhora das condições nutricionais e de saúde, com consequente aumento no aproveitamento e rendimento escolar.

Em um recorte das diretrizes do PNAE, ressalta-se o direito à alimentação adequada dos alunos que necessitam de atenção específica na alimentação, devido sua condição de saúde. Os alunos com necessidades alimentares especiais (NAE) são os que possuem alergias alimentares, diabetes, intolerância à lactose, doença celíaca ou outra condição que possa demandar alimentação escolar diferenciada, por motivo de doenças ou religioso/cultural (ex: vegetarianos, muçulmanos, adventistas, judeus e outros). No caso de doenças é obrigatório anexar laudo, relatório, exames ou recomendações médicas ou de nutricionista que estejam acompanhando o tratamento do aluno. Preferências ou aversões alimentares não possuem recomendação para atendimento nutricional.

A obtenção dos objetivos do PNAE, em âmbito escolar, depende da participação e envolvimento de toda a comunidade escolar, que deve estar bem informada acerca de suas diretrizes e caminho a ser seguido.

O papel dos educadores e gestores escolares é de grande importância, uma vez que eles assumem a condição de facilitadores: identificando o aluno, recebendo os documentos (laudos e/ou exames), solicitando o atendimento nutricional para o Departamento de Planejamento (DPE) e supervisionando se o aluno está recebendo a alimentação adequada.

Os cozinheiros, atores envolvidos no preparo e distribuição dos alimentos, podem influenciar o comportamento alimentar dos alunos em geral, e em particular nas situações de necessidades alimentares especiais no ambiente escolar.

Entre as atribuições conferidas aos nutricionistas na alimentação escolar, cabe a eles realizar o acompanhamento nutricional, desde a adequação do cardápio às doenças ou situações especiais até ações de educação alimentar e nutricional. O relatório de atendimento nutricional enviado para as escolas não propõe um modelo de cardápio fechado; o objetivo dele é dar opções para substituições, ampliando as possibilidades de alimentação para estes alunos.

O atendimento nutricional constitui, portanto, uma cadeia de ações, na qual a atuação e interação dos diversos profissionais que compõe a equipe escolar deve resultar na garantia de segurança alimentar e nutricional aos alunos com NAE.

Este material chega às escola para facilitar o atendimento aos alunos com NAE, simplificando esta rotina. Traz orientações sobre alimentos especiais, fluxo para solicitação dos atendimentos, Programa Leite em Casa com leites especiais, entre outras situações, leis que norteiam as necessidades alimentares especiais no âmbito do PNAE e mais.

## LEIS E RESOLUÇÕES

A alimentação adequada e saudável é um direito do ser humano, inerente à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos previstos na Constituição Federal, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. A Constituição Federal trás como base legal, no artigo, 6º a alimentação e educação como direitos fundamentais.

O PNAE é um programa de política pública que atende milhões de estudantes em todo o país, fornecendo refeições de qualidade e adequadas às necessidades nutricionais de cada faixa etária. As refeições devem ser preparadas com alimentos frescos e saudáveis, de origem local sempre que possível, e devem seguir as recomendações nutricionais estabelecidas pelo FNDE.

O atendimento nutricional é uma ação importante no contexto da alimentação escolar e na garantia ao direito à alimentação adequada a este público específico, em consonância com as Leis 11.947/2009, 12.982/2014 e Resolução n.º 06/2020.

De acordo com a Lei 11.947, de 2009, e a Resolução n.º 6, de 2020, a alimentação escolar é um direito garantido aos alunos da Educação Básica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem o objetivo de contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Por meio da Lei n.º 12.982, de 2014, tornou-se obrigatório o fornecimento de cardápio especial a esse público, mas não foi implantada em nível federal uma estrutura padronizada para este serviço, de forma que as Prefeituras têm elaborado o cardápio e realizado ações pertinentes, conforme entendimento

próprio e considerando a demanda espontânea. A lei diz que para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas.

Com o objetivo de fornecer maiores informações a respeito, o FNDE disponibilizou em 2017 o “Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”, para o atendimento de alunos com alergias alimentares, diabetes, dislipidemia, hipertensão arterial, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância à lactose. É importante ressaltar que, além das doenças acima citadas, a incidência de obesidade, dislipidemias e transtorno do espectro autista (TEA) também têm aumentado consideravelmente, necessitando de intervenção.

Além disso, contamos com outras legislações que complementam o entendimento das leis e das resoluções. As Notas Técnicas n.º 1894673/2020 e n.º 3049124/2022 são exemplos disso, e abrangem temas como alimentação vegetariana e aleitamento materno.

É fundamental que o atendimento da alimentação escolar seja prioridade nas políticas públicas de educação, garantindo assim o direito à alimentação adequada e o acesso à educação de qualidade para todos os alunos da educação básica.

# TRAJETÓRIA DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL NA PREFEITURA DE GUARULHOS

O Atendimento Nutricional é um diferencial da Prefeitura de Guarulhos, sendo individualizado, na qual as particularidades dos alunos são consideradas para as devidas orientações em relação à alimentação escolar.

A Secretaria de Educação tem registros desta demanda desde 2012 e, desde então, sua equipe de nutricionistas realiza atendimentos nutricionais individualizados aos alunos com necessidades alimentares especiais, entendendo que, ao conhecer as especificidades do aluno, a alimentação escolar pode ser melhor adaptada.

A partir de meados de 2017, observou-se maior adesão e envolvimento das escolas e famílias, possivelmente pela estruturação, maior divulgação e suporte do atendimento prestado. Anteriormente os atendimentos aconteciam na unidade escolar o que gerava fila de espera. Com a alteração no local de atendimento, que passou das escolas para a Secretaria de Educação, essa ação foi otimizada e a quantidade de atendimentos diários aumentou. Em 2021 os atendimentos nutricionais passaram a ocorrer de forma remota devido à pandemia de COVID-19. De acordo com o feedback positivo e maior agilidade que o remoto proporcionou, continuamos com esse formato de atendimento nutricional.



Gráfico: Distribuição absoluta de atendimentos nutricionais no período de 2012 a 2023. Secretaria de Educação, DPE - Guarulhos, 20203

**COMO FUNCIONA O  
ATENDIMENTO  
NUTRICIONAL?**



# PASSO A PASSO: SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

## EPG - por Siagru

*Fluxograma administrativo de atendimento:*



# PASSO A PASSO: SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

## EPG - por Siagru

The screenshot shows the Siagru interface for a call titled "Chamado - Atendimento nutricional - Solicitação - ID 703562 (Raiz > PMG > DIT > Secretaria de Educação > Subsecretaria da Educação > EPG Alvaro Mesquita)". The "Categoria" dropdown menu is highlighted with a red box and a red arrow. A magnifying glass icon is positioned over the dropdown menu.

**Categoria\*** ... Solicitação do Atendimento Nutricional

The screenshot shows the Siagru interface for the same call. The "Origem da requisição" dropdown menu is highlighted with a red box and a red arrow. A magnifying glass icon is positioned over the dropdown menu.

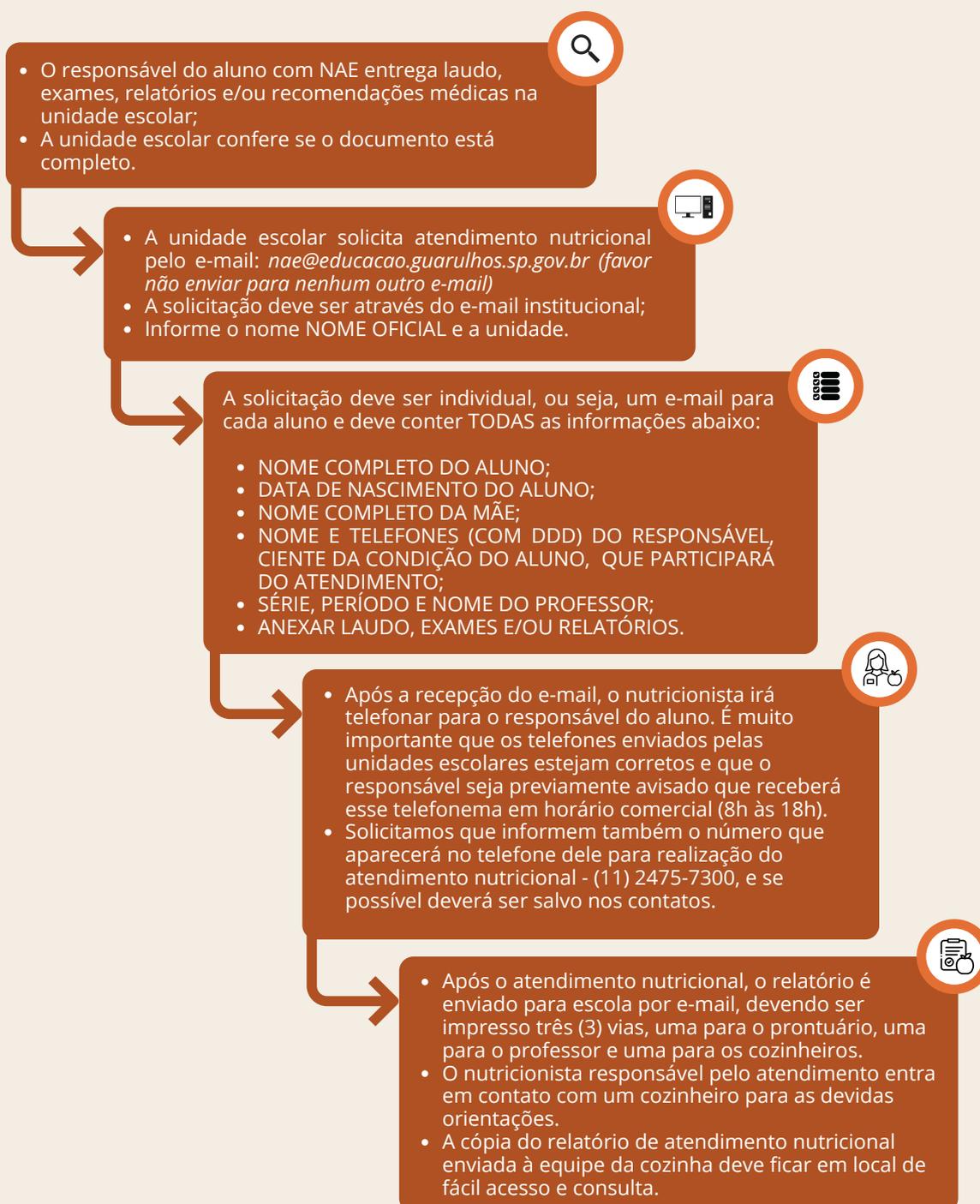
**Origem da requisição\*** ... Solicitação do Atendimento Nutricional

- dpe
- DPE > Alimentação Escolar > Solicitação, Ajustes e Cancelamentos de Não Percíveis, Pães e Lâcteos
- DPE > Almoxarifado Da Alimentação Escolar > Entregas, Descartes e Remanejamento
- DPE > Atendimento Nutricional ao Educando com Necessidades Alimentares Especiais (Na e) > Solicitação do Atendimento Nutricional**
- DPE > Conferência de Ata dos Conselhos do Prorede > Ata de Fundação
- DPE > Conferência de Ata dos Conselhos do Prorede > Ata de Renovação
- DPE > Conferência de Ata dos Conselhos do Prorede > Ata de Substituição
- DPE > Controle de Processos
- DPE > Controle de Processos > Gás > Defeito no Cilindro (A Granel, P 45kg, P 13kg)
- DPE > Controle de Processos > Gás > Solicitação De Gás (A Granel, P 45kg, P13 Kg)

# PASSO A PASSO: SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

## Instituições Parceiras - por e-mail

Fluxograma administrativo de atendimento:



# ESTRATÉGIAS E INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

Todas as cozinhas devem ter uma **pasta com plásticos**, com todos os relatórios de atendimentos nutricionais, organizados por período.

É indispensável a identificação e comunicação quanto a presença do aluno à equipe da cozinha diariamente, para que sejam providenciadas de maneira adequada as substituições e restrições e evite produção desnecessária.

Alimentos especiais são enviados mediante atendimento nutricional. A equipe da cozinha deverá se atentar aos alimentos que serão enviados após o atendimento do aluno (conforme o caso), descritos no relatório de atendimento nutricional. Deve ser comunicado ao DPE o não recebimento dos produtos especiais, bem como adequações de quantidades.

Em casos extremos, avaliados pelo nutricionista e descritos no relatório de atendimento nutricional, os responsáveis poderão enviar ou complementar as refeições dos alunos.

Se o aluno **deixar de frequentar** a escola, é necessário comunicar ao DPE para providências cabíveis.

Em casos de alta médica total, não haverá necessidade de nova conversa com o responsável, porém as unidades escolares deverão encaminhar o laudo médico de alta constando nome completo da criança e informações legíveis. Em altas parciais, mantém-se o procedimento de solicitação de atendimento nutricional. Dado que a conduta médica considera todo o histórico do paciente, as altas na alimentação escolar só ocorrerão mediante laudo / relatório médico.

O atendimento nutricional tem validade de 1 ano. A renovação deve ser de acordo com a **data do último atendimento** (a solicitação de novo atendimento deve acontecer 15 dias antes do vencimento), salvo em casos de alteração na saúde do aluno. A alteração no quadro pode ocorrer por descoberta de outras doenças que exigem mudança na alimentação e na conduta anterior ou em casos em que o médico ou nutricionista libere alguns alimentos.

Para que o atendimento nutricional aconteça o laudo médico e/ou exames devem ter data recente, com exceção dos laudos para Transtorno do Espectro Autista (TEA) que de acordo com a lei 8.132/2023 são definitivos, porém patologias e alergias associadas ao TEA devem ter laudos atualizados.

Em alguns casos, que serão avaliados pelo nutricionista, a alteração da alimentação escolar acontecerá sem a necessidade de contato com o responsável do aluno, o relatório de atendimento nutricional será enviado para escola normalmente.

Até a entrega do laudo e a realização do atendimento nutricional a escola deve restringir o alimento alergênico relatado à gestão pelo responsável, mas atenção: a equipe da cozinha nunca deverá realizar substituição por outro alimento.

A frequência do aluno não está condicionada ao atendimento nutricional, o mesmo deverá frequentar as aulas até que o atendimento aconteça. Alimentos alergênicos ou proibidos deverão ser excluídos da alimentação e caso haja necessidade de orientações prévias, a escola deverá entrar em contato por telefone com o nutricionista do DPE.

Recursos visuais como o “carômetro” ou crachás são indicados na identificação dos alunos, porém, pedimos atenção e responsabilidade na elaboração dos mesmos, devendo serem atualizados sempre que necessário. Lembrando que esses recursos não substituem os relatórios de atendimentos nutricionais que devem estar disponíveis nas cozinhas.

No modelo de relatório de atendimento nutricional 2024, existe um campo onde uma foto atualizada do aluno deve ser colada antes do envio do mesmo para a cozinha.

O envio das bebidas (leites) de soja e arroz não acontece mensalmente. A unidade escolar deve solicitar ao DPE sempre que abrir a última lata.

Durante o ano, enviamos por WhatsApp quadrinhos do “Fiquem de Olho”. São informações importantes para o atendimento dos alunos com NAE, que devem ser compartilhados com toda equipe da cozinha.

A escola deve ter cuidado com atividades pedagógicas de contato direto ou indireto com alimentos. É importante avaliar, com a família do aluno com NAE, os procedimentos adequados em situações de emergência. É necessário que os professores saibam identificar os principais sintomas e procedimentos.

#### **Essas ações facilitam o trabalho na cozinha com os alunos com NAE:**

- Congelar preparações prontas (carne, frango e peixe);
- Congelar frutas para sucos;
- Reservar frutas para todos os dias;
- Reservar sucos 100% frutas, polpas de frutas, arroz integral, macarrão integral, macarrão de arroz e outros alimentos que são enviados para todos os alunos, mas são considerados alimentos especiais para o NAE;
- Sempre consultar o relatório de atendimento nutricional;
- Ler os rótulos para verificar a ausência do alérgeno / restrito;
- Dispor de utensílios exclusivos e adotar procedimentos para evitar a contaminação cruzada;
- Ligar no departamento para esclarecimentos de dúvidas com um nutricionista;
- Avisar o departamento quando um produto especial estiver acabando.

# ALIMENTOS ESPECIAIS

## NAE - Alimentos substitutos:

GERAL	APLV	INTOLERÂNCIA À LACTOSE	ALERGIA A OVO	DIABETES	DISLIPIDEMIA / OBESIDADE	RESTRIÇÃO AO GLÚTEN / TRIGO	RESTRIÇÃO A SOJA	ALERGIA A CORANTES
LEITE INTEGRAL	FÓRMULA DE SOJA	FÓRMULA DE SOJA		LEITE SEMIDESNATADO	LEITE SEMIDESNATADO		QUANDO ASSOCIADO A RESTRIÇÃO DE LEITE DE VACA: LEITE DE ARROZ	
IOGURTE DE FRUTA (PARA ESTÁGIOS E FUNDAMENTAL)	SUCO OU VITAMINA DE FRUTA / POLPA	IOGURTE ZERO LACTOSE		IOGURTE ZERO AÇÚCAR	IOGURTE ZERO GORDURA E ZERO AÇÚCAR			IOGURTE NATURAL
IOGURTE NATURAL (PARA CRECHE)	SUCO OU VITAMINA DE FRUTA / POLPA	SUCO OU VITAMINA DE FRUTA / POLPA						
BISCOITOS	BISCOITO SEM LEITE DE VACA (MESMO QUE GERAL)	BISCOITO SEM LACTOSE (MESMO QUE GERAL)	BISCOITO SEM OVO (MESMO QUE GERAL)	BISCOITOS SALGADOS INTEGRALS (MESMO QUE GERAL) E BISCOITOS DIETÉTICOS	BISCOITOS SALGADOS INTEGRALS (MESMO QUE GERAL) E BISCOITOS DIETÉTICOS	BISCOITOS EM GLÚTEN	BISCOITOS SEM SOJA (MESMO QUE GERAL)	
PÃES	PÃO SEM LEITE	PÃO SEM LEITE	PÃO SEM OVO	PÃO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	PÃO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	PÃO SEM GLÚTEN	PÃO SEM SOJA (MESMO QUE GERAL)	
BOLO SIMPLES	BOLO SEM LEITE	BOLO SEM LEITE	BOLO SEM OVO	BOLO SEM AÇÚCAR	BOLO SEM AÇÚCAR / INTEGRAL	BOLO SEM GLÚTEN	BOLO SEM SOJA (MESMO QUE GERAL)	
MACARRÃO			MACARRÃO SEM OVOS	MACARRÃO INTEGRAL	MACARRÃO INTEGRAL	MACARRÃO DE ARROZ		
ACHOCOLATADO 50% CACAU				ACHOCOLATADO DIETÉTICO	ACHOCOLATADO DIETÉTICO			

# RELATÓRIO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL - MODELO 2024



Secretaria de Educação  
Departamento de Planejamento da Educação - DPE  
Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais - SESE08.09  
Tel.: 2475-7300 ramal: 7526 e 7437  
E-mail: nae@educacao.guarulhos.sp.gov.br

**ESCOLA**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A GESTÃO ESCOLAR DEVE COLAR UMA FOTOGRAFIA DO(A) ALUNO(A)

**Relatório de Atendimento Nutricional para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE)**

*Alimentação Escolar - 2024*

Data: / /2024

<p>Nome do(a) aluno (a): Data de nascimento: / / Nome da mãe: Atendimento realizado com: Telefone do responsável: ( )</p>	<p>Data do laudo / exames: / / <b>DIAGNÓSTICO E RECOMENDAÇÕES MÉDICAS E NUTRICIONAIS:</b></p>
<p>Unidade Escolar: Período: Série: Professor(a):</p>	

**Orientações do Nutricionista:**

✓ Aos cozinheiros(as) da U.E.:

PERMITIDOS	PROIBIDOS

OBSERVAÇÕES:

✓ À equipe escolar (direção/coordenação/professores):

✓ Ao responsável pelo aluno:

**PROGRAMA LEITE EM CASA:**

- LEITE DE SOJA  
 LEITE DE ARROZ  
 NESTOGENO \_\_\_\_

LEITE DE VACA INTEGRAL - Em casos de restrição ao leite de vaca, e onde o responsável opte em receber este tipo de leite: O mesmo foi devidamente orientado(a) pelo nutricionista do DPE quanto à restrição que o aluno possui e declarou estar ciente de que ele não pode ingerir o leite. Dessa forma, se responsabiliza pelo consumo individual deste produto pelo aluno.

**ENVIO DE ALIMENTOS ESPECIAIS PARA ESCOLA PELO DPE, DE ACORDO COM O CARDÁPIO E DISPONIBILIDADE:**

<input type="checkbox"/> Leite de soja – SoyMilke	<input type="checkbox"/> Pão sem glúten vegano (sem glúten, sem leite e sem ovo – contém açúcar)	<input type="checkbox"/> Frutas:
<input type="checkbox"/> Leite de arroz – Unilife	<input type="checkbox"/> Pão vegano (sem leite e sem ovo – contém glúten e açúcar)	<input type="checkbox"/> Verduras e Legumes:
<input type="checkbox"/> Nestogeno ____	<input type="checkbox"/> Biscoito sem Glúten – polvilho	<input type="checkbox"/> Iogurte (sem açúcar e sem lactose)
<input type="checkbox"/> Fórmula Nan EspessAR	<input type="checkbox"/> Biscoito sem Glúten	<input type="checkbox"/> Iogurte natural
<input type="checkbox"/> Leite semidesnatado	<input type="checkbox"/> Mini bolo sem glúten vegano (sem glúten, sem leite e sem ovo – atenção: contém açúcar)	<input type="checkbox"/> Suco 100% fruta (sem leite, sem soja e sem castanhas)
<input type="checkbox"/> Integrais (macarrão, biscoito, pães e arroz)	<input type="checkbox"/> Mini bolo sem glúten e sem leite (atenção: contém açúcar e ovo)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Biscoito diet	<input type="checkbox"/> Mini bolo sem açúcar (atenção: contém ovo, leite e trigo)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Açoalado zero açúcar / diet	<input type="checkbox"/> Macarrão de arroz (sem glúten e sem ovo)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aveia	<input type="checkbox"/> Outros:	

**NUTRICIONISTA**  
CRN-3:

Para uso da Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais:

CONFERIDO E DIGITADO EM:

CONFERIDO E DIGITADO POR:

DEVOLUTIVA PARA UNIDADE ESCOLAR:

- E-MAIL: SAGRU/RESPONDIDO EM
- E-MAIL: SAGRU/RESPONDIDO POR

Orientações do nutricionista por telefone para U.E.:

DATA:

- COZINHEIRO(A):
- GESTÃO ESCOLAR:

# **PATOLOGIAS FREQUENTES**



# PATOLOGIAS FREQUENTES

- ***Alergia a Proteína do Leite da Vaca - APLV***

APLV é a sigla para Alergia à Proteína do Leite de Vaca. Trata-se de uma condição na qual o sistema imunológico reage de forma adversa às proteínas encontradas no leite de vaca e seus derivados. Essa reação alérgica pode causar uma variedade de sintomas como problemas respiratórios, gastrointestinais e dependendo do grau da alergia, anafilaxia.

Quando diagnosticada, a principal forma de gerenciamento é a exclusão completa do leite de vaca e seus derivados da alimentação, o que requer a leitura atenta dos rótulos de alimentos para evitar qualquer vestígio de proteína do leite de vaca.

Na alimentação escolar, o leite de vaca é substituído por bebidas de origem vegetal (soja ou arroz), podendo ser oferecido pura ou batida com fruta, polpa de fruta, uvas-passas, geleia 100% fruta, ou chocolate 50% cacau para educandos a partir do estágio. Biscoitos, bolinhos, pães e sucos também são oferecidos sem leite de vaca.

- ***Intolerância à Lactose***

É a incapacidade de digerir, de forma parcial ou total, o açúcar (lactose) de produtos lácteos. Isso ocorre devido à falta de uma enzima chamada lactase, que quebra esse açúcar em versões menores.

Quando a lactose não é digerida, ela pode ser fermentada pela microbiota intestinal, podendo levar a sintomas como dor, inchaço abdominal, flatulência, diarreia e/ou constipação.

Na alimentação escolar, o leite de vaca é substituído por bebidas de origem vegetal (soja ou arroz), podendo ser oferecido pura ou batida com fruta, polpa de fruta, uvas-passas, geleia 100% fruta, ou chocolate 50% cacau para educandos a partir do estágio. Biscoitos, bolinhos e pães também são oferecidos sem leite de vaca. A versão do iogurte sem lactose é oferecida em dias onde este alimento esteja no cardápio.

É importante saber que existem alimentos com leite que são zero lactose e esses podem ser oferecidos apenas para os alunos com intolerância à lactose e nunca para os alérgicos a proteína do leite de vaca (APLV)

# PATOLOGIAS FREQUENTES

- ***Alergia a Corantes e Conservantes***

Os aditivos artificiais podem causar alergias e a retirada de alimentos que contenham estas substâncias não provoca danos a saúde. O Guia Alimentar da População Brasileira (2014) recomenda a alimentação o mais natural possível e, conseqüentemente, com menos aditivos químicos.

Na alimentação escolar é oferecido iogurte natural, e outras alterações acontecem de acordo com recomendações médicas.

- ***Alergia a Ovo***

O desencadeamento da alergia se dá principalmente pela clara que é rica em proteínas, seu consumo pode manifestar sintomas como dermatite, irritação no esôfago, entre outros, sendo necessária a exclusão do alimento para o tratamento.

Deste modo, é indispensável a leitura dos rótulos dos alimentos, a fim de evitar as reações alérgicas.

Na alimentação escolar são oferecidos macarrão de arroz sem ovos, além de biscoitos, pães e bolos sem ovos. E a substituição do mesmo por outra fonte proteica, quando estiver no cardápio deve acontecer.

- ***Alergia a Soja***

A soja é um grão rico em proteínas, e apesar de não ser tão presente no padrão alimentar dos brasileiros, a alergia pode se dar, principalmente, pelo consumo de derivados. Desta forma, a exclusão da proteína de soja e derivados é necessária para o tratamento.

É importante sempre realizar a leitura dos rótulos, pois a soja pode estar presente em vários alimentos como farinhas, grãos, sucos e etc.

Na alimentação escolar são retirados os alimentos com proteína de soja: proteína texturizada de soja (PTS) e bebidas de soja. O óleo de soja raramente é excluído do plano alimentar, uma vez que não é fonte proteica. O mesmo acontece com a lecitina de soja que é tolerada pelos alérgicos, recomendações médicas e resultados de exames são considerados para a liberação dos alimentos.

# PATOLOGIAS FREQUENTES

- ***Alergia a Oleaginosas***

Atualmente, as oleaginosas, estão sendo mais consumidas, seja in natura ou presente em alimentos processados. Em casos de alergia, devem ser excluídas da alimentação. Alguns exemplos de alimentos que podem conter oleaginosas são doces, chocolates, molhos, biscoitos, barrinhas de cereal e etc.

Na alimentação escolar são excluídos os alimentos que contenham ou que possam conter castanhas, amendoim, nozes, amêndoas, de acordo com as listas de ingredientes.

- ***Alergia a Peixe e Frutos do Mar***

Assim como as demais alergias alimentares, a alergia a peixe e frutos do mar é provocada por uma resposta exagerada do sistema imune às proteínas presentes nesses alimentos.

As reações adversas desencadeadas por peixes, moluscos ou frutos do mar podem ser imediatas (choque anafilático) ou tardias (intolerância e intoxicação).

Na alimentação escolar é feita a exclusão e substituição do peixe por outra fonte proteica.

- ***Anemia***

A anemia é uma doença grave que está associada ao risco aumentado de doenças cardiovasculares e neurológicas. Existem diversos tipos de anemias, os casos são caracterizados por distúrbios que geram redução nos números de glóbulos vermelhos, causando problemas na chegada de oxigênio no sangue e tecidos do corpo.

Alguns dos sintomas podem ser observados em exames bioquímicos, ou por sinais físicos como fadiga, sonolência, palidez, vertigem entre outros. Desta forma, são necessárias intervenções individuais para tratar a origem do problema e evitar condições graves de saúde.

Na alimentação escolar, a conduta será baseada no tipo da anemia e recomendações médicas.

# PATOLOGIAS FREQUENTES

- ***Diabetes Mellitus***

A Diabetes Mellitus (DM) é uma doença do metabolismo, caracterizada por deficiência total ou parcial do hormônio insulina.

A DM é uma doença caracterizada pela hiperglicemia, aumento da glicose (açúcar) no sangue.

Tanto a diabetes do tipo 1 como a do tipo 2 resultam da hiperglicemia. Porém, há diferença entre elas. Na diabetes do tipo 1, a causa da elevação da glicemia é a falta de produção do hormônio insulina, que é a responsável por manter os níveis de açúcar no sangue controlados. Na diabetes tipo 2, o aumento da glicemia ocorre devido a uma resistência à ação da insulina, ou seja, ocorre produção de insulina, porém, esta não consegue agir no controle do açúcar.

Essas altas taxas de açúcar no sangue causam muita sede (polidipsia), e micção excessiva (polinúria) e perda acentuada de peso. A falta de tratamento pode causar danos aos olhos, rins e nervos.

Na alimentação escolar, seguimos as orientações prescritas pelo médico e temos para os diabéticos: os integrais (arroz, macarrão, biscoitos e pães), leite semidesnatado, iogurte sem açúcar, achocolatado dietético e biscoitos dietéticos.

- ***Doença Renal Crônica***

A doença renal crônica é uma anormalidade na estrutura, ou redução parcial/total da função dos rins, o tratamento nutricional é de extrema importância para proteção da função renal e diminuição dos sintomas causados pela doença.

No tratamento nutricional, a prescrição feita é de uma dieta hipoprotéica (baixo consumo de proteínas), hipossódica (pouco sal), algumas vezes restrita em nutrientes e água.

Na alimentação escolar, a conduta seguirá as orientações médicas.

# PATOLOGIAS FREQUENTES

- ***Doença Celíaca / Alergia a Trigo***

O glúten é uma mistura de proteínas encontrado naturalmente nos grãos de cereais, como trigo, centeio e cevada. A aveia não contém glúten, mas sofre com contaminação de outros cereais no plantio e produção, e é considerada um alimento com glúten.

A doença celíaca é causada pela intolerância ao glúten e causa, dentre outros sintomas, diarreia, ou constipação crônica, dor abdominal, inchaço na barriga, danos na parede intestinal, falta de apetite, baixa absorção de nutrientes, anemia, perda de peso e desnutrição.

É obrigatório pela Lei Federal 10.674, de 16 de maio de 2003, que todos os alimentos industrializados informem em seus rótulos a presença ou não de glúten, para resguardar o direito a saúde dos portadores de doença celíaca.

Na alimentação escolar são excluídos os alimentos com glúten. Oferecemos macarrão de arroz, pães e biscoitos sem glúten.

- ***Seletividade Alimentar no Transtorno do Espectro Autista (TEA)***

A Seletividade Alimentar pode incluir a recusa por certos tipos de alimentos, um repertório restrito de alimentos aceitos ou preferência exclusiva por um tipo de alimento. É tratada com terapias.

Na alimentação escolar, é considerada o tipo de seletividade relatada pelo responsável e as preferências mais saudáveis. Sugerimos que a escola utilize o cardápio como instrumento transversal de educação em sala de aula e na hora das refeições. E se mesmo com todas as intervenções o aluno não aceite o cardápio do dia, oferecer os alimentos preferidos descritos no relatório de atendimento nutricional do DPE.

- ***Dislipidemia***

A dislipidemia se caracteriza por anomalias nos níveis de lipídeos no sangue, principalmente do colesterol total e dos triglicérides. Incluem colesterol e triglicérides elevados.

A alimentação escolar ofertada é balanceada, mas caso necessite, oferecemos alimentos integrais (arroz, pães, macarrão e biscoitos), leite semidesnatado e iogurte desnatado, com a finalidade de auxiliar e complementar as mudanças do ambiente familiar.

# PATOLOGIAS FREQUENTES

- **Obesidade**

A obesidade é um problema de saúde pública que tem crescido entre crianças e adolescentes, sendo a principal causa, o excesso do consumo de alimentos ultraprocessados ricos em sódio, açúcares e gorduras. Estes excessos alimentares podem aumentar a probabilidade no desenvolvimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), entre elas, estão as dislipidemias, diabetes e a própria obesidade.

A alimentação escolar é promotora de saúde e o cardápio do dia está liberado com as seguintes adequações: leite semidesnatado, iogurte sem açúcar / desnatado, alimentos integrais (arroz, pães, macarrão e biscoitos) e bolo sem açúcar.

- **Fenilcetonúria**

A fenilcetonúria é uma doença relacionada a uma alteração genética rara, que afeta aproximadamente 1 a cada 10 mil recém-nascidos e envolve o metabolismo de proteínas.

É ocasionada por falta de capacidade do fígado em transformar a fenilalanina (um aminoácido que faz parte das proteínas) em outro aminoácido chamado tirosina.

Portadores de fenilcetonúria não conseguem metabolizar fenilalanina e o excesso das moléculas se transforma em ácido fenilpirúvico que exerce ação tóxica em vários órgãos, especialmente no cérebro.

É uma doença genética que não tem cura, mas tem controle. O tratamento consiste basicamente em duas intervenções: restringir o consumo de alimentos que contêm fenilalanina e introduzir fórmulas metabólicas específicas com os nutrientes necessários de acordo com as exigências dietéticas de cada paciente.

Na alimentação escolar seguimos as orientações do plano alimentar sugerido pelo médico e, se necessário, autorizamos que o responsável envie refeições calculadas e pesadas de casa.

- **Dieta Enteral**

O Departamento de Planejamento da Educação (DPE) e a Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais (NAE) não realizam atendimento para os casos de Dieta Enteral, devido às especificidades e cuidados sanitários necessários para sua administração.

Desta forma, a solicitação da unidade escolar deve ser encaminhada ao Departamento de Orientações Educacionais na Seção Técnica de Apoio Terapêutico e Educacional.

## Alergias Alimentares - AA

### Alimentos e ingredientes que devem ser evitados:

#### Alergia ao Ovo

- Ovo;
- Clara (egg white);
- Gema (egg yolk);
- Albumina;
- Conalbumina;
- Flavoproteína;
- Fosvitina;
- Globulina;
- Grânulo;
- Lecitina;
- Lipoproteína de baixa densidade;
- Lipovitelinina;
- Lisozima (E1 105);
- Amendoim;
- Livetino;
- Maionese;
- Merengue;
- Ovalbumina;
- Ovo em pó;
- Ovoglobulina;
- Ovomucina;
- Ovomucoide;
- Ovotransferrina;
- Ovavitelinina;
- Plasma;
- Simplesse;
- Sólidos de ova;
- Vitelina.

#### Alergia às Proteínas do Leite - APLV

- Leite;
- Leite em pó;
- Leite condensado;
- Creme de leite;
- Manteiga (gordura de manteiga, óleo de manteiga, éster de manteiga);
- Caseína;
- Caseinata de amônia;
- Cálcio, magnésio;
- Potássio ou sódio;
- Composto lácteo;
- Fermento lácteo;
- Fosfato de lactalbumina;
- Gordura anidra de leite;
- Lactatos;
- Lactocibumina;
- Lactoferrina;
- Lactoglobulina;
- Lactose, lactulose e lactulona;
- Leitelho;
- Mistura láctea;
- Proteína do leite;
- Proteína do soro;
- Proteína láctea;
- Proteínas do soro;
- Corante, sabor ou aroma de baunilha, caramelo, coco, leite, manteiga, margarina, queijo (podem conter traços - consultar o fabricante);
- Sólidos do leite;
- Soro de leite;
- Traços de leite;
- Whey protein.

#### Alergia ao Amendoim

- Amendoim;
- Proteína hidrolisada de amendoim;
- Castanhas artificiais ou naturais (risco de traços);
- Gordura vegetal (menos comum no Brasil);
- Óleo de amendoim;
- Farinha de amendoim;
- Marzipan;
- Manteiga de amendoim;
- Chili.

#### Alergia à Soja

- Lecitina;
- Farinha de soja;
- Proteína isolada de soja;
- Proteína texturizada;
- Gordura vegetal;
- Proteínas do soro;
- B-amilase;
- Lipoxigenase;
- Glicinina;
- Conglicinina;
- Globulinas;
- Hemaglutinina;
- Isoflavonas;
- Urease;
- Inibidor de tripsina;
- Alimentos à base de soja (edamame, too-cho, natto, tao-si, taotjo, tempeh, teriyaki, totu shayo, yuba, suf).

Óleo de soja e derivados (o óleo de soja é considerado virtualmente isento de proteína da soja e, portanto, potencialmente seguro para alérgicos à soja. Como sua restrição tem implicações econômicas e sociais, deve-se avaliar a necessidade em conjunto com o médico).

#### Alergia às Castanhas

- Amêndoa;
- Pecã;
- Óleos vegetais, como o de amêndoa;
- Avelã;
- Pistache;
- Marzipan;
- Castanha de caju;
- Macadamia;
- Castanha do Brasil (ou conhecida do Pará);
- Noz;
- Pinoli;
- Gianduia.

#### Alergia ao Látex (Síndrome Látex-Fruta)

- Abacate;
- Abacaxi;
- Acerola;
- Ameixa;
- Banana;
- Batata;
- Castanha portuguesa;
- Cherimoia;
- Damasco;
- Espinate;
- Figo;
- Kiwi;
- Lichia;
- Mamão papaia;
- Mandioca;
- Manga;
- Maracujá;
- Melão;
- Pêssego;
- Pimentão;
- Tomate;
- Trigo saraceno;
- Uva.

#### Alergia ao Trigo

- Farelo de trigo;
- Farinha de trigo;
- Flocos de trigo;
- Gérmen de trigo;
- Semente de trigo;
- Sêmola de trigo;
- Semolina de trigo.

**OUTRAS DEMANDAS**



# OUTRAS DEMANDAS

- ***Vegano***

A alimentação vegana é um estilo de vida que exclui todos os alimentos derivados de origem animal. Isso significa que os veganos não consomem carnes, laticínios, ovos, mel ou qualquer outro alimento desta origem.

Em vez disso, eles baseiam-se em alimentos de origem vegetal para atender todas suas necessidades nutricionais, possuindo uma dieta concentrada em frutas, vegetais, legumes e grãos.

Na alimentação escolar, todos alimentos derivados a origem animal são substituídos por alimentos de origem vegetal.

- ***Vegetariano***

Seja por motivos relacionados a uma dieta saudável, consumo de alimentação consciente, religião, etnia e/ou princípios, o vegetarianismo é uma filosofia de vida que exclui o consumo de carnes de origem animal.

Na alimentação escolar, respeitamos o estilo de vida adotado pela família e não oferecer os alimentos excluídos.

- ***Religião e Cultura***

Na alimentação escolar a maior demanda é a exclusão de carne suína e peixes de couro que devem ser substituídos por outro alimento fonte de proteína.

- ***Aleitamento Materno***

O Ministério da Saúde recomenda a amamentação até os 2 anos de idade ou mais, e que os primeiros 6 meses o bebê receba somente o leite materno.

Na alimentação escolar, é necessário a realização de um atendimento nutricional para orientações dos procedimentos.

- ***Atendimento para menores de 6 meses***

O Ministério da Saúde recomenda a amamentação até os 2 anos de idade ou mais, e que os primeiros 6 meses o bebê receba somente o leite materno.

Na alimentação escolar, seguimos o plano alimentar prescrito pelo médico/nutricionista. O DPE oferece fórmula infantil para menores de 6 meses se recomendado.

**PROGRAMAS**



# PROGRAMA LEITE EM CASA

Os leites (fórmulas) especiais, disponíveis por meio do Programa Leite em Casa, estão vinculados ao atendimento nutricional e a adesão pelo responsável do aluno, esta informação estará no relatório:

**PROGRAMA LEITE EM CASA:**

( X ) LEITE DE SOJA

( ) LEITE DE ARROZ

( ) NESTOGENO

( ) LEITE DE VACA INTEGRAL - Em casos de restrição ao leite de vaca, e onde o responsável opte em receber este tipo de leite: *O mesmo foi devidamente orientado(a) pelo nutricionista do DPE quanto à restrição que o aluno possui e declarou estar ciente de que ele não pode ingerir o leite. Dessa forma, se responsabiliza pelo consumo indevido deste produto pelo aluno.*

O aluno passa a receber o leite especial no mês subsequente ao atendimento nutricional.

Mesmo que a patologia do aluno indique um leite (fórmula) especial, o responsável pode optar em receber o leite de vaca integral.

Para facilitar a entrega na escola, a gestão deve ter uma planilha com os alunos com NAE e o opção de leite que consta no relatório de atendimento nutricional.

# PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DE OVOS DE CHOCOLATE

Pedimos atenção à Lei nº 8.099, de 2022, que institui o Programa de Distribuição de Ovos de Chocolate aos alunos da rede municipal.

O envio dos ovos de chocolate especiais (sem açúcar, sem leite, sem cacau, etc) está condicionado ao atendimento nutricional. Estando válidos para tal ação, todos os alunos atendidos no ano anterior e atendidos até a data de entrega.

Este documento revoga e atualiza as informações dos memorandos circulares:

- nº02/2023 - DPE - SESE08.09;
- nº14/2021 - DASE;
- nº01/2021 - DASE;
- nº09/2018 - DASE;
- nº06/2018 - DASE;
- nº03/2018 - DASE;
- nº05/2017 - DASE;
- nº02/2017 - DASE;
- e qualquer outro documento sobre o assunto.

Este documento revoga e atualiza as informações dos ofícios circulares:

- nº01/2023 - DPE - SESE08.09;
- nº01/2021 - DTAE - DASE;
- e qualquer outro documento sobre o assunto.

**Gustavo Henric Costa**

Prefeito

**Alex Viterale**

Secretário de Educação

**Fábia Aparecida Costa**

Subsecretária de Educação

**Maria Angela Gianetti**

Diretora do Departamento de Planejamento da Educação

**Departamento de Planejamento da Educação:**

**Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais:**

Neusa Oliveira Zerbinatti.

**Seção Técnica de Pesquisa e Treinamento para Melhoria de Alimentação**

**Escolar:** Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves

**Nutricionistas:** Ironi Lírio da Cruz Gonçalves, Thaís Campos e Valéria Errera Mello.

**Estagiária:** Laís Cardoso Silva e Taís dos Santos Araújo.

**Divisão de Alimentação Escolar:** Marcia Maria Féria Silva.

**Seção Técnica de Nutrição:** Aline Mendonça Pereira.

**Seção Técnica de Controle e Acompanhamento da Alimentação Escolar:**

Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino.

**Nutricionistas:** Alzira Nauata de Sousa, Andreia Gomes Fernandes Pummer, Bianca Garcia Martins, Bruna Maira Carvalho, Gisela Mayumi Kodama e Viviane Valencio Bidoy.

**Seção Administrativa:** Keli Regina Caetano Silva e Teresa Cristina Camargo Pimenta.

**Supervisora de Setor:** Daniela Pereira Migliozi.

**Equipe Administrativa:** Isabela Galvão dos Santos, Jessica Soares Barreto, Juliana Pace de Oliveira Zuccaro e Rita Bomfim dos Santos.

2475-7300 | Ramal: 7526 / 7437



@alimentacaoescolargru

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo  
Guarulhos/SP - CEP 07113-040 - TEL.: 2475-7300  
<http://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br>

