



PREFEITURA DE
BOTUCATU
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Botucatu, 26 de abril de 2022.

Ilmo. Sr. Rodrigo Rodrigues
DD. Presidente da Câmara Municipal
Botucatu-SP

Cristiane Amorim Rodrigues, Secretária Municipal de Educação, vem perante Vossa Excelência, em atenção ao respeitável Requerimento de nº 192, aprovado em Sessão Ordinária de 04/04/22, de autoria do Vereadora Cláudia Gabriel que solicita “informar se a merenda escolar distribuída pelo município tem seguido as orientações da Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE, alterada pela Lei nº 12.982/2014, que permite a elaboração de cardápio especial elaborado a partir de recomendações médicas para alunos com restrições alimentares”.

A Secretaria Municipal de Educação através da servidora Meire Gêa, responsável pela cozinha piloto, esclarece que as necessidades alimentares especiais estão referidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição como as necessidades alimentares, sejam restritivas ou suplementares, de indivíduos portadores de alteração metabólica ou fisiológica que causem mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes. Dessa forma, são exemplos mais comuns de necessidades alimentares especiais as intolerâncias, alergias e transtornos alimentares e a doença celíaca.

Para garantir este serviço deve-se primeiramente informar o cidadão como proceder para ter direito ao cardápio especial. Muitos professores ao se verem com um estudante com determinada necessidade específica gostariam de contar com o apoio de alguma entidade para sentir-se mais seguro em sua prática. Sendo assim, a articulação com os gestores é a primeira condição para a formalização da gestão de um serviço.



A elaboração de um fluxograma adequado pelo(s) nutricionista(s) da alimentação escolar pode contribuir para que os diversos atores sociais envolvidos compreendam o processo. O “Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais” (FNDE, 2017) traz um fluxograma (Figura 1) em que são consideradas cinco portas de entrada para a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais: a demanda espontânea na escola; a suspeita de demanda na escola; a declaração na matrícula, o encaminhamento pelo setor de saúde, notadamente pelas equipes do Programa Saúde na Escola (PSE), e o diagnóstico nutricional.

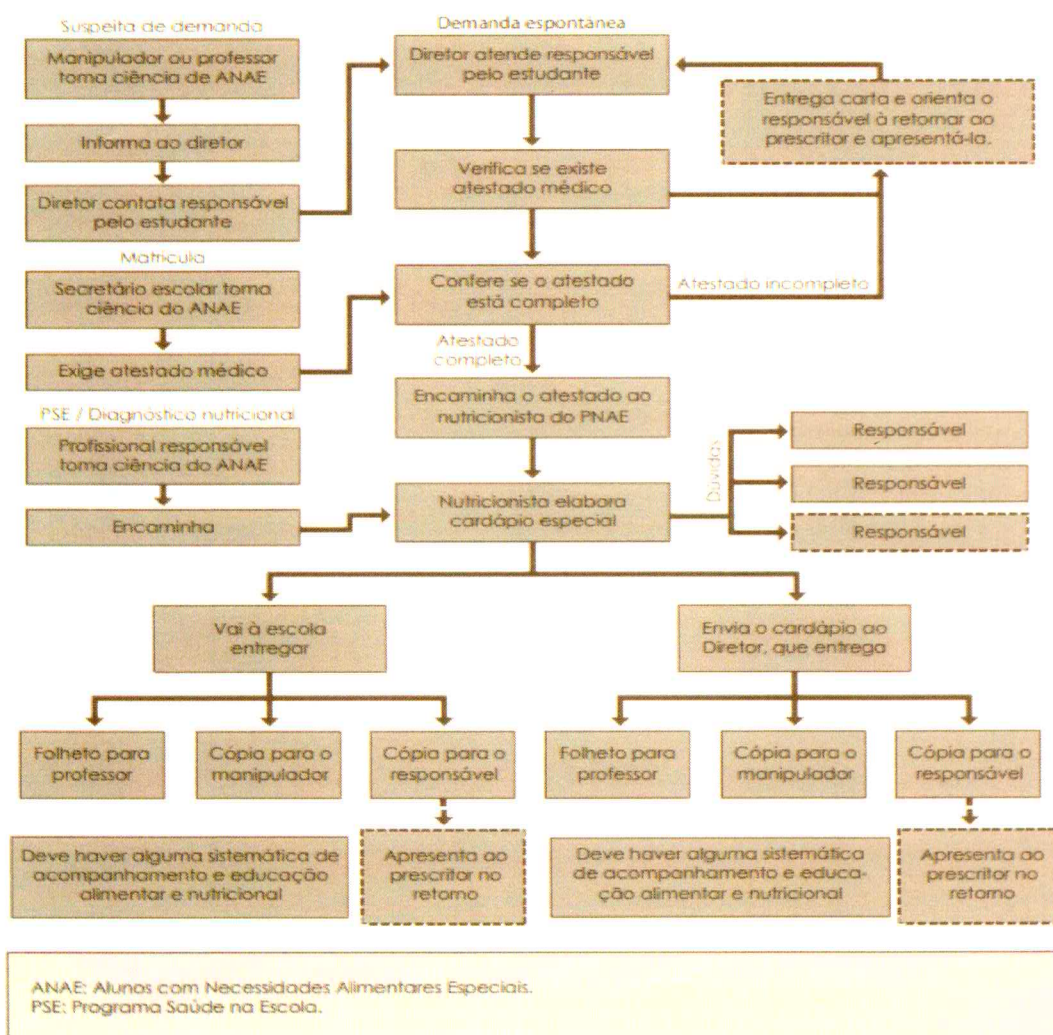


Figura 1 - Fluxograma de identificação de alunos com necessidades alimentares especiais.



PREFEITURA DE **BOTUCATU**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Na maioria das Entidades Executoras (EExs), o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais surge como demanda espontânea, sendo os diretores das escolas, em geral, a porta de entrada desses alunos. Especialmente em nível municipal, a articulação intersetorial com a Secretaria de Saúde poderia estabelecer alguns entendimentos e padrões para as prescrições e fluxos de atendimento.

Dito isso, dentre os diversos serviços oferecidos pela Cozinha Piloto de Botucatu, a oferta de alimentos e preparações a fim de contemplar a alimentação dos escolares com necessidades alimentares específicas ocorre em sua maioria de forma espontânea, ou seja, pela declaração dos pais e responsáveis às escolas e posterior encaminhamento à Secretaria Municipal de Educação ou à Cozinha Piloto. O fluxo que segue ao atendimento se dá pela aquisição dos alimentos especiais e, se necessário, a elaboração de novo cardápio e seguinte distribuição/oferta, organizado pelo diálogo com os diretores das escolas, que por sua vez realizam as orientações necessárias aos professores e manipuladores.

No momento, a cozinha contempla alunos que possuem diversas condições, como crianças com doença celíaca, diabetes, intolerantes à lactose, alérgicas a proteína do leite e também com certas restrições alimentares. Alguns dos alimentos já disponíveis que foram comprados ou testados para compor as substituições e cardápios especiais são:

- Leites vegetais (Côco, Amêndoas, Caju e Caju com achocolatado);
- Leite de Vaca desnatado;
- Leite em pó sem lactose;
- Macarrão sem glúten;
- Bolacha de côco sem glúten;
- Pães sem glúten;
- Aveia sem glúten;
- Pães integrais;
- Arroz integral;
- Macarrão integral;
- Achocolatado diet e sem lactose.



Vale ressaltar ainda que existem diversas dificuldades em várias etapas necessárias para a implementação das dietas especiais.

- Elaboração de pedidos das dietas especiais (diagnóstico)

Uma das dificuldades relatadas está na elaboração correta de pedidos e laudos médicos, enviados normalmente de forma informal. O PNAE não estabelece especificação legal/formal dos pedidos, eles podem ser por meio de atestado, laudo ou outro documento. A orientação geral é de que seja observada a completude das informações, sendo prudente buscar informações adicionais para conhecer a real condição do estudante, caso o documento esteja incompleto.

No caso da Cozinha Piloto de Botucatu, pede-se que seja enviado um documento formal via escolas, com reconhecimento de um médico, via laudo ou receituário, para que assim seja justificada a compra de alimentos especiais.

Um aspecto que merece atenção, nesse contexto, é sobre a duração do atendimento à determinada prescrição. A maioria dos pedidos não implica em cardápio especial definitivo e não existe uma data pré-determinada para o fim do fornecimento.

É importante, ainda, que a nutricionista ou o diretor informe ao responsável pelo aluno sobre o atendimento que está sendo realizado. Recomenda-se, então, que uma cópia do cardápio especial seja assinada pela mãe, pai ou responsável pelo aluno e arquivada, enquanto outra cópia lhe seja entregue para ser apresentada ao prescritor na próxima consulta.

A cozinha vê como importante que um documento especificando o fornecimento seja assinado pelo responsável do aluno, pelo diretor da escola e uma cópia desse documento fique com a nutricionista, visto que houve experiências prévias na Cozinha Piloto de desvios da alimentação especial por funcionários das escolas.

- Composição dos cardápios



Em alguns casos, o cardápio especial a ser ofertado tem a composição muito próxima do cardápio padrão, cabendo então um documento de orientações de preparo e de substituições. Em outros, pode ser necessário reelaborar todo o cardápio.

Ainda no campo da orientação, deve-se ter em conta a qualificação dos manipuladores de alimentos, ou seja, quando do atendimento aos alunos, o fluxo de trabalho incluirá a orientação aos manipuladores. Deve-se prever, entretanto, a capacitação prévia em técnicas de preparo, receitas e cuidados específicos de cada condição. Deve-se pensar, por exemplo, nos cuidados no preparo de alimentos para alérgicos, nas receitas sem glúten e no uso de ervas em substituição ao sal em casos necessários.

- Aquisição dos produtos alimentícios específicos

Após o laudo correto de solicitação de merenda especial e a adequação do cardápio, é necessária a aquisição de alimentos específicos. Um dos desafios para a equipe técnica da alimentação escolar é a previsão quantitativa da aquisição de gêneros alimentícios específicos.

Em geral, a alimentação especial aumenta a necessidade de alimentos que não fazem parte do cardápio habitual da alimentação escolar, sendo necessário abrir novas licitações, diante a dificuldade de prever a efetivação da demanda, que depende da notificação dos casos no momento da identificação dos mesmos, sem aviso prévio.

A necessidade extra de alimentos específicos para os cardápios especiais, por exemplo, para novos casos notificados no decorrer do período letivo, pode justificar ainda a realização de aquisição emergencial com dispensa de licitação, nos termos do artigo 24, inciso IV, da mesma Lei. Nesse caso, as áreas técnica e jurídica deverão fundamentar tal justificativa.

Uma alternativa frente à dificuldade de previsão da demanda desses alimentos específicos para os cardápios especiais é a adoção de Sistema de Registro de Preços (SRP). No SRP, o fornecedor selecionado por meio de processo licitatório específico se compromete a fornecer os produtos licitados, em lotes mínimos e outras condições previstas em edital, por determinado prazo, no valor registrado, que pode ser corrigido ou não (sendo uma dificuldade da cozinha piloto, visto a não realização de reajustes



licitatórios pela prefeitura, devido à constante variação de preços). A EEx pode realizar diversos contratos sucessivos durante a vigência da ata do SRP, conforme a demanda, entretanto, não há qualquer obrigatoriedade de contratação. Essas características tornam o SRP um procedimento mais apropriado para esse cenário, conforme disposto no inciso IV, artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013.

Diante o caso “empenho”, que seria a confirmação do contrato por SRP, a empresa é contratada para fornecer uma quantidade específica do produto durante o período do contrato, sendo necessário um mínimo de previsão de demanda que deve ser cumprida.

Entretanto, o volume reduzido de alguns itens pode levar ao fracasso dos processos licitatórios com entrega nas unidades escolares, dificultando a imagem como comprador seguro para as empresas. Uma alternativa seria a escolha de fornecedores locais e/ou a diminuição da frequência de entregas, de acordo com o prazo de validade do produto em questão.

Independente da via de compra possível/escolhida para suprir a demanda dos produtos, existe um período que pode levar meses para que ocorra a possibilidade de adequação completa e segura do cardápio para alunos especiais quando não existe experiência prévia com a comorbidade.

Por atualmente ser mínima a quantidade de alunos atendidos pelo programa na Cozinha Piloto, existe uma maior dificuldade para atender adequadamente a todos, sendo necessária a utilização inicial de amostras para suprir a demanda, até abrir as licitações necessárias. São cerca de 3 alunos (um diabético e dois alunos de creche com alergia à proteína do leite (APLV), dentre 27.732 alunos da merenda (totalizando 0,01% das refeições elaboradas diariamente). Um aumento na quantidade dos alunos com necessidades especiais facilitará a adequação das compras.

- Distribuição das preparações

O fluxo de encaminhamento do cardápio às escolas também é variado, podendo ser entregue pessoalmente ao responsável do aluno (para que a preparação seja realizada em casa, no caso de indivíduos celíacos, por exemplo), à escola ou à Cozinha Piloto. O essencial é saber que o cardápio especial e as orientações precisam retornar ao diretor, para ciência, e depois chegar ao manipulador de alimentos.



É necessário também, como ocorre com o fornecimento atual da merenda, que as entregas nas escolas (caso for o caso) sejam conferidas e assinadas para confirmação e registro.

Quando se trata de guichê de distribuição com alunos de maior idade, entretanto, a tarefa de reconhecer o aluno ou grupo de alunos para o qual cada alimento foi preparado torna-se mais complexa. O “Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais” (FNDE, 2017) também traz uma lista de mecanismos de identificação do aluno para esta distribuição correta dos alimentos/dietas especiais.

- Possíveis cardápios encontrados na Cozinha Piloto de Botucatu

Uma vez que há diferentes dinâmicas de planejamento de cardápios entre escolas e creches, os possíveis cardápios anexados ao documento se adequam mais às realidades das escolas, sendo necessária uma maior orientação para os manipuladores das creches no caso de implementação nestas unidades, visto as necessidades alimentares específicas do infante e das técnicas de preparo e distribuição.

Vale ressaltar que os cardápios elaborados estão de acordo com as necessidades alimentares do público escolar, das diferentes faixas etárias e da refeição oferecida (café da manhã, almoço/jantar). Alguns dos alimentos listados não necessariamente estão disponíveis no momento para oferta, sendo necessária a compra ou a licitação deles.

- Conclusão e Proposta

Visto que atualmente a maior dificuldade se encontra na quantidade baixa de alunos com necessidades especiais e que existe um baixo conhecimento sobre o direito ao serviço especial, há uma grande possibilidade de existirem mais alunos com necessidades alimentares especiais ainda desconhecidos pela Secretaria Municipal de Educação e Cozinha Piloto.

A Cozinha Piloto gostaria de propor uma estratégia conjuntamente com a Secretaria Municipal de Educação para informar as escolas e projetos sobre a importância do rastreamento desses casos e os pais e responsáveis sobre a possibilidade do fornecimento de alimentos especiais. Uma possibilidade é que esse



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

rastreamento possa ocorrer no momento de matrícula e rematrícula dos alunos, via avisos e perguntas sobre a questão alimentar, com a observação da necessidade de laudo médico para efetivação do requerimento.

Diante da necessidade de educação nutricional de escolas e funcionários sobre alunos com alergias, intolerâncias e doenças específicas, a Cozinha Piloto propõe uma parceria para elaboração de *flyers* informativos e distribuição nas escolas onde existam os respectivos casos. Segue, em anexo, um exemplo elaborado pelo Caderno do PNAE (2017).



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

COZINHA PILOTO DE BOTUCATU

INTOLERANTE À LACTOSE

LANCHE 1

- ☐ LEITE EM PÓ SEM LACTOSE
- ☐ PÃO SEM LACTOSE
(PRODUÇÃO PRÓPRIA)
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA

LANCHE 2

- ☐ SUCO DE UVA INTEGRAL
- ☐ BOLACHA DE AVEIA E MEL
(DOCE) ou BOLACHA SALGADA
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 1

- ☐ ARROZ E FEIJÃO
- ☐ PREPARAÇÕES SEM LACTOSE
(INCLUSAS NO CARDÁPIO
ORIGINAL)
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 2

- ☐ MACARRÃO OU NHOQUE
- ☐ MOLHO À BOLONHESA
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

COZINHA PILOTO DE BOTUCATU

ALÉRGICO A PROTEÍNA DO LEITE (APLV)

LANCHE 1

- ☐ LEITE VEGETAL COM CHOCOLATE
- ☐ PÃO SEM LACTOSE
(PRODUÇÃO PRÓPRIA)
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA

LANCHE 2

- ☐ SUCO DE UVA INTEGRAL
- ☐ BOLACHA DE AVEIA E MEL
(DOCE) ou BOLACHA SALGADA
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 1

- ☐ ARROZ E FEIJÃO
- ☐ PREPARAÇÕES SEM LEITE
(INCLUSAS NO CARDÁPIO
ORIGINAL)
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 2

- ☐ MACARRÃO OU NHOQUE
(SEM LEITE)
- ☐ MOLHO À BOLONHESA
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

COZINHA PILOTO DE BOTUCATU

INTOLERANTE AO GLÚTEN

LANCHE 1

- ☐ LEITE DE VACA INTEGRAL
- ☐ PÃO SEM GLÚTEN
- ☐ MANTEIGA
- ☐ FRUTA

LANCHE 2

- ☐ SUCO DE UVA INTEGRAL
- ☐ BOLACHA DE AVEIA E MEL (DOCE) ou BOLACHA SALGADA SEM GLÚTEN
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 1

- ☐ ARROZ E FEIJÃO
- ☐ PREPARAÇÕES SEM GLÚTEN (INCLUSAS NO CARDÁPIO ORIGINAL)
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA

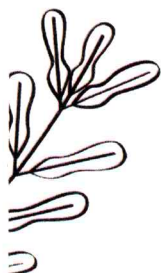
PRINCIPAL 2

- ☐ MACARRÃO SEM GLÚTEN
- ☐ MOLHO À BOLONHESA
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA



PREFEITURA DE **BOTUCATU**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



COZINHA PILOTO DE BOTUCATU

CELÍACO (alergia ao glúten)



LANCHE 1

- ☐ LEITE DE VACA INTEGRAL
- ☐ PÃO SEM GLÚTEN
- ☐ MANTEIGA
- ☐ FRUTA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

LANCHE 2

- ☐ SUCO DE UVA INTEGRAL SEM GLÚTEN
- ☐ BOLACHA DE AVEIA E MEL (DOCE) ou BOLACHA SALGADA SEM GLÚTEN
- ☐ GELEIA DE FRUTA (MORANGO)
- ☐ FRUTA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

PRINCIPAL 1

- ☐ FORNECIMENTO DE ARROZ, FEIJÃO E OUTROS ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS PARA OS RESPONSÁVEIS PRODUZIREM A COMIDA COM SEGURANÇA, EM DOMICÍLIO.
- ☐ SALADA DO DIA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
- ☐ FRUTA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

PRINCIPAL 2

- ☐ FORNECIMENTO DE MACARRÃO SEM GLÚTEN PARA PRODUÇÃO EM DOMICÍLIO.
- ☐ FORNECIMENTO DE EXTRATO DE TOMATE E PROTEÍNA DE SOJA PARA PRODUÇÃO EM DOMICÍLIO.
- ☐ SALADA DO DIA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
- ☐ FRUTA HIGIENIZADA COM UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA NÃO HAVER CONTAMINAÇÃO CRUZADA.



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

COZINHA PILOTO DE BOTUCATU

DIABETES

LANCHE 1

- ☐ LEITE DE VACA DESNATADO COM ACHOCOLATADO DIET
- ☐ PÃO INTEGRAL
- ☐ MANTEIGA
- ☐ FRUTA e FRUTA PARA OS INTERVALOS ENTRE AS REFEIÇÕES

LANCHE 2

- ☐ LEITE VEGETAL
- ☐ BOLACHA (DOCE, DIET) ou BOLACHA SALGADA INTEGRAL
- ☐ GELEIA DE FRUTA DIET
- ☐ FRUTA e FRUTA PARA OS INTERVALOS ENTRE AS REFEIÇÕES COM AVEIA

PRINCIPAL 1

- ☐ ARROZ E FEIJÃO
- ☐ PREPARAÇÕES DO DIA
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA

PRINCIPAL 2

- ☐ MACARRÃO INTEGRAL
- ☐ MOLHO À BOLONHESA
- ☐ SALADA DO DIA
- ☐ FRUTA



PREFEITURA DE
BOTUCATU

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Modelo: cartaz de sensibilização

SÉRIE PNAE - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

VOCÊ PRECISA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESPECIAL?

Estudantes com diabetes, alergia alimentar, intolerância à lactose ou outra necessidade alimentar especial têm direito a cardápio especial de alimentação escolar.
Procure a Direção da escola.

(Leis nº 11.947/2009 e nº 12.982/2014)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PNAE

WWW.FNDE.GOV.BR 0800-616161

FNDE MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO **BRASIL**



- **Referências**

BRASIL. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**. 2009; 16 jun.

BRASIL. LEI Nº 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. **Diário Oficial da União**. 2014; 28 mai.

FNDE. Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais/Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: **FNDE**. 2017.

SAPS. Necessidades Alimentares Especiais. **Ministério da Saúde**. Disponível em: <[Portal da Secretaria de Atenção Primária a Saúde \(saude.gov.br\)](http://portal.da.secretaria.de.atencao.primaria.saude.saude.gov.br)>. Acesso em: 08 de abr. de 2022.

Atenciosamente,