



## **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>INTOLERÂNCIA AO CAFÉ</b>	<p>Substituir o café por leite puro ou chá de ervas.</p>	
<b>HIPOGLICEMIA (GLICOSE BAIXA)</b>	<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>	

<b>CONSTIPAÇÃO INTESTINAL</b>	Ingerir alimentos integrais, maçã com casca, laranja com bagaço e ingerir um volume adequado de água, pois ajudará na melhora do trânsito intestinal.	
<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 (cebola, alho ou a qualquer outro alimento).	
<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, dieta laxativa, cardápio com alteração de consistência (liquida 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.	
--	--	--

**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 a ficha de pedido de dieta especial) informando qual é a necessidade alimentar que a criança necessita, bem como trazer 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  
ATUALIZADO EM: 27/06/2024.**