



MUNICÍPIO DE TOLEDO
Estado do Paraná
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COZINHA SOCIAL



ORIENTAÇÕES A PATOLOGIAS OU NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECÍFICAS

Alunos com alergias, intolerâncias ou outras necessidades nutricionais específicas, seguem as orientações:

ALIMENTOS	ORIENTAÇÕES
Alergia a Carne Suína	Retirar ou substituir o produto por outro alimento.
Alergia a Castanha/ Nozes/ Amendoim	Excluir da dieta todos os alimentos que contem em sua composição ou adicionados a ele esses alimentos.
Alergia a Chocolate	Excluir da dieta todos os alimentos que contém CACAU em sua composição ou adicionados a ele
Alergia a Corantes	Excluir da dieta todos os alimentos que contem em sua composição ou adicionados a ele o corante. O Alimento é oferecido na forma mais natural possível evitando industrializados.
Alergia a Milho/ Ervilha	Retirar ou substituir o produto que contém estes alimentos.
Alergia a Peixe	Retirar ou substituir o produto por outro alimento.
Alergia a Soja	Excluir da dieta todos os alimentos que contem em sua composição ou adicionados a ele a soja.
Alergia a Tomate e/ou Molho de tomate	Substituir por outro tipo de alimento e excluindo preparações que contenham este alimento em sua composição.
Alérgicos a Frutas (Ex.: Morango, Maracujá...)	Substituir a FRUTA ou o SUCO da FRUTA que causa alergia por outra fruta, e não acrescentar em saladas ou saladas de frutas.
Alérgicos a Ovo	Retirar ou substituir o produto que contém ovos
APLV – Alergia a Proteína do Leite de Vaca	Não deve ser confundida com Intolerância a Lactose. Deve haver a Exclusão total dos alimentos que contem a proteína do leite de vaca. Ofertar na dieta alimentos preparados sem leite e seus derivados.
Diabetes Mellitus	Consiste em adequação no plano alimentar, dando preferência aos alimentos integrais pois são ricos em fibras e digeridos mais lentamente pelo organismo, liberando a glicose em pequenas doses e melhorando a ação da insulina.
Dieta Hipossódica	Dieta com adequação da quantidade de sal adicionada aos alimentos, assim como suprimir o consumo de alimentos ricos em sódio.
Doença Celíaca	Dieta com exclusão total do glúten e também de alimentos contaminados pelo glúten. Os alimentos são preparados em lugares específicos e por utensílios separados.
Fibrose Cística	Consiste em adequação no plano alimentar, adequada em calorias, carboidratos e proteínas e evitando alimentos processados.
Intolerância a Lactose	Substituir os produtos por produtos sem lactose, ou ofertar na dieta alimentos preparados sem leite e seus derivados.
Obesidade	Consiste em adequação no plano alimentar, dando preferência aos

Avenida Maripá, 7001, Jardim Filadelfia, Toledo-Pr. CEP 85902-060 Fone: (45) 3196-2362//3252-5459

www.toledo.pr.gov.br

cozinha.social@toledo.pr.gov.br



MUNICÍPIO DE TOLEDO
Estado do Paraná
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COZINHA SOCIAL



	alimentos integrais pois são ricos em fibras e digeridos mais lentamente pelo organismo, liberando a glicose em pequenas doses e melhorando a ação da insulina.
Outros Alimentos Pontuais	Fazer sempre a retirada do alimento na preparação.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Os cardápios para atender as patologias são todos realizados, porém para liberar a dieta especial ao aluno, é necessário que os pais informem a escola bem como apresentem junto a ela o laudo médico e/ou exame que comprove a sua necessidade. Na escola onde o aluno estuda, é necessário o preenchimento de uma ficha com o laudo em anexo e este deverá ser entregue junto a Nutricionista Responsável.

Maria Isabel Bonaldo
Nutricionista CRN 8 5650
Cozinha Social/Alimentação Escolar