



ANEXO I

Orientação para composição dos kits para alunos com Dieta Especial

De acordo com a Resolução nº 2 de 9 de abril de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que dispõe sobre a execução do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), durante o período de estado de calamidade pública, a mesma autoriza a distribuição de gêneros alimentícios.

A dieta especial é destinada aos alunos que possuem alguma patologia que necessita de alimentação específica, para isso o cardápio é adaptado no intuito de atender as restrições de cada caso. Para a distribuição dos kits de alimentação, também haverá a necessidade adaptação de alguns itens, dependendo do tipo de atendimento, ou seja, deverá ser avaliado se a escola é regular ou integral, para verificação da composição do kit.

COMPOSIÇÃO DOS KITS:

Regular

- 5 Kg de arroz
- 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha
- 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas)

Integral

- 5 Kg de arroz
- 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha
- 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas)
- 2 kg de composto lácteo (qualquer sabor)
- 1 kg de biscoito (qualquer tipo)
- 1 kg de mistura para torta ou 2 kg de mistura para bolo



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

Abaixo estão discriminadas as solicitações recebidas e os kits adaptados de acordo com as patologias:

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--|--|----------------------------|------------------------------------|---|
| Alergia a corantes e conservantes | Esperança De Oliveira Saavedra Dona DE - Mauá | Regular | Bianca Fernandes De Araujo | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | Suzana De Campos Dona DE – Norte 1 | Regular | Lorena Vitoria Oliveira Dos Santos | |
| | Julio Prestes De Albuquerque Doutor DE - Sorocaba | Regular | Isabel Da Silva Queimado | |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--|---|----------------------------|---------------------------------|---|
| Alergia a corantes e conservantes | Luiz Martins De – Santo André | Integral | Pedro Henrique Bueno De Andrade | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas NÃO enviar almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) 1 kg de biscoito (qualquer tipo) 1 kg de mistura para torta ou 2 kg de mistura para bolo |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---------------------------------------|---|----------------------------|------------------------------|---|
| Alergia a peixes e carne suína | Altamir Goncalves Professor DE – Sorocaba | Integral | Luana Gimenes Martins Novaes | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (carne ou frango congelados, NÃO enviar atum, sardinha, polaca, pernil ou paleta suína) 2 kg de composto lácteo (qualquer sabor) 1 kg de biscoito (qualquer tipo) 1 kg de mistura para torta ou 2 kg de mistura para bolo |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---------------------------------------|---|----------------------------|------------------------------|---|
| Alergia a peixes, ovo e tomate | Jose Marun Atalla DE – Guarulhos Norte | Regular | João Miguel Rodrigues Aguiar | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (NÃO enviar atum, polaca, sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|------------------|---|----------------------------|-------------------------------|--|
| Anemia | Monteiro Lobato De – Taubaté | Integral | Maria Eduarda Da Silva Coelho | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, se possível priorizar as carnes vermelhas) 2 kg de composto lácteo (qualquer sabor) 1 kg de biscoito (qualquer tipo) 1 kg de mistura para torta ou 2 kg de mistura para bolo |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---|---|----------------------------|-------------------------------|---|
| Alergia a proteína do leite (APLV) | Joaquim Silverio Gomes Dos Reis Professor DE – Leste 3 | Regular | Brenno Denegri Grauth Olimpio | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha |
| | Fabio Barreto DE – Ribeirão Preto | | Nícolas Gonçalves Da Silva | 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar frango ao molho rosê) |
| | Dionysio Vieira Professor DE – Sorocaba | | Maria Vitoria Boeno Da Silva | |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--------------------------|--|----------------------------|---|---|
| Diabetes Mellitus | Cristina De Castro Paes Professora DE – Leste 2 | Regular | Kauan Silva Dos Santos | |
| | Blanca Zwicker Simoes Professora DE – Leste 5 | | Laura Neves Oshima | 5 kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | Horacio Lafer Ministro DE – Leste 5 | | Mariana Goncalves Da Silva Poleti Petri | |
| | Neusa De Fatima Marin Bernardi Professora DE – Mauá | | Leticia Leite De Souza | |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|---|
| Diabetes Mellitus | República Do Paraguay DE – Centro Sul | Integral | Emanuelly Da Cruz Carvalho | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | Silvio Jose Secco Prof DE – Jacareí | | Fernando Rosa Lima | |
| | Mario Alexandre Faro Nieri DE – Mauá | | Yasmim Batista Lima Alfredo | 1 kg de leite em pó |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---|---|----------------------------|---------------------------|--|
| Diabetes Mellitus e Doença Celíaca | Odon Cavalcanti Professor DE – Centro Sul | Integral | Matheus Silva De Oliveira | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) 1 kg de leite em pó |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---------------------|---|----------------------------|---------------------|--|
| Dislipidemia | Yolanda Ascencio Professora DE – São Bernardo do Campo | Regular | Lais Santos Marques | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---------------------|---|----------------------------|-------------------------|--|
| Dislipidemia | Paulo De Castro Ferreira Junior Jornalista DE – Itapecerica da Serra | Integral | Jadson Camurca Rabelo | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | Joaquim Da Fonseca Saraiva DE – Santo André | | Leonardo Santana Soares | |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|-----------------------|--|----------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Fenilcetonúria | Nancy De Rezende Zamarian Professora DE – São João da Boa Vista | Regular | Richard Miguel Frazao Dos Santos | 5 Kg de arroz 5 kg de açúcar |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---|---|----------------------------|---------------------------------|---|
| Hipercolesterolemia E Hipertrigliceridemia | Lea Aparecida De Oliveira Vereadora DE – Mauá | Regular | Fabricio Pereira Da Silva | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | | | Flavio Pereira Da Silva | |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---|---|----------------------------|---|--|
| Hipercolesterolemia E Hipertrigliceridemia | Diva Da Cunha Barra Professora DE – Carapucuíba | Integral | Ana Flavia Saldanha Silva | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |
| | Jardim Campestre DE – Itapecerica da Serra | | Alessandro Anastacio Angelim Da Cruz | |
| | Renato Seneca De Sa Fleury Professor | | Eduardo Mendes Maciel Dos Santos | |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| | | | | |
|--|------------------|--|--|--|
| | DE – Sorocaba | | | |
|--|------------------|--|--|--|

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--|--|------------------------|--|---|
| Hipercolesterolemia E Alergia a carne suína | Republica Do Paraguay DE – Centro Sul | Integral | Vinicius Mantovani Destro De Oliveira | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, pernil ou paleta suína, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|------------------------------------|---|----------------------------|--------------------------|--|
| Insuficiência Renal Crônica | Jardim Myrna II DE – Sul 3 | Regular | Lara Vitoria Lima Santos | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|-------------------------------|--|----------------------------|---------------------------|---|
| Intolerância à lactose | João Firmino De Campos DE – Centro Sul | Regular | Davi Guido De Mello | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar frango ao molho rosê) |
| | Genésio Cândido Pereira Doutor DE – Pindamonhangaba | | Dayane Aparecida Ferreira | |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|-------------------------------|---|----------------------------|-----------------------------------|---|
| Intolerância à lactose | Nadir Lessa Tognini Professora DE – Santo André | Integral | Luiza Trocolette De Brito | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar frango ao molho rosê) |
| | Benedicto Rodrigues Professor DE – Votorantim | | Enzo Augusto Rodrigues Dos Santos | |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--|---|----------------------------|-------------------------------------|--|
| Intolerância à lactose e alergia a clara de ovo | Conjunto Habitacional Natal Merli DE – São João da Boa Vista | Integral | Eduardo Vinicius Assumpção Laurindo | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar almondega ao molho e frango ao molho rosê) |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|--|--|----------------------------|----------------------|---|
| Intolerância à lactose e alergia a ovo, soja e amendoim | Nazira Nagib Jorge Murad Rodrigues Professora DE – Sorocaba | Integral | Elloa Paola De Godoi | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, Não enviar almondegas ao molho e frango ao molho rosê) |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|------------------|---|----------------------------|-----------------------------|---|
| Obesidade | Luiz Martins DE – Santo André | Integral | Victor Hugo Martins Bezerra | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) 2 kg de leite em pó 1 kg de biscoito (NÃO enviar sequilhos ou amanteigado) |



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|---------------------------|---|----------------------------|-------------------------|---|
| Síndrome nefrótica | Pedro Viriato Parigot De Souza Engenheiro DE – Leste 2 | Integral | Kauê Santos De Oliveira | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (Carnes congeladas, NÃO enviar atum, sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) 1 kg de biscoito |

| Patologia | Unidade Escolar e Diretoria de Ensino (DE) | Tipo de atendimento | Aluno | Composição do kit |
|----------------------------|--|----------------------------|------------------------|---|
| Pancreatite Crônica | Francisco Pereira Da Silva Professor DE – São José dos Campos | Integral | Rayane Lima Dos Santos | 5 Kg de arroz 2 kg de feijão (qualquer tipo) ou 1kg de feijão + 1kg de lentilha 2 kg de proteína (atum ou carnes congeladas, NÃO enviar sardinha, almôndegas ao molho e frango ao molho rosê) |



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAESC
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT**

Os alimentos sugeridos são gêneros que atualmente estão presentes no cardápio da alimentação escolar, caso a Diretoria de Ensino tenha adquirido itens específicos para os alunos, os mesmos poderão ser fornecidos.

Caso haja alguma outra patologia que não esteja citada acima, estamos à disposição para esclarecimentos e orientações quanto as modificações necessárias na composição dos kits.

Orientamos que se algum aluno que possua dieta especial não constar na relação acima, a Unidade Escolar deverá sinalizar a Diretoria de Ensino para que a mesma contate o Centro de Serviços de Nutrição (CENUT) e assim será orientado sobre a montagem do kit.