

**Universidade de São Paulo  
Faculdade de Saúde Pública  
Curso de Graduação em Nutrição**

**Alimentação Inclusiva no Ambiente Escolar:  
experiência crítica de uma escola particular de  
Jundiaí com crianças com restrições alimentares**

**Maysa Andreusa Godoy Simões**

Apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão Curso II – 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.

Orientadora: Flávia Schwartzman

**São Paulo  
2024**

**Alimentação Inclusiva no Ambiente Escolar:  
experiência crítica de uma escola particular de  
Jundiaí com crianças com restrições alimentares**

**Maysa Andreusa Godoy Simões**

Apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão Curso II – 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.

Orientadora: Flávia Schwartzman

**São Paulo  
2024**

SIMÕES, Maysa Andreusa Godoy. **Alimentação Inclusiva no Ambiente Escolar:** Experiência Crítica de uma escola particular de Jundiaí com Crianças com Restrições Alimentares. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2024. Orientadora: Flávia Schwartzman.

## Resumo

Este trabalho relata a experiência crítica vivida durante o estágio curricular obrigatório na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do SESI Jundiaí, que atende crianças do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental e este projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) enfocou o grupo de crianças que recebe atendimento alimentar diferenciado, por conta de prescrição médica de dieta especial. O objetivo principal deste trabalho foi analisar as práticas implementadas para garantir a alimentação adequada a crianças com restrições alimentares, como alergias, intolerâncias e condições crônicas. O relato traz os desafios enfrentados na elaboração e distribuição de cardápios adaptados, o controle rigoroso de segurança alimentar e as soluções encontradas para superar eventuais dificuldades. Durante o período de estágio, acompanhei a execução do programa de alimentação escolar que atendia mais de 30 alunos com diversas restrições alimentares, garantindo refeições personalizadas por tipo de dieta e seguras, além de garantir alimentação regular a um total de 1096 alunos na escola, totalizando três refeições/dia (café da manhã, almoço e lanche da tarde). A infraestrutura da UAN mostrou-se adequada para atender a essas demandas, com separação de áreas e procedimentos operacionais padronizados que minimizavam o risco de contaminação cruzada. O estudo destaca, ainda, a importância da capacitação contínua dos profissionais envolvidos, bem como o papel crucial da comunicação com as famílias para garantir o sucesso do programa. Os resultados observados fornecem subsídios para a replicação desse modelo em outras instituições educacionais, ressaltando a relevância de uma abordagem colaborativa e interdisciplinar para a implementação de políticas, como protocolos, estabelecimentos de rotinas de treinamento, entre outras, que promovam uma alimentação inclusiva e segura para crianças com necessidades alimentares especiais. As lições aprendidas enfatizam a necessidade de uma preparação técnica adequada e do estabelecimento de protocolos claros para a gestão e produção de dietas específicas, promovendo assim o bem-estar alimentar e nutricional e a equidade no ambiente escolar.

**Descritores:** Alimentação inclusiva; Restrições Alimentares; Escolas Particulares; Alergias Alimentares; Programas de Alimentação Escolar; Dietas Especiais.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fluxo de atendimento da necessidade alimentar no ambiente escolar	26
Figura 2 – Foto da unidade SESI Jundiaí	29
Figura 3 – Croqui da cozinha do SESI Jundiaí	32
Figura 4 – Coletânea de fotos dos equipamentos da cozinha do SESI Jundiaí	33
Figura 5 – Coletânea de fotos do local de armazenamento de suprimentos do SESI Jundiaí	34
Figura 6 – Fotos dos procedimentos afixados	35
Figura 7 – Foto do cardápio divulgado	36
Figura 8 – Horários de refeições e distribuição de turmas no SESI Jundiaí	40

## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 – Relação do número de trechos de respostas selecionadas com os códigos e subcategorias vinculadas à gestão do cuidado destinado ao atendimento de estudantes com NAE	25
Quadro 2 – Distribuição de alunos por tipo de restrição alimentar no SESI Jundiaí	42

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

EAN - Educação Alimentar e Nutricional

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

NAE - Necessidades Alimentares Especiais

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PPP - Projeto Político Pedagógico

RT - Responsável Técnico(a)

SESI - Serviço Social da Indústria

SUS - Sistema Único de Saúde

TEA - Transtorno do Espectro Autista

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>2 OBJETIVO .....</b>	<b>14</b>
2.1 O PNAE COMO GARANTIDOR DO DHAA NO BRASIL .....	15
2.2 A NÃO PARTICIPAÇÃO DAS ESCOLAS PARTICULARES NO PNAE E IMPLICAÇÕES .....	18
<b>3 SÍNTESE DAS ORIENTAÇÕES PARA O ATENDIMENTO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS .....</b>	<b>22</b>
3.1 FLUXO DE ATENDIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS .....	25
3.2 SÍNTESE DE RECOMENDAÇÕES POR CONDIÇÃO DE SAÚDE .....	27
<b>4 DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DO SESI .....</b>	<b>28</b>
4.1 INTRODUÇÃO DO CONTEXTO - AMBIENTE E EXPERIÊNCIA ANALISADOS .....	28
4.2 OBJETIVO DO RELATO .....	30
4.3 DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA .....	30
4.3.1 Instalações físicas da cozinha .....	31
4.3.2 Recebimento e Armazenamento .....	33
4.3.3 Planejamento de Cardápios .....	34
4.3.4 Planejamento de Aquisição de Alimentos .....	36
4.3.5 Preparo dos alimentos .....	37
4.3.6 Formação e Treinamento .....	38
4.3.7 Distribuição dos Alimentos .....	39
<b>4.4 PROCESSOS DE ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES         ESPECIAIS NO SESI JUNDIAÍ .....</b>	<b>42</b>
<b>5 ANÁLISE CRÍTICA, DISCUSSÃO E LIÇÕES APRENDIDAS .....</b>	<b>43</b>
5.1 PONTOS DE POSSÍVEIS MELHORIAS E AUMENTO DA EFICIÊNCIA DO SERVIÇO .....	44
5.2 LIÇÕES APRENDIDAS .....	49
<b>6 CONCLUSÃO .....</b>	<b>50</b>
<b>7 IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO .....</b>	<b>52</b>
<b>8 QUESTÕES ÉTICAS .....</b>	<b>54</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>55</b>



# 1 INTRODUÇÃO

A inclusão de alunos com necessidades alimentares especiais no ambiente escolar é um desafio crescente que exige compromisso da gestão para o atendimento dessa necessidade e a adaptação das práticas administrativas e operacionais dentro da instituição escolar, uma vez que há vácuo de orientação específica de políticas com relação às escolas particulares. Crianças diagnosticadas com alergias alimentares, intolerâncias e outras condições crônicas que demandam dietas específicas necessitam de um cuidado alimentar e nutricional redobrado para garantir o direito à alimentação adequada. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), assegurado pela Constituição Brasileira e pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reforça a importância da promoção de práticas inclusivas e seguras no ambiente escolar (Brasil, 2006; Ribeiro *et al.*, 2015).

Crianças com alergias alimentares requerem dietas especiais e reuniões de atenção redobradas por parte dos profissionais das escolas para garantir que tenham acesso a uma alimentação segura e adequada. A magnitude desse problema é evidenciada por dados da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - ASBAI) e trouxe que “estudo realizado por gastroenterologistas pediátricos apontou ser a incidência de alergia às proteínas do leite de vaca 2,2%, e a prevalência 5,4% em crianças entre os serviços avaliados”. No Brasil, os dados sobre a prevalência de alergia alimentar ainda são escassos e limitados a grupos populacionais, o que dificulta uma avaliação precisa da realidade nacional. Um estudo realizado por Guimarães (2014) com crianças matriculadas nas Escolas Municipais de Educação Infantil de Uberlândia/MG apontou que a prevalência de alergia alimentar confirmada foi de 0,59%, sendo os principais alérgenos o ovo (0,34%), leite de vaca (0,21%), trigo e carne suína (0,06% cada), além de milho, mostarda, mel e peixe (0,03% cada).

Os sintomas mais frequentemente associados às alergias alimentares foram manchas vermelhas na pele (52,6%), diarreia (42%), edema nos olhos e dor abdominal (36,8%) e vômito (26,3%). O estudo analisou um total de 3.301 crianças, das quais 19 apresentaram alergia alimentar óbvia, evidenciando a necessidade de maior conscientização sobre a importância de diagnósticos precisos e medidas

preventivas para garantir a segurança alimentar.

Nas escolas públicas vinculadas ao PNAE, há um suporte legal robusto, como a Lei nº 12.982/2014, que em seu segundo parágrafo estabelece que

Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento (Brasil, 2014).

Esse marco legal reforça as diretrizes do PNAE, instituídas pela Lei nº 11.947/2009, e apoia a criação de estruturas e fluxos específicos para atender essas demandas nutricionais. O “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” (FNDE, 2017) esclarece que, embora o atendimento a esses estudantes surja muitas vezes de forma espontânea, sua implementação bem-sucedida depende da estruturação de serviços adequados, gestão eficiente e articulação intersetorial:

[...] na maioria das Entidades Executoras (EExs), o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais surge como demanda espontânea. Os primeiros alunos a apresentarem necessidades alimentares especiais criam a necessidade da estruturação desse serviço. As orientações e informações desta seção têm por objetivo contribuir com a estruturação do serviço de atendimento da alimentação escolar a esses alunos, em termos de fluxo de atendimento, gestão e articulação.

No entanto, apesar do arcabouço legal, os programas de atendimento às necessidades alimentares especiais no Brasil ainda enfrentam barreiras significativas. A falta de preparo das instituições escolares e a escassez de políticas específicas são alguns dos obstáculos que dificultam a implementação eficaz dessas práticas. Um estudo de caso realizado em Curitiba destacou que, para que políticas voltadas a essa população sejam bem-sucedidas, é necessário, além de uma infraestrutura adequada, a capacitação contínua dos profissionais envolvidos no preparo e manejo dos alimentos (Muniz; Rigon; Rodrigues, 2019). Esses fatores são cruciais para garantir a segurança alimentar e a equidade no atendimento a crianças com necessidades especiais, como enfatizam Castro e Ribeiro (2014) ao discutirem a invisibilidade dessas questões dentro do Sistema Único de Saúde (SUS).

## 2 OBJETIVO

Este TCC intitulado “Alimentação Inclusiva no Ambiente Escolar: experiência crítica de uma escola particular de Jundiaí com crianças com restrições alimentares”, tem como objetivo principal compartilhar e analisar a experiência durante o estágio na UAN do SESI Jundiaí, no atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais. O estudo busca apresentar o serviço, identificar soluções e sugerir melhorias para a implementação de políticas alimentares inclusivas, com foco nas necessidades de crianças com restrições alimentares, como alergias, intolerâncias e condições crônicas.

O trabalho tem como objetivo refletir sobre como as práticas observadas e aplicadas durante o estágio podem servir como modelo para outras unidades escolares e programas que atendem crianças com necessidades alimentares específicas. A experiência crítica no SESI Jundiaí oferece uma base para discutir como as estratégias de alimentação inclusiva no ambiente escolar podem ser aprimoradas e replicadas em diferentes contextos educacionais.

Além de avaliar criticamente as práticas adotadas, o estudo busca identificar algumas sugestões que podem influenciar a formulação de políticas voltadas à alimentação escolar. O objetivo é contribuir para o desenvolvimento de programas de alimentação escolar que sejam não apenas eficazes em termos alimentares e nutricionais, mas também inclusivos e seguros, garantindo que as crianças com restrições alimentares tenham acesso a uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Ao cumprir o objetivo geral de relatar e analisar criticamente as práticas de alimentação para atender as crianças com necessidades alimentares especiais, espera-se contribuir para o avanço da conscientização junto às escolas particulares quanto à necessidade de contínuo desenvolvimento de diretrizes e procedimentos que promovam a equidade alimentar e nutricional, assegurando que os direitos à saúde e à alimentação adequada, conforme garantido pela Constituição Brasileira e pelas diretrizes do PNAE, sejam respeitados. Além disso, o objetivo de disponibilizar esse estudo para a replicação em outras escolas pode trazer a diversidade de condutas existentes nas escolas, quanto ao tema. Ao extrapolar a experiência bem-sucedida do SESI Jundiaí para outros cenários, este trabalho propõe caminhos para a criação de

uma alimentação escolar mais adaptada e inclusiva, sempre com o foco na segurança alimentar e no bem-estar das crianças com restrições alimentares (Castro; Ribeiro, 2014).

## 2.1 O PNAE COMO GARANTIDOR DO DHAA NO BRASIL

Conforme o documento “Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil” (2020):

a alimentação nos espaços educacionais enquanto prática social pressupõe o reconhecimento de hábitos alimentares e princípios intrínsecos à educação alimentar e nutricional, como: autonomia, prazer, saúde, cultura, diversidade, sustentabilidade (Secretaria Municipal de Educação, 2020, p. 01).

O PNAE é um dos principais instrumentos para assegurar o DHAA nas escolas públicas do Brasil, garantindo que milhões de crianças e jovens tenham acesso a refeições balanceadas e nutritivas. Embora o PNAE desempenhe um papel essencial na promoção da segurança alimentar, desafios ainda persistem, especialmente para alunos com necessidades alimentares especiais. Além dos obstáculos usuais, como pobreza e desigualdade social, as restrições alimentares de alguns estudantes criam uma demanda adicional por soluções inclusivas e personalizadas no ambiente escolar.

Neste contexto, foi fundamental que o PNAE se adaptasse às novas realidades, proporcionando condições para que todos os alunos, independentemente de suas restrições alimentares, tivessem acesso a uma alimentação saudável e segura. A inclusão de crianças com alergias, intolerâncias e outras condições crônicas demanda que as políticas sejam mais robustas, não apenas no atendimento geral, mas também na implementação de dietas específicas e na formação contínua dos profissionais envolvidos.

A alimentação inclusiva vai além do fornecimento de refeições; ela exige um compromisso intersetorial que envolva governos, escolas, organizações não governamentais e a comunidade. Este trabalho colaborativo visa garantir que o DHAA seja respeitado em sua totalidade, não apenas como um direito universal, mas

também como um direito que deve ser moldado às necessidades individuais. Isso inclui políticas públicas que promovam a segurança alimentar e nutricional, programas de EAN nas escolas, e iniciativas que assegurem que alunos com restrições alimentares tenham suas necessidades atendidas de forma adequada e eficaz.

No Brasil, o PNAE, instituído formalmente pela Lei nº 11.947/2009, é uma política de Estado que desempenha um papel central na garantia da alimentação escolar adequada. Ele se destaca não apenas por atender às necessidades alimentares e nutricionais diárias dos alunos, mas também por promover a EAN, integrando-a ao currículo escolar e incentivando hábitos saudáveis desde a infância. No entanto, o sucesso dessa política depende diretamente da capacidade das instituições escolares de adaptarem suas práticas para incluir alunos com necessidades alimentares especiais.

O PNAE já avançou em muitas frentes, como o estímulo à compra de alimentos da agricultura familiar e o fornecimento de refeições balanceadas e culturalmente adequadas. Contudo, ainda existem lacunas significativas na eficácia alimentar e nutricional para estudantes com restrições alimentares. Estudos indicam que, em muitas escolas, a oferta de alimentos específicos para essas crianças ainda é insuficiente, o que reflete a necessidade de melhorias na gestão e na implementação de políticas inclusivas (Muniz; Rigon; Rodrigues, 2019).

A inclusão da EAN no currículo escolar é outro aspecto fundamental do PNAE. A EAN não apenas promove hábitos saudáveis, mas também pode encorajar os alunos a desenvolverem uma relação mais consciente com a alimentação, não somente na relação direta com a comida, mas também pelo ponto de vista social e econômico. Para alunos com restrições alimentares, a EAN pode servir como uma ferramenta poderosa de empoderamento, capacitando-os a entender e gerenciar suas necessidades alimentares com autonomia e segurança, ao longo dos anos educacionais.

Além disso, o robusto arcabouço legal do PNAE, composto por diversas leis e resoluções, assegura a continuidade do programa, independentemente das mudanças de governo. Contudo, para garantir que todas as crianças, especialmente aquelas com necessidades alimentares especiais, sejam plenamente atendidas, é necessário fortalecer ainda mais a eficácia operacional do programa. Isso inclui a adaptação dos cardápios, a formação contínua dos profissionais, a segurança

alimentar em relação aos procedimentos, além do uso dos equipamentos e a articulação entre os setores de educação e de saúde.

Em um esforço para melhorar a alimentação de estudantes com TEA- Transtorno do Espectro Autista, o governo federal, por meio do FNDE, lançou em março de 2024 um levantamento voltado para nutricionistas do PNAE. O objetivo é mapear protocolos e identificar lacunas no suporte nutricional, visando aprimorar as diretrizes e práticas alimentares inclusivas nas escolas públicas.

A Coordenadora de Alimentação Escolar (CODAE), órgão da cidade de São Paulo, ligado à Secretaria Municipal de Educação, responsável por coordenar e supervisionar o fornecimento de alimentação escolar tem procedimentos estabelecidos e atendeu a mais de 18.472 casos (dados do ano de 2024, até junho). Foi estabelecido um fluxo, em que inicialmente, a unidade escolar encaminha o laudo do médico/nutricionista/fonoaudiólogo do aluno à CODAE, que é responsável por analisar e aprovar a solicitação. Nutricionistas recebem o laudo, confirmam as exigências normativas quanto ao laudo da necessidade alimentar específica e, se estão de acordo, autorizam conforme os trâmites estabelecidos. Também elaboraram orientações específicas para a unidade escolar, a diretoria regional de educação e a empresa responsável pela alimentação na unidade escolar. As empresas responsáveis pela produção da alimentação ajustam o cardápio conforme a necessidade específica do aluno.

O principal objetivo desse processo é garantir que cada estudante receba refeições adequadas às suas necessidades nutricionais, promovendo a inclusão e a segurança. Somados são mais de 800 protocolos já estabelecidos, dentre as mais variadas dietas tais como alergia, dietas vegetarianas, alergias e intolerância ao leite (ou fórmulas), doenças crônicas, dieta enteral e seletividade alimentar. Em junho de 2024, 1,83% dos estudantes da Rede Municipal de Educação foram atendidos com dietas específicas.

Para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, a CODAE também implementa protocolos de rastreabilidade de alimentos de dietas especiais. No caso de refeições preparadas diretamente nas escolas, amostras de 100g ou 100mL são coletadas e armazenadas por até 96 horas, devidamente fornecidas com informações sobre a preparação, assim como qualquer outro alimento produzido na escola. Quando se trata de alimentos industrializados, como fórmulas especiais, sucos e

produtos sem glúten ou lactose, é feito um registro detalhado em planilhas de controle específicas, garantindo o acompanhamento de todo o processo, desde a aquisição dos produtos até a oferta aos alunos.

Além disso, a Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, por meio da CODAE, publicou a Instrução Técnica nº 07/2023, que oferece uma série de orientações específicas para o atendimento alimentar de alunos com TEA, assim como também faz o atendimento de solicitação de alimentação específica para eles. Estas iniciativas reforçam o compromisso de oferecer uma alimentação escolar mais adequada e adaptada às necessidades específicas desses alunos. No entanto, há necessidade de aprimorar esse trabalho, para não atender apenas às necessidades alimentares atuais, no tocante à seletividade alimentar, mas também desenvolver práticas que ampliem a facilidade de um cardápio mais variado. Esse esforço deve ser feito em consonância com a família, médicos e outros profissionais de saúde que acompanham a criança, promovendo, assim, um suporte mais abrangente e eficaz para o desenvolvimento e bem-estar dos alunos.

Resumindo, a implementação plena do PNAE não pode ser apenas vista como uma política de assistência alimentar; ela deve ser percebida como uma política de Estado que assegura o DHAA para todos os estudantes, inclusive aqueles com restrições alimentares. Isso exige uma visão inclusiva e adaptativa, que reconheça a diversidade alimentar dentro das escolas e promova soluções que atendam às necessidades específicas dos alunos.

É importante destacar a importância de ajustar as práticas alimentares no ambiente escolar para torná-las mais inclusivas. Ao mesmo tempo, destaca-se a relevância de ações intersetoriais que integrem educação, saúde e alimentação. Por meio dessa abordagem, o PNAE pode continuar a ser um modelo de política pública que não apenas garante o direito à alimentação, mas também promove o desenvolvimento social e equitativo para todos os estudantes, independentemente de suas condições sociais, econômicas ou de saúde em relação à alimentação.

## 2.2 A NÃO PARTICIPAÇÃO DAS ESCOLAS PARTICULARES NO PNAE E IMPLICAÇÕES

O PNAE tem sido um pilar essencial para a promoção de uma alimentação

saudável e para a garantia do DHAA no Brasil. O PNAE fornece cerca de 50 milhões de refeições por dia (Ministério da Educação, 2019) em todo o Brasil. Essas refeições são distribuídas em mais de 150 mil escolas da rede pública, tais como:

- **Centros de Educação Infantil (CEIs):** Atendem crianças de 0 a 3 anos;
- **Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs):** Atendem crianças de 4 a 5 anos;
- **Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs):** Atendem crianças de 6 a 14 anos ou mais;
- **Escolas Municipais de Ensino Fundamental e Médio (EMEFMs):** Atendem crianças e jovens de 11 a 17 anos ou mais;
- **Escolas Municipais de Educação Bilíngue para Surdos (EMEBS):** Atendem alunos com deficiência auditiva;
- **Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos (CIEJAs):** Atendem jovens e adultos que não concluíram a educação básica;
- **Centros de Convivência Infantil (CCIs):** Atendem filhos de servidores públicos municipais, geralmente entre 4 meses até 5 anos e 11 meses;
- **Centros de Educação e Cultura Indígena (CECIs):** Atendem crianças indígenas, garantindo a construção da identidade e o desenvolvimento integral, respeitando e fortalecendo a cultura e os hábitos alimentares tradicionais das comunidades indígenas.

O PNAE se propõe a oferecer refeições balanceadas e culturalmente adequadas. No entanto, apesar de sua abrangência e impacto, é importante destacar que as escolas particulares não participam deste programa.

Embora o direito à alimentação saudável seja universal, a ausência de regulamentação e políticas de alimentação nas escolas particulares pode resultar em lacunas significativas no atendimento alimentar e nutricional, especialmente para alunos com necessidades alimentares especiais. Nas escolas públicas, o arcabouço legal do PNAE assegura não apenas refeições adequadas, mas também a adoção de práticas alimentares que atendam às necessidades de alunos com restrições alimentares. Já nas escolas particulares, essa responsabilidade recai sobre a gestão da escola, que nem sempre possui formação, corpo técnico, instrumentos ou protocolos necessários para garantir o atendimento a essas necessidades.

O SESI Jundiaí, sendo uma escola particular, se destaca por ser mantida por



uma entidade com características especiais. As unidades escolares do Sesi operam sob um regime legal e empresarial específico, determinado pela natureza jurídica do Sesi, que é uma entidade de direito privado sem fins lucrativos, regida por normas do sistema "S" (como o SENAI, SENAC, SESC, entre outros). O Sesi é mantido por contribuições compulsórias das empresas industriais e está vinculado à Confederação Nacional da Indústria (CNI), e tem algumas especificidades:

#### **a- Entidade de direito privado sem fins lucrativos**

O Sesi não visa lucro e é classificado como uma entidade paraestatal, ou seja, desempenha uma função pública, mas não é parte integrante da administração pública. Suas atividades estão voltadas para o desenvolvimento social e educacional, principalmente para os trabalhadores da indústria e seus dependentes.

#### **b- Manutenção e Financiamento**

Contribuições Compulsórias: O Sesi é mantido por contribuições obrigatórias das empresas industriais, recolhidas por meio de tributos específicos destinados às entidades do Sistema "S". Esses recursos são utilizados para financiar as atividades educacionais e sociais oferecidas pelas unidades do Sesi, como as escolas.

#### **c- Autossustentabilidade**

Embora o Sesi seja uma entidade sem fins lucrativos, busca a autossustentabilidade em suas operações, o que inclui cobrança de mensalidades nas escolas, mas com o foco em reinvestir na própria instituição e em seus programas educacionais e sociais.

#### **d- Autonomia Administrativa**

As unidades escolares do Sesi têm autonomia administrativa, embora sigam as diretrizes e políticas estabelecidas pela administração central do Sesi. Elas operam como parte de uma rede nacional, o que permite a padronização de alguns aspectos, mas também possibilita ajustes regionais conforme as necessidades locais.

Essas especificidades dão um contorno específico à essa rede escolar, mas ainda assim é caracterizada como uma escola particular, inclusive por cobrar mensalidades dos familiares.

A ausência de políticas específicas quanto à alimentação para as escolas privadas cria um “vácuo” regulatório, que exige, das escolas particulares que suprem essa necessidade, uma gestão interna eficiente para garantir que as necessidades alimentares especiais sejam atendidas de forma segura e inclusiva.

Enquanto isso, o PNAE proporciona avanços legais significativos nas escolas públicas, como a compra direta de 30% dos alimentos da agricultura familiar, a oferta de cardápios inclusivos para alunos com necessidades especiais e a presença obrigatória de nutricionistas como responsáveis técnicos, as escolas particulares precisam criar suas próprias soluções.

No entanto, a ausência de uma estrutura regulatória mais ampla para as escolas particulares significa que nem todas asseguram a capacidade ou o conhecimento técnico para oferecer esse nível de atendimento. Isso expõe, em tese, os alunos a riscos relacionados à insegurança alimentar e à falta de equidade no ambiente escolar, comprometendo seu bem-estar e desenvolvimento. A literatura aponta que a segurança alimentar e nutricional nas escolas depende diretamente do respeito às normas higiênico-sanitárias durante o preparo e distribuição das refeições, além de uma capacitação contínua dos profissionais envolvidos (Ribeiro *et al.*, 2015).

A experiência no SESI Jundiaí mostra que é possível criar um ambiente escolar inclusivo e seguro para crianças com necessidades alimentares especiais, mesmo fora do escopo do PNAE. Este estudo propõe que o modelo implementado no SESI, notadamente a unidade de Jundiaí, seja analisado e adaptado para outras instituições privadas de ensino que enfrentam desafios semelhantes. A adaptação dos cardápios e a implementação de práticas seguras são ações cruciais para garantir uma alimentação inclusiva e acessível.

A rede de educação do SESI, com suas centenas de escolas e uma unidade central que gerencia a parte de alimentação e nutrição, garante que as escolas não atuem isoladamente, mas em conjunto, formando uma rede que aumenta a qualificação dos processos e a estrutura oferecida. Essa abordagem na rede fornece suporte técnico e compartilhamento de boas práticas, potencializando a eficiência e segurança na oferta de alimentação adaptada às necessidades dos alunos.

Dessa forma, este TCC propõe uma análise crítica da experiência vivida no SESI Jundiaí entre maio e junho de 2024, durante o estágio obrigatório do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. O objetivo é

relatar como a escola, por meio de sua UAN, conseguiu implementar um programa de alimentação para crianças com necessidades alimentares especiais, e como essas práticas podem servir como modelo para outras instituições.

A realidade observada no SESI Jundiaí evidencia um compromisso com a inclusão alimentar que vai além do que é exigido pela legislação aplicável às escolas particulares. No entanto, destaca-se que o sucesso desse programa dependeu de um planejamento rigoroso, da presença de profissionais qualificados que estão atuando há muito tempo na instituição e de uma gestão eficiente, elementos que devem ser replicados em outras escolas particulares para promover um ambiente escolar mais seguro para todos os alunos, independentemente de suas necessidades alimentares.

### **3 SÍNTESE DAS ORIENTAÇÕES PARA O ATENDIMENTO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS**

A Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, alterou o 2º parágrafo da Lei nº 11.947/2009 para garantir o direito à alimentação adequada nas escolas públicas para alunos com condições de saúde específicas. De acordo com essa legislação:

os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

Colares *et al.*, 2020, em “Gestão do cuidado de estudantes com necessidades alimentares especiais vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar” destacam os mecanismos de gestão adotados para atender estudantes com NAE - Necessidades Alimentares Especiais em várias Secretarias Municipais de Educação em Santa Catarina. Esse estudo, que utilizou métodos mistos, envolveu 134 nutricionistas, revelando que o laudo médico é o principal documento utilizado para formalizar as necessidades alimentares especiais. A aquisição dos alimentos ocorre majoritariamente por meio de licitação, através de pregões, e os manipuladores de alimentos são os principais agentes a receber orientação sobre o manejo adequado dessas dietas especiais.

Segue o texto, afirmando que embora a gestão das NAE apresente avanços importantes, ainda há lacunas significativas. A ausência de fichas técnicas dos produtos e pratos, a oferta limitada de alimentação especializada em algumas localidades, e a falta de materiais educativos e utensílios adequados para o preparo das refeições foram alguns dos desafios identificados. As dificuldades logísticas e operacionais, como a escassez de fornecedores e a dificuldade de aquisição de produtos específicos, também foram mencionadas como obstáculos que afetam a execução eficaz das práticas alimentares inclusivas.

O texto continua explicitando que a capacitação dos profissionais que manipulam os alimentos é outro ponto crítico. Embora muitos municípios realizem treinamentos, há uma carência na documentação e continuidade desses programas, o que compromete a qualidade do atendimento. A comunicação intersetorial entre escolas, pais e profissionais de saúde também apresenta desafios, o que prejudica o atendimento integral e seguro dos estudantes com NAE. Segundo a literatura, especificamente o “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” (2017), a interseção das áreas de saúde e educação é crucial para que os serviços prestados alcancem de maneira efetiva esses estudantes, conforme as diretrizes da Lei nº 12.982/2014:

Nutricionistas bem articulados com outros setores e com seus superiores otimizam a abertura de caminhos na implementação do atendimento a estudantes com necessidades alimentares especiais. A articulação com os gestores é a primeira condição para a formalização da gestão de um serviço. 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 (FNDE, 2017).

Além das dificuldades mencionadas, o “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” fornece protocolos e diretrizes que visam orientar o desenvolvimento de cardápios no âmbito do PNAE. Este guia, apesar de valioso, precisa ser adaptado a cada realidade local e demanda individual dos estudantes, sob a supervisão de nutricionistas. Entretanto, a literatura destaca que esse tipo de publicação não esgota todas as possibilidades de atendimento às necessidades das crianças e jovens, deixando de abordar questões como alergias a corantes ou intolerâncias alimentares mais raras, que surgem com frequência nas escolas.

A implementação eficaz de cardápios específicos também requer um controle

rigoroso na cozinha para evitar a contaminação cruzada, especialmente em casos de alergias severas. A literatura sugere que protocolos mais detalhados e uma supervisão rigorosa são essenciais para garantir a segurança alimentar e o bem-estar dos alunos. Estudos recentes indicam que o uso de utensílios exclusivos, etiquetagem adequada dos alimentos e acompanhamento detalhado durante a distribuição das refeições são boas práticas que devem ser ampliadas e incorporadas de maneira mais sistemática às políticas de alimentação escolar.

O “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” (2017) sugere que a gestão da alimentação coletiva precisa de mais publicações, guias e protocolos que contemplem uma gama mais ampla de condições alimentares especiais:

As recomendações que seguem também podem ser adotadas integralmente como protocolo comum para alunos com dislipidemias e HAS. A critério do nutricionista, as recomendações podem ser adotadas parcialmente, também podendo ser elaborados protocolos distintos para cada condição e para diferentes combinações delas (FNDE, 2017).

Para superar os desafios enfrentados na gestão das NAE, as futuras diretrizes devem incluir uma abordagem mais inclusiva, contemplando condições emergentes que não estão atualmente descritas, e devem ser atualizadas regularmente com base em evidências científicas recentes.

A lista trazida a seguir, extraída do artigo de Colares *et al.* (2020) resume os principais desafios identificados pelos nutricionistas na gestão de estudantes com NAE, que incluem:

**Identificação e Registro das NAE:** Dificuldades na obtenção de informações precisas sobre as necessidades alimentares dos estudantes, muitas vezes devido à falta de comunicação entre pais, médicos e a escola. Há que se mencionar também a ausência de questionários/levantamentos para identificar diagnósticos ou condições alimentares da criança ao ser matriculada na escola.

**Capacitação Profissional:** Necessidade de maior capacitação dos profissionais envolvidos no PNAE, especialmente em relação ao manejo de NAE.

**Infraestrutura Escolar:** Limitações físicas e logísticas das escolas, que dificultam a preparação de refeições personalizadas.

**Apoio Intersetorial:** Falta de articulação eficiente entre diferentes setores (saúde, educação e assistência social) que impacta negativamente na gestão das NAE.

**Comunicação e Articulação:** Desafios na comunicação entre nutricionistas, equipes escolares e famílias, que comprometem o atendimento adequado às NAE.

Quadro 1 – Relação do número de trechos de respostas selecionadas com os códigos e subcategorias vinculadas à gestão do cuidado destinado ao atendimento de estudantes com NAE

Categoria	Códigos	Trechos	
		N	%
Documentação comprobatória de NAE	Atestado médico	92	23,0
	Atestado médico e exames laboratoriais	14	3,5
Meios de obtenção de alimentos especiais	Licitação	31	7,7
	Compra direta	15	3,8
	Acordos	11	2,8
Orientação aos atores envolvidos com os estudantes com NAE	Manipuladores de alimentos	27	6,8
	Pais ou responsáveis	11	2,8
	Direção escolar e professores	8	2,0
Dificuldades encontradas na gestão do cuidado para a assistência aos estudantes com NAE	Falta de produtos e/ou fornecedores	22	5,5
	Ausência de laudo médico e/ou exames	19	4,8
	Setor de compras/licitação	15	3,8
	Recurso humano e estrutura física	12	3,0
	Comunicação falha	11	2,8
	Descumprimento das orientações	10	2,5
	Baixa aceitação	8	2,0
Facilidades encontradas na gestão do cuidado na assistência destinada aos estudantes com NAE	Garante o atendimento	31	7,7
	Boa/sem dificuldades	26	6,5
	Setor de compras	15	3,8
	Compreensão da lei	12	3,0
	Autonomia atribuída ao nutricionista	9	2,2
Total		399	100

Fonte: Colares *et al.*, 2020

\*NAE: Necessidades Alimentares Especiais

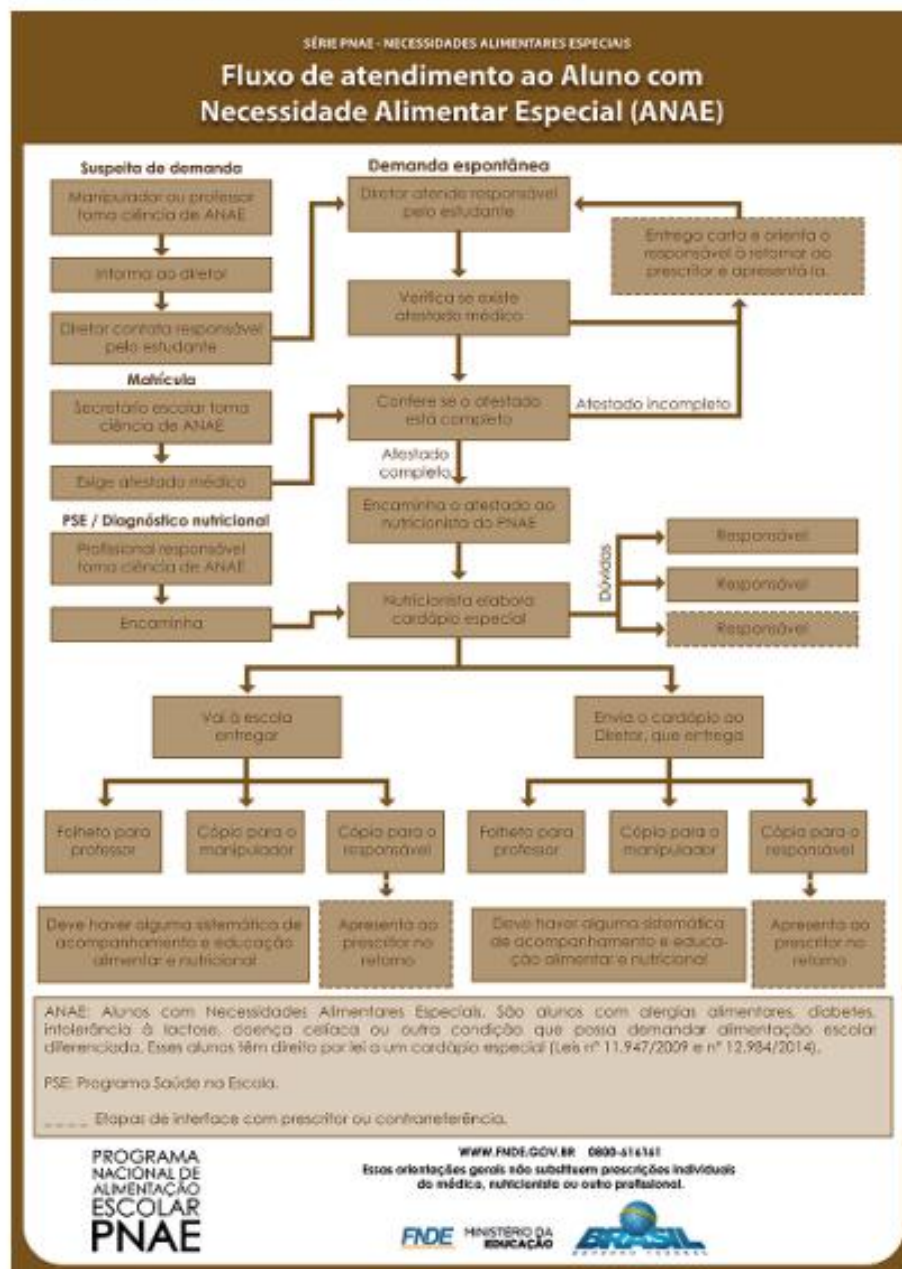
### 3.1 FLUXO DE ATENDIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

O “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” traz protocolos clínicos e diretrizes terapêuticas, mas não substitui o acompanhamento contínuo de profissionais de saúde, como médicos e nutricionistas. A aplicação dos seus princípios deve ser flexível, respeitando a realidade local e as necessidades individuais dos alunos, sempre com o apoio de nutricionistas qualificados (Brasil, 2017).

A publicação apresentou um fluxo que resume o atendimento da necessidade:

Figura 1 – Fluxo de atendimento da necessidade alimentar no ambiente escolar

Modelo: cartaz com fluxograma de atendimento



Fonte: Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, 2017

O fluxo de atendimento recomendado pelo caderno inicia-se com a identificação das necessidades alimentares especiais, que pode ocorrer de diversas formas: pela demanda espontânea da família, por observações feitas na escola ou pela apresentação de atestados médicos fornecidos pelos pais ou responsáveis no momento da matrícula. Nesse contexto, o diretor da escola assume um papel fundamental, sendo responsável por receber e encaminhar esses documentos à

equipe técnica, composta por nutricionistas e gestores (Brasil, 2017, p. 15).

Após a identificação das necessidades e autorização para o atendimento, o nutricionista tem a função de elaborar um cardápio especial baseado nas orientações médicas. Este cardápio deve ser cuidadosamente entregue à equipe de cozinha com instruções claras sobre a preparação dos alimentos. O cumprimento rigoroso dessas orientações é imprescindível para garantir a segurança dos alunos e evitar riscos, como contaminação cruzada ou troca acidental de refeições. Estudos reforçam a importância de medidas preventivas, como a etiquetagem rigorosa e a supervisão direta durante a distribuição dos alimentos, assegurando que os alunos recebam exatamente o que foi prescrito para suas condições (Brasil, 2017, p. 16; Gonzalez *et al.*, 2019).

Em termos práticos, a publicação também ressalta a necessidade de implementar uma abordagem intersetorial, envolvendo equipes de saúde, educação e nutrição, para que o fluxo de atendimento seja eficiente e adaptado às realidades locais (Rodrigues *et al.*, 2020). Além disso, protocolos de monitoramento contínuo das práticas alimentares dentro das escolas, como os descritos por Souza *et al.* (2018), são fundamentais para garantir que as orientações alimentares não só atendam às exigências clínicas, mas também sejam eficazes no dia a dia das escolas.

A gestão adequada desse fluxo de atendimento, considerando o envolvimento contínuo dos profissionais de nutrição e as exigências do ambiente escolar, é chave para promover uma alimentação segura e inclusiva para estudantes com necessidades alimentares especiais.

### 3.2 SÍNTESE DE RECOMENDAÇÕES POR CONDIÇÃO DE SAÚDE

O “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” lista algumas condutas em relação às recomendações para as dietas específicas segundo a condição de saúde, tais como:

a- Alergias Alimentares: para alunos com alergias, é essencial a exclusão total dos alimentos alergênicos do cardápio. Deve-se tomar medidas rigorosas para evitar contaminação cruzada, no manuseio exclusivo para esse fim de utensílios, durante o preparo e a distribuição das refeições. As substituições devem manter o valor nutricional adequado, especialmente em relação a nutrientes essenciais (Brasil, 2017, p. 20).



b- Doença Celíaca: o glúten deve ser completamente excluído do cardápio para alunos celíacos, e é recomendada atenção especial na manipulação dos alimentos para evitar contaminações cruzadas. A orientação inclui o uso de utensílios exclusivos e a leitura cuidadosa de rótulos (Brasil, 2017, p. 21).

c- Diabetes: para estudantes com diabetes, o controle glicêmico é prioritário. O cardápio deve ser equilibrado em relação a carboidratos e gorduras, com o fracionamento adequado das refeições. O uso de adoçantes também é indicado, e a dieta deve ser acompanhada de um plano de atividades físicas regulares (Brasil, 2017, p. 25).

d- Dislipidemias e Hipertensão Arterial: é indicada a redução do consumo de ácidos graxos saturados, colesterol e sódio, e o aumento da ingestão de ácidos graxos poli-insaturados, especialmente ômega-3. Além disso, deve-se promover atividades que incentivem estilos de vida saudáveis, como o estímulo à prática de exercícios físicos (Brasil, 2017, p. 28).

Apesar dessa publicação ser uma ferramenta essencial para garantir que as necessidades alimentares especiais dos alunos sejam atendidas de forma segura e eficaz, proporcionando uma base sólida para o desenvolvimento de práticas alimentares adaptadas no ambiente escolar, é possível perceber que ele não esgota as possibilidades de dietas específicas, como as que surgiram na escola do SESI Jundiaí, e que há outras condições não orientadas, como alergias a corantes, revelando a necessidade de publicações, guias e protocolos que aumentem o escopo de orientação de atendimento para adaptação dos cardápios.

## **4 DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DO SESI**

### **4.1 INTRODUÇÃO DO CONTEXTO - AMBIENTE E EXPERIÊNCIA ANALISADOS**

O SESI mantém uma grande rede de ensino particular, composta por 142 escolas, distribuídas em 112 municípios do Estado de São Paulo, atendendo mais de 90.000 estudantes e fornece diariamente mais de 140 mil refeições, entre lanches e

almoços. Oferece as modalidades de ensino: Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Educação de Jovens e Adultos.

Figura 2 - Foto da unidade SESI Jundiaí



Fonte: Autora, 2024

O SESI Jundiaí, uma unidade de ensino particular, é o cenário deste relato de experiência crítica. A instituição se destaca por atender 1096 crianças em regime de período integral, do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental, oferecendo três refeições diárias: café da manhã, almoço e lanche. No contexto de inclusão alimentar, a unidade tem implementado um programa de alimentação especial voltado para aproximadamente 30 alunos com prescrições médicas de dietas específicas. Esse ambiente revela a importância de uma infraestrutura adequada, com processos de gestão alimentar rigorosos e organizados. As instalações da cozinha são equipadas com seções especializadas para pré-preparo, preparo e armazenamento, promovendo um ambiente seguro para a produção de alimentos destinados tanto a alunos com dietas regulares quanto àqueles com necessidades especiais. A UAN do SESI Jundiaí é equipada para lidar com as demandas de alimentação coletiva. Há um espaço e equipe especialmente destinada para a produção das dietas específicas.

Durante o estágio na UAN do SESI Jundiaí, observou-se a implementação de um serviço especializado para atender as crianças com restrições alimentares, como intolerâncias à lactose, glúten, corantes e alergias a frutos do mar, dentre outros detalhados no quadro 2. Além disso, o grupo de alunos com TEA também é

considerado um grupo com atendimento individualizado, mas sem somar aos 30 alunos atendidos, que envolvia não apenas a adequação alimentar, mas também o acompanhamento durante as refeições para garantir que as crianças se alimentam adequadamente e com segurança. O ambiente inclusivo criado pela escola, com apoio do serviço pedagógico, reflete um compromisso constante com o bem-estar das crianças, promovendo uma alimentação adaptada às suas necessidades e respeitando suas preferências sensoriais.

## 4.2 OBJETIVO DO RELATO

O objetivo principal deste trabalho é analisar e relatar criticamente as práticas implementadas no SESI Jundiaí para atender crianças com necessidades alimentares especiais, como intolerâncias, alergias e outras condições crônicas. O estudo busca explorar como a unidade educacional gerencia os processos para garantir a alimentação inclusiva. Além disso, o relato examina as estratégias adotadas pela instituição para superar os desafios relacionados à segurança alimentar, implementação de cardápios adaptados e EAN. Ao final, o objetivo é contribuir para a formulação de políticas que promovam a inclusão alimentar, refletindo sobre as lições aprendidas para a replicação em outras instituições.

## 4.3 DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

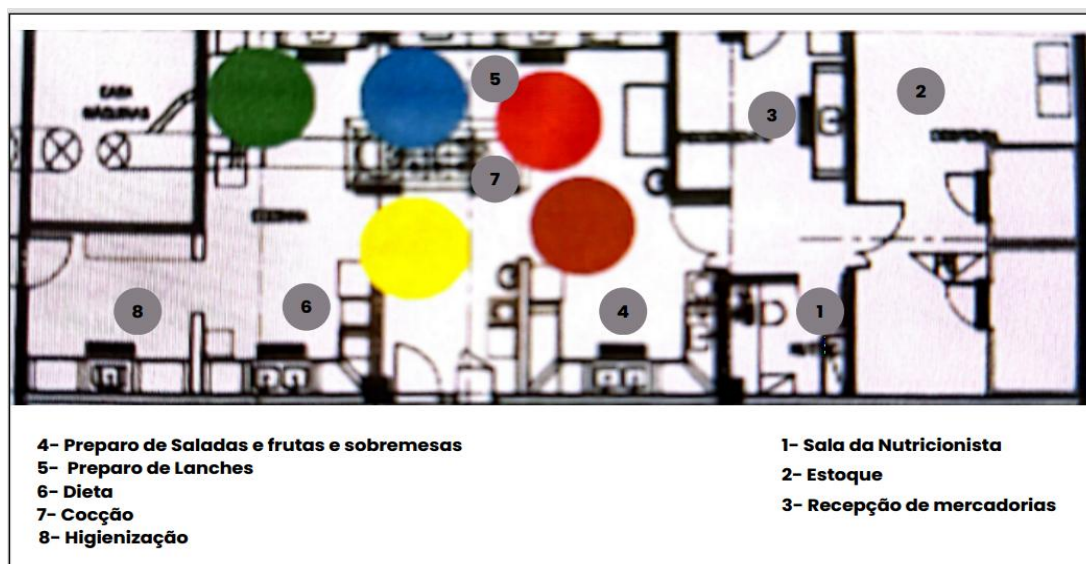
O programa de alimentação especial foi configurado para fornecer três refeições diárias, adaptadas às necessidades específicas de cada criança. Uma equipe com quatro ajudantes de cozinha recebe ao final da semana anterior, o cardápio preparado pela nutricionista que é Responsável Técnico - RT, e segue a produção desses itens ao longo dos dias. A oferta específica para esses alunos é pensada para haver a menor diferença possível com o cardápio regular oferecido às demais crianças. Como exemplo, é a produção de bolos caseiros com farinha sem glúten, ou então, para os alérgicos a ovos, dentre outras adaptações, como a exclusão de manteiga, ou itens como corantes.

Essa experiência destacou a importância de uma abordagem colaborativa. O preparo das refeições seguiu padrões de segurança alimentar para evitar contaminação cruzada e garantir que os cardápios especiais atendessem às necessidades nutricionais das crianças. A equipe da UAN, composta por nutricionista, cozinheira, estagiários e auxiliares, atua de maneira coordenada, ajustando cardápios e garantindo a execução eficaz do serviço de alimentação inclusiva, com flexibilidade quando necessário.

Esses pontos foram cruciais para superar desafios comuns em programas alimentares para crianças com restrições alimentares, incluindo a aceitação das refeições e o desenvolvimento de cardápios variados que contemplassem as necessidades nutricionais e as preferências alimentares das crianças.

#### 4.3.1 Instalações físicas da cozinha

Figura 3 – Croqui da cozinha do SESI Jundiaí - divisão dos setores da cozinha da escola.



Fonte: Autora, 2024

Acompanhei, ao longo de dois meses, a produção das refeições. Foi possível observar como a cozinha da unidade é dividida em seções específicas: pré-preparo e preparo de refeições, saladas e sobremesas, e lanches. Cada seção é equipada com bancadas, equipamentos e utensílios adequados. A área de recebimento é espaçosa, permitindo a movimentação de carrinhos e o armazenamento das matérias-primas em

estrados, evitando contato direto com o chão, e conta com uma pia para higienização dos produtos. A figura 3 acima indica o local da produção de alimentos para a dieta, nome dado ao fluxo de trabalho destinado para a preparação de refeições e lanches das crianças com necessidades alimentares especiais.

A cozinha possui refrigeradores, freezers e câmaras para armazenamento adequado. A limpeza de pratos, talheres e copos dos alunos é feita no refeitório, sendo os utensílios de mesa guardados em carrinhos específicos e cobertos com plástico. Os utensílios como formas, talheres, tigelas usadas para a produção de alimentação para as crianças com necessidades alimentares especiais ficam em local separado dos demais e devidamente acondicionados e passam por higienização.

A cozinha conta com dois fogões industriais de seis bocas, dois fornos elétricos combinados, duas caldeiras, uma coifa e uma frigideira elétrica basculante, organizados em um layout eficiente entre as zonas de pré-preparo e expedição. A cocção dos alimentos da dieta é feita no mesmo local das demais, mas em diferente horário e com diferentes utensílios, assim como o uso do forno.

Figura 4 – Coletânea de fotos dos equipamentos da cozinha do SESI Jundiaí



Fonte: Autora, 2024

#### 4.3.2 Recebimento e Armazenamento

Os critérios de recebimento são estabelecidos pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e regulamentação do Município e Estado, seguidos pela Instituição. Caso os produtos fornecidos apresentem problemas que comprometam a segurança, como características sensoriais alteradas, embalagens danificadas ou validade vencida, o fornecedor será informado e o produto devolvido imediatamente. Se o problema for detectado após o recebimento, os itens serão separados e identificados para evitar seu uso, e o fornecedor será contatado para a remoção do produto inutilizado. Os alimentos são organizados em grupos em prateleiras de aço inoxidável com boa circulação de ar e os alimentos da dieta ficam em uma prateleira exclusiva.

No recebimento, é necessário verificar: integridade e limpeza das embalagens; ausência de vestígios de animais sinantrópicos ou danos; características sensoriais dos produtos; rótulo, data de fabricação e validade; condições do transporte e do entregador; temperatura dos produtos, verificando se há sinais de descongelamento e recongelamento, como camadas de gelo ou acúmulo de líquidos. Quando há o recebimento de itens da dieta, a verificação é com redobrada atenção, e mais uma vez, as embalagens e rótulos são avaliados para identificar a possibilidade de utilização desses itens no cardápio da dieta.

Depois de abertos, os alimentos são acondicionados em embalagens descartáveis e etiquetados, de acordo com a legislação vigente. Aliás, todos os alimentos, como já descrito, são identificados para melhor controle, desde os *in natura*, os preparados, os fracionados. Os itens da dieta já abertos ficam acondicionados em caixas plásticas devidamente etiquetadas e separadas dos demais itens, em prateleira própria e específica para este uso.



Figura 5 – Coletânea de fotos do local de armazenamento de suprimentos do SESI Jundiá



Fonte: Autora, 2024

A unidade é extremamente bem organizada em termos de comunicação visual, com POPs (procedimentos operacionais padrão) afixados nas paredes e disponíveis para consulta. Esta abordagem garante que todas as orientações e processos necessários sejam facilmente acessíveis a todos os colaboradores, promovendo um ambiente de trabalho bem estruturado. O cardápio da dieta é entregue toda 6ª feira anterior à produção e fica acondicionado em uma pasta para uso específico dessa equipe que produz as refeições do grupo da dieta.

Figura 6 – Fotos dos documentos técnicos ilustrativos da Escola SESI Jundiá.



Fonte: Registro fotográfico da Autora, 2024

### 4.3.3 Planejamento de Cardápios

A elaboração do cardápio é realizada pela Nutricionista - RT, que realiza a supervisão de Alimentação Escolar nessa unidade do SESI, seguindo critérios como necessidades nutricionais, inclusão de uma opção de proteína vegetal, horários das refeições (café da manhã, almoço e lanche da tarde), variedade nas preparações (cores, sabores e texturas), aceitação pelos alunos, sazonalidade dos alimentos para garantir qualidade e preço, estação do ano e uso de um receituário padrão. Cabe ao RT a aquisição dos gêneros alimentícios, com um levantamento prévio de estoque realizado por um Auxiliar de Cozinha ou Cozinheiro.

A elaboração do cardápio inclui preparações do programa “Alimente-se Bem” do SESI, adaptando receitas conforme a faixa etária. Novos alimentos e preparações são constantemente incluídos. As refeições de segunda-feira não exigem pré-preparo no dia anterior. A facilidade de preparo é considerada, respeitando a capacidade da equipe, equipamentos e espaço disponível. O cardápio inclui um bolo na última 6ª feira do mês para comemorar os aniversariantes, incluindo os alunos com necessidades alimentares especiais. Outras preparações especiais são feitas em datas comemorativas.

O RT da Unidade pode realizar alterações no cardápio, respeitando uma lista de substituições, além de fatores como segurança alimentar, custo, faixa etária, necessidades nutricionais, e consistência dos alimentos. Ajustes são feitos em situações imprevistas ou baixa aceitação das preparações.

A composição do cardápio na Unidade de Alimentação Escolar do SESI inclui bebidas como leite (em pó reconstituído), iogurte, suco ou chá para os lanches. Os lanches consistem em pão com recheio (salgado ou doce), salgados assados e bolos produzidos na unidade, acompanhados de fruta no período integral, especificamente no lanche da tarde. No almoço, o cardápio é composto por cereal (arroz ou macarrão), uma leguminosa (feijão, lentilha, grão de bico, soja, ervilha ou sopa com leguminosas), um prato principal (carne bovina, frango ou ovo), uma guarnição e/ou salada (com pelo menos uma guarnição e uma salada), e sobremesa (fruta quatro vezes por semana e doce uma vez por semana). Dentre as guarnições, costuma-se oferecer também uma opção vegetariana. O cardápio é divulgado no site para as famílias e professores e afixados perto do refeitório para acompanhamento dos alunos.

A nutricionista responsável realiza a adaptação do cardápio da dieta, a partir do cardápio regular, procurando realizar as alterações mínimas e necessárias para



adequação à restrição específica (como exclusão de lactose, glúten, corantes etc.) mas procurando manter, quando possível, um cardápio próximo ao regular, evitando grandes diferenças no tipo de alimentação oferecida, contribuindo para evitar comparações que trariam uma sensação de diferença para esse grupo de alunos com dieta especial

Figura 7 - Foto do Cardápio referência do Centro Educacional SESI, 2024

Centro Educacional: CE 355

Alimentação Escolar

# Cardápio

MANHÃ

Segunda

LEITE COM  
CAPPUCCINO  
PÃO FRANCÊS COM  
QUEIJO QUENTE

Terça

LEITE COM  
CHOCOLATE  
PÃO DE LEITE COM  
QUEIJO PRATO

Quarta

SUCO DE ABACAXI  
COM CASCA  
MISTO QUENTE  
BANANA NANICA

Quinta

LEITE BATIDO COM  
BANANA CONGELADA  
E CHOCOLATE  
PÃO DE FORMA COM  
MARGARINA

Sexta

LEITE COM  
CHOCOLATE  
BISNAGUINHA COM  
QUEIJO BRANCO

ALMOÇO

ARROZ  
FEIJÃO  
FRANGO EMPANADO  
MACARRÃO PARAFUSO  
SALADA DE ALFACE  
CRESPA COM CENOURA  
MEXERICÁ

ARROZ  
FEIJADINHA  
FARINHA DE  
MANDIOCA  
COUVE  
LARANJA

ARROZ  
FEIJÃO  
QUIBE  
SALADA DE ALFACE  
CRESPA  
FLAN DE CHOCOLATE

ARROZ  
FEIJÃO  
COXINHA DA ASA  
ASSADA  
MIX DE FOLHAS  
FRUTAS DIVERSAS

TARDE

SUCO DE LARANJA  
PÃO DE QUEIJO  
MEIÃO

SUCO DE MORANGO  
BOLO DE CHOCOLATE  
MAMÃO

SUCO DE FRUTAS  
VERMELHAS  
PÃO FRANCÊS COM  
CARNE LOUCA  
MAMÃO

SUCO DE MORANG  
PÃO DOCE  
MELANCIA

06/05/2024

07/05/2024

08/05/2024

09/05/2024

10/05/2024

Nutricionista responsável: Rosângela de Fatima Scovini Cruz

\*Sujeito a alterações

EDUC. 070 FR 037 v.01 | Página 5

**SESI**  
SÃO PAULO

Fonte: Autora, 2024

#### 4.3.4 Planejamento de Aquisição de Alimentos

O planejamento para a aquisição de gêneros alimentícios é feito utilizando o cardápio disponível, o Receituário Padrão, a Tabela de per capita e porção e a ficha técnica de identificação de alimentos.

A nutricionista realiza compras via sistema informatizado, que inicia o processo pelo portal de compras, especificando itens e quantidades. Os fornecedores enviam cotações com preços e condições de pagamento, que são analisadas e inseridas no sistema. Os itens de compra requerem aprovação do Gerente Administrativo e Financeiro e Diretor Regional corporativo do SESI. Após análise de preços, é escolhido o fornecedor que tiver menor preço e que também ofereça produtos com as

características que estejam de acordo com as exigências técnicas específicas de cada produto, descrito na ficha técnica de identificação de alimentos.

Após a entrega da mercadoria é realizada a conferência dos produtos pelo Cozinheiro/Auxiliar de Cozinha e registrado em planilha específica, em seguida o Responsável Técnico preenche o formulário de Controle de Notas Fiscais. A Nota Fiscal é enviada à Secretaria junto com a cópia do pedido para lançamento no sistema. E, por fim, é encaminhado para o setor financeiro do SESI.

Há adaptações necessárias na tarefa de compras para a alimentação da dieta e a RT procura contatar fornecedores e pedir a disponibilidade de itens especiais para o atendimento desses itens específicos para o grupo de alunos com necessidades alimentares especiais. Conforme mencionado no “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”, a aquisição de alimentos especiais pode ser um desafio logístico, sendo recomendada a adoção de processos licitatórios flexíveis e sistemas de registro de preços (Brasil, 2017). Apesar das dificuldades iniciais enfrentadas, a unidade escolar tem tido sucesso com a aquisição de itens para a produção da dieta desse grupo de alunos, após um início difícil junto aos fornecedores, cujo trabalho foi baseado nas solicitações de itens advindos de atestados médicos, número de crianças, sazonalidade de gêneros e disponibilidade, planilhando as necessidade em um histórico, além da avaliação da confiabilidade em relação aos fornecedores.

#### 4.3.5 Preparo dos alimentos

A UAN possui um total de 17 colaboradores, incluindo uma cozinheira, uma nutricionista e mais duas estagiárias, contratadas pelo SESI. Na cozinha, onde são preparadas as refeições para os alunos, como café da manhã, almoço e lanche da tarde, a equipe se reveza em três assistentes no preparo de saladas e frutas, três no preparo de lanches, duas dão assistência à cozinheira, e quatro cuidam dos alimentos da dieta e três cuidam do recebimento de mercadorias e estoque. Há um revezamento de atividades com as demais, como higienização e outras atividades de apoio. Diariamente, a contagem do número de alunos é informada para iniciar a preparação

dos lanches e do almoço.

Todos os alimentos são higienizados dentro de suas áreas específicas e com cuidado para não gerar o risco de contaminação cruzada. Durante o preparo dos alimentos quentes, há o cuidado do registro da temperatura do centro geométrico do alimento, feito em uma planilha específica.

O resfriamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado para minimizar riscos de contaminação cruzada e multiplicação de microrganismos. A temperatura do alimento deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até duas horas. Depois, deve ser conservado em temperaturas inferiores a 5°C ou congelado a -18°C ou menos.

Há o controle de retirada dos alimentos do estoque para registro em planilhas de conferência específicas e, também, o peso do produto pronto, antes de ir para o serviço. Todos esses controles entram na apuração do uso de alimentos quanto ao custo das refeições e controle de estoque.

#### 4.3.6 Formação e Treinamento

Os treinamentos são realizados periodicamente entre os colaboradores conforme uma escala interna. No entanto, durante o período observado, não houve uma programação específica direcionada a práticas relacionadas à segurança alimentar ou à condução adequada de dietas especiais. A Nutricionista realiza treinamentos quando há a contratação de novos funcionários.

Havia sido realizado um treinamento específico no início do ano, voltado para a nutricionista RT, com foco na alimentação de crianças com TEA. Esse curso cobriu aspectos relevantes como diagnóstico, características do transtorno e o processo de inclusão escolar. Entretanto, ao longo do semestre, não foram oferecidos outros cursos voltados para a ampliação do conhecimento técnico sobre a produção e manipulação de alimentos para crianças com necessidades alimentares especiais.

Com relação ao TEA, o “Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais” enfatiza a necessidade de articulação e acolhimento adequado dos estudantes. O papel do nutricionista, em colaboração com os gestores, é assegurar que os cardápios e os procedimentos

alimentares sejam ajustados corretamente às necessidades dos alunos com TEA, promovendo uma cooperação eficaz entre os responsáveis e manipuladores de alimentos.

Embora um programa de treinamento abrangente e contínuo seja fundamental para assegurar a correta aplicação de cardápios adaptados, a aquisição de itens especiais, a manipulação segura dos alimentos e o suporte emocional às crianças e suas famílias, essas medidas ainda não foram plenamente implementadas.

Há um “Manual de Boas Práticas”, que está na 5ª versão, e contém todas as informações necessárias para o funcionamento prático da unidade, ele fica disponível para consulta em um armário acessível a todos os funcionários. A nutricionista responsável atualizou esse documento, durante o período do estágio, e foi possível acompanhar e apoiar a revisão. Além de atualizações gerais, o documento teve alterações para adaptar os procedimentos no tempo pós-pandêmico.

#### 4.3.7 Distribuição dos Alimentos

Os alimentos são expostos para consumo imediato, sob controle de tempo e temperatura para evitar a multiplicação de microrganismos e novas contaminações.

Os lanches são distribuídos imediatamente após o preparo. Eles são acondicionados em GNs (sigla que vem da palavra *Gastronorm*, que se refere a um padrão europeu que define os tamanhos de recipientes, bandejas e outros utensílios utilizados em restaurantes, serviços de alimentação, fábricas e outros negócios na indústria alimentícia), e os líquidos são servidos diretamente nos copos. A distribuição ocorre no refeitório, ao lado da produção da cozinha.

A unidade possui três balcões de serviços que realizam a distribuição de alimentos, contando com o apoio de praticamente toda a equipe durante o almoço, que se inicia às 10h40, especialmente para crianças que precisam de um ambiente mais silencioso para as refeições, como alguns portadores de TEA.

Os horários de serviço de alimentação são:

Figura 8 – Horários de refeições e distribuição de turmas no SESI Jundiaí

Horário	Refeição	Ano
8:10 - 8:30	Lanche da Manhã	3º ano, 4º ano
8:30 - 8:50	Lanche da Manhã	2º ano
9:00 - 9:20	Lanche da Manhã	4º ano, 5º ano
9:20 - 9:40	Lanche da Manhã	1º ano
10:50 - 11:10	Almoço	3º ano, 4º ano
11:10 - 11:30	Almoço	2º ano
11:25 - 11:45	Almoço	1º ano
11:45 - 12:30	Almoço	4º ano, 5º ano
14:20 - 14:40	Lanche da Tarde	3º ano, 4º ano
14:40 - 15:00	Lanche da Tarde	1º ano
15:10 - 15:30	Lanche da Tarde	4º ano, 5º ano
15:30 - 15:50	Lanche da Tarde	↓ ano

Fonte: Mural com informações, foto da Autora, 2024

A distribuição de alimentos para as crianças da dieta ou com TEA acontece no balcão central. Há uma lista com as crianças que têm direito a essa alimentação, mas na prática, as funcionárias que fazem o atendimento específico conhecem praticamente todas as crianças e suas necessidades específicas. Elas desenvolveram vínculo com essas crianças, que expressavam suas vontades e necessidades de ajustes no serviço (quantidade oferecida, recusa de algum alimento etc.). É importante ressaltar que as crianças da dieta praticamente tinham acesso para repetir qualquer item de alimentação, se assim desejassem.

Tanto a nutricionista, quanto as estagiárias acompanhavam todo o período em que as crianças se alimentam, buscando apoiá-las para que fizessem bem. Com todos os alunos, mas especialmente com os alunos com TEA e os da dieta, havia um incentivo para que experimentassem mais alimentos (por exemplo, com aqueles que recusaram inicialmente) e ofereciam suporte para todas as necessidades durante esse momento (situações de estresse, choro, recusa alimentar, engasgo, entre outros). É importante salientar também que alguns alunos com TEA, especialmente os de suporte grau 2 e 3, tinham acompanhamento de profissionais da escola (monitores), tanto nas atividades em aula, como na hora da alimentação.

É importante salientar que os graus de autismo não são definidos a partir da capacidade do paciente, e sim pela necessidade de suporte, e pode ser classificado em três graus de suporte, de acordo com a necessidade de suporte que cada indivíduo demanda: nível 1: necessidade de pouco apoio; nível 2: necessidade moderada de apoio; nível 3: muita necessidade de apoio substancial. Estes graus ajudam a compreender a intensidade das dificuldades enfrentadas pela pessoa e a adequar os cuidados e adaptações necessárias para o seu desenvolvimento. No entanto, como o próprio nome diz, trata-se de um espectro e há pessoas que transitam nas fronteiras entre graus a depender do momento da vida e do tratamento ao qual estão submetidas.

Um ponto observado é que em geral as crianças de todas as idades (desde o 1º. ano até o 5º. ano do Ensino Fundamental), tinham acesso para falar ou apontar quais alimentos iriam colocar no prato, mas eles não tinham autonomia de se servir. Também não havia uma diretriz para construir esse processo de autonomia com autosserviço nesse grupo de alunos, nem nos alunos mais velhos, do 5º ano, que sairão da escola ao final do ano letivo. O autosserviço é:

um sistema de distribuição de alimentação no qual o próprio estudante se serve, oferecendo condições para o desenvolvimento de mecanismos conscientes de escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Este processo estimula, portanto, a autonomia e é uma oportunidade para trabalhar valores culturais e simbólicos dos alimentos, convivência social e o desperdício (Secretaria Municipal de Educação - São Paulo, 2024).

O tempo gasto nas refeições é de aproximadamente meia hora para os alunos e aqueles com necessidades alimentares especiais também não precisaram de mais tempo para concluir sua alimentação, com poucas exceções.

As interações sociais variam bastante entre as crianças observadas, sem um padrão que unisse todas, mas era possível que, por questões específicas dessa patologia, acabassem apresentando menos interação social, como explicado em Silva (2022): quanto aos déficits persistentes na comunicação e interação social, Paula *et al.* (2020) indicam que há restrições nas ocasiões de socialização através da alimentação. Dessa forma, as crianças com TEA podem apresentar complicações durante o processo de se alimentar, como a dificuldade em sentar-se à mesa ou em interagir com os pares durante as refeições, retirar comida do prato de outros indivíduos, cuspir alimentos, entre outros comportamentos (Paula *et al.*, 2020).

#### 4.4 PROCESSOS DE ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NO SESI JUNDIAÍ

Crianças com patologias, alergias, intolerâncias a determinados alimentos, diabetes, alergias e intolerâncias alimentares etc., precisam que seus pais e responsáveis apresentem uma recomendação médica, podendo ou não serem acompanhadas de uma orientação nutricional. Alunos que necessitam de dieta especial devem fornecer à nutricionista da unidade escolar uma prescrição médica contendo o nome completo do estudante, diagnóstico da patologia ou lista de alimentos restritos (fornecida por médico ou nutricionista), e a data. Para dietas especiais, é necessário a assinatura e carimbo do médico, incluindo o número do CRM - Conselho Regional de Medicina, e o período recomendado da dieta.

O nutricionista da UAE pode solicitar informações adicionais ao profissional que prescreveu a dieta, para melhor atender o estudante. A prescrição é válida a partir da data de entrega e deve ser atualizada a cada seis meses. Para a alta da dieta, também deve haver a prescrição médica, devendo constar no relatório o nome completo da criança, data, assinatura e carimbo dos profissionais. Para todo aluno consta um prontuário individual, com o arquivamento de todos esses documentos e dados.

As mudanças são registradas no formulário de cardápio de dieta especial, observadas pelos auxiliares de cozinha e cozinheiro.

As restrições alimentares incluem:

Quadro 2 - Distribuição quantitativa de alunos por tipo de restrição alimentar no SESI Jundiaí

<b>Tipo de restrição</b>	<b>Quantidade de alunos</b>
CORANTE AMARELO	3 alunos
CORANTES	5 alunos
SEM OVOS E/OU LATICÍNIOS	4 alunos

LATICÍNIOS	3 alunos
GLÚTEN	1 aluno
EMBUTIDOS E CORANTES	1 aluno
LATICÍNIOS E FRAÇÕES DO LEITE	1 aluno
ALTA ALERGIA	1 aluno
SEM RESTRIÇÃO ESPECÍFICA (CONSUMO MODERADO OU ESPECIAL ATENÇÃO)	3 alunos
SOJA	1 aluno
DIETA LACTO VEGETARIANA	1 aluno
DIETA SEM LACTOSE	3 alunos
DIETA SEM GLÚTEN E SEM LEITE	1 aluno
DIETA SEM FRUTOS DO MAR E CHOCOLATE	1 aluno
DIETA VEGETARIANA	1 aluno
DIETA LIVRE DE OLEAGINOSAS	1 aluno
DIETA LIVRE DE FRUTOS DO MAR	1 aluno

Fonte: Autora, 2024

## 5 ANÁLISE CRÍTICA, DISCUSSÃO E LIÇÕES APRENDIDAS



As atividades desenvolvidas durante o estágio em relação ao acompanhamento dos processos de produção da alimentação especial, incluíram:

- Acompanhamento da elaboração de cardápios adaptados às necessidades específicas de cada criança, considerando restrições alimentares diversas, como intolerância à lactose, alergias a corantes e proteínas, e dietas específicas para condições crônicas;
- Acompanhamento do preparo e distribuição das refeições, garantindo que todos os procedimentos fossem seguidos rigorosamente para evitar contaminações e garantir a segurança alimentar;
- Acompanhamento da distribuição durante as refeições, observando sua aceitação dos alimentos e incentivando a experimentação de novos ingredientes que fossem adequados às suas restrições.

O método de análise incluiu observação direta de processos e resultou na análise focada em alguns pontos ou processos:

- A infraestrutura para refeições;
- A qualidade dos alimentos;
- O comportamento alimentar dos alunos durante o período da refeição;
- Autonomia dos alunos ao se servir;
- Percepção da pesquisadora sobre as sobras alimentares;
- Preferências alimentares observadas;
- Tempo gasto nas refeições;
- Interações sociais durante as refeições;
- Aceitação e rejeição de alimentos específicos.

Foram realizadas anotações de campo, consulta aos documentos, escuta ativa em relação aos profissionais e alunos.

## 5.1 PONTOS DE POSSÍVEIS MELHORIAS E AUMENTO DA EFICIÊNCIA DO SERVIÇO

**a-** Melhoria da comunicação com a família e estabelecimento de marcadores de progresso.

A comunicação constante com as famílias é um fator essencial para assegurar que as dietas prescritas sejam aceitas pelas crianças. No entanto, houve momentos em que as restrições alimentares das crianças se chocavam com suas preferências alimentares em suas casas, exigindo uma abordagem sensível e educativa para incentivar o consumo de alimentos necessários para sua saúde. Um alinhamento com a família, por mais que fosse bem-vindo pela equipe da escola, acabava não tendo um espaço formal de comunicação e estabelecimento de diretrizes comuns.

**b-** Estabelecimento de metas para a evolução alimentar da criança quando possível.

Especialmente no caso de TEA, é necessário oferecer uma alimentação que traga conforto para a criança. Segundo Silva (2022):

Os padrões repetitivos e rígidos de comportamento no TEA estão definidos no DSM-5 como: movimentos motores, uso de objetos ou fala de forma estereotipada ou repetitiva; insistência na mesmice, adesão inflexível a mudanças de rotinas ou padrões ritualizados de comportamentos verbais ou não verbais; interesses fixos e altamente restritos que são anormais em intensidade ou foco (APA, 2013). Dessa forma, a criança pode apresentar diversos desses comportamentos, como ter dificuldade em realizar alterações em sua rotina, possuir um hiperfoco em algum brinquedo, assunto ou alimento, ter movimentos estereotipados, como o 'flapping' de mão (sacudir as mãos), entre outros (Sanchack e Thomas, 2016).

Porém, ao mesmo tempo, é necessário que tanto as equipes da escola, como a família, tenham em mente como possibilitar que os alunos tenham uma ampliação do repertório alimentar e o aumento da aceitação de alimentos fora da sua rotina alimentar, para melhorar o perfil alimentar e nutricional, além de preparar essas crianças para maior autonomia em diversas situações da vida, como a convivência fora de casa, estudar em outras escolas futuramente, estar apto ao trabalho, dentre outras. Silva (2022) traz que:

Visto a relevância do tema nos artigos e sua importância na seletividade alimentar, é possível notar a importância do tratamento nutricional com o acompanhamento de um psicólogo especialista em autismo infantil. O psicólogo é parte essencial para o tratamento do TEA, contribuindo para que as crianças possam desenvolver ainda mais suas habilidades intelectuais e sociais, trazendo maior independência para realizar suas atividades de vida diária, como suas refeições, que serão também trabalhadas com nutricionista e terapeuta ocupacional. Dessa forma, o atendimento multidisciplinar e integrado pode contribuir para que a família e a criança consigam lidar da melhor forma possível com essa questão, diminuindo as adversidades

durante suas rotinas.

Foi possível observar uma preocupação da nutricionista do SESI, que adotava algumas ações individuais, para ampliar o cardápio das crianças, mas como esse percurso não era compartilhado com a família e carecia de um método, os resultados não eram acompanhados especificamente e não eram medidos, apesar de haver pontualmente avanços com o nível de aceitação de algumas crianças.

**c-** Fazer uma busca ativa de crianças com restrições alimentares, ou ter um protocolo divulgado com a possibilidade desse serviço oferecido.

A unidade escolar do SESI atendia prontamente os pedidos dos familiares, acompanhados de diagnósticos médicos, e eventualmente, dietas de nutricionistas para o atendimento de necessidades alimentares especiais. No entanto, ao acompanhar as refeições e lanches das outras crianças, fora desse rol de alunos já identificados, era possível identificar que algumas crianças relataram problemas variados, como intolerância à lactose, monotonia alimentar, escolha específica de alimentos de origem vegetariana, e outras situações. Mas como elas ainda não estavam devidamente diagnosticadas e com o protocolo seguido a partir do relatório médico, elas ainda não recebiam a dieta específica, e tinham que se alimentar com os alimentos oferecidos.

**d-** Concepção e aplicação de um trabalho de EAN para os familiares e os próprios alunos (quando possível) com necessidades alimentares especiais.

Dentre as sugestões de aprimoramento deste trabalho, está a realização de ações de EAN, voltadas tanto para as crianças quanto para suas famílias, promovendo a conscientização sobre a importância da adesão às dietas prescritas.

**e-** Programa de formação e treinamento cobrindo os diversos assuntos relacionados ao atendimento das necessidades alimentares especiais.

Uma das melhorias mais importantes para aumentar a eficiência do serviço é a implementação de um programa de treinamento contínuo e abrangente para os profissionais envolvidos no processo de alimentação escolar, tais como diretoria, professores, e auxiliares de ensino, além dos profissionais envolvidos diretamente no planejamento e produção das refeições. Esse treinamento será mais bem-sucedido

quanto melhor abordar, de maneira detalhada, as particularidades das necessidades alimentares especiais e como adaptar o serviço a essas demandas de forma eficiente, segura e inclusiva. Uma estrutura de treinamento poderia abranger tópicos como:

- Treinamento sobre reconhecimento e gestão de alergias e intolerâncias alimentares.

Os profissionais devem ser capacitados para reconhecer os sinais e sintomas de alergias alimentares, além de saber como agir em casos de emergência. Essa formação deve incluir a compreensão de ingredientes ocultos nos alimentos que podem desencadear reações alérgicas, e como evitar a contaminação cruzada durante o preparo das refeições. Procedimentos adicionais também para a identificação correta da criança, também são sugeridos.

- Abordagem nutricional em condições de saúde específicas.

Além de alergias, muitas crianças podem ter condições que exigem uma dieta controlada, como diabetes, doença celíaca, ou condições metabólicas raras. Os profissionais devem ser treinados sobre como essas condições afetam as necessidades nutricionais e sobre como ajustar o cardápio para garantir que a alimentação seja balanceada e segura. Por exemplo, crianças celíacas podem ter deficiências específicas devido à falta de absorção de micronutrientes como vitaminas e minerais no intestino delgado, e isso pode ser ajustado nos cardápios.

- Atendimento inclusivo para crianças com TEA.

Como mencionado anteriormente, crianças com TEA podem apresentar padrões alimentares restritivos e seletivos, tornando essencial que o treinamento inclua estratégias para ampliar gradualmente o repertório alimentar dessas crianças de forma gentil e respeitosa. Sabemos que a unidade escolar não implementa terapias, no entanto, dentro do possível, é importante estar alinhado com o proposto para a criança, tais como, técnicas de exposição gradual a novos alimentos, a introdução de texturas diferentes, e a utilização de alimentos familiares como ponto de partida podem ser úteis.

- Comunicação e colaboração com as famílias.

Parte do treinamento poderia focar na importância da comunicação aberta e colaborativa entre a escola e as famílias. Isso inclui compartilhar metas de progresso alimentar, discutir desafios e sucessos no dia a dia das refeições escolares e envolver

os pais e responsáveis na busca de soluções que promovam a adesão à dieta prescrita.

- Planejamento de cardápios personalizados.

O treinamento deve proporcionar conhecimento prático sobre como criar cardápios que atendam às diversas restrições alimentares de forma saudável, saborosa e atrativa para as crianças. Isso inclui ampliar conhecimento sobre substituições alimentares adequadas, garantindo que as refeições ofereçam um equilíbrio nutricional. A nutricionista responsável, por sua grande experiência e tempo de instituição, tem bastante repertório, mas a institucionalização desse conhecimento é importante para a sedimentação desse conhecimento.

- Políticas e protocolos para o atendimento de emergências.

É essencial que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos estabelecidos para lidar com emergências alimentares, como reações alérgicas graves. Esses protocolos precisam ser claros e conhecidos por toda a equipe, não exclusivamente da cozinha, mas de muitos atores da escola, garantindo uma resposta rápida e eficaz caso ocorra uma situação de risco.

**f-** Reforço quanto aos procedimentos de segurança alimentar, quanto à contaminação cruzada.

A utilização de fornos compartilhados para o preparo de diferentes tipos de refeições pode representar um risco significativo para crianças com necessidades alimentares especiais, devido à possibilidade de contaminação cruzada. Para mitigar esse risco, é necessário adotar procedimentos rigorosos de higienização antes e depois de cada uso e, sempre que possível, destinar equipamentos específicos para a preparação de alimentos que atendam a dietas especiais. Também pode ser útil propor um fluxo de horários de preparos e iniciar com as restrições, do mais complexo e restrito ao menos rigoroso, identificando em escala de produção diária e preparações.

## 5.2 LIÇÕES APRENDIDAS

A implementação do programa de alimentação especial no SESI Jundiaí trouxe importantes lições sobre a necessidade de estabelecer padrões claros para o atendimento das necessidades alimentares especiais em serviços desse tipo. Padrões definidos para todas as etapas do processo, desde a identificação das necessidades até a produção e distribuição das refeições, garantindo consistência e segurança no atendimento.

A comunicação contínua com as famílias também mostrou ser fundamental para assegurar que as dietas prescritas sejam seguidas e adaptadas às preferências alimentares da criança, evitando conflitos e promovendo uma adesão mais eficiente. Um treinamento contínuo e robusto é crucial para capacitar os profissionais a lidar com essas demandas, garantindo a segurança alimentar das crianças e promovendo um ambiente mais inclusivo e acolhedor.

Ao longo dos anos, o programa de alimentação do SESI Jundiaí superou diversos desafios operacionais, e evoluiu para um modelo assertivo. A logística de produção e distribuição das refeições em um ambiente de alimentação coletiva foi uma conquista muito evidente. A organização do *layout* da cozinha e a padronização dos procedimentos operacionais foram essenciais para garantir a segurança para a produção das refeições.

A criação de um ambiente inclusivo e sensível às necessidades individuais das crianças foi outra lição importante do programa. O SESI Jundiaí demonstrou a importância de não apenas ajustar os cardápios, mas também de criar um ambiente confortável para as refeições, especialmente para crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA) e sensibilidades sensoriais. A conduta em relação às preferências e dificuldades das crianças contribuiu para uma melhoria na aceitação dos alimentos e reduziu o estresse associado ao momento da refeição. Com isso, o programa mostrou que, além de garantir a segurança alimentar, é essencial promover um ambiente acolhedor e inclusivo, onde todas as crianças se sintam respeitadas e confortáveis ao se alimentar.

Com formações e treinamento contínuo, os profissionais estarão mais bem preparados para enfrentar os desafios diários desse atendimento especializado, promovendo maior eficiência no serviço de alimentação escolar e garantindo que

todas as crianças recebam o cuidado necessário para se desenvolverem de maneira saudável e segura.

## **6 CONCLUSÃO**

Este relato de experiência teve como objetivo compartilhar as práticas adotadas no programa de alimentação especial do SESI Jundiaí, analisando sua implementação, os desafios enfrentados e as soluções encontradas. Além disso, buscou-se discutir as implicações dessas práticas na formulação de políticas de alimentação escolar mais inclusivas, que promovam a saúde e o bem-estar de crianças com necessidades alimentares especiais.

O programa de alimentação especial do SESI Jundiaí demonstra, na prática, como é possível adaptar políticas alimentares para atender de maneira eficaz e segura as crianças com restrições alimentares. Por meio de um planejamento cuidadoso, uma equipe comprometida e estável, aliado à colaboração entre profissionais e famílias, foi possível garantir o sucesso desse programa de adaptação de dietas e oferecer refeições adequadas às condições de saúde das crianças, assegurando sua segurança alimentar e promovendo bem-estar. As lições aprendidas nesta experiência fornecem uma base sólida para a implementação de programas semelhantes em outras instituições educacionais, contribuindo para a melhoria da alimentação escolar e para o desenvolvimento integral dos alunos.

O SESI é responsável pela aquisição de produtos específicos da dieta. A implementação de protocolos internos, a adaptação ao regime de compras de suprimentos, o suporte do RT e do apoio da central foram fundamentais para garantir que os alunos com restrições alimentares recebessem uma alimentação adequada e segura.

A experiência no SESI Jundiaí também destacou a importância de estímulo a uma abordagem colaborativa na gestão da alimentação escolar. O sucesso do programa não se deve apenas ao conhecimento técnico da equipe de nutrição, mas também ao envolvimento ativo da equipe.

Isso reflete a necessidade de estabelecer políticas inclusivas que sejam extensíveis às escolas particulares e que garantam o direito à alimentação adequada e segura para todas as crianças, independentemente de suas restrições alimentares. A replicação dessas práticas em outras escolas e instituições pode contribuir significativamente para o desenvolvimento de programas de alimentação escolar que promovam a saúde e o bem-estar de crianças com necessidades especiais. No SESI Jundiaí, a segurança nutricional foi garantida com base nos princípios do DHAA, por meio da individualização das refeições e da adaptação dos cardápios às necessidades específicas de cada aluno. Iniciativas como essa, observadas também em outros programas de atenção alimentar, representam marcos importantes para a formulação de políticas voltadas a populações com necessidades alimentares especiais.

Esse trabalho reforça a necessidade de preparar gestores e profissionais da educação, nutricionistas, cozinheiras(os) e ajudantes de cozinha para atuarem de forma eficaz na inclusão de alunos com restrições alimentares.

falta de capacitação e a deficiência na articulação intersetorial ainda representam desafios frequentes no ambiente escolar, podendo resultar em desinformação sobre as especificidades das crianças que são diagnosticadas com alergias, doença celíaca, intolerância às demais necessidades” (Battisti *et al.*, 2022).

Para enfrentar esses desafios, é essencial promover treinamentos contínuos que ampliem o conhecimento dos profissionais sobre essas condições e suas implicações no ambiente escolar.

Estudos, como o realizado no município de Guarulhos, destacam as dificuldades na implementação de práticas alimentares seguras devido à insuficiência na formação dos profissionais e à falta de recursos adequados (Matias, 2019). O relato de experiência no SESI Jundiaí contribui para essa discussão ao propor soluções práticas, analisando criticamente os desafios enfrentados no processo de inclusão alimentar, e oferecendo um modelo que pode ser replicado em diferentes contextos, mesmo com a dificuldade de implantar em unidades escolares menores.

## **7 IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO**



O Projeto Político Pedagógico (PPP) da Universidade de São Paulo (USP) é um documento essencial que estabelece as diretrizes e a estrutura do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública. Esse documento serve como guia para a formação acadêmica e profissional dos estudantes, com o objetivo de garantir uma educação que promova a reflexão crítica, inclusão, ética e um conhecimento abrangente das áreas de atuação do nutricionista.

O PPP estabelece as competências necessárias para a formação do nutricionista, delineando os métodos de ensino-aprendizagem, a matriz curricular, e as habilidades específicas a serem desenvolvidas pelos estudantes ao longo do curso. Ele foi criado com base em diretrizes nacionais e internacionais e enfatiza uma educação prática e teórica voltada para a promoção da saúde, segurança alimentar, e a inclusão social.

Com base nos aprendizados do Projeto Político Pedagógico (PPP 6012) da USP e no relato de experiência crítica realizado no SESI Jundiaí, é possível identificar várias implicações práticas para o desenvolvimento de programas de alimentação inclusiva para crianças com necessidades alimentares especiais:

**A - Integração de Saberes Interdisciplinares e Práticas Inovadoras:** a estruturação do curso de Nutrição, conforme o PPP 6012, enfatiza uma formação crítica, reflexiva e interdisciplinar, capacitando nutricionistas a atuar de forma inclusiva e humanista. Esses conhecimentos podem ser aplicados na prática ao integrar a formação acadêmica com a rotina de unidades de alimentação escolar, como o SESI Jundiaí. A interseção entre saúde, educação e segurança alimentar é essencial para criar cardápios adaptados e protocolos de segurança que atendam a crianças com alergias, intolerâncias e condições como o TEA. Na prática, isso significa que é crucial oferecer refeições seguras e personalizadas, mantendo um diálogo constante com os diferentes profissionais envolvidos e as famílias.

**B - Desenvolvimento Contínuo de Competências:** o PPP 6012 também sublinha a importância de uma atuação abrangente por parte dos nutricionistas, que vai desde a gestão de unidades de alimentação coletiva até a compreensão das necessidades socioculturais e nutricionais dos indivíduos. No SESI Jundiaí, onde mais de 30 crianças necessitam de dietas especiais, isso se traduziu em uma exposição a um

trabalho que articula diversas competências técnicas, emocionais, processuais para lidar com as demandas específicas desses alunos.

**C - Articulação do eixo – Competências do eixo Sistemas de políticas públicas - saúde, educação e segurança alimentar e nutricional:** a articulação do eixo F do PPP 6012 quanto às políticas públicas, envolvendo saúde, educação e segurança alimentar e nutricional, tem implicações fundamentais quanto ao estágio realizado, com a garantia de uma abordagem integrada para atender às necessidades das crianças, especialmente aquelas com transtornos como o TEA. Esse eixo promove a convergência de esforços multidisciplinares para assegurar que tanto o ambiente educacional quanto o de saúde estejam alinhados com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional. Isso significa que, além de garantir o acesso à alimentação, é necessário que as refeições sejam adequadas às necessidades específicas dessas crianças, considerando as suas peculiaridades comportamentais e nutricionais. O fortalecimento dessa articulação é essencial para a promoção de políticas inclusivas e efetivas que integram a saúde, educação e segurança alimentar, respeitando as necessidades individuais e garantindo o desenvolvimento integral das crianças no ambiente escolar e social.

**D - Desafios Operacionais e Logísticos vistos em Gestão da Alimentação Coletiva:** outro ponto importante observado no SESI Jundiaí foi a superação de desafios operacionais, como a logística de produção e distribuição das refeições. A gestão de recursos financeiros e materiais é um dos principais desafios, exigindo equilíbrio entre custo e qualidade, sem comprometer a sustentabilidade financeira e a viabilidade econômica das operações. O controle e dimensionamento de estoques e matéria-prima, desde a seleção de fornecedores até o processo de compra, são fundamentais para garantir a disponibilidade contínua de insumos adequados para a elaboração dos cardápios. Além disso, a capacidade de adaptação às novas tendências no mercado são fatores críticos para o sucesso das UAN, exigindo habilidades tanto em gestão de negócios quanto na avaliação contínua de indicadores financeiros e da qualidade das refeições oferecidas. Esses aspectos práticos exigem uma articulação cuidadosa entre planejamento, execução e inovação dentro do contexto da alimentação coletiva, destacando a importância de uma gestão eficiente e sustentável.

**E - Humanização e Inclusão Alimentar:** a humanização da coletividade, um dos

princípios do PPP 6012, também foi central no sucesso do programa de alimentação inclusiva do SESI Jundiaí. A criação de um ambiente acolhedor, onde as necessidades individuais das crianças com TEA ou restrições alimentares eram respeitadas, contribuiu significativamente para os bons resultados em geral. Além de ajustar os cardápios, e testemunhar que a equipe se preocupou com o ambiente em que as refeições eram servidas, proporcionando, assim, um espaço mais tranquilo e sensível às necessidades sensoriais das crianças. A replicação dessa abordagem em outras instituições pode ser decisiva para garantir que os alunos se sintam confortáveis e engajados na hora das refeições.

## **8 QUESTÕES ÉTICAS**

O atendimento às crianças com necessidades alimentares especiais envolve uma série de questões éticas, especialmente em relação à segurança e à privacidade das informações. No SESI Jundiaí, todas as ações respeitaram rigorosamente as prescrições médicas e os dados fornecidos pelas famílias foram tratados com a devida confidencialidade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APA - American Psychiatric Association. **Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais**. 5ª edição. Porto Alegre: Artmed. 2013.

BATTISTI, Aline Vasconcelo; KLEBA DA SILVA, Maria Elisabeth; BONAMIGO, Irme Salete; DE PAULA, Flávia Anastácio. A importância da formação dos profissionais para a inclusão de alunos com necessidades alimentares especiais. **Educação**, v. 47, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reveducacao> Acesso em: 17 ago. 2024.

BRASIL. Decreto Presidencial nº 11.821. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 12 de dezembro de 2023.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Caderno de referência: alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais**. Brasília: FNDE, 2017. 65 p.

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 fornecimento de alimentação escolar adequada aos portadores de estado ou de condição de saúde específica. **Diário Oficial da União**: seção 1. Brasília, DF, p. 1, 29 maio 2014. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/lei/L12982.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/L12982.htm)

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Educação brasileira comemora 15 anos da Lei da Alimentação Escolar**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/assuntos/noticias/educacao-brasileira-comemora-15-anos-da-lei-da-alimentacao-escolar-2> Acesso em: 21/08/2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. 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**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 29 Maio 2014. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/L12982.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/L12982.htm) Acesso em: 21/08/2024.

CARVALHO, Aline Martins de; SCHWARTZMAN, Flávia; AMORIM, Mirelly dos Santos; CAMARGO, Tatiana (Orgs.). **Educação alimentar e nutricional para a saúde planetária**. São Paulo: Instituto de Estudos Avançados, Universidade de São Paulo, 2024.

COLARES, S. DA S. *et al.*. Gestão do cuidado de estudantes com necessidades

alimentares especiais vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Physis: **Revista de Saúde Coletiva**, v. 30, n. 4, p. e300407, 2020.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA. **Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade de São Paulo - PPP 6012**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2024. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/site/wp-content/uploads/2017/01/PPP-6011-1o-semester-de-2024.pdf> Acesso em: 21/08/2024.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha para Nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar**. 1. ed. Brasília, 2022.

FNDE. **Levantamento Nacional de Protocolos Nutricionais para Estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA)**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br> Acesso em: 31 ago. 2024.

GUIMARÃES, Tássia Cecília Pereira. **Prevalência de alergia alimentar em pré-escolares das escolas municipais de educação infantil de Uberlândia/MG**. 2014. 130 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) — Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2014.

JAIME, P. C. (Org.). **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2019.

LEÃO, Marília (Org.). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. ISBN 978-85-63364-06-7.

LIMA PEIXINHO, Albaneide Maria. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 909+, abr. 2013. Disponível em: [link.gale.com/apps/doc/A331807275/AONE?u=anon~6ee1dff2&sid=bookmark-AONE&xid=a502b550](http://link.gale.com/apps/doc/A331807275/AONE?u=anon~6ee1dff2&sid=bookmark-AONE&xid=a502b550) Acesso em: 17 jun. 2024.

MAIA, Carlos. Cozinha inclusiva – por uma ruptura com o paradigma da indiferença alimentar. In: CORRÊA, Leonardo. **Direito à alimentação, políticas públicas e restrições alimentares**: entre a invisibilidade e o reconhecimento. Juiz de Fora: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017. p. 84-96.

MATIAS, Cristiane Tavares. **Dificuldades e obstáculos à segurança alimentar e nutricional de estudantes com necessidades alimentares especiais**: um estudo de caso da rede de ensino municipal de Guarulhos, SP. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de São Paulo, 2019.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Brasil tem muito a comemorar pelo Dia Nacional da Alimentação na Escola**. Última atualização em 25 de outubro de 2019. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/ultimas-noticias/33511-trilhas-da-educacao/81681-brasil-tem-muito-a-comemorar-pelo-dia-nacional-da-alimentacao->

[na-escola](#) Acesso em: 07 set. 2024.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição - INAN. **Programa Nacional de Alimentação e Nutrição**: Abordagem dos Aspectos Multissetoriais de sua Atuação Apresentado na Conferência Internacional sobre Planejamento de Alimentação Nutrição; 1980 Abr 15-18; Guatemala. Brasília: Ministério da Saúde, 1980.

MUNIZ, Aline Cristina; RIGON, Simony Aparecida; RODRIGUES, Eliana Cristina. Programa de atenção nutricional: marco histórico na política pública para pessoas com necessidades alimentares especiais no município de Curitiba, Paraná. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 3, p. 201-210, 2019.

RUWER, Cristiane Marisa; MAINBOURG, Evelyne Marie Therese. Promoção da alimentação saudável em escolas particulares. **Vigilância Sanitária em Debate**: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Visa em Debate), v. 3, n. 1, p. 67-74, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3395/2317-269x.00232>. Acesso em: 30 jul. 2024.

SANCHACK, K. E; THOMAS, C. A. Autism spectrum disorder: Primary care principles. **American Family Physician**, v. 94, n.12, p. 972-979, 2016.

SÃO PAULO (Estado). Projeto de Lei nº 996, de 19 de junho de 2023. **Dispõe sobre a proibição, nas unidades escolares do Estado de São Paulo, da comercialização e distribuição de alimentos ultraprocessados e de bebidas açucaradas**. Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, São Paulo, 2023. Disponível em: <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade>. Acesso em: 08 jun. 2024.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Instrução Técnica nº 07/2023 – Transtorno do Espectro Autista (TEA)**: Orientações para o Atendimento Alimentar. São Paulo: CODAE, 2023. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2023/08/IT-No-07-2023-TEA.pdf>  
Acesso em: 31 ago. 2024.

SCHWARTZMAN, F.; NOGUEIRO, R. M. (Orgs.). **Alimentação Escolar como estratégia para o desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Memnon, 2021.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil**. 2. ed. São Paulo: SME / COPED / CODAE, 2022. Disponível em: <https://acervodigital.sme.prefeitura.sp.gov.br/acervo/orientacao-normativa-da-educacao-alimentar-e-nutricional-para-educacao-infantil/> Acesso em: 11 out. 2024.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Projeto Autosserviço**. São Paulo, 2024. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/projeto-autosservico/> Acesso em: 11 out. 2024.

SILVA, T. I. **Comportamentos alimentares associados à seletividade alimentar em crianças escolares diagnosticadas com Transtorno do Espectro Autista**

**(TEA):** uma revisão narrativa. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2022.

SOLÉ D; SILVA LR; COCCO RR; FERREIRA CT; SARNI RO; OLIVEIRA LC, *et al.*  
**Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar:** 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arq Asma Alerg Imunol. 2018;2(1):7-38.