



# GUIA PARA ATENDIMENTO ÀS

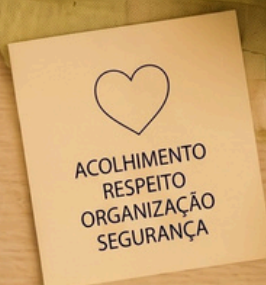
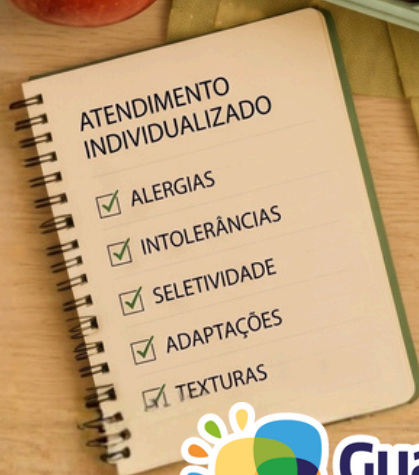
*necessidades alimentares especiais*

# NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

NAE

LEIS E RESOLUÇÕES

ORIENTAÇÕES  
VERSÃO 02 | 2026



**Guarulhos**  
Secretaria de Educação



**Lucas Sanches**

Prefeito

**Rafael de Souza Carvalho**

Secretário de Educação

**Marcelo Oliveira da Silva**

Subsecretário de Gestão Administrativa da Educação

**Minéa Paschoaleto Fratelli**

Subsecretária de Gestão Pedagógica da Educação

**Gisela Mayumi Kodama**

Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

**Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais (NAE)**

Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves - Nutricionista

**Seção Técnica de Acompanhamento e Controle das Necessidades Alimentares Especiais**

Keli Regina Caetano Silva

**Nutricionistas do NAE**

Andreia Gomes Fernandes Pummer e Leila Mazloum

**Administrativo do NAE**

Natalia Moraes Poe, Thaniê Adragna Favarello e Walter Paulino dos Santos Neto

**Colaboradores**

**Divisão Técnica de Alimentação Escolar - Nutricionistas**

Alzira Nauata de Sousa, Bianca Garcia Martins, Bruna Maira Carvalho, Emily Cristina Sena do Carmo, Gricia Grazielle Oliveira Souza Monteiro, Luara dos Santos, Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino, Tathiana Yumi Sugano, Thaís Campos e Viviane Valencio Bidoy.

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Guarulhos/SP

CEP 07113-040 - Telefone: 2475-7300

<http://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br>

**2026**

# SUMÁRIO

4

APRESENTAÇÃO

---

5

LEIS E RESOLUÇÕES

---

6

TRAJETÓRIA DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL  
NA PREFEITURA DE GUARULHOS

7 - NÚMERO DE ATENDIMENTOS POR ANO

---

9

PASSO A PASSO - SOLICITAÇÃO DE  
ATENDIMENTO NUTRICIONAL - EPG

---

10

PASSO A PASSO - SOLICITAÇÃO DE  
ATENDIMENTO NUTRICIONAL - PARCEIRA

---

11

ESTRATÉGIAS E INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- 11 - DOCUMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO NUTRICIONAL
  - 11 - ANTES DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL
  - 12 - ALTERAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEM NECESSIDADE DE CONTATO COM A FAMÍLIA
  - 12 - ORGANIZAÇÃO E RELATÓRIOS
  - 12 - IDENTIFICAÇÃO DOS ALUNOS COM NAE
  - 13 - COMUNICAÇÃO E CUIDADO NA UNIDADE ESCOLAR
  - 13 - RECEBIMENTO E AJUSTES DE ALIMENTOS ESPECIAIS
  - 14 - SOLICITAÇÃO DE FÓRMULAS ESPECIAIS
  - 14 - REFEIÇÕES COMPLEMENTARES
  - 14 - VALIDADE DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL
  - 15 - TRANSFERÊNCIA ESCOLAR
  - 15 - ALTAS MÉDICAS
  - 15 - ATIVIDADES PEDAGÓGICAS - ORIENTAÇÕES E PRECAUÇÕES
  - 16 - AVISOS IMPORTANTES – FIQUE DE OLHO
  - 16 - IMPORTÂNCIA DA LEITURA DE RÓTULOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
  - 16 - AÇÕES PARA FACILITAR O TRABALHO
- 

17

ALIMENTOS ESPECIAIS - SUBSTITUTOS

---

18

RELATÓRIO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL MODELO 2026

---

19

PRINCIPAIS CONDIÇÕES DE SAÚDE E  
DEMANDAS ATENDIDAS

- 20 - APLV
  - 20 - INTOLERÂNCIA À LACTOSE
  - 21 - ALERGIA A CORANTES E CONSERVANTES
  - 21 - ALERGIA A OVO
  - 21 - ALERGIA À SOJA
  - 22 - ALERGIA À OLEAGINOSAS
  - 22 - ALERGIA A PEIXE
  - 22 - ANEMIA
  - 23 - DIABETES
  - 24 - DOENÇA CELÍACA / ALERGIA A TRIGO
  - 24 - DISLIPIDEMIA
  - 25 - OBESIDADE
  - 25 - FENILCETONÚRIA
  - 26 - TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA - TEA
  - 27 - SELETIVIDADE ALIMENTAR
  - 28 - ALIMENTAÇÃO VEGANA E VEGETARIANA
  - 29 - EXCLUSÕES ALIMENTARES POR RELIGIÃO
  - 29 - ALEITAMENTO MATERNO
  - 30 - ATENDIMENTO PARA MENORES DE 6 MESES DE IDADE
  - 30 - DIETA ENTERAL
- 

32

PROGRAMA LEITE EM CASA  
PROJETOS

---

33

RECADO IMPORTANTE

---

34

DOCUMENTOS REVOGADOS

---

# APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos mais antigos programas públicos de suplementação alimentar, destacando-se por sua continuidade, abrangência e expressivos investimentos. Seu principal objetivo é garantir a segurança alimentar e nutricional de todos os alunos matriculados na educação básica, promovendo a melhoria das condições de saúde e nutrição, o que contribui para um melhor aproveitamento e rendimento escolar.

Entre as diretrizes do PNAE, destaca-se o direito à alimentação adequada para alunos que necessitam de atenção especial devido à sua condição de saúde e alunos com comportamentos alimentares atípicos. Os alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) incluem aqueles com alergias alimentares, diabetes, intolerância à lactose, doença celíaca, seletividade alimentar ou outras condições que demandam uma alimentação diferenciada, seja por razões de saúde ou por questões religiosas e culturais (como vegetarianos, muçulmanos, adventistas e judeus). No caso de doenças, é obrigatória a apresentação de laudo médico, relatório, exames ou recomendação de profissional de saúde que acompanhe o tratamento do aluno.

A eficácia do PNAE no ambiente escolar depende do engajamento e participação de toda a comunidade escolar, que deve estar bem informada sobre suas diretrizes e procedimentos. Educadores e gestores escolares desempenham um papel fundamental como facilitadores do processo, identificando os alunos que necessitam de atendimento especial, recebendo a documentação necessária (laudos e exames), solicitando o atendimento nutricional ao Departamento de Alimentação Escolar (DAE) e supervisionando se a alimentação adequada está sendo fornecida.

Os cozinheiros, responsáveis pelo preparo e distribuição dos alimentos, também exercem influência significativa no comportamento alimentar dos alunos, especialmente no atendimento às necessidades alimentares especiais (NAE). Já os nutricionistas são encarregados do acompanhamento nutricional, elaboração de cardápios adaptados às condições de saúde dos alunos, suporte aos cozinheiros, envio de alimentos especiais e orientação aos responsáveis. O relatório de atendimento nutricional enviado às escolas não propõe um cardápio fechado, mas sim opções de substituição, ampliando as possibilidades alimentares dos alunos.

O atendimento nutricional consiste, portanto, em uma cadeia de ações interligadas, nas quais a atuação e interação dos diversos profissionais da equipe escolar devem garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos com NAE.

Este material foi desenvolvido para facilitar o atendimento desses alunos, simplificando os procedimentos diários. Ele oferece orientações sobre alimentos especiais, fluxos para solicitação de atendimento, o Programa Leite em Casa (que disponibiliza leites especiais), além de apresentar as leis que regulamentam as necessidades alimentares especiais (NAE) no âmbito do PNAE.

## LEIS E RESOLUÇÕES

A alimentação escolar desempenha papel central na promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos, especialmente no contexto da Educação Básica. Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), busca-se assegurar o acesso regular a refeições equilibradas, seguras e adequadas às necessidades dos alunos, contribuindo não apenas para a saúde, mas também para o desenvolvimento integral e o desempenho escolar. Nesse cenário, a existência de diretrizes e legislações específicas é fundamental para orientar a execução do programa, garantir a qualidade dos alimentos ofertados e assegurar que todos os alunos, inclusive aqueles com necessidades alimentares especiais (NAE), sejam atendidos de forma equitativa e adequada.

O atendimento nutricional é uma ação essencial no contexto da alimentação escolar, garantindo o direito à alimentação adequada para esse público específico, em conformidade com as Leis n.º 11.947/2009 e 12.982/2014, bem como com a Resolução n.º 04/2026 do FNDE.

De acordo com a Lei n.º 11.947/2009 e a Resolução n.º 04/2026, a alimentação escolar é um direito garantido aos alunos da Educação Básica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. O programa visa contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Com a Lei n.º 12.982/2014, tornou-se obrigatório o fornecimento de cardápio especial para esse público. No entanto, ainda não foi implantada, em nível federal, uma estrutura padronizada para esse serviço, cabendo às prefeituras a elaboração dos cardápios e a execução das ações pertinentes, conforme a demanda local. A lei estabelece que, para os alunos que necessitam de atenção nutricional individualizada devido a condições de saúde específicas, deve ser elaborado um cardápio especial, fundamentado em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e necessidades diferenciadas.

Com o objetivo de fornecer maiores informações sobre o tema, o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) disponibilizou, em 2017, o “Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”. Esse documento orienta o atendimento de alunos com alergias alimentares, diabetes, dislipidemia, hipertensão arterial, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância à lactose. Além dessas condições, a incidência de obesidade, dislipidemias e Transtorno do Espectro Autista (TEA) tem aumentado significativamente, exigindo maior atenção e intervenção nutricional.

É fundamental que o atendimento da alimentação escolar seja uma prioridade nas políticas públicas de educação, garantindo o direito à alimentação adequada e promovendo 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 realizado de forma individualizada, levando em consideração as particularidades dos alunos para fornecer orientações adequadas sobre a alimentação escolar.

A Secretaria de Educação registra essa demanda desde 2012 e, desde então, sua equipe de nutricionistas realiza atendimentos nutricionais personalizados para alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE). O objetivo é compreender suas especificidades para melhor adaptar a alimentação escolar, garantindo um serviço mais eficiente e inclusivo.

Ao reconhecer e atender às necessidades alimentares especiais (NAE) dos alunos, as escolas não apenas favorecem a saúde e o bem-estar deles, mas também criam um ambiente inclusivo e acolhedor, no qual todos os alunos e seus responsáveis se sintam valorizados e respeitados.

A partir de 2017, houve um aumento na adesão e no envolvimento das escolas e das famílias, possivelmente devido à estruturação aprimorada, à maior divulgação e ao suporte ampliado do atendimento prestado. Inicialmente, os atendimentos eram realizados nas unidades escolares. Com a centralização do atendimento na Secretaria de Educação, por meio do comparecimento dos responsáveis, o processo foi otimizado, resultando em um aumento significativo no número de atendimentos diários.

Em 2021, devido à pandemia de COVID-19, os atendimentos nutricionais passaram a ser realizados de forma remota. O feedback positivo recebido e a maior agilidade proporcionada por esse formato levaram à continuidade do atendimento nutricional remoto, garantindo um serviço mais acessível e eficiente.

### Atendimento Nutricional para Alunos com NAE

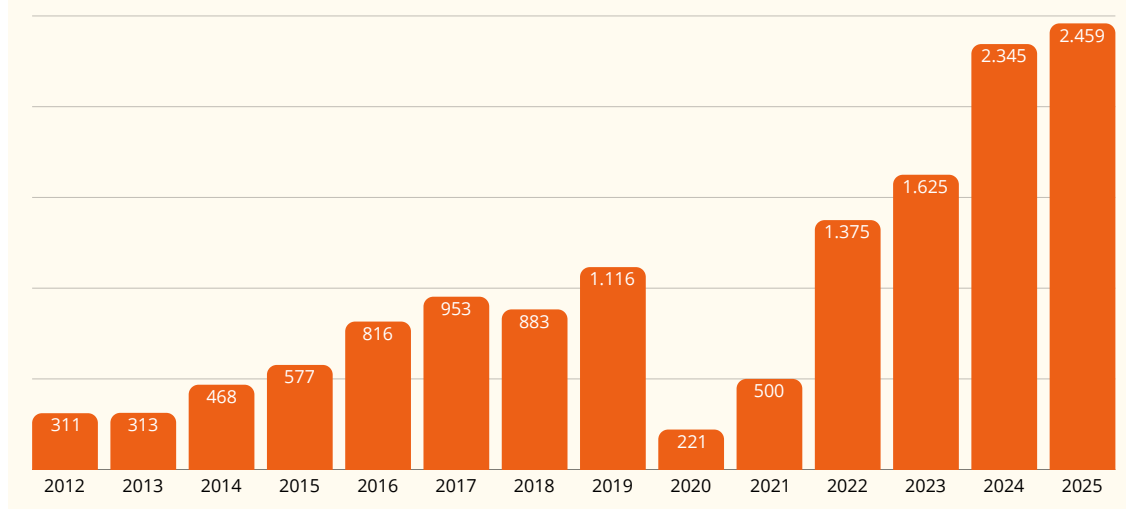


Gráfico: Distribuição absoluta de atendimentos nutricionais no período de 2012 a 2025. Secretaria de Educação, DAE - Guarulhos, 2026

**COMO FUNCIONA O  
ATENDIMENTO  
NUTRICIONAL?**



# PASSO A PASSO: SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

## EPG - por Siagru

Fluxograma administrativo de atendimento:



O responsável pelo aluno com NAE deverá entregar, na unidade escolar, laudos, exames, relatórios e/ou recomendações médicas. Os laudos apresentados deverão conter, de forma clara, o motivo da solicitação de alteração da alimentação escolar. Não serão aceitos laudos genéricos que mencionem apenas repetição alimentar ou autorização para envio de alimentos pelos responsáveis.



A unidade escolar deverá conferir se a documentação está completa e, em seguida, solicitar o atendimento nutricional por meio do SIAGRU. Para isso, deverá ser criado um chamado na categoria: DAE - Atendimento Nutricional ao Educando com NAE - Solicitação do Atendimento Nutricional.



A solicitação deve ser individual, ou seja, um chamado para cada aluno, contendo obrigatoriamente todas as informações abaixo:

- Nome completo do aluno;
- Data de nascimento do aluno;
- Nome completo da mãe;
- Nome e telefones (com DDD) do responsável, ciente da condição do aluno e que participará do atendimento;
- Série, período e nome do professor;
- Anexar laudos, exames e/ou relatórios.



Após a realização do atendimento nutricional, o relatório será encaminhado à unidade escolar por meio do SIAGRU.

O documento deverá ser impresso em 3 (três) vias, em formato frente e verso, destinadas a:

1. uma para o prontuário do aluno;
2. uma para o professor;
3. uma para a equipe de cozinha.

Caso a equipe de cozinha não disponha dos alimentos especiais indicados no relatório de atendimento nutricional do aluno (tabela), a solicitação deverá ser realizada imediatamente por meio do WhatsApp, pelo número (11) 91545-4954, ou pelo telefone (11) 2475-7416.



Após o recebimento do chamado, o nutricionista entrará em contato telefônico ou via WhatsApp com o responsável pelo aluno.

É fundamental que os telefones informados pelas unidades escolares estejam corretos e que o responsável seja previamente avisado de que receberá a ligação em horário comercial (das 8h às 18h).

Solicita-se, ainda, que seja informado ao responsável o número que aparecerá em seu telefone para a realização do atendimento nutricional: (11) 2475-7300.

# PASSO A PASSO: SOLICITAÇÃO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

## Instituições Parceiras - por e-mail

Fluxograma administrativo de atendimento:



# ESTRATÉGIAS E INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

## Documentação para Atendimento Nutricional

Para a realização do atendimento nutricional, o laudo médico e/ou os exames deverão estar atualizados (data de prescrição do laudo inferior a 12 meses).

Excetuam-se os laudos referentes ao Transtorno do Espectro Autista (TEA), que, conforme a Lei nº 8.132/2023, possuem caráter definitivo. No entanto, patologias e alergias associadas ao TEA deverão ser comprovadas por laudos atualizados.

Para as demais situações, mesmo em casos crônicos ou permanentes, a atualização periódica é necessária, pois o laudo deve refletir a gravidade da condição e seu impacto atual na vida do aluno. Essa medida também incentiva os responsáveis a manterem acompanhamento médico regular.

Nos casos crônicos ou permanentes em que o responsável não consiga atualizar o laudo médico, deve encaminhar o laudo antigo acompanhado da justificativa. O documento será avaliado para definição do atendimento nutricional.

Caso as informações do laudo sejam insuficientes, o DAE – Divisão Técnica NAE fará contato com a unidade escolar para que o responsável providencie um novo laudo.

Para atender a questões de natureza religiosa ou cultural, será necessário que o responsável pelo aluno preencha o “TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA ALTERAÇÃO ALIMENTAR POR MOTIVO RELIGIOSO / CULTURAL”, relatando as alterações necessárias na alimentação escolar.



## Antes do Atendimento Nutricional

Até a entrega do laudo e a realização do atendimento nutricional, a escola deve restringir o alimento alergênico relatado pelo responsável.

Atenção: A equipe da cozinha não deve substituir o alimento por outro até receber o relatório de atendimento nutricional.

A frequência do aluno não está condicionada ao atendimento nutricional. O aluno deve frequentar as aulas normalmente, e a escola deve excluir alimentos alergênicos ou proibidos até que o atendimento ocorra.

Caso haja necessidade de orientações prévias, a escola deve contatar o nutricionista do DAE.

## **Alterações na Alimentação Escolar sem Necessidade de Contato com a Família**

Em alguns casos, avaliados pelo nutricionista, a alteração na alimentação escolar poderá ocorrer sem necessidade de contato com os responsáveis, o relatório de atendimento nutricional será enviado para escola normalmente e essa informação constará no documento.

## **Organização e Relatórios**

Todas as cozinhas devem manter uma pasta com plásticos contendo os relatórios de atendimentos nutricionais, devidamente organizados por período. Deve haver apenas um relatório por saco plástico, pois o verso desse documento é muito importante, trazendo informações como os alimentos que serão enviados ao aluno pelo DAE e alimentos autorizados que serão enviados pelos responsáveis.

Após o atendimento nutricional, os relatórios serão enviados à unidade escolar em até 4 (quatro) dias úteis e deverão ser impressos, entregues imediatamente à equipe da cozinha e arquivados pelos cozinheiros na pasta.

Os alimentos destinados aos alunos com NAE devem ser armazenados separadamente dos demais, preferencialmente em prateleiras mais altas, de forma organizada e segura. Todos os itens devem estar devidamente identificados com etiquetas, conforme o Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar, contendo informações como nome do alimento, data de validade e, quando necessário, indicação de uso específico.

## **Identificação dos Alunos com NAE**

Recursos visuais, como o carômetro, auxiliam na identificação dos alunos e devem ser atualizados sempre que necessário. Contudo, não substituem o Relatório de Atendimento Nutricional, que é o documento oficial para orientação da equipe escolar.

Todas as unidades escolares deverão utilizar exclusivamente o modelo de carômetro elaborado e disponibilizado pelo DAE. O material foi desenvolvido com o objetivo de padronizar as informações e minimizar falhas relacionadas à alimentação escolar dos alunos.



No carômetro deverão constar apenas as seguintes informações do aluno: foto atualizada, nome completo, série, período e professor(a). Informações como patologia, restrição alimentar ou qualquer condição de saúde não deverão ser inseridas no documento.

Essa medida foi adotada em razão de erros identificados na elaboração dos carômetros, da exposição desnecessária dos alunos e, principalmente, de falhas nas condutas relacionadas à alimentação escolar. Situações desse tipo podem comprometer a segurança alimentar e colocar em risco a saúde dos alunos com NAE.

Os cozinheiros deverão consultar, durante todo o período de preparo e oferta da alimentação escolar, a pasta contendo os relatórios de atendimento nutricional, pois nela constam informações complementares e indispensáveis para a correta execução da alimentação dos alunos com NAE.

Nos relatórios de atendimento nutricional há um campo específico para colagem de uma foto atualizada do aluno antes da entrega para a cozinha.

A identificação dos alunos com NAE deve ocorrer de forma sigilosa, preservando sua privacidade e dignidade, e o carômetro deve permanecer dentro da cozinha. Em situações que demandem atenção ampliada, como casos graves ou unidades com histórico de falhas, a adoção de mecanismos discretos de identificação rápida poderá ser avaliada pela gestão escolar, em alinhamento com os responsáveis pelos alunos.

## **Comunicação e Cuidado na Unidade Escolar**

É indispensável comunicação diária à equipe de cozinha quanto à presença do aluno, para que sejam providenciadas, de forma adequada, as substituições e restrições, evitando-se a produção desnecessária.

Todos os cozinheiros da unidade escolar devem ter conhecimento sobre os alunos com NAE atendidos em sua escola, bem como estar familiarizados com as orientações descritas no Relatório de Atendimento Nutricional, realizando sua consulta sempre que necessário para garantir a segurança e o atendimento adequado de cada aluno.

Em unidades escolares com maior número de alunos com NAE e equipes de cozinha mais amplas, sempre que a organização da unidade permitir, poderá ser designado um cozinheiro de referência para o acompanhamento dos alunos com NAE do período da manhã e outro para o período da tarde, sem prejuízo do conhecimento e da responsabilidade compartilhada por toda a equipe.

Compete à gestão escolar formalizar as informações relativas à alimentação do aluno com NAE e assegurar sua comunicação a todos os profissionais envolvidos em seu cuidado, além da equipe da cozinha.

## **Recebimento e Ajustes de Alimentos Especiais**

Alimentos especiais são enviados apenas após atendimento nutricional e estão indicados no verso do relatório. O não recebimento de produtos especiais, bem como a necessidade de ajustes na quantidade, deve ser comunicado ao DAE – Divisão Técnica NAE imediatamente.

Verificar a data do atendimento: são considerados alunos com NAE aqueles atendidos no ano vigente e no ano anterior.

Ao receber o Relatório de Atendimento Nutricional, verificar se a unidade escolar possui os itens não perecíveis assinalados no verso do documento. Caso algum item não esteja disponível, entrar em contato com o DAE – Divisão Técnica NAE, por telefone ou WhatsApp, para solicitar o envio.

Ressalta-se que o fornecimento desses itens ocorre automaticamente em aproximadamente 30 dias após a realização do atendimento nutricional, exceto para Fórmula de Soja, Fórmula de Arroz, Nestonutri, Nestogeno 1 e 2 (quando destinados a alunos com NAE), AR e suplementos nutricionais, cujo envio depende de solicitação específica ao DAE.

## **Solicitação de Bebidas / Fórmulas Especiais para Alunos com NAE**

O envio de fórmulas, como soja, arroz, Nestogeno 1 e 2, AR (Antirrefluxo), NestoNutri e Fortini, não ocorre mensalmente. A unidade escolar deve solicitar ao DAE – Divisão Técnica NAE assim que a última lata for aberta.

Obs.: Enviamos mensalmente, de forma automática e de acordo com o cardápio: leite semidesnatado, leite zero lactose, iogurte sem açúcar, iogurte zero lactose e sucos 100% fruta

## **Refeições Complementares**

Em casos excepcionais, avaliados pelo nutricionista ou determinados em laudo médico, devidamente documentados no Relatório de Atendimento Nutricional, os responsáveis poderão complementar ou fornecer a refeição do aluno.

A autorização para envio de alimentos é de competência exclusiva dos nutricionistas da Alimentação Escolar, devendo seguir as orientações nutricionais estabelecidas, com o objetivo de garantir a segurança alimentar, o adequado atendimento das necessidades nutricionais e o cuidado integral ao aluno.

Caso o responsável envie alimentos ou refeições à unidade escolar após a solicitação de atendimento nutricional para o aluno, e o Relatório de Atendimento Nutricional ainda não tenha sido recebido pela escola, a unidade deverá entrar em contato imediatamente com o DAE – Divisão Técnica NAE, para confirmar a autorização, antes de questionar os responsáveis. Ressalta-se que o relatório poderá levar até 4 (quatro) dias úteis para ser encaminhado à unidade escolar.

## **Validade do Atendimento Nutricional**

São considerados alunos com NAE aqueles que receberam atendimento nutricional no ano letivo atual, bem como os alunos atendidos no ano letivo anterior. Dessa forma, um atendimento realizado, por exemplo, em fevereiro de 2025 terá validade até dezembro de 2026, sendo necessária sua renovação antes do vencimento.

Enquanto vigente, o atendimento nutricional garante a continuidade do envio de alimentos especiais, bem como as condutas e adequações adotadas pelos cozinheiros.

Sempre que possível, o atendimento nutricional deverá ser atualizado anualmente, a fim de garantir a conduta nutricional adequada e segura aos alunos. Nos casos em que houver alteração no quadro de saúde do aluno, mediante apresentação de novo laudo ou documentação atualizada na unidade escolar, a revisão do atendimento nutricional deverá ocorrer imediatamente, podendo haver necessidade de adequações na alimentação escolar e nas orientações anteriormente estabelecidas.

## **Transferência Escolar**

A unidade escolar deverá comunicar ao DAE – Divisão Técnica NAE o desligamento, a transferência ou a interrupção da frequência do aluno, solicitando o cancelamento da alimentação especial e a adoção das providências cabíveis.

## **Altas Médicas**

Nos casos de alta da alimentação especial, a unidade escolar deverá encaminhar ao DAE – Divisão Técnica NAE laudo ou relatório médico informando a alta, contendo o nome completo do aluno, data, identificação do prescritor (nome, carimbo/número de registro e assinatura), além de informações legíveis.

As altas na alimentação escolar somente serão efetivadas mediante apresentação de laudo ou relatório médico, considerando que a conduta médica contempla todo o histórico do paciente.

Nos casos de alta parcial, em que permaneçam cuidados, restrições ou acompanhamento para outra condição de saúde, deverá ser encaminhado novo laudo médico, mantendo-se o procedimento de solicitação de atendimento nutricional.

Importante: alunos com mais de um diagnóstico devem ser avaliados quanto à abrangência da alta (total ou parcial). Para qualquer alteração de prescrição, é obrigatório o envio de novo laudo médico ao DAE – Divisão Técnica NAE.

## **Atividades pedagógicas - orientações e precauções**

As atividades pedagógicas e os materiais utilizados na escola devem ser avaliados quanto à presença de alimentos ou alergênicos, incluindo itens como massas de modelar, colas, tintas, giz, balões e luvas de látex. Em festas e eventos escolares, os responsáveis devem ser informados previamente sobre o cardápio previsto.

Também é fundamental que a equipe escolar conheça os procedimentos definidos com a família para situações de emergência, estando preparada para identificar sinais e sintomas de reações adversas e agir de forma adequada e segura.

## **Avisos importantes - Fique de Olho**

Durante o ano, a equipe do DAE enviará via WhatsApp os informativos "Fique de Olho", contendo informações relevantes para o atendimento dos alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE). Esses informativos devem ser compartilhados com toda a equipe da cozinha.

## **Importância da leitura de rótulos na alimentação escolar**

A leitura atenta dos rótulos é fundamental para a segurança dos alunos com necessidades alimentares especiais (NAE). Além das informações de destaque sobre alergênicos, é indispensável verificar a lista completa de ingredientes e as advertências como "CONTÉM", "NÃO CONTÉM" e "PODE CONTER". A análise dos ingredientes permite identificar alimentos que podem não estar contemplados nas advertências obrigatórias da embalagem, mas que representam risco ao aluno.

A expressão "PODE CONTER" indica a possibilidade de presença do alimento alergênico em decorrência do compartilhamento de equipamentos, linhas de produção, armazenamento ou outras situações que possam gerar contaminação cruzada. Embora a quantidade presente possa ser pequena, ela é suficiente para desencadear reações alérgicas em indivíduos sensíveis, incluindo quadros graves. Por esse motivo, os alimentos que apresentem a advertência "PODE CONTER" para o alergênico ao qual o aluno é sensível também devem ser proibidos, salvo quando houver orientação médica ou nutricional em contrário, descrita no relatório de atendimento nutricional do aluno.

## **Estas ações facilitam o trabalho da equipe de cozinha no atendimento aos alunos com NAE**


- Congelar preparações prontas (carne, frango e peixe) – identificar como orientado na Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar;
- Congelar frutas para preparo de sucos – identificar como orientado na Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar;
- Reservar frutas para consumo diário;
- Reservar polpas de frutas, arroz integral, macarrão integral, macarrão de arroz e outros alimentos que, embora sejam destinados a todos os alunos, também são considerados específicos para o atendimento ao NAE;
- Consultar sempre o relatório de atendimento nutricional;
- Ler os rótulos dos alimentos, verificando a ausência de alérgenos ou ingredientes restritos;
- Utilizar utensílios exclusivos e adotar procedimentos para evitar a contaminação cruzada;
- Entrar em contato com o DAE – Divisão Técnica NAE para esclarecimento de dúvidas com o nutricionista;
- Comunicar ao DAE – Divisão Técnica NAE quando um produto especial estiver próximo do término ou em excesso na unidade escolar.

# ALIMENTOS ESPECIAIS - 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 ARROZ	LEITE DE VACA ZERO LACTOSE FÓRMULA DE SOJA FÓRMULA DE ARROZ		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 (SOJA OU ARROZ) DE FRUTA / POLPA	IOGURTE ZERO LACTOSE		IOGURTE ZERO AÇÚCAR	IOGURTE ZERO GORDURA E ZERO AÇÚCAR			IOGURTE NATURAL
IOGURTE NATURAL (PARA CRECHE)	SUCO OU VITAMINA (SOJA OU ARROZ) DE FRUTA / POLPA	SUCO OU VITAMINA (SOJA OU ARROZ) 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 INTEGRAIS (MESMO QUE GERAL) E BISCOITOS DIETÉTICOS	BISCOITOS SALGADOS INTEGRAIS (MESMO QUE GERAL) E BISCOITOS DIETÉTICOS	BISCOITOS SEM GLÚTEN		
PÃES	PÃO SEM LEITE	PÃO SEM LEITE	PÃO SEM OVO	PÃO INTEGRAL	PÃO INTEGRAL	PÃO SEM GLÚTEN		
BOLO SIMPLES	BOLO SEM LEITE	BOLO SEM LEITE	BOLO SEM OVO	BOLO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	BOLO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	BOLO SEM GLÚTEN		
MACARRÃO			MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS	MACARRÃO INTEGRAL	MACARRÃO INTEGRAL	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS		
ACHOCOLATADO 50% CACAU				ACHOCOLATADO DIETÉTICO	ACHOCOLATADO DIETÉTICO			
ARROZ				ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL			

Mas atenção: O envio dos alimentos especiais está condicionado à avaliação e conduta médica do aluno, bem como ao acompanhamento e orientação do nutricionista responsável pelo atendimento nutricional.


# RELATÓRIO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL - MODELO 2026



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

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

**Alimentação Escolar 2026**



Data: / / 2026

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

**Orientações do Nutricionista**

✓ Aos cozinheiras(as) da U.E.:

PERMITIDOS	PROIBIDOS

**OBSERVAÇÕES:**

- NOS DIAS EM QUE FOREM SERVIDOS ALIMENTOS PROIBIDOS, SUBSTITUA-OS PELOS PERMITIDOS;
- LEIA SEMPRE OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS. EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO COM A NUTRICIONISTA DA SE.

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

- IDENTIFIQUE O ALUNO À EQUIPE DA COZINHA;  
 - QUANDO O ATENDIMENTO NUTRICIONAL COMPLETAR UM ANO, SOLICITE AOS RESPONSÁVEIS O LAUDO ATUALIZADO E NOS ENVIE PARA ATUALIZAÇÃO.

✓ Ao responsável pelo aluno:

O RESPONSÁVEL ESTÁ CIENTE E DE ACORDO COM O CONTEÚDO DESTES DOCUMENTOS.

Responsável autorizado a enviar para escola:

**PROGRAMA LEITE EM CASA:**

( ) LEITE DE SOJA  
 ( ) LEITE DE ARROZ  
 ( ) NESTOGENO

(X) 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 da DAE 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.

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

( ) Leite de soja	( ) Macarrão de arroz (sem glúten e sem ovo)	( ) Integrais - biscoito e pães (bisnaguinha e pão de forma)	( ) Frutas:
( ) Leite de arroz	( ) Pão de forma sem glúten vegano (contém açúcar)	( ) Biscoito zero açúcar / diet	( ) Verduras e Legumes:
( ) Leite de vaca zero lactose	( ) Pão vegano (contém glúten e açúcar)	( ) Açocolatado zero açúcar / diet	( ) Ovos
( ) Leite semidesnatado	( ) Bolinho sem glúten vegano (contém açúcar e oleaginosas)	( ) Iogurte (sem açúcar, sem lactose e desnatado)	( ) Suco 100% fruta (sem leite, soja e castanhas) - para substituir suco Shefla
( ) Nestogeno	( ) Bolinho sem glúten e sem lactose (contém açúcar, ovo e coco - não contém leite)	( ) Iogurte natural	( ) Suco 100% fruta (sem leite, soja e castanhas) - para substituir leite com cacau UHT
( ) Nestonutri - 1 a 3 anos	( ) Bolinho zero açúcar/diet integral (contém ovo, leite, glúten e soja)	( ) Biscoito sem Glúten - Polvilho	( ) Suco 100% fruta (sem leite, soja e castanhas) - para substituir iogurte
( ) Fórmula NAN EspesAR	( ) Integrais - arroz	( ) Biscoito sem Glúten - Doce	( ) Outros:
( ) Fortini - Suplemento alimentar	( ) Integrais - macarrão	( ) Biscoito sem Glúten - Salgado	

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

CONFERIDO E DIGITADO EM:  
 CONFERIDO E DIGITADO POR:  
 DESENVOLVIDA PARA UNIDADE ESCOLAR:  
 • E-MAIL / SÍLABO RESPONSÁVEL EM

**NUTRICIONISTA**  
 CRN-3:

**ATENÇÃO:**  
 CASO A COZINHA NÃO DISPONHA DOS ITENS MARCADOS NA TABELA ACIMA - ENVIO DE ALIMENTOS ESPECIAIS PARA A ESCOLA PELO DAE. SOLICITE IMEDIATAMENTE POR WHATSAPP (11) 91545-4954 OU NO TELEFONE (11) 2475-7416.



O **Relatório de Atendimento Nutricional** é o principal instrumento de orientação da unidade escolar para o **atendimento seguro e adequado dos alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE)**.

Nesse documento estão registradas as **condutas individualizadas** relacionadas à alimentação escolar, incluindo **alimentos permitidos e restritos, substituições necessárias, produtos enviados pelo DAE**, orientações para preparo, cuidados para **prevenção de contaminação cruzada** e demais **recomendações específicas** para cada aluno.

A equipe de cozinha deve **consultar o relatório diariamente**, antes do preparo e da oferta das refeições, garantindo que **todas as orientações sejam seguidas corretamente** durante a rotina escolar.

**PRINCIPAIS CONDIÇÕES  
DE SAÚDE E DEMANDAS  
ATENDIDAS**



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

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é uma condição na qual o sistema imunológico reage de forma adversa às proteínas presentes no leite de vaca e seus derivados. Essa reação pode desencadear uma série de sintomas, que variam de leves a graves, incluindo problemas gastrointestinais, respiratórios e, em casos mais severos, **anafilaxia**, uma reação alérgica grave e potencialmente fatal.

Uma vez diagnosticada, o único tratamento eficaz é a **exclusão completa do leite de vaca e seus derivados da alimentação**, o que exige atenção rigorosa na leitura dos rótulos de alimentos para evitar qualquer traço de proteína do leite.

Na alimentação escolar, o leite de vaca é substituído por bebidas de origem vegetal, como **fórmulas de soja ou de arroz**, que podem ser servidas puras ou combinadas com frutas, geleia 100% fruta ou chocolate 50% cacau (para alunos a partir de determinada idade). Além disso, biscoitos, bolinhos, pães e sucos são oferecidos sem leite de vaca, garantindo a segurança dos alunos com APLV.

- ***Intolerância à Lactose***

A intolerância à lactose é a dificuldade parcial ou total do organismo em digerir a lactose, o açúcar presente no leite e seus derivados. Isso ocorre devido à deficiência ou ausência da lactase, enzima responsável por quebrar a lactose em moléculas menores para a digestão.

Quando a lactose não é devidamente digerida, ela pode ser fermentada pelas bactérias da microbiota intestinal, resultando em sintomas como dor e inchaço abdominal, flatulência, diarreia e/ou constipação.

Na alimentação escolar, o leite de vaca é substituído por **leite de vaca zero lactose ou bebidas de origem vegetal, como fórmulas de soja ou de arroz**, servidas puras ou misturadas com frutas e outros ingredientes seguros. Além disso, biscoitos, bolinhos e pães são oferecidos sem leite de vaca. Para os alunos com intolerância à lactose, são disponibilizadas **versões de iogurte sem lactose**, sempre que este alimento estiver no cardápio.



**VALE A PENA SABER:** É essencial destacar que produtos lácteos **sem lactose** são adequados apenas para alunos com **intolerância à lactose**, mas não podem ser consumidos por aqueles com **APLV**, pois ainda contêm as proteínas do leite.

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

Os aditivos artificiais podem desencadear reações alérgicas em indivíduos sensíveis. A exclusão de alimentos que contenham essas substâncias da dieta não causa prejuízos à saúde.

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a alimentação escolar deve priorizar o uso de alimentos in natura e minimamente processados, promovendo práticas alimentares saudáveis e reduzindo a oferta de alimentos ultraprocessados, aditivos químicos, corantes artificiais e produtos com elevados teores de açúcar, sódio e gorduras.

Na alimentação escolar, são oferecidos iogurtes naturais e outras adaptações podem ser realizadas conforme recomendações médicas, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

- ***Alergia a Ovo***

A alergia ao ovo é desencadeada principalmente pela clara, que é rica em proteínas. O consumo pode causar sintomas como dermatite, irritação no esôfago, inchaço e outros desconfortos, tornando necessária a exclusão total do alimento da dieta do indivíduo afetado.

A leitura atenta dos rótulos dos alimentos é essencial para evitar reações alérgicas. No contexto da alimentação escolar, são oferecidos macarrão de arroz sem ovos, além de biscoitos, pães e bolos preparados sem esse ingrediente. Sempre que o ovo fizer parte do cardápio, ele é substituído por outra fonte proteica adequada.

- ***Alergia à Soja***

A soja é um grão rico em proteínas e, apesar de não ser amplamente consumido na alimentação tradicional brasileira, a alergia pode ocorrer principalmente pelo consumo de seus derivados. Para o tratamento adequado, é indispensável a exclusão da proteína de soja e de seus derivados da dieta.

A leitura de rótulos é fundamental, pois a soja pode estar presente em diversos alimentos, como farinhas, grãos, sucos, molhos industrializados e outros produtos processados.

Na alimentação escolar, são retirados os alimentos que contêm proteína de soja, como proteína texturizada de soja (PTS) e bebidas / fórmulas à base de soja.

O óleo de soja, **por não conter proteína da soja**, raramente é excluído do plano alimentar.

Da mesma forma, a **lecitina de soja**, geralmente tolerada por alérgicos, pode ser mantida na dieta conforme recomendações médicas e resultados de exames específicos.

- ***Alergia à Oleaginosas***

O consumo de oleaginosas tem aumentado significativamente, seja in natura ou como ingrediente em alimentos processados. Para indivíduos com alergia, é fundamental a exclusão total dessas substâncias da alimentação, pois podem provocar reações adversas graves.

Alguns exemplos de alimentos que podem conter oleaginosas incluem doces, chocolates, molhos, biscoitos e barrinhas de cereal, entre outros. Na alimentação escolar, são rigorosamente eliminados os alimentos que contenham ou possam conter castanhas, amendoim, nozes e amêndoas, conforme indicado nas listas de ingredientes e de acordo com normas de segurança alimentar.

- ***Alergia a Peixe***

A alergia a peixe, assim como outras alergias alimentares, resulta de uma resposta exagerada do sistema imunológico às proteínas presentes nesses alimentos. As reações adversas podem ser imediatas, como o choque anafilático, ou tardias, incluindo sintomas como intolerância e intoxicação alimentar.

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

- ***Anemia***

A anemia é uma condição de saúde séria associada a um maior risco de doenças cardiovasculares e neurológicas. Existem diferentes tipos de anemia, todos caracterizados pela redução do número de glóbulos vermelhos, o que compromete o transporte de oxigênio pelo organismo.

Os sintomas podem ser detectados por exames laboratoriais e também por sinais físicos como fadiga, sonolência, palidez e vertigem, entre outros. Diante desse quadro, é fundamental adotar intervenções individuais para tratar a causa subjacente e prevenir complicações graves.

Na alimentação escolar, a conduta nutricional será adaptada ao tipo específico de anemia e seguirá as recomendações médicas, garantindo uma dieta equilibrada e rica em nutrientes essenciais para a recuperação da saúde.

- **Diabetes Mellitus**

A Diabetes Mellitus (DM) é uma doença metabólica crônica, caracterizada pela deficiência total ou parcial do hormônio insulina, essencial para a regulação dos níveis de glicose (açúcar) no sangue. A DM é definida pela presença de hiperglicemia, ou seja, aumento excessivo da glicose sanguínea, que ocorre quando o organismo não consegue controlar adequadamente essa substância.

Existem dois tipos principais de diabetes: tipo 1 e tipo 2. Ambos resultam em hiperglicemia, mas as causas e os mecanismos são diferentes. Na diabetes tipo 1, o sistema imunológico destrói as células do pâncreas responsáveis pela produção de insulina, levando a uma deficiência total desse hormônio. Já na diabetes tipo 2, ocorre uma resistência à ação da insulina, o que significa que, embora o corpo produza insulina, ela não consegue desempenhar adequadamente sua função de controle da glicose no sangue.

As consequências da hiperglicemia incluem sintomas como sede excessiva (polidipsia), micção frequente (poliúria) e perda acentuada de peso. Se não tratada adequadamente, a diabetes pode levar a complicações graves, afetando órgãos vitais como os olhos, os rins e os nervos, podendo até resultar em insuficiência renal, cegueira ou neuropatia.

No contexto da alimentação escolar, a dieta para alunos com diabetes é ajustada conforme as orientações médicas. Para esses alunos, é indicado o consumo de alimentos integrais, como arroz, macarrão, biscoitos e pães, além de leite semidesnatado, iogurte sem açúcar, achocolatado dietético e biscoitos dietéticos, sempre com foco no controle dos níveis de glicose no sangue.

Para os alunos que realizam contagem de carboidratos — estratégia utilizada para calcular a quantidade de carboidratos consumidos nas refeições e ajustar a administração de insulina de forma individualizada, pode haver indicação de manutenção do cardápio da alimentação escolar sem necessidade de alterações, desde que haja alinhamento com a equipe de saúde responsável e adequação das porções ofertadas.

A hipoglicemia caracteriza-se pela redução dos níveis de glicose no sangue. Considerando que tanto a hipoglicemia quanto a hiperglicemia podem apresentar manifestações semelhantes, é indispensável a aferição da glicemia capilar (dextro) antes da adoção de qualquer medida corretiva, devendo o responsável pelo aluno ser comunicado imediatamente.

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

A doença celíaca é uma condição autoimune desencadeada pela intolerância ao glúten. Essa intolerância pode causar uma variedade de sintomas, como diarreia ou constipação crônica, dor abdominal, inchaço, danos à mucosa intestinal, perda de apetite, dificuldades na absorção de nutrientes, anemia, perda de peso e desnutrição. A doença afeta principalmente o sistema digestivo, mas também pode comprometer outros órgãos devido à má absorção de nutrientes essenciais.

O glúten é uma mistura de proteínas encontrada naturalmente nos grãos de cereais como trigo, centeio e cevada. Embora a aveia não contenha glúten em sua composição, ela pode ser contaminada por outros cereais durante o plantio, colheita e processamento, tornando-se, portanto, considerada uma fonte de glúten.

De acordo com a Lei Federal nº 10.674/2003, todos os alimentos industrializados são obrigados a informar, em seus rótulos, a presença ou ausência de glúten, garantindo assim a proteção da saúde de pessoas com doença celíaca.

Na alimentação escolar, os alimentos com glúten são rigorosamente excluídos do cardápio. Oferecemos alternativas como macarrão de arroz, pães e biscoitos sem glúten, garantindo que os alunos celíacos ou que tenham restrição ao glúten tenham opções seguras e nutritivas.

- ***Dislipidemia***

A dislipidemia é uma condição caracterizada por anomalias nos níveis de lipídios no sangue, incluindo alterações no colesterol total e nos triglicerídeos. As formas mais comuns incluem níveis elevados de colesterol e triglicerídeos, fatores de risco para doenças cardiovasculares.

Na alimentação escolar, oferecemos uma dieta balanceada e adequada às necessidades nutricionais de cada aluno. Quando necessário, disponibilizamos opções com alimentos integrais, como arroz, pães, macarrão e biscoitos, além de leite semidesnatado e iogurte desnatado e sem açúcar. Essas alternativas visam complementar as mudanças alimentares promovidas no ambiente familiar e contribuir para o controle dos níveis lipídicos, promovendo a saúde cardiovascular dos alunos.

- **Obesidade**

A obesidade é um sério problema de saúde pública que tem se intensificado, especialmente entre crianças e adolescentes. As principais causas dessa epidemia é o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, que são ricos em sódio, açúcares e gorduras e o sedentarismo. Esse padrão alimentar inadequado aumenta significativamente o risco de desenvolvimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como as dislipidemias, o diabetes tipo 2 e, naturalmente, a obesidade em si. Além disso, a obesidade contribui para outras complicações, como hipertensão, problemas cardiovasculares e distúrbios metabólicos.

No contexto escolar, a alimentação saudável desempenha um papel fundamental na promoção da saúde. Para isso, o cardápio escolar é cuidadosamente planejado para atender às necessidades nutricionais dos alunos, com as seguintes adequações: leite semidesnatado, iogurte sem açúcar e desnatado, alimentos integrais (como arroz, pães, macarrão e biscoitos), além de bolos sem adição de açúcar. Essas escolhas alimentares visam fornecer nutrientes essenciais de maneira equilibrada, incentivando hábitos alimentares saudáveis desde cedo e ajudando na prevenção da obesidade e suas consequências. Além disso, em alguns casos específicos, a repetição da alimentação escolar pode ser restringida ou proibida, conforme avaliação e orientação nutricional individualizada.

- **Fenilcetonúria**

A fenilcetonúria é uma doença genética rara que afeta aproximadamente 1 a cada 10 mil recém-nascidos e está relacionada a uma falha no metabolismo das proteínas. Esta condição é provocada pela deficiência de uma enzima responsável por transformar o aminoácido fenilalanina em tirosina, outro aminoácido essencial. Como resultado, os portadores de fenilcetonúria não conseguem metabolizar a fenilalanina adequadamente, o que leva ao acúmulo de suas moléculas no organismo. Esse excesso se converte em ácido fenilpirúvico, que é tóxico para vários órgãos, especialmente o cérebro, podendo causar danos irreversíveis se não tratado adequadamente.

Embora não exista cura para a fenilcetonúria, ela pode ser controlada com um tratamento rigoroso. O controle é realizado através de duas principais intervenções: a restrição do consumo de alimentos ricos em fenilalanina e a introdução de fórmulas metabólicas específicas, que fornecem os nutrientes necessários de acordo com as exigências dietéticas de cada paciente. Essa abordagem visa prevenir os danos causados pela doença e garantir o desenvolvimento adequado da criança.

Na alimentação escolar, seguimos estritamente as orientações do plano alimentar elaborado pelo médico responsável. Quando necessário, a escola permite que os responsáveis enviem refeições específicas e pesadas de casa, conforme o acompanhamento e as recomendações médicas.

- **Transtorno do Espectro Autista – TEA:**

Conforme mencionado anteriormente, a exigência de atualização de laudo médico não se aplica aos laudos referentes ao Transtorno do Espectro Autista (TEA), que, de acordo com a Lei Municipal nº 8.152/2023, possuem caráter definitivo.

No entanto, as patologias e alergias associadas ao TEA deverão ser comprovadas por meio de laudos atualizados.

Para o atendimento de alunos com TEA, após a solicitação da escola ao DAE, será encaminhado um link acompanhado de orientações, que deverão ser repassados pela escola ao responsável pelo aluno. O link direciona para um formulário cujo objetivo é otimizar nosso trabalho e garantir que a alimentação escolar atenda adequadamente às necessidades específicas do aluno, em conformidade com a legislação que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Após o preenchimento do formulário, a nutricionista entrará em contato para realizar o atendimento nutricional, e o relatório será enviado à unidade escolar.

A acolhida da família deverá ocorrer de forma humanizada, respeitosa e colaborativa, considerando as necessidades individuais do aluno e as orientações apresentadas pelos profissionais de saúde que o acompanham. Nesse processo, é fundamental que a unidade escolar observe as recomendações constantes no relatório de atendimento nutricional, tal cuidado contribui diretamente para o bem-estar e adaptação do aluno.

O aluno com TEA possui direito à alimentação adequada e compatível com suas necessidades alimentares específicas durante sua permanência na unidade escolar. Nos casos em que houver seletividade alimentar, hipersensibilidade sensorial ou outras condições que impactem a aceitação da alimentação ofertada pela escola, poderá ser autorizada a entrada de refeição preparada pela família para consumo próprio do aluno, observadas as orientações sanitárias e nutricionais pertinentes. As famílias possuem respaldo por meio de legislação municipal para solicitar a entrada de refeição preparada em casa, quando houver necessidade alimentar específica, garantindo acolhimento, inclusão e permanência escolar adequada.

Durante o atendimento com os responsáveis pelo aluno com TEA, a nutricionista realiza orientações quanto às opções alimentares mais saudáveis, aos cuidados de higiene, acondicionamento e segurança dos alimentos, buscando sempre que a refeição trazida de casa seja a mais próxima possível do cardápio ofertado pela alimentação escolar, respeitando as necessidades e particularidades alimentares do aluno.

O acesso à legislação completa poderá ser realizado por meio do QR Code:



O diagnóstico de TEA, isoladamente, não constitui indicação automática para atendimento nutricional. Assim, alunos que se alimentam normalmente no ambiente escolar, sem dificuldades alimentares ou necessidade de adequações, não necessitam de encaminhamento para atendimento nutricional.

O atendimento nutricional deverá ser solicitado apenas para alunos que apresentem seletividade alimentar, restrições alimentares, necessidade de adaptação da alimentação escolar ou outras condições que demandem acompanhamento nutricional específico.



- ***Seletividade Alimentar***

A seletividade alimentar é uma condição caracterizada pela recusa de determinados alimentos, repertório alimentar restrito ou preferência exclusiva por tipos específicos de alimentos. Trata-se de uma condição que pode possuir Classificação Internacional de Doenças (CID) associada e que, para fins de adequação da alimentação escolar, necessita de comprovação por meio de laudo médico ou documentação profissional pertinente. A seletividade alimentar é frequentemente observada em alunos com Transtorno do Espectro Autista (TEA), embora não seja exclusiva desse público, podendo demandar acompanhamento e intervenções terapêuticas específicas.

A seletividade alimentar não deve ser compreendida como “birra”, “frescura” ou comportamento voluntário transitório, mas como uma manifestação real, frequentemente associada a alterações sensoriais e comportamentais, que pode impactar aspectos nutricionais, emocionais e sociais do aluno.

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), por meio da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, reconhece a seletividade alimentar como uma necessidade alimentar específica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reforçando a importância da adoção de estratégias que assegurem o acesso adequado, seguro e inclusivo à alimentação escolar dos alunos que apresentam essa condição. As adaptações alimentares não configuram privilégios, mas estratégias necessárias para garantir o direito à alimentação adequada, segura e inclusiva no ambiente escolar.

Na alimentação escolar, são considerados o tipo de seletividade alimentar relatado pelos responsáveis, as preferências alimentares do aluno e as opções nutricionalmente mais adequadas. O planejamento alimentar considera não apenas as necessidades nutricionais, mas também aspectos culturais, condições sensoriais, rotina alimentar e práticas familiares, buscando promover inclusão, segurança alimentar e ampliação gradual do repertório alimentar do aluno.

A apresentação das refeições também pode influenciar diretamente a aceitação alimentar, sendo importante considerar textura, temperatura, cortes, combinação dos alimentos e previsibilidade visual da refeição, favorecendo maior conforto e segurança durante o momento da alimentação.

Sugerimos que a escola utilize o cardápio como ferramenta educativa, não apenas durante as refeições, mas também em atividades pedagógicas e de Educação Alimentar e Nutricional, promovendo a conscientização alimentar e a aproximação gradual aos alimentos. A aproximação a novos alimentos deve ocorrer de maneira gradual, acolhedora e sem coerção, respeitando o tempo, os limites e o ritmo de adaptação de cada aluno.

Caso o aluno continue a não aceitar o cardápio proposto, poderão ser ofertados os alimentos preferidos descritos no relatório de atendimento nutricional do DAE, com o objetivo de respeitar suas preferências alimentares e garantir sua nutrição. É importante compreender que a ampliação alimentar em alunos com seletividade exige tempo, acolhimento, constância e atuação conjunta entre família, escola e equipe multiprofissional de saúde, respeitando as especificidades e o ritmo de adaptação de cada aluno.

- ***Alimentação Vegana***

A alimentação vegana é um estilo de vida que se baseia na exclusão total de alimentos de origem animal. Isso implica que os veganos não consomem carnes, laticínios, ovos, mel ou qualquer outro produto derivado de animais.

Em vez disso, os veganos adotam uma dieta composta exclusivamente por alimentos de origem vegetal, garantindo que suas necessidades nutricionais sejam atendidas por meio de frutas, vegetais, legumes, grãos, sementes, oleaginosas e leguminosas.

Na alimentação escolar, todos os alimentos de origem animal são substituídos por alternativas vegetais, assegurando que o cardápio atenda às exigências nutricionais dos alunos veganos de forma equilibrada e saudável.

- ***Alimentação Vegetariana***

O vegetarianismo é uma filosofia e um padrão alimentar que pode ser adotado por diferentes motivos, incluindo questões de saúde, culturais, religiosas, éticas ou ambientais. Esse estilo de vida exclui o consumo de carnes de origem animal, podendo ou não incluir ovos, leite e derivados, conforme a modalidade adotada.

Na alimentação escolar, respeita-se a diversidade alimentar, cultural e as escolhas individuais e familiares, assegurando aos alunos que seguem dieta vegetariana o acesso a refeições adequadas às suas necessidades nutricionais, sem a inclusão de carnes, mediante acompanhamento e planejamento nutricional apropriado.

Nos termos da Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE do FNDE, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) reconhece que alunos inseridos em hábitos alimentares vegetarianos, por opção pessoal, familiar ou outras condições específicas, têm assegurado o fornecimento de alimentação adequada à sua opção alimentar, observadas as recomendações nutricionais e a garantia do adequado aporte de nutrientes essenciais.

A elaboração dos cardápios deverá observar as diretrizes do PNAE, respeitando os hábitos alimentares, a cultura alimentar local, a diversidade de escolhas e a promoção da alimentação adequada e saudável.

- **Exclusões Alimentares por Motivo Religioso**

Algumas religiões e culturas possuem restrições alimentares específicas, sendo a mais comum a exclusão de carne suína e peixes de couro, por motivos de crenças espirituais e culturais. Nessas situações, é essencial substituir esses alimentos por outras fontes de proteína vegetal ou animal, conforme necessário.

Na alimentação escolar, procuramos atender essas demandas culturais e religiosas, oferecendo alternativas que respeitem as escolhas alimentares dos alunos e suas famílias.

Lembramos que, para o atendimento de questões de natureza religiosa ou cultural (veganos e vegetarianos), será necessário que o responsável pelo aluno preencha o “Termo de Responsabilidade para Alteração Alimentar por Motivo Religioso/Cultural” junto à unidade escolar, informando as adequações necessárias na alimentação escolar.



- **Aleitamento Materno**

O Ministério da Saúde e a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomendam que o aleitamento materno seja realizado de forma exclusiva até os seis meses de vida, sem a oferta de água, chás ou outros alimentos, e mantido até os dois anos de idade ou mais, de forma complementar à alimentação saudável. Após os seis meses, deve-se iniciar a introdução alimentar de maneira gradual, segura e nutricionalmente adequada, respeitando o desenvolvimento da criança e incentivando a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a primeira infância.

No contexto da alimentação escolar em creches, é fundamental que o acompanhamento nutricional seja realizado de forma individualizada e contínua, orientando famílias e equipes escolares quanto às práticas corretas de alimentação infantil, especialmente no período de transição entre o aleitamento materno exclusivo e a alimentação complementar. Esse acompanhamento contribui para garantir que as necessidades nutricionais de cada criança sejam atendidas de acordo com sua faixa etária, condição de saúde e estágio de desenvolvimento.

As unidades escolares têm papel importante na promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, devendo disponibilizar espaço adequado e privativo para amamentação ou receber o leite materno ordenhado de forma segura, conforme orientações sanitárias e nutricionais vigentes. O leite humano deve ser acondicionado, transportado, armazenado e ofertado seguindo critérios rigorosos de higiene e controle de temperatura, a fim de preservar suas propriedades nutricionais e imunológicas.

- ***Atendimento para Menores de 6 Meses de idade***

O Ministério da Saúde orienta que, nos primeiros seis meses de vida, a alimentação do bebê seja exclusivamente por leite materno. Caso haja necessidade de substituição do leite materno por fórmula infantil, isso deve ser feito sob a orientação de um médico ou nutricionista, com acompanhamento contínuo.

Na alimentação escolar, respeitamos essas orientações e, quando recomendado, oferecemos fórmulas infantis para alunos menores de seis meses, conforme a necessidade médica, garantindo que a saúde e o bem-estar dos bebês sejam prioritários. O atendimento nutricional deve ser realizado com prioridade nesses casos, a fim de garantir que as condutas e os procedimentos alimentares estejam sendo seguidos de forma adequada e segura.

- ***Dieta Enteral***

A Dieta Enteral é uma intervenção nutricional que envolve a administração de nutrientes diretamente no trato gastrointestinal, geralmente quando a ingestão oral não é possível ou é insuficiente. A administração desse tipo de dieta requer cuidados específicos de higiene e monitoramento constante, devido às necessidades sanitárias envolvidas.

O Departamento de Alimentação Escolar (DAE) e a Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais (NAE) não realizam atendimento para casos de Dieta Enteral, dada a complexidade e os cuidados rigorosos necessários para sua aplicação. Portanto, qualquer solicitação relacionada a esse tipo de dieta deve ser encaminhada para o Departamento de Orientações Educacionais e Pedagógicas (DOEP), que é a responsável por fornecer as orientações e o suporte necessários.

# **PROGRAMA LEITE EM CASA E PROJETOS**



# PROGRAMA LEITE EM CASA

As fórmulas especiais disponíveis por meio do Programa Leite em Casa estão vinculadas ao atendimento nutricional e à adesão do responsável pelo aluno. Essas informações constarão no relatório:

**PROGRAMA LEITE EM CASA:**

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

( X ) 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 DAE 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 começará a receber o leite especial no mês seguinte ao atendimento nutricional.

Mesmo que a condição clínica do aluno exija o uso de fórmula especial, o responsável poderá optar pelo recebimento de leite de vaca integral, estando ciente de que o produto deverá ser destinado ao consumo dos familiares, e não do aluno.

# PROJETOS



Solicitamos **atenção das unidades escolares** quanto à **participação de alunos com NAE em projetos que envolvam carga horária estendida com oferta de alimentação**, pois será necessário ajustar o envio de alimentos e orientar adequadamente as equipes envolvidas.

Nesses casos, a escola de origem deverá encaminhar uma cópia do **Relatório de Atendimento Nutricional** do aluno ao responsável pelo projeto do qual ele participa, a fim de **garantir a continuidade e a segurança do atendimento alimentar**.

Além disso, alguns alimentos especiais destinados ao aluno deverão ser **compartilhados** pela escola de origem durante o período de participação no projeto.



Em caso de dúvidas, entrar em contato com o **DAE – Divisão Técnica NAE**.




**QUEM TEM NAE TEM DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E GRATUITA GARANTIDA POR LEI.**

O atendimento individualizado, que leva em consideração as particularidades de cada aluno, é um diferencial da Prefeitura de Guarulhos.

A demanda cresce, mas não podemos pensar em retroceder.

CONTAMOS COM A COLABORAÇÃO E EMPENHO DE TODOS OS ATORES ENVOLVIDOS NESTE PROCESSO.



Pequenas atitudes geram grandes **transformações:** 

Quando praticamos a **equidade**, oferecemos a cada aluno o **apoio e cuidado** necessário para que todos tenham as **mesmas oportunidades**.

Este documento revoga e atualiza as informações do Guia para Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar:

- Versão 01 – ano 2024

Este documento revoga e atualiza as informações dos memorandos circulares:

- nº 02/2023 - DPE - SESE08.09;
- nº 14/2021 – DASE;
- nº 01/2021 – DASE;
- nº 09/2018 – DASE;
- nº 06/2018 – DASE;
- nº 03/2018 – DASE;
- nº 05/2017 – DASE;
- nº 02/2017 – DASE;
- e qualquer outro documento sobre o assunto.

Este documento revoga e atualiza as informações dos ofícios circulares:

- nº 01/2023 - DPE - SESE08.09;
- nº 01/2021 - DTAE - DASE;
- e qualquer outro documento sobre o assunto.



**Guarulhos**  
Secretaria de Educação

