

Estudo e Planejamento

2019

ANEXO 5

NECESSIDADES ALIMENTARES
ESPECIAIS- NAE

12/02/19

Agentes Educacionais I e II

2º período

**APRENDIZAGEM
EM FOCO**



NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS– NAE

Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são restrições apresentadas a alimentos que possuem, em sua composição, ingredientes que causam intolerâncias ou alergias ou que não são bem metabolizados pelo organismo, como por exemplo: intolerância ao glúten (doença celíaca), intolerância à lactose e diabetes mellitus. Através das informações disponibilizadas pela escola, o Fundepar prevê a aquisição de alimentos específicos para os alunos que possuem alguma necessidade alimentar especial.

Desta forma, é importante que a escola informe ao Técnico da Alimentação Escolar em seu NRE, sobre o aparecimento de casos de NAE durante o decorrer do ano letivo, desde que haja a comprovação médica. Assim como ocorre com os demais alimentos, a cada nova remessa, são encaminhados cardápios específicos para os alunos com NAE, bem como orientações de preparo e armazenamento desses alimentos.

Abaixo, seguem os grupos de alimentos que são enviados pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar às escolas. Destacamos os alimentos que são permitidos, os alimentos proibidos, alimentos que podem ser substituídos e sugestões de cardápios que podem ser elaborados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais.

DOENÇA CELÍACA

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROIBIDOS
Achocolatado em pó	Biscoitos em geral
Alho triturado	Empanado de carne de ave congelado
Amido de milho	Empanado de peixe
Arroz polido até tipo II	Empanado de carne
Arroz parboilizado até tipo II	Macarrão (exceto de arroz)
Açúcar cristal	Pães
Bebidas à base de soja	Farinha de trigo
Canjica cozida	
Canjiquinha fina ou média	
Carne bovina, suína, frango e peixe congelado	

DOENÇA CELÍACA (continuação)

2

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROIBIDOS
Carne cozida de bovino em cubos Carne de frango cozida ao natural Chá mate tostado Compostos lácteos (todos os sabores) Ervilha em conserva Farinha de milho flocada Farinha de mandioca Feijões em geral (cozidos ou não cozidos) Fubá Leite em pó instantâneo Leite e derivados Milho verde em conserva Molho de tomate tradicional Doces em pasta, mel Vegetais (frutas e verduras) Macarrão de arroz – tipo parafuso – sem glúten Ovos Cereal de milho flocado açúcarado Cereal de milho sabor chocolate branco	



SUGESTÕES DE CARDÁPIO PARA ALUNOS COM DOENÇA CELÍACA

CARDÁPIO REGULAR	CARDÁPIO PARA ALUNO CELÍACO
Arroz, feijão, carne de frango ao molho e salada	Arroz, feijão, carne de frango ao molho e salada
Macarrão espaguete com carne bovina em cubos e salada folhosa	Macarrão de arroz – parafuso sem glúten com carne bovina em cubos e salada de folhosa
Canjiquinha, carne de frango em tiras ao molho e suco de fruta	Canjiquinha, carne de frango em tiras ao molho e suco de fruta
Macarrão caracolini alho e óleo com filé de peito de frango	Macarrão de arroz – parafuso sem glúten alho e óleo com filé de peito de frango
Arroz doce ou canjica ou canjiquinha com leite	Arroz doce ou canjica ou canjiquinha com leite
Composto lácteo com café e biscoito maisena e barra de cereais	Composto lácteo com café - Substituir por omelete

Observação:

É preciso atenção na manipulação dos alimentos, pois, há risco de ocorrer contaminação cruzada ao utilizar os mesmos utensílios na preparação de alimentos com glúten. Tudo deve ser rigorosamente higienizado.

INTOLERÂNCIA À LACTOSE

4

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROIBIDOS
Açúcar	Leite instantâneo e leite em pó integral
Achocolatado em pó	Bebida láctea (iogurte)
Alho e cebola triturados	Achocolatados em pó
Mel	Compostos lácteos
Amido	Biscoito cream cracker e cream cracker integral
Molho de tomate	Biscoito maisena
Sal	Biscoito cookie integral de amendoim
Canjiquinha	Biscoito de maisena integral
Farinhas (todas)	Qualquer preparação que contenha leite com lactose!
Leite em pó integral sem lactose	
Leite UHT integral sem lactose	
Bebida à base de soja	
Café	
Suco de frutas	
Chá	
Biscoitos de polvilho sabor coco	
Rosquinha de chocolate	
Macarrão	
Carnes	
Ovos	
Legumes e vegetais	
Arroz	
Feijão	
Farinhas, fubá	
Ervilha	
Milho	
Ovos	
Legumes e verduras	
Canjica com leite sem lactose	
Arroz doce com leite sem lactose	



SUGESTÕES DE CARDÁPIO PARA ALUNOS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE

5

CARDÁPIO REGULAR	CARDÁPIO PARA ALUNO COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE
Arroz, feijão, frango ao molho, salada: Alface e tomate	Arroz, feijão, frango ao molho, salada: Alface e tomate
Chá com açúcar, biscoito cream craker	Chá com açúcar, omelete recheado ou biscoito polvilho
iogurte com biscoito cream cracker	Leite sem lactose batido com fruta, biscoito rosquinha de chocolate
Canjica	Canjica com leite sem lactose

DIABETES MELLITUS

6

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROIBIDOS
Bebida à base de soja	Achocolatado em pó
Chá mate com adoçante	Açúcar cristal
Adoçante	Açúcar extra fino
Suco com adoçante (polpas)	Mel
Alho e cebola	Composto lácteo todos os sabores
Amido	Doces em pasta (geleia)
Banha suína	
Sal	
Vinagre	
Canjiquinha	
Farinha de mandioca branca ou flocada	
Farinha de trigo	
Fubá	
Arroz parboilizado, arroz polido	
Feijão	
Macarrão	
Biscoitos (todos)	
Pão caseiro	
Ovos	
Carnes	
Milho verde, ervilha	
Canjica com adoçante	
Arroz doce com adoçante	
Molho de tomate	
Vegetais: legumes e verduras	
Frutas (consumir com cascas e bagaço)	
Cereais flocados de milho ou chocolate (cuidar com a quantidade oferecer 50g do cereal com leite sem açúcar)	



SUGESTÕES DE CARDÁPIO PARA ALUNOS COM DIABETES MELLITUS

7

CARDÁPIO REGULAR	CARDÁPIO PARA ALUNO COM DIABETES MELLITUS
Achocolatado com leite Biscoitos (6)	Chá com adoçante Biscoitos (6)
Composto lácteo Pão com geleia	Bebida à base de soja Pão com patê ou ovos mexidos
Arroz (3 colheres de sopa) Feijão (4 colheres de sopa) Carne bovina moída (4 colheres de sopa) Salada verde, rabanete	Arroz (3 colheres de sopa) Feijão (4 colheres de sopa) Carne bovina moída (4 colheres de sopa) Salada verde, rabanete
Composto lácteo Pão com frango desfiado temperadinho	Vitamina: leite batido com fruta (banana, mamão ou polpa congelada) Pão com frango desfiado temperadinho
Sopa de legumes com carne de frango sem pele	Sopa de legumes com carne de frango sem pele
Legumes salteados (cenoura, chuchu, cheiro verde) Ovos cozidos Arroz Suco com açúcar	Legumes salteados (cenoura, chuchu, cheiro verde) Ovos cozidos Arroz Suco com adoçante

8

A cada remessa é enviada uma sugestão de cardápio. Como os itens podem variar, é importante a merendeira ou responsável se atentar aos gêneros que ainda tem em estoque e aos demais que recebeu, a fim de planejar o cardápio naquele período, sempre incluindo os itens da agricultura familiar.

Para finalizarmos, ressaltamos a importância do registro dos cardápios completos no Sistema Merenda contemplando todas as preparações ofertadas diariamente, incluindo cardápios destinados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais. A equipe de monitoramento do Departamento de Nutrição e Alimentação do Fundepar, faz o acompanhamento por meio desses registros.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei no. 12.982 de 28 de maio de 2014. Determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. Diário Oficial da União, Brasília, 29 mai. 2014.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE no 26, de 17 junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 17 jun. 2013.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. Gestão em Foco. Gestão da Infraestrutura. Alimentação Escolar: Planejamento, Preparo e Consumo de Alimentos. Unidade 3. Curitiba: SEED/PR, 2018. Disponível em: www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/gestao_em_foco/alimentacao_escolar_unidade3.pdf. Acesso em 29/10/2018.