



ALUNOS COM ALERGIAS , INTOLERÂNCIAS OU OUTRAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS , SEGUE A ORIENTAÇÃO:

QUEIXA RELATADA	COMO FAZER	
GLUT 1	DIETA CETOGÊNICA- calculada especificamente para a criança.	
AUTISTAS SELETIVOS	Avalia-se o caso e ajusta-se o possível dentro do cardápio escolar padrão.	
REFLUXO	Quando necessário orienta-se especificamente e se for Cmeis usa-se leites de formulas próprios para refluxo.	
ALÉRGICO A OVOS	Retira ou substitui o produto que contém ovos , por produto similar sem ovos (ex: macarrão com ovos macarrão de sêmola ou de arroz. Alimentos submetidos a cocção e tem sua temperatura elevada a 180°, sofrem desnaturação de proteína, nesse caso os alimentos que contem ovo no seu preparo pode ser oferecido à criança.	
FENILCETONÚRICOS	DIETA ESPECIFICA, calculada especificamente para o aluno	



ALUNOS COM ALERGIAS , INTOLERÂNCIAS OU OUTRAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS , SEGUE A ORIENTAÇÃO:

ALERGIA A SALADA DE TOMATE	Substitui por outra salada, nunca oferecer o tomate	
ALERGIA AO MOLHO DE TOMATE	Substituir todos os preparos que vai molho, pelos mesmos produtos sem molho. EX: carne ao molho de tomate (antes de acrescentar o tomate para formar molho, retire a porção de carne dessa criança, e faça separado, com os demais ingredientes, porém sem o tomate.	
ALERGIA A PEIXE	Nenhum cardápio da escolas ou dos cmeis possuem preparações com peixe no momento. Portanto não há substituições a fazer, apenas informar os pais para não se preocupar quanto a isso.	
ALERGIA A UVA	Substituir o suco de uva integral por outro suco de fruta ou polpa. Nos Cmeis eventualmente tem geléia de uva sem açúcar ou uva. Substituir a uva por	



ALUNOS COM ALERGIAS , INTOLERÂNCIAS OU OUTRAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS , SEGUE A ORIENTAÇÃO:

	outra fruta e a geléia de uva por geleia de outra fruta.	
ALÉRGICOS A ABACAXI	Substituir o suco de ABACAXI por outro suco de fruta ou polpa. nas escola eventualmente tem salada com raspas de abacaxi, nesse caso não acrescentar a fruta na salada.	
OUTROS ALIMENTOS PONTUAIS, FAZER SEMPRE A RETIRADA DO ALIMENTO DA PREPARAÇÃO.	Ex: alergia a pimentão, antes de finalizar o preparo e colocar pimentão, retira a porção para o aluno alérgico a pimentão. Da mesma forma no caso de alérgico a outros temperos por exemplo.	

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: todos os cardápios para atender patologias são feitos, porém para liberar a dieta especial ao aluno, é necessário que os pais informem a escola, se dirijam até a escola onde o filho estuda e preencha uma ficha (que a ficha de pedido de dieta especial), bem como traga o documento comprovando a necessidade (exame que acusa e/ou laudo médico).