



**ORIENTAÇÕES PARA ALUNOS COM ALERGIAS, INTOLERÂNCIAS  
OU OUTRAS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECÍFICAS**

<b>QUEIXA RELATADA</b>	<b>COMO PROCEDER</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<b>GLUT 1</b>	DIETA CETOGENICA- alimentação exclusiva e específica para a criança.	
<b>AUTISTAS</b>	<p>Avalia-se o caso e ajusta-se o possível dentro do cardápio escolar padrão que melhor se adapte às dificuldades alimentares de cada criança. Cada aluno possui seu recordatório alimentar e orientação específica de acordo com o mesmo. Se ocorrer alguma mudança no padrão alimentar dessa criança, a escola deve comunicar o setor de nutrição, que avaliará o caso novamente e fará as mudanças ou ajustes conforme necessidade.</p>	
<b>REFLUXO</b>	<p>Quando necessário orienta-se especificamente de acordo com a necessidade de cada criança (pois nesse caso, cada criança apresenta sintomatologia diferente uma da outra) e se for CMEIs usa-se fórmulas lácteas próprias para refluxo.</p>	

<b>ALÉRGICO A OVOS</b>	Retira-se ou substitui o produto que contém ovos, por produto similar sem ovos (ex: macarrão de sêmola ou de arroz). Preparações que atinjam temperaturas superiores a 180°, não precisam ser excluídas do cardápio no caso de alergias moderadas. Para alergias mais severas retira-se todo alimento que contenha ovos na sua preparação. Diante disso, o setor de nutrição analisa o laudo médico de cada aluno individualmente.	
<b>FENILCETONÚRICOS</b>	DIETA ESPECÍFICA, calculada especificamente para o aluno.	
<b>ALERGIA A TOMATE</b>	Excluir o ingrediente tomate de todas as preparações. 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). Nas saladas retire o tomate e ofereça as demais saladas.	
<b>ALERGIA A PEIXE</b>	Nenhum cardápio das escolas ou dos Cmeis possuem preparações com peixe no	

	<p>momento. Portanto, não há substituições a fazer, apenas informar os pais para não se preocupar quanto a isso.</p>	
<b>ALERGIA A UVA</b>	<p>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 outra fruta e a geléia de uva por geleia de outra fruta (morango, abóbora, mamão).</p>	
<b>ALÉRGICOS A ABACAXI</b>	<p>Substituir o suco de ABACAXI por outro suco de fruta ou polpa. Nas escolas eventualmente tem salada com pedaços de abacaxi, nesse caso não acrescentar a fruta na salada.</p>	
<b>ALÉRGICO A CORANTES VERMELHOS</b>	<p>Não é utilizado corante artificial na alimentação dos alunos. Os molhos vermelhos são feitos com tomate, cebola e açafrão. No lugar do iogurte é oferecida vitamina de frutas para substituir o alimento, para evita ingestão do corante.</p>	
<b>INTOLERÂNCIA AO CAFÉ</b>	<p>Substituir o café por leite puro ou chá de ervas.</p>	

<p><b>HIPOGLICEMIA (GLICOSE BAIXA)</b></p>	<p>Alimentar a criança a cada duas horas. Oferecer uma fruta quando a criança chegar na escola (13:15), na hora do lanche a criança fará o lanche normalmente. Se em algum horário, o aluno não conseguir ou não quiser se alimentar, ofereça a fruta em outro momento ou no final da aula.</p>	
<p><b>CONSTIPAÇÃO INTESTINAL</b></p>	<p>Ingerir alimentos integrais, maçã com casca, laranja com bagaço e ingerir um volume adequado de água, pois ajudará na melhora do trânsito intestinal.</p>	
<p><b>OUTROS ALIMENTOS PONTUAIS. FAZER SEMPRE A RETIRADA DO ALIMENTO DA PREPARAÇÃO.</b></p>	<p>Ex: alergia a pimentão, antes de colocar o pimentão e finalizar o preparo, retira a porção para o aluno alérgico ao alimento e separa. Da mesma forma é feito nos casos de alérgicos a outros alimentos e temperos (cebola, alho, ou a qualquer outro alimento). Também temos alunos com alergia a açaí e queijo cheddar, mas esses são alimentos que não são ofertados na escola.</p>	

**OUTRAS PATOLOGIAS E/OU  
RESTRICÇÕES OU ADAPTAÇÕES**

São elaborados cardápios personalizados para alunos com patologias como: diabetes com uso de bomba de infusão, dieta para doença falciforme (conforme alimentos tolerados relatados em conversa com a mãe), dieta de exclusão de lácteos, dieta de inclusão de fibras, dieta com exclusão de carboidratos simples, açúcares, leite e glúten, por período indeterminado, dieta para hipercolesterolemia, intolerância a glúten, dieta laxativa, cardápio com alteração de consistência (líquida pastosa) para atender alunos com paralisia cerebral, entre outras conforme laudo e orientação médica, estando atendo com a particularidade que cada patologia exige no que diz respeito a alimentação. todas as adaptações são feitas mediante laudo. Algumas patologias são acompanhadas por tempo indeterminado e outras por tempo determinado, conforme orientação do médico ou nutricionista.

--	--	--

**OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:** são elaborados cardápios para atender todas as patologias, porém para liberar a dieta especial ao aluno, é necessário que os pais se dirijam até a escola onde o filho estuda e preencha uma ficha (que é a ficha de pedido de dieta especial) informando qual é a necessidade alimentar que a criança necessita, bem como trazer o documento/laudo comprovando a necessidade (exame que acusa e/ou laudo médico).