



**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 de acordo com a necessidade de cada criança e se for CMEIs usa-se fórmulas lácteas próprias 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:

	<p>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.</p>	
<b>FENILCETONÚRICOS</b>	<p>DIETA ESPECIFICA, calculada especificamente para o aluno.</p>	
<b>ALERGIA A TOMATE</b>	<p>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.</p>	
<b>ALERGIA A PEIXE</b>	<p>Nenhum cardápio das escolas ou dos cmeis possuem preparações com peixe no momento. Portanto não há substituições a</p>	



NUTRICIONISTAS DO PNAE

Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com  
**Necessidades Alimentares Especiais**



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.	



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

<b>OUTRAS PATOLOGIAS</b>	São elaborados cardápios personalizados 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, dieta com exclusão de carboidratos simples, açúcares, leite e glúten, por período indeterminado, dieta para hipercolesterolemia, intolerância a glúten e outras, conforme restrição de alimento que cada patologia exige.	
--------------------------	---	--

**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).