

## Seção N - Procedimentos sugeridos para rastreamento de alimentos de dietas especiais

Tipos de alimentos	<u>Alguns</u> exemplos de alimentos	Procedimentos para rastreabilidade dos alimentos da dieta especial
<p><b>1. Preparações culinárias elaboradas para os alunos com dieta especial e que tiveram manipulação de alimentos na unidade</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pão da dieta (ex:sem glúten) com recheio elaborado na unidade (patês)</li> <li>• Bolo de aniversariante sem ovo</li> <li>• Vitamina de abacate com leite sem lactose</li> <li>• Doces adaptados na unidade para restrição alimentar: canjica com leite sem lactose, arroz doce com leite de soja, etc</li> <li>• Arroz preparado com substituto do óleo de soja</li> <li>• Purê de batata sem leite</li> <li>• Purê de batata com leite sem lactose</li> <li>• Macarrão sem glúten</li> <li>• Sopa ou Risoto ou papa da refeição adaptada para alguma restrição alimentar</li> </ul>	<p>Coletar amostra de 100g/100mL na refeição em que o alimento foi servido e armazenar por 96 horas (4 dias). Identificar as amostras com nome da preparação, data, horário da distribuição, nome da unidade, nome do funcionário responsável pela coleta + a expressão “dieta especial e nome do aluno”.</p>
<p><b>2. Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) adquiridos especificamente para a dieta especial, que serão porcionados antes da oferta</b></p> <p><b>3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou embalagem individual)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fórmula infantil em pó (à base de soja, hidrolisada, sem lactose, etc) ou líquida</li> <li>• Leite UHT líquido (individual ou litro) ou em pó (à base de soja, sem lactose, de arroz e etc) + achocolatado em pó sem lactose (p/maiores de 2 anos – registrar os dois alimentos na planilha)</li> <li>• Bebida UHT sabor chocolate sem lactose (individual ou litro)</li> <li>• Suco industrializado diet/light (individual ou litro)</li> <li>• Iogurte sem corantes ou à base de soja (embalagem individual ou litro)</li> <li>• Pão sem glúten servido sem recheio (p/ menores de 2 anos de idade)</li> <li>• Pão da dieta (ex:sem glúten) com os recheios: geleia diet/ creme vegetal isento de lactose/requeijão zero lactose (registrar os dois itens na planilha)</li> <li>• Flocos de milho sem açúcar (individual ou a granel - porcionado na cumbuca)</li> <li>• Granola sem açúcar (individual ou a granel - porcionada na cumbuca)</li> <li>• Biscoito sem leite (individual ou a granel – porcionado na cumbuca)</li> <li>• Bolo individual sem glúten</li> <li>• Barra de cereal individual <i>diet</i></li> </ul>	<p>Não coletar a amostra e Registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Dieta Especial</u></p> <p><b>ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS.</b></p> <p><b>Cuidados no momento do porcionamento e distribuição:</b> As (os) Cozinheiras (os) devem higienizar adequadamente as mãos (lavagem e desinfecção) e utilizar luvas descartáveis no momento do porcionamento destes alimentos. Sempre que trocar de atividade ou encostar a mão no lixo, repetir este procedimento novamente, utilizando luvas novas.</p>



## Procedimentos sugeridos para rastreamento de alimentos industrializados

Tipos de alimentos	Alguns exemplos de alimentos	Procedimentos para coleta e guarda de amostra ou Rastreabilidade dos alimentos
<p><b>1.Preparações que tiveram manipulação na unidade e alimentos mais perecíveis (ex.: suco congelado e iogurte)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fórmula láctea infantil, Leite integral, Composto lácteo, iogurte</li> <li>• Flocos de milho porcionado com leite</li> <li>• Pão com recheios: geleia/manteiga/margarina/requeijão/patês</li> <li>• Doces elaborados na unidade: canjica, arroz doce, torta de limão, palha italiana, bolo, etc)</li> <li>• Frutas cortadas ou inteiras (coletar amostra em todas as refeições)</li> <li>• Papas de fruta, Creme de Abacate e Sucos de fruta natural preparados na unidade</li> <li>• Suco individual congelado (ex:suco de laranja de saquinho)</li> <li>• Papa da refeição (CEIs, CEMEIs, etc)</li> <li>• Todos os alimentos da Refeição (almoço/jantar), inclusive a sopa e o risoto (refeição da tarde)</li> <li>• Milho verde cozido servido na espiga</li> </ul>	<p>Coletar amostra de 100g/100mL na refeição em que o alimento foi servido e armazenar por 96 horas (4 dias). Identificar as amostras com nome da preparação, data, horário da distribuição, nome da unidade, nome do funcionário responsável pela coleta.</p>
<p><b>2.Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) que serão porcionados antes da oferta e que não envolvem manipulação e possuem baixo risco de contaminação</b></p> <p><b>3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou embalagem individual)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco industrializado integral (litro ou embalagem individual) – embalagem Tetra Pak® ou vidro</li> <li>• Bebida láctea UHT com achocolatado (embalagem individual)</li> <li>• Pão servido sem recheio (no caso das crianças menores de 2 anos de idade)</li> <li>• Biscoito doce ou salgado (individual ou a granel)</li> <li>• Flocos de milho (individual ou a granel) porcionado sem leite</li> <li>• Granola (individual ou a granel) porcionada sem leite</li> <li>• Bolo (individual)</li> <li>• Barra de cereal (individual)</li> <li>• Doces individuais (goiabada ou bananada)</li> </ul>	<p>Não coletar a amostra e registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Alimentos Industrializados</u>.</p> <p><b>ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS.</b></p> <p><b>Cuidados no momento do porcionamento e distribuição:</b> As (os) Cozinheiras (os) devem higienizar adequadamente as mãos (lavagem e desinfecção) e utilizar luvas novas descartáveis no momento do porcionamento destes alimentos. Sempre que trocar de atividade ou encostar a mão no lixo, repetir este procedimento novamente.</p>

