



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

<b>QUEIXA RELATADA</b>	<b>COMO FAZER</b>	
<b>GLUT 1</b>	DIETA CETOGÊNICA- alimentação exclusiva e específica para a criança.	
<b>AUTISTAS</b>	Avalia-se o caso e ajusta-se o possível dentro do cardápio escolar padrão. Cada aluno possui seu recordatório alimentar e orientação específica de acordo com o mesmo. As mudanças ocorridas informadas pela escola, são ajustadas conforme necessidade.	
<b>REFLUXO</b>	Quando necessário orienta-se especificamente e se for CMEIs usa-se fórmulas lácteas próprios para refluxo.	
<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	



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

	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 ESPECIFICA, 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 da escolas ou dos cmeis possuem preparações com peixe no momento. Portanto não há substituições a	



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

	fazer, apenas informar os pais para não se preocupar quanto a isso.	
<b>ALERGIA A UVA</b>	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).	
<b>ALÉRGICOS A ABACAXI</b>	Substituir o suco de ABACAXI por outro suco de fruta ou polpa. Nas escolas eventualmente tem salada com raspas de abacaxi, nesse caso não acrescentar a fruta na salada.	
<b>OUTROS ALIMENTOS PONTUAIS, FAZER SEMPRE A RETIRADA DO ALIMENTO DA PREPARAÇÃO.</b>	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.	
<b>OUTRAS PATOLOGIAS</b>	São elaborados cardápios personalizados	



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

	para patologias como diabetes com uso de bomba de infusão, dieta para doença falciforme conforme entrevista com a mãe, dieta de exclusão de lácteos e introdução de fibras por período determinado.	
--	---	--

**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).

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044