



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

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 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 2 kg de proteína (atum, sardinha ou carnes congeladas, NÃO enviar frango ao molho rosê)
	Fabio Barreto DE – Ribeirão Preto		Nícolas Gonçalves Da Silva	
	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	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)
	Blanca Zwicker Simoes Professora DE – Leste 5		Laura Neves Oshima	
	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	Republica Do Paraguay DE – Centro Sul	Integral	Emanuely 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) 1 kg de leite em pó
	Silvio Jose Secco Prof DE – Jacareí		Fernando Rosa Lima	
	Mario Alexandre Faro Nieri DE – Mauá		Yasmim Batista Lima Alfredo	



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 – Itapeperica 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 Candido 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 almondega 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.