

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>1. Preparações culinárias elaboradas para os alunos com dieta especial e que tiveram manipulação de alimentos na unidade</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pão da dieta (ex:sem glúten) com recheio elaborado na unidade (patês) • Bolo de aniversariante sem ovo • Vitamina de abacate com leite sem lactose • Doces adaptados na unidade para restrição alimentar: canjica com leite sem lactose, arroz doce com leite de soja, etc • Arroz preparado com substituto do óleo de soja • Purê de batata sem leite • Purê de batata com leite sem lactose • Macarrão sem glúten • Sopa ou Risoto ou papa da refeição adaptada para alguma restrição alimentar 	<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>2. Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) adquiridos especificamente para a dieta especial, que serão porcionados antes da oferta</p> <p>3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou embalagem individual)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fórmula infantil em pó (à base de soja, hidrolisada, sem lactose, etc) ou líquida • 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) • Bebida UHT sabor chocolate sem lactose (individual ou litro) • Suco industrializado diet/light (individual ou litro) • Iogurte sem corantes ou à base de soja (embalagem individual ou litro) • Pão sem glúten servido sem recheio (p/ menores de 2 anos de idade) • 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) • Flocos de milho sem açúcar (individual ou a granel - porcionado na cumbuca) • Granola sem açúcar (individual ou a granel - porcionada na cumbuca) • Biscoito sem leite (individual ou a granel – porcionado na cumbuca) • Bolo individual sem glúten • Barra de cereal individual <i>diet</i> 	<p>Não coletar a amostra e Registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Dieta Especial</u></p> <p>ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS.</p> <p>Cuidados no momento do porcionamento e distribuição: 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>

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE DIETA ESPECIAL

Nome do Aluno: _____

Data	Horário	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheira/Auxiliar de cozinha que porcionou o alimento

Dieta Especial: _____

Unidade Escolar: _____

Nutricionista RT/Assessor: _____

Observação: Esse quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados, adquiridos especificamente para a dieta especial, não sendo necessário coletar a amostra destes alimentos.

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>1.Preparações que tiveram manipulação na unidade e alimentos mais perecíveis (ex.: suco congelado e iogurte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fórmula láctea infantil, Leite integral, Composto lácteo, iogurte • Flocos de milho porcionado com leite • Pão com recheios: geleia/manteiga/margarina/requeijão/patês • Doces elaborados na unidade: canjica, arroz doce, torta de limão, palha italiana, bolo, etc) • Frutas cortadas ou inteiras (coletar amostra em todas as refeições) • Papas de fruta, Creme de Abacate e Sucos de fruta natural preparados na unidade • Suco individual congelado (ex:suco de laranja de saquinho) • Papa da refeição (CEIs, CEMEIs, etc) • Todos os alimentos da Refeição (almoço/jantar), inclusive a sopa e o risoto (refeição da tarde) • Milho verde cozido servido na espiga 	<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>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</p> <p>3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou embalagem individual)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suco industrializado integral (litro ou embalagem individual) – embalagem Tetra Pak® ou vidro • Bebida láctea UHT com achocolatado (embalagem individual) • Pão servido sem recheio (no caso das crianças menores de 2 anos de idade) • Biscoito doce ou salgado (individual ou a granel) • Flocos de milho (individual ou a granel) porcionado sem leite • Granola (individual ou a granel) porcionada sem leite • Bolo (individual) • Barra de cereal (individual) • Doces individuais (goiabada ou bananada) 	<p>Não coletar a amostra e registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Alimentos Industrializados</u>.</p> <p>ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS.</p> <p>Cuidados no momento do porcionamento e distribuição: 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>

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Data	Horário	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheira/Auxiliar de cozinha que porcionou o alimento

RT/Assessor: _____

Observação: Este quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados que são fornecidos aos alunos e que não é necessário coletar a amostra.