****

****

**ANEXO I.b**

**MODELOS DE CARDÁPIOS**

**CARDÁPIO- DESJEJUM/LANCHE**

**MODALIDADE DE ENSINO:** FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** |
| **1ª SEM** | Leite com café e bolo individual | Vitamina de banana e biscoito rosquinha | Iogurte com salada de fruta | Frapê e Torta salgada assada | Chocolate cremoso e pão com manteiga |
| **2ª SEM** | Leite com café e biscoito cream cracker | Vitamina de maçã e biscoito maisena | Suco e Torta de Legumes | Mingau de aveia com banana e canela  | Suco Vermelho e biscoito cream cracker |
| **3ª SEM** | Leite com café e biscoito maisena | Vitamina de mamão com aveia e biscoito cream cracker | Iogurte com salada de frutas | Frapê e Torta de Legumes | Chocolate cremoso e pão com requeijão |
| **4ª SEM** | Leite com café e pão com manteiga | Vitamina de banana com aveia e bolo  | Creme de banana | Arroz doce com maçã | Suco Radiante e biscoito maisena |

**Tabela de freqüência estimada e per captas dos alimentos**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Alimentos / Preparações** | **Per capta (PC)****FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS** | **Per capta (PC)****FUNDAMENTAL ANOS FINAIS** | **Frequência mensal estimada** |
| **Café Preto** | 20ml | 30ml | 8 |
| **Biscoito cream cracker** | 30g | 40g | 6 |
| **Biscoito doce tipo maisena** | 30g | 40g | 6 |
| **Biscoito rosquinha** | 30g | 40g | 4 |
| **Bolo individual ou fatiado** | 40g | 50g | 4 |
| **Pão careca** | 1 unid 50g | 1 unid 50g | 6 |
| **Manteiga** | 6g | 8g | 4 |
| **Requeijão** | 8g | 10g | 2 |
| **Leite para café** | 150 ml | 200ml | 8 |
| **Leite para frapê** | 120 ml | 150 ml | 4 |
| **Vitamina** | 130 ml de leite+ 30g de 1 fruta (no caso de 2, 15g de cada fruta) - PCLíquido.Uva passa:10g para adoçar | 150 ml de leite+ 40g de1 fruta (no caso de 2, 20g de cada fruta)-PCLíquido.Uva passa:10g | 8 |
| **Açúcar para café** | 5g | 5g | 8 |
| **Aveia vitamina** | 5g | 5g | 4 |
| **Frapê: Polpa de fruta:manga, goiaba,maracujá** | 30g08g de uva passas para adoçar | 40g10g de passas para adoçar | 4 |
| **Mingau de aveia** | Farinha de aveia: 10gLeite: 130 mlAmido: 5gBanana: 20gCanela: 0,03g | Farinha de aveia: 15gLeite: 150mlAmido: 5gBanana: 30gCanela: 0,03g | 2 |
| **Chocolate Cremoso** | Amido: 8gCacau em pó: 6gLeite: 150 mlAçúcar: 5g | Amido: 10gCacau em pó: 8gLeite: 200 mlAçúcar: 5g | 4 |
| **Creme de Banana** | Amido: 10gBanana: 45gLeite: 150 mlCanela:0,03g | Amido:15gBanana:60gLeite:200 mlCanela:0,03g | 2 |
| **Arroz Doce** | Arroz: 30gMaçã: 40g PC LíquidoLeite: 180 ml | Arroz: 35 gMaçã: 50g PC LíquidoLeite: 200 ml | 2 |
| **Salada de Frutas** | 3 frutas: 30g de cada PC LíquidoIogurte: 100ml | 3 frutas:30g de cada PC LíquidoIogurte: 150 ml | 4 |
| **Suco Vermelho** | Maçã: 60gBeterraba: 40gCenoura: 70g | Maçã: 70gBeterraba: 50gCenoura: 80g | 2 |
| **Suco Radiante** | Inhame: 45gManga: 30g | Inhame: 60gManga: 45g | 2 |
| **Suco de fruta** | 20g de polpa de fruta8g passas | 30g de polpa de fruta10g passas | 2 |
| **Torta de Legumes** | Farinha de Trigo: 40gOvo: 8gÓleo vegetal: 2 mlLeite: 30 mlTomate e cebola: 10g de cadaAbobrinha e cenoura: 20g de cadaFermento em pó: 1gCheiro Verde: 1gSal: 0,05g | Farinha de Trigo: 50gOvo: 10gÓleo vegetal: 2 mlLeite: 40 mlTomate e cebola: 15g de cadaAbobrinha e cenoura: 25g de cadaFermento em pó: 1gCheiro Verde: 2gSal: 0,05g | 2 |
| **Torta Salgada** | Farinha de Trigo: 40gLeite: 30 mlOvo: 8g Óleo vegetal: 2 mlFilé de peito de Frango: 30gFermento em pó: 1gTomate e cebola: 8 gOrégano: 0,05gSal: 0,05gCheiro verde: 1 g | Farinha de Trigo: 50gLeite: 40 mlOvo: 10g Óleo vegetal: 2 mlFilé de peito de Frango: 40gFemento em pó: 1gOrégano: 0,05gTomate e cebola: 10 gSal: 0,05gCheiro verde: 1 g | 2 |

**CARDÁPIO – SOBREMESA / COLAÇÃO**

**MODALIDADES DE ENSINO**: CRECHES (1 A 3 ANOS), PRÉ- ESCOLA, FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS (PARCIAL E INTEGRAL) OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO , MÉDIO E EJA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** |
| **1ª SEM** |  |  |  |  |  |
| Tangerina Pokan | Maçã | Melão | Banana | Melancia |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **2ª SEM** |  |  |  |  |  |
| Mamão | Banana | Goiaba | Melão | Abacaxi |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **3ª SEM** | Melancia | Maçã | Banana | Pêra | Mamão |
| **4ª SEM** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Melão | Banana | Maçã | Melancia | Abacaxi |
|  |  |  |  |  |

**Tabela de freqüência estimada e per capta dos alimentos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Abacaxi** | 150g | 2 |
| **Banana (prata ou d’água)** | 140g (1 unidade) | 4 |
| **Goiaba** | 140g (1 unidade) | 1 |
| **Maçã Nacional** | 120g | 3 |
| **Mamão Formosa** | 120g | 2 |
| **Melancia** | 300g | 3 |
| **Melão** | 150g | 3 |
| **Pêra** | 200g | 1 |
| **Tangerina Pokan** | 200g | 1 |

Obs: A frequência das frutas poderá mudar de acordo com a sazonalidade. Tangerina Pokan, abacaxi, melão, pêra e goiaba deverão ser fornecidos quando estiverem na safra.

**CARDÁPIO - ALMOÇO/JANTAR**

**MODALIDADES DE ENSINO**: CRECHES (1 A 3 ANOS) – **ALMOÇO**; PRÉ- ESCOLA, FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS (PARCIAL E INTEGRAL) OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO, MÉDIO E EJA – **ALMOÇO / JANTAR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** |
| **1ª SEM** | Arroz / Feijão / Ovos mexidos com espinafre / Farofa de cenoura / Salada de tomate | Arroz / Macarrão ao molho de carne moída / Feijão / Salada de acelga com azeite | Arroz / Feijão / Isca de frango acebolada / Abóbora refogada / Salada de repolho cru | Arroz / Feijão / Vaca Atolada (carne em cubos com mandioca e salsa) / Salada de Agrião  | Risoto (Arroz, frango, cenoura, cheiro verde e tomate) / Feijão / Batata Doce sauté |
| **2ª SEM** | Arroz / Feijão / Polenta com carne moída e chuchu / Salada Verde (alface a agrião) | Arroz / Feijão / Salpicão de frango (batata, cenoura e frango e orégano) / Salada de Beterraba | Arroz com Brócolis / Feijão / Carne em cubos / Purê de inhame / Repolho Refogado | Arroz / Feijão / Peixe ao molho vinagrete (pimentão, tomate e cebola) / Salada de Alface com azeite | Arroz / Feijão / Tirinhas de carne com abóbora / Farofa de couve |
| **3ª SEM****3ª SEM** | Arroz / Macarrão ao sugo / Ovos cozidos e picados / Tutu de feijão / Abobrinha Refogada / Tomate  | Arroz / Feijão / Picadinho de carne com agrião / Purê de Abóbora | Arroz / Feijão / estrogonofe de frango / Batata Sauté / Salada de Alface e tomate | Arroz / Feijão / Carne de Panela / Jardineira de legumes (chuchu, cenoura e batata) | Arroz / Feijão / Frango em cubos com Mandioca e tomate / Chicória com cebola e azeite  |
| **4ª SEM** | Arroz / Feijão / Polenta com iscas de carne em cubos ao molho / Salada de repolho com tomate e azeite |  Arroz / Tutu de Feijão / Frango guisado com abobrinha / Beterraba ralada  | Arroz / Feijão / Guisado de Carne com batata e cenoura / Acelga refogada | Arroz / Feijão / Peixe em postas ao molho / Purê de Batata / Salada de chicória  | Arroz / Feijão / Carne Moida com berinjela / Batata doce assada com orégano |

**Tabela de freqüência estimada e per capta dos alimentos**

**CRECHES E PRÉ - ESCOLA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)****CRECHES** | **Per Capta (PC)****PRÉ - ESCOLA** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Arroz polido branco** | 30g | 40g | Diária |
| **Feijão preto ou carioca** | 20g | 30g | Diária |
| **Macarrão** | 30g | 30g | 2 |
| **Carne bovina: pedaço/cubos/isca/ moída** | 30g-PClíquido | 40g-PClíquido | 9 |
| **Carne de filé de peito de frango sem osso****Filé de peito de frango sem osso para risoto e macarrão** | 30g-PClíquido20g-PClíquido | 40g-PClíquido30g-PClíquido | 61 |
| **Ovo de galinha** | 1 unid ou 60g | 1 unid ou 60g | 2 |
| **Peixe (postas de Cação)** | 30g-PClíquido | 40g-PClíquido | 2 |
| **Farinha de mandioca** | Farofa-10gTutu-10g | Farofa-15gTutu-15g | 32 |
| **Fubá para Polenta** | 15g | 15g | 3 |
| **Verduras e legumes grupo A** | 10g-PClíquido | 10g-PClíquido | 20 |
| **Legumes do grupo B** | 20g-PClíquido | 20g-PClíquido | 11 |
| **Legumes do grupo C** | 30g-PClíquido | 30g-PClíquido | 11 |
| **Polpa de tomate** | 5g | 5g | 6 |
| **Alho** | 1g | 1g | Diária |
| **Cebola e tomate** | 5g cada-PClíquido | 7g cada-PClíquido | Diária |
| **Amido de milho para estrogonofe** | 5g | 7g | 1 |
| **Leite para estrogonofe** | 15ml | 20ml | 1 |
| **Sal** | 0,5g | 0,5g | Diária |
| **Orégano** | 0,1g cada | 0,1g cada | 3 |
| **Óleo** | 4ml | 5ml | Diária |
| **Vinagre** | 1ml | 1ml | 8 |
| **Azeite** | 2ml | 2ml | 5 |
| **Cheiro verde** | 2g | 2g | Diária |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS PARCIAL E INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Arroz polido branco** | 50g | Diária |
| **Feijão preto ou carioca** | 30g | Diária |
| **Macarrão** | 50g | 2 |
| **Carne bovina: pedaço/cubos/isca/moída** | 60g–PClíquido | 9 |
| **Carne de filé de peito de frango sem osso****Filé de peito de frango sem osso para risoto e macarrão** | 60g-PClíquido40g-PClíquido | 61 |
| **Ovo de galinha** | 1 unid ou 60g | 2 |
| **Peixe (postas de Cação)** | 60g-PClíquido | 2 |
| **Farinha de mandioca** | Farofa-15gTutu-10g | 32 |
| **Fubá para Polenta** | 15g | 3 |
| **Verduras e legumes do grupo A** | 10g-PClíquido | 20 |
| **Legumes do grupo B** | 20g-PClíquido | 11 |
| **Legumes do grupo C** | 40g-PClíquido | 11 |
| **Polpa de tomate** | 5g | 6 |
| **Alho** | 2g | Diária |
| **Cebola e tomate** | 5g cada PClíquido | Diária |
| **Amido de milho para estrogonofe** | 10g | 1 |
| **Leite para estrogonofe** | 30ml | 1 |
| **Sal** | 1g | Diária |
| **Orégano** | 0,1g cada | 3 |
| **Óleo** | 10 ml | Diária |
| **Vinagre** | 2ml | 8 |
| **Azeite** | 5ml | 5 |
| **Cheiro verde** | 2g | Diária |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**FUNDAMENTAL : ANOS FINAIS (11 A 15 ANOS) PARCIAL E INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO, MÉDIO, EJA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Arroz polido branco** | 70g | Diária |
| **Feijão preto ou carioca** | 50g | Diária |
| **Macarrão** | 70g | 2 |
| **Carne bovina: pedaço/cubos/isca/moída** | 70g-PClíquido | 9 |
| **Carne de filé de peito de frango sem osso****Filé de peito de frango sem osso para risoto e macarrão** | 70g-PClíquido60g-PClíquido | 61 |
| **Ovo de galinha** | 1 unid ou 60g | 2 |
| **Peixe (postas deCação)** | 80g-PClíquido | 2 |
| **Farinha de mandioca** | Farofa:25gTutu:20g | 32 |
| **Fubá para Polenta** | 20g | 3 |
| **Verduras e legumes do grupo A** | 15g-PClíquido | 20 |
| **Legumes do grupo B** | 30g-PClíquido | 11 |
| **Legumes do grupo C** | 50g-PC líquido | 11 |
| **Polpa de tomate** | 10g | 6 |
| **Alho** | 2g | Diária |
| **Cebola e tomate** | 5g cada PC líquido | Diária |
| **Amido de milho para estrogonofe** | 10g | 1 |
| **Leite para estrogonefe** | 30ml | 1 |
| **Sal** | 1g | Diária |
| **Orégano** | 0,1g cada | 3 |
| **Óleo** | 15 ml | Diária |
| **Vinagre** | 2 ml | 8 |
| **Azeite** | 10 ml | 5 |
| **Cheiro verde** | 3g | Diária |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**CARDÁPIO - DESJEJUM / LANCHE**

**MODALIDADE DE ENSINO**: CRECHES 1 A 3 ANOS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** |
| **1ª SEM** | Vitamina de Maçã | Creme de mamão | Laranjada e bolo de banana | Mingau de Aveia com banana | Creme de inhame com fruta |
| **2ª SEM** | Vitamina de Mamão com aveia | Arroz Doce com maçã | Suco e Torta Salgada | Chocolate cremoso e pão com requeijão | Salada de frutas (Banana, maçã e mamão) |
| **3ª SEM****3ª SEM** | Vitamina de Abacate | Creme de banana com canela | Laranjada e bolo de maçã | Mingau de tapioca com banana | Creme de inhame com fruta |
| **4ª SEM** | Vitamina de Banana com Aveia | Delícia de Maçã | Suco e torta de Legumes | Chocolate cremoso e pão com manteiga | Salada de frutas (Banana, maçã e mamão) com iogurte natural |

**OBS:** Conforme Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020, é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade conforme orientações do FNDE.

A frequência das preparações poderá ser modificada conforme aceitabilidade, com autorização da SME.

**Tabela de freqüência estimada e per capta dos alimentos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Vitamina** | Leite: 120 mlFruta: 30gUva Passa: 10g | 8 |
| **Aveia Vitamina** | 5g | 4 |
| **Suco de fruta** | Polpa de fruta: 30gUva Passa: 10g | 8 |
| **Creme de mamão** | Leite em pó: 30gMamão: 70gAveia: 5g | 2 |
| **Creme de banana** | Amido de milho: 15gLeite: 120 mlBanana: 40gCanela: 0,03g | 2 |
| **Chocolate cremoso** | Amido: 10gCacau em pó: 5gLeite: 120 mlPara adoçar: banana ou maçã(20g) ou passas (10g) | 4 |
| **Pão de sal** | 30g | 4 |
| **Requeijão** | 5g | 2 |
| **Manteiga** | 5g | 2 |
| **Creme de inhame com fruta** | Inhame: 70gFruta: 30g | 4 |
| **Arroz Doce** | Arroz: 20gMaçã: 35gLeite: 120 ml | 2 |
| **Delícia de maçã** | Maçã: 25gOvo: 10gÓleo vegetal: 2 mlAveia em flocos: 20gFermento em pó: 1gCanela em pó: 0,05g | 2 |
| **Bolo de Banana** | Banana: 20gÓleo vegetal: 12 mlOvo: 6gAveia em flocos: 10gFermento em pó: 1g | 2 |
| **Torta Salgada** | Farinha de Trigo: 25gLeite: 30 mlOvo: 10g Óleo vegetal:2 mlFilé de peito de frango: 30gFermento em pó: 1gOrégano: 0,05gSal: 0,05g | 2 |
| **Torta de Legumes** | Farinha de Trigo: 25gOvo: 10gÓleo vegetal:2 mlLeite:30 mlFarinha de aveia: 5gTomate e cebola: 5g cadaAbobrinha e cenoura: 10g cadaFermento em pó: 1gCheiro Verde: 2gSal: 0,05g | 2 |
| **Mingau de Aveia**  | Farinha de aveia: 10gLeite: 100 mlAmido: 5gBanana: 30gCanela: 0,03g | 2 |
| **Mingau de Tapioca** | Farinha de Tapioca: 20gLeite: 120 mlBanana: 40g- PC liquido | 2 |
| **Bolo de Maçã** | Farinha de trigo: 30gOvo: 10gÓleo: 2 mlFermento: 1gBanana, maça: 20 g cadaLeite: 30 ml | 2 |
| **Salada de Frutas** | 3 tipos de frutas: 30g de cada fruta | 4 |
| **Iogurte Natural (salada de frutas)** | 50 ml | 2 |

**CARDÁPIO - JANTAR**

**MODALIDADE DE ENSINO**: CRECHES 1 A 3 ANOS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** |
| **1ª SEM** | Canjiquinha com frango desfiado, tomate e cebolinha | Caldo Verde (batata inglesa, carne em cubos desfiada, couve) | Canja (arroz, chuchu, cenoura e frango) | Sopa Morena (feijão preto, macarrão para sopa, repolho, cenoura e carne em cubos) | Sopa creme de abóbora com batata inglesa com frango e salsa |
| **2ª SEM** | Sopa de lentilhas com batata, abóbora e carne moída | Sopa de macarrão com carne moída, batata doce, abóbora, repolho e feijão | Sopa carioca (feijão carioca, macarrão para sopa, repolho, abóbora e frango) e salsa | Caldo Dourado (aipim, batata salsa e carne em cubos) | Mingau de fubá com ovos e espinafre |
| **3ª SEM****3ª SEM** | Creme de inhame com frango e cheiro verde | Mingau de fubá com ovos e couve em tiras | Sopa de ervilha com frango desfiado e cebolinha | Canjiquinha com carne moída e cebolinha | Sopa de legumes (batata, chuchu, cenoura) carne em cubos |
| **4ª SEM** | Sopa de legumes (repolho, cenoura e batata doce) e frango | Canja (arroz, frango, batata, cenoura e abobrinha | Caldo verde (batata inglesa, carne em cubos e couve) | Sopa carioca (feijão carioca, macarrão para sopa, repolho, abóbora e frango) e salsa | Caldo de inhame com carne desfiada, chuchu e acelga |

**Tabela de freqüência estimada e per capta dos alimentos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alimentos** | **Per Capta (PC)** | **Frequência Mensal Estimada** |
| **Arroz** | 20g | 2 |
| **Feijão** | 10g | 4 |
| **Lentilha e ervilha** | 20g | 2 |
| **Macarrão** | 20g | 4 |
| **Canjiquinha** | 20g | 2 |
| **Verduras e legumes** | Grupo A (cozido) -10gGrupo B (cozido) -20gGrupo C (cozido) -30g | 111412 |
| **Carne Bovina** | 20g- PC liquido | 9 |
| **Frango** | 20g- PC liquido | 9 |
| **Ovo** | 1/2unid | 2 |
| **Fubá** | 20g | 2 |
| **Óleo** | 2ml | Diário |
| **Sal** | 0,5g | Diário |
| **Alho in natura** | 1g- PC liquido | Diário |
| **Cebola** | 5g- PC liquido | Diário |

**CARDÁPIO – KIT LANCHE (atividades externas / passeios)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dia/Semana** | **1ª Semana** | **2ª Semana** | **3ª Semana** | **4ª Semana** |
| **Conforme necessidade** | Pão com queijo | Bolo | Pão com queijo | Bolo |
| Suco | Suco | Suco | Suco |
| Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
|  |
| **Tabela de Incidência de Alimentos**  |
| **Alimentos** | **Per capita** | **Incidência mensal** |
| Queijo mussarela | 20gr | Conforme liberação SME |
| Pão | 50g | Conforme liberação SME |
| Bolo | 40g | Conforme liberação SME |
| Suco- néctar caixinha ou garrafinha | 200 ml | Conforme liberação SME |
| Fruta: maçã, banana ou pokan/tangerina | 1 unid | Conforme liberação SME |

\*Em cada kit deverá constar 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm. As frutas que compõem os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno, transparente, atóxico, inodoro, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data da manipulação.

\* O kit lanche poderá ser utilizado para atender a unidade educacional em **situação especial ou emergencial**, na qual não oferece condição de distribuição ou de preparo das refeições (falta de água; procedimentos de conserto na tubulação de gás; reformas, adaptações ou reparos nas instalações; etc.)

* 1. **CARDÁPIOS PARA ALUNOS com necessidades nutricionais específicas:**

1.1- O aluno que possuir alguma necessidade nutricional específica, deverá apresentar laudo ou outro documento médico ou de nutricionista à unidade educacional. Esta, por sua vez, encaminhará uma cópia à nutricionista da CONTRATADA e outra cópia ao Setor de Alimentação Escolar da SME.

1.2- Em atendimento à lei federal nº 12.982 de 28 de maio de 2014 e Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020, serão elaborados os cardápios especiais adaptados com base nas recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas. Tais cardápios deverão ser elaborados de forma que se aproxime, o máximo possível, ao que é servido aos outros alunos e serem ofertadas no mesmo tipo de utensílios onde os demais alunos consomem a alimentação. Cada unidade educacional que apresentar essa demanda deverá receber uma cópia dos cardápios especiais adaptados de acordo com a necessidade nutricional apresentada pelo aluno da unidade. Seguem, abaixo, algumas das principais restrições. Restrições diferentes das citadas abaixo, também deverá ser atendida conforme prescrição em laudo ou outro documento médico ou de nutricionista:

1. Diabetes:
* substituir o açúcar utilizado nas preparações por adoçante
* iogurte diet;
* bolo diet
* canjica e arroz doce (substituir o açúcar por adoçante);
* evitar repetição de carboidrato;
* o aluno deverá se alimentar de 3 em 3 horas, se necessário, disponibilizar uma fruta;
* a repetição deverá ser acompanhada e controlada pela unidade escolar.
1. Doença Celíaca ou Sensibilidade ao Glúten não Celíaca
* Os alimentos contendo glúten deverão ser substituídos por similares isento de glúten. As tortas e bolos deverão ser preparados com farinha isenta de glúten e serem assados de forma a evitar contaminação cruzada.
* A aveia da vitamina ou mingau deverá ser substituída por outra fonte de fibra isenta de glúten
* O macarrão deverá ser isento de glúten
* O aluno também deverá receber pão, bolo, biscoito doce e biscoito salgado isento de glúten.
1. Intolerância a Lactose
	* Substituir o leite de vaca integral por leite isento de lactose. Em caso de o aluno apresentar, também, alergia a soja, o leite alternativo deverá ser isento do componente alergênico.
	* Preparações que contém leite na receita como purês, Tortas, bolos, canjica, arroz doce, strogonoff deverão ser preparadas utilizando o leite isento de lactose. As preparações assadas deverão ser feitas de forma a evitar contaminação cruzada.
	* Bolos, biscoitos, pães, iogurte e afins deverão ser isentos de lactose
2. Alergia ao Leite
	* Substituir o leite de vaca integral por leite alternativo isento da proteína do leite. Em caso do aluno apresentar, também, alergia a soja, o leite alternativo deverá ser isento do componente alergênico.
	* Preparações que contém leite na receita como purês, Tortas, bolos, canjica, arroz doce, estrogonofe deverão ser preparadas utilizando o leite isento de lactose. As preparações assadas deverão ser feitas de forma a evitar contaminação cruzada.
	* Bolos, biscoitos, pães, cremes, iogurte e afins deverão ser isentos da proteína do leite.

1.3- Em caso de surgir outra necessidade nutricional especial além das dispostas nesse edital, a devida substituição deverá ser feita tomando-se o cuidado de dispor ao aluno os alimentos mais similares ao fornecido no cardápio comum da escola.

1.4- A unidade escolar que apresentar aluno com necessidades nutricionais específicas, após comprovação de documentação, deverá receber o cardápio impresso, adaptado de acordo com a restrição alimentar e os insumos, no prazo de até 10 dias.

1.5- Outros alimentos a serem utilizados para adaptar aos cardápios especiais estão dispostos no ANEXO III