

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br



PROJETO

“ALIMENTAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR”

APAE INDAIATUBA

**INDAIATUBA
2019**

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br

I. Identificação Institucional:

Mantenedor: Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Indaiatuba.

Endereço: Alameda da Criança, 100 Vila Vitória **CEP:** 13338-020

Tipo de Sede: (X) Própria () Alugada () Cedida

E-mail: apae.idt@terra.com.br **Telefone:** (19)3801-8890

CNPJ: 48.175.871/0001-72

Inscrição Estadual: Isento

Inscrição Municipal: Lei nº 1.438 de 06/10/1976

Data da Fundação: 29/06/1976

Registro: Em todos os órgãos da esfera Federal, Estadual e Municipal.

Certificação: Certificada ISO 9001:2015 pela ABS – Certificado Nº 54712

Representante Legal: Fernando Carlos Civolani

RG: 15.422.516-2

CPF: 091.788.128-10

Endereço: Rua Odilon Moraes Rosa, nº 269, Jardim Esplendor – Indaiatuba – SP.

Telefone: (19) 9.9972-7700

E-mail: fc.civilani@uol.com.br

Mandato: 01/01/2017 a 31/12/2019

Diretora Pedagógica: Miriam Valéria Leme Ferreira

E-mail: dirpedagogica.apae@terra.com.br

Telefone: (19) 9.9672-5937

Nutricionista: Cláudia Dionísio da Silva Spechetto

Telefone: (19) 9.8866-3265

E-mail: nutricao.apae@gmail.com



Projeto: “ALIMENTAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR”

Natureza do Projeto: Alimentação Escolar

Público Alvo Direto: Alunos com deficiência intelectual e/ou múltipla e transtornos invasivos do desenvolvimento (associada a deficiência intelectual).

Pessoas Beneficiadas: Todos os alunos da Escola de Educação Especial da APAE de Indaiatuba.

Nutricionista responsável pelo Projeto:

Cláudia Dionísio da Silva Spechotto

CRN 3 9494

II. Atribuições da Nutricionista:

- Participar do processo de avaliação e reavaliações, estudos de caso em parceria com os demais membros da equipe;
- Ter responsabilidade técnica na produção de refeições para os alunos regularmente matriculados na Escola de Educação Especial da APAE de Indaiatuba;
- Planejar e acompanhar as atividades realizadas na cozinha da unidade;
- Planejar e elaborar cardápios, baseando-se na observação da aceitação dos alimentos pelos alunos e no estudo dos meios e técnicas de preparação dos mesmos;
- Identificar e atender, de acordo com as possibilidades, às restrições e carências alimentares de cada aluno;
- Elaborar toda documentação exigida no setor, como Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e Receituário Padrão;
- Elaborar e aplicar treinamento aos manipuladores de alimentos;
- Orientar os funcionários da escola a respeito das restrições e cuidados com a alimentação dos alunos durante o período escolar;

- Zelar pela ordem e manutenção de boas conduções higiênicas, observando e analisando o ambiente interno, orientando e supervisionando funcionários e providenciando medidas adequadas para solucionar os problemas pertinentes, para oferecer alimentação sadia e o aproveitamento das sobras de alimento;
- Preparar lista de compras de produtos utilizados, baseando-se nos cardápios e no número de refeições a serem servidas no estoque existente;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas;
- Participar de programas de treinamento, quando convocado;
- Trabalhar segundo normas técnicas de segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental;
- Fornecer orientações ao público interno sobre temas específicos, mediante explanação de determinados assuntos em palestras, com a finalidade de disseminar informações para a população;
- Participar de treinamentos e seminários que propiciem o aprimoramento e o aperfeiçoamento do conhecimento para assuntos ligados à APAE, setor de atuação ou cargo exercido, objetivando melhoria contínua dos processos, bem como desenvolvimento profissional e pessoal;
- Trabalhar segundo normas técnicas de segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental;
- Conhecer a Missão e Visão da Entidade, colaborando dessa forma, para a geração de valores à APAE e pleno desenvolvimento da equipe de trabalho;

- Prestar atendimento e realizar outras atividades profissionais correlatas e inerentes ao cargo exercido, conforme orientação e/ou solicitação do Superior imediato.

III. Histórico da Instituição:

A Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Indaiatuba é uma entidade filantrópica sem fins lucrativos fundada em 1976, com Certificação ISO 9001:2015, que presta serviços de Proteção Social Especial, atendendo pessoas com deficiência intelectual e/ou múltipla, oferecendo serviços na área de Assistência Social, Educação e Saúde, habilitando e reabilitando, potencializando suas famílias na garantia de direitos, inclusão social e fortalecimento de vínculos.

No Processo Educacional são atendidos 185 alunos com deficiência intelectual e/ou múltipla e transtornos globais do desenvolvimento (associado a deficiência intelectual). Conta com Regimento Escolar, Projeto Político Pedagógico e Plano Escolar e recebe supervisão da Diretoria de Ensino da Região de Capivari. Fornece Ensino Fundamental Anos Iniciais - Modalidade Educação Especial que está dividido em FASE I: Escolarização Inicial para alunos de 06 a 14 anos e 11 meses e FASE II: Programa socioeducacional para alunos de 15 a 29 anos e 06 meses.

Os alunos e suas famílias recebem acompanhamento de uma equipe multidisciplinar que conta com uma assistente social, fonoaudióloga, psicóloga, enfermeira, terapeuta ocupacional e fisioterapeuta.

O Processo de Serviço Social atua no atendimento das famílias inseridas nos diversos processos (educacional e ambulatorial) e em programas específicos do setor, tais como: Programa Seja Bem Vindo, Inclusão no Mercado de Trabalho, Programa Acolher – Atendimento e Apoio ao envelhecimento da pessoa com deficiência e famílias, Programa Mão Amiga e Atitude Voluntária.

É missão da APAE de Indaiatuba atuar nas políticas públicas buscando a inclusão da pessoa com deficiência na sociedade, mostrando-lhes sua capacidade e produtividade contribuindo para uma melhor qualidade de vida tornando-os capazes de superar dificuldades.

IV. Justificativa:

Devido à demanda atendida ser proveniente de famílias de baixa renda, faz-se necessário a elaboração de um cardápio que venha a suprir as necessidades nutricionais desses alunos.

Os alunos com deficiência requerem uma atenção especial, principalmente pelas dificuldades que encontram diariamente para conseguir fazer uma alimentação saudável. É mais difícil para uma pessoa com deficiência ter uma boa qualidade de vida, se o seu estado nutricional não for favorável.

Os problemas alimentares mais comuns que surgem nas pessoas com deficiência são: baixo peso, excesso ponderal/obesidade, constipação, problemas de deglutição/disfagia, interações medicamento/alimento, desidratação. A seriedade dessas condições dependem de vários fatores individuais (idade, nível de disfunção motora, gravidade da deficiência, saúde em geral), ambientais e condições socioeconômicas.

Um consumo alimentar adequado e a consequente melhoria do estado nutricional desses alunos com deficiências tem um impacto direto na prevenção, controle de doenças e sintomas como também favorece melhor aprendizagem.

Surge, a partir daí, a necessidade de trabalhos conjuntos entre os profissionais ligados à área de saúde e educação, garantindo assim que todos os aspectos relacionados ao bem-estar dos alunos sejam trabalhados de maneira positiva.

V. Número de Atendidos:

O número de alunos atendidos atualmente na Instituição é de 185.

VI. Objetivo Geral:

Melhorar a qualidade de vida dos alunos incentivando-os a boa alimentação.

VII. Objetivos Específicos:

- ✓ Reduzir os sintomas associados às deficiências;
- ✓ Prevenir patologias associadas (doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão arterial, deficiências de vitaminas e minerais);

VIII. Metodologia:

A proposta é a elaboração de cardápio que atenda as necessidades nutricionais. Portanto a refeição será preparada sempre com alimentos in natura, temperos naturais,

tendo como parâmetro a nutrição funcional. As características sensoriais (visual, textura) são também consideradas, inclusive em pacientes disfágicos, que normalmente devem ingerir dieta pastosa.

Sabe-se que a continuidade do trabalho nutricional escolar no ambiente domiciliar é imprescindível. Por isso palestras de Educação Nutricional serão ministradas aos pais, assim como atendimentos individuais sempre que necessário, com prescrição de dieta específica.

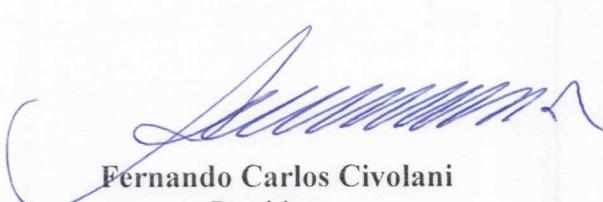
IX. Avaliação /metas:

A avaliação do Projeto será realizada pela Nutricionista responsável sempre em conjunto com toda a equipe multidisciplinar (professores, fisioterapeutas, terapeutas ocupacional, fonoaudiólogos e psicólogos) em relação à aceitação e evolução individual/ global dos alunos.

Indaiatuba, 27 de maio de 2019.


Miriam Valéria Leme Ferreira
Diretora Pedagógica


Cláudia Dionísio da Silva Spechotto
Nutricionista


Fernando Carlos Civolani
Presidente

CARDÁPIO ALUNOS APAE MARÇO / 2011

Faixa etária: 11 a 15 anos

Porcentagem das necessidades diárias: 30%

PRIMEIRA SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CARDÁPIO DESJEJUM					
CARDÁPIO MANHÃ/TARDE	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina
	Leite com Morango	Leite com Achocolatado	Logurte	Vitamina de abacate	Leite com mamão e aveia
CARDÁPIO REFEIÇÃO					
ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO
PRATO PRINCIPAL	Macarrão A bolonhesa	Escondidinho de Frango com batata	Isca de carne Acebolada	Almondegas ao molho	Omelete de legumes
	Chicória refogada	Brócolis	Rúcula c/ Cenoura	Beterraba	Couve refogada
SOBREMESA	Melancia	Banana	Melão	Mamão	Banana

Categoria	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais			
						A (ug)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Média Semanal Refeição	552,83	66,016	28,44	19,45	10,85	147,05	29,92	263,62	5,5	99,25	5,5
Média Semanal Café da Manhã / Tarde Total	388,23	43,23	8,99	18,82	1,73	105,54	11	299,68	1,5	32,53	0,73
Recomendação PNAE	941,06	109,25	37,43	38,27	12,58	252,59	40,92	563,30	7	134,48	6,2
	650	105,6	20,3	16,3	9	210	18	390	3,2	95	2,7

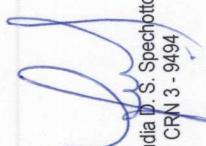
Referências Bibliográficas:

Fonte: (TACO) Tabela brasileira de composição de alimentos/nepa – 4^a. Ed.;Campinas:Unicamp,2011

Franco G. - Tabela Química de Composição dos Alimentos – 9^a edição

TBCA – Tabela de Composição de Alimentos FCF - USP

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br



Claudia P. S. Spechotto
CRN 3 - 9494

CARDÁPIO ALUNOS APAE MARÇO / 20.

Faixa etária: 11 a 15 anos

Porcentagem das necessidades diárias: 30%

SEGUNDA SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CARDÁPIO DESEJUM MANHÃ/TARDE	Pão Caseirinho Leite com Morango	Pão Caseirinho c/ margarina Leite com Achocolatado	Pão Caseirinho c/ margarina Iogurte	Pão Caseirinho c/ margarina Vitamina de abacate	Pão Caseirinho c/ margarina Leite com mamão e aveia
CARDÁPIO REFEIÇÃO					
ARROZ/FEIJÃO PRATO PRINCIPAL	ARROZ/FEIJÃO Carne moída refogada	ARROZ/FEIJÃO Lombo ao molho	ARROZ/FEIJÃO Escondidinho de carne com batata doce	ARROZ/FEIJÃO Carne com mandioquinha	ARROZ/FEIJÃO Frango assado Creme de espinafre
GUARNIÇÃO / SALADA	Legumes a dorê	Escarola refogada	Salada Couve de Tomate	Brócolis refogado	Salada de Rúcula e Cenoura
SOBREMESA	Mamão	Banana	Mamão	Melancia	Banana

Categoria	Energia (kcal)	Carboídruatos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais			
						A (ug)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Média Semanal Refeição	539,7	75,2	33,4	11,7	14,2	286,50	35,98	198,04	5,9	113,45	7,2
Média Semanal Café da Manhã / Tarde	448,73	53,25	11,17	20,06	4,99	104,24	0,54	301,51	2,97	62,48	1,04
Total	988,43	128,45	44,57	32,3	19,19	390,74	36,52	499,55	8,87	175,93	8,24
Recomendação PNAE	650	105,6	20,3	16,3	9	210	18	390	3,2	95	2,7

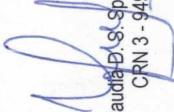
Referencias Bibliográficas:

Fonte: (TACO) Tabela brasileira de composição de alimentos/nepa – 4^a. Ed.;Campinas:Unicamp,2011

Franco G. - Tabela Química de Composição dos Alimentos – 9^a edição

TBCA – Tabela de Composição de Alimentos FCF - USP

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br


 Claudia Spechetto
 CRN 3 - 9494

CARDÁPIO ALUNOS APAE MARÇO / 2011

Faixa etária: 11 a 15 anos

Porcentagem das necessidades diárias: 30%

TERCEIRA SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CARDÁPIO DESJEUḾ					
MANHÃ/TARDE	Pão Caseirinho	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina
	Leite com Morango	Leite com Achocolatado	Logurte	Vitamina de abacate	Leite com mamão e aveia
CARDÁPIO REFEIÇÃO					
ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO
PRATO PRINCIPAL	Carne assada	Polenta com frango ao molho	Macarrão a bolonhesa	File de frango grelhado Creme de brócolis	Escondidinho de mandoquinha com carne moida
GUARNIÇÃO / SALADA	Tabule	Salada de escarola	Salada de Almeirão	Rúcula e Cenoura	Salada Verde
SOBREMESA	Mamão	Melancia	Mamão	Banana	Mamão

Categoria	Energia (kcal)	Carboídratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais			
						A (ug)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Média Semanal Refeição	526,8	65,5	28,4	16,8	11,2	147,1	31,98	169,7	5,5	110,8	6,2
Média Semanal Café da Manhã / Tarde	361,33	46,05	10,07	14,83	1,97	103,68	0,53	225,37	2,02	26,52	1,26
Total	888,13	111,55	38,47	31,63	13,17	250,78	32,51	395,07	7,52	137,32	7,46
Recomendação PNAE	650	105,6	20,3	16,3	9	210	18	390	3,2	95	2,7

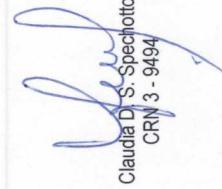
Referencias Bibliográficas:

Fonte: (TACO) Tabela brasileira de composição de alimentos/nepa – 4^a. Ed.;Campinas:Unicamp,2011

Franco G. - Tabela Química de Composição dos Alimentos – 9^a edição

TBCA – Tabela de Composição de Alimentos FCF - USP

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br



Claudia D. S. Specchotto
CRN 3 - 9494

CARDÁPIO ALUNOS APAE MARÇO / 2011

Faixa etária: 11 a 15 anos

Porcentagem das necessidades diárias: 30%

QUARTA SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CARDÁPIO DESJEJUM MANHÃ/TARDE					
Pão Caseirinho	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina	Pão Caseirinho c/ margarina
Leite com Morango	Leite com Achocolatado	Logurte	Vitamina de abacate	Vitamina de abacate	Leite com mamão e aveia
CARDÁPIO REFEIÇÃO					
ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO	ARROZ/FEIJÃO
PRATO PRINCIPAL	Frango assado com batata doce	Almondegas ao molho	Carne assada	Peixe ao molho	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO / SALADA	Repolho e Cenoura	Salada de Chuchu	Legumes a doré Alface e Tomate	Salada de Berinjela com Ricota	Rúcula e Cenoura
SOBREMESA	Banana	Mamão	Banana	Mamão	Melancia

Categoria	Energia (kcal)	Carboídratos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Fibras (g)	Vitaminas A (ug)	Vitaminas C (mg)	Minerais			
								Ca	Fe	Mg	Zn
Média Semanal Refeição	536,65	69,26	30,88	13,46	11,99	140,16	77,92	119,73	4,81	107,56	4,89
Média Semanal Café da Manhã / Tarde	407,91	47,35	9,94	18,9	3	85,54	7,97	286,49	1,95	42,13	0,9
Total	944,56	116,61	40,82	32,36	14,99	225,7	85,89	406,22	6,76	149,69	5,79
Recomendação PNAE	650	105,6	20,3	16,3	9	210	18	390	3,2	95	2,7

Referências Bibliográficas:

Fonte: (TACO) Tabela brasileira de composição de alimentos/nepa – 4^a. Ed.;Campinas:Unicamp,2011

Franco G. - Tabela Química de Composição dos Alimentos – 9^a edição

TBCA – Tabela de Composição de Alimentos FCF - USP

Alameda da Criança, 100 – Vila Vitória
Indaiatuba – SP – CEP 13338-020
Fone: (19) 3801-8890
apae.idt@terra.com.br | www.apaeindaiatuba.org.br


 Cláudia D. S. Specchotto
 CRN 3 - 9494