

## Orientações para Cardápio Especial: Alergia à Soja – 1ª Distribuição

- Gêneros da Alimentação Escolar que o (a) aluno (a) **NÃO pode consumir**: biscoitos, óleo de soja, pão, feijão, farinha de milho flocada, leite em pó Dália, macarrão.
- **Somente se a criança NÃO tiver restrição a óleo de soja e a lecitina de soja, nem tampouco controlar traços de soja, todos os produtos da Alimentação Escolar para a 5ª Distribuição de 2022 são permitidos. Porém, mesmo nestes casos, o consumo do feijão será liberado somente se for minuciosamente selecionado ANTES do cozimento, para evitar a contaminação pela presença de grãos de soja.**
- 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 soja, derivados e subprodutos em sua composição. Talvez seja necessário restringir TRAÇOS de soja quando presentes nos alimentos. Na legislação brasileira é obrigatória a presença no rótulo da indicação ALÉRGICOS: CONTÉM soja/ PODE CONTER soja/ derivados de soja.
- **Substitutos**:
  - **Para o óleo**: Óleo de milho, de girassol, de canola ou azeite. **Marcas sugeridas**: Sinhá, Liza, Salada.
  - **Para os biscoitos**: Biscoitos SEM soja. **Marcas sugeridas**: Camil (de arroz), Creck creck (peta) e SOS Alergia (sequilho).
  - **Para o pão**: Pão SEM soja. **Marcas sugeridas**: Natural Fit, Schar.
  - **Para o leite**: Leite SEM traços de soja. **Marcas sugeridas**: Itambé, Piracamjuba, Italac.
  - **Para o macarrão**: Macarrão SEM soja sêmola. **Marcas sugeridas**: Paganini, Galo, 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 soja;
- Pessoas alérgicas podem ser muito sensíveis e **pode ser necessário o controle de TRAÇOS**. Nesse caso, adquirir **novos** equipamentos e utensílios para uso exclusivo dos alunos alérgicos a soja **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.