

Orientações para Cardápio Especial: Alergia ou Intolerância ao Glúten – 3ª Distribuição

➤ Gêneros da Alimentação Escolar que o (a) aluno (a) **NÃO pode consumir**:

➤ **Macarrão tipo Padre Nosso e Parafuso e Pães à base de trigo.**

➤ Os itens marcados em “**negrito**” no cardápio DEVEM SER ADQUIRIDOS PELA UNIDADE ESCOLAR, pois não fazem parte dos gêneros alimentícios distribuídos pela Secretaria de Estado de Educação do DF;

➤ **Observar o rótulo dos produtos:** Conferir se os gêneros alimentícios são isentos de glúten. O glúten está presente em alimentos que contém trigo, centeio e cevada. Ainda, em outros alimentos por contaminação na produção em indústrias que fabricam produtos com esses ingredientes. Na legislação brasileira é obrigatória a presença no rótulo da indicação CONTÉM ou NÃO CONTÉM GLÚTEN.

➤ **Substitutos:**

- **Para o pão:** pão SEM glúten. **Marcas sugeridas:** Wickbold, Aminna, Schar, Beladri, Jasmine (podem ser “de forma”, tipo brioche ou francês); **O Pão também poderá ser substituído por Cuscuz (Farinha de milho flocada) ou Tapioca (polvilho doce ou polvilho azedo – fécula de mandioca).**
- **Para o macarrão:** Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar **OU** Macarrão SEM glúten. **Marcas sugeridas:** Urbano, Renata, Barilla.

➤ Estocar os alimentos para estudantes com necessidades alimentares especiais de forma isolada (separados no alto das prateleiras, por exemplo) para evitar a contaminação cruzada na produção dos cardápios especiais;

➤ SEMPRE preparar a alimentação especial **primeiro**, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos que contém glúten;

➤ Pessoas alérgicas ou intolerantes a glúten podem ser muito sensíveis **epode ser necessário o controle de TRAÇOS de glúten**. Nesse caso, adquirir **novos** equipamentos e utensílios para uso exclusivo dos alunos **E** fazer higienização adequada em separado, com bucha, esponja de aço e pia **exclusivos**. Preferir utensílios em que os traços podem ser removidos, como vidros, alumínio e inox. **NÃO UTILIZAR PLÁSTICO**. Higienizar primeiro com papel toalha e álcool para retirada dos traços e, posteriormente, com água e sabão. **Guardar os utensílios e produtos de higienização em separado e identificados;**

➤ Cuidado ao colocar o recheio nos pães! Sempre rechear primeiro o PÃO sem glúten. E não compartilhar a colher e prato com os pães tradicionais;

➤ **Sugere-se adotar na rotina diária o ato de verificar previamente a presença dos alunos que recebem alimentação especial, a fim de evitar a produção desnecessária de refeições nodia;**

➤ **Em caso de dúvida deve-se entrar em contato com os nutricionistas da UNIAE / Coordenação Regional de Ensino.**

A compra de alimentos com os recursos do PDAF para alunos com necessidades alimentares especiais foi autorizada pela Portaria nº35 de 19/02/2016, de acordo com o Decreto nº 37.349, de 18 de maio de 2016, bem como a Circular nº001/2016 - DIAE, de 24/02/2016. A Unidade Escolar necessitará da cópia do laudo médico com o nome completo do estudante e do profissional de saúde, número do CRM - Conselho Regional de Medicina e do CID – Classificação Internacional de Doenças, descrevendo a patologia e os gêneros a serem adquiridos.