

Orientações para Cardápio Especial: Alergia à Proteína do Leite de Vaca – APLV 4ª Distribuição

- **Gêneros da Alimentação Escolar que o (a) aluno (a) NÃO pode consumir: Leite, manteiga, queijo, biscoitos e preparações com esses ingredientes.**
- 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 leite, derivados e subprodutos em sua composição.** Talvez seja necessário restringir TRAÇOS de leite quando presente nos alimentos. Na legislação brasileira é obrigatória a presença no rótulo da indicação ALÉRGICOS: CONTÉM leite/ PODE CONTER leite/ traços de leite.
- **Substitutos:**
 - **Para o leite:** Leite VEGETAL de arroz, aveia, soja ou castanhas. **Marcas sugeridas:** RisoVita, Ades, Jasmine, A tal das Castanhas;
 - **Para a manteiga:** Azeite de Oliva. **Marcas sugeridas:** Andorinha, Gallo, Cocinero.
 - **Para o queijo muçarela:** Tofu. **Marcas sugeridas:** Nippo, Ecobras; Hattori. **OU** Azeite de Oliva **OU** Reserva de Peito de Frango *in natura* ou em Pouch ou Carne moída, disponibilizados pelo PAE/DF (Reservar antecipadamente as porções necessárias aos alunos, refrigeradas ou congeladas).
 - **Para os biscoitos:** Biscoitos SEM leite. **Marcas sugeridas:** Aruba, Liane, NaturalLife.
- 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 leite;
- Pessoas alérgicas podem ser muito sensíveis e **pode ser necessário o controle de TRAÇOS de leite.** Nesse caso, adquirir **novos** equipamentos e utensílios para uso exclusivo dos alunos alérgicos a leite **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.** Guardar os utensílios e produtos de higienização em separado e identificados;
- **Cuidado** para não compartilhar colheres de servir, liquidificador, copos, talheres e pratos;
- **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 no dia;**
- **Em caso de dúvidas 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.