

Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

 Você sabia?

O atendimento aos alunos **com Necessidades Alimentares Especiais (NAE)** está previsto na **Lei Federal nº 11.947/2009**, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 FNDE e Instrução Normativa FUNDEPAR nº 02/2021, que preveem que os estabelecimentos de ensino **devem ofertar refeições que supram as necessidades nutricionais** de estudantes durante o período letivo.

Ensino regular/meio período 20% das necessidades diárias
Ensino integral 70% das necessidades diárias

Cabe aos **pais ou responsáveis informar a escola** que o estudante possui necessidade alimentar especial bem como **enviar comprovante (atestado médico)**, para que o nome do aluno seja inserido no sistema merenda e assim sejam enviados **alimentos específicos**, quando couber (a **maioria** dos alimentos enviados aos estabelecimentos de ensino pela gestão do Programa de Alimentação Escolar **podem ser consumidos pelos alunos com NAE**).

As **orientações nutricionais** e de **manipulação de alimentos** são enviadas à Direção da escola e as Merendeiras, para que tomem as providências para **adaptações necessárias** ao cardápio que será ofertado ao escolar.



Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

Importante: a maioria dos cardápios diários são elaborados a base de **alimentos** como: arroz, feijão, vegetais, frutas, massas, carnes e afins. Os cardápios tipo lanche (biscoitos e compostos lácteos) a sugestão de oferta é no máximo 1 x por semana no ensino em tempo parcial. Desta forma, **muitas das preparações sugeridas podem ser consumidos** pelos alunos com NAE.

No caso de cardápios integrados por alimentos que não são indicados para alguma NAE, **a escola faz as adaptações**, utilizando alimentos enviados especificamente para cada NAE, ou com outros que tenham indicação de uso.



Principais adaptações:

Diabetes: as preparações adoçadas são preparadas **separadamente, sem adição de açúcar**, sendo disponibilizado o adoçante artificial a esse aluno (chá, suco, canjica, leite e outros).

Intolerância a lactose: as preparações a base de leite são elaboradas com **leite sem lactose**, ou **substituídas** por outra preparação que **não contenha lactose naturalmente** (chá, suco, fruta por exemplo).

Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

Doença celíaca: O estabelecimento de ensino deve ter cuidado na preparação de alimentos com glúten para que **não ocorra contaminação cruzada** aos itens sem glúten. Os itens da alimentação escolar que possuem glúten **poderão ser substituídos por alimentos isentos de glúten** (biscoitos e pão sem glúten, macarrão de arroz ou milho, frutas, arroz, feijão, canjica, omelete e vegetais).

Fenilcetonúria: Os estudantes diagnosticados com Fenilcetonúria devem seguir orientações nutricionais conforme indicação médica ou da nutricionista. A escola é orientada em servir alimentos com baixo **teor de fenilalanina** ou ofertar alimentos enviado pelo programa.

Obesidade e Hipertensão: os alunos devem receber **mais alimentos in natura ou minimamente processados** (frutas, hortaliças, legumes, arroz, feijão) e evitar ou limitar alimentos ultraprocessados conforme orientação médica (biscoitos).

Alergias alimentares: O estabelecimento de ensino é orientado a **não servir** o alimento específico ao qual o estudante tenha a alergia alimentar, como por exemplo: ovos, leite ou outros.

Alunos Vegetarianos: O estabelecimento deverá **respeitar** a opção do aluno em não consumir carnes e/ou produtos de origem animal (ovos, leite, iogurte ou outros) e adequar o cardápio conforme orientação enviada.

Merenda escolar segura e de qualidade para todos!

