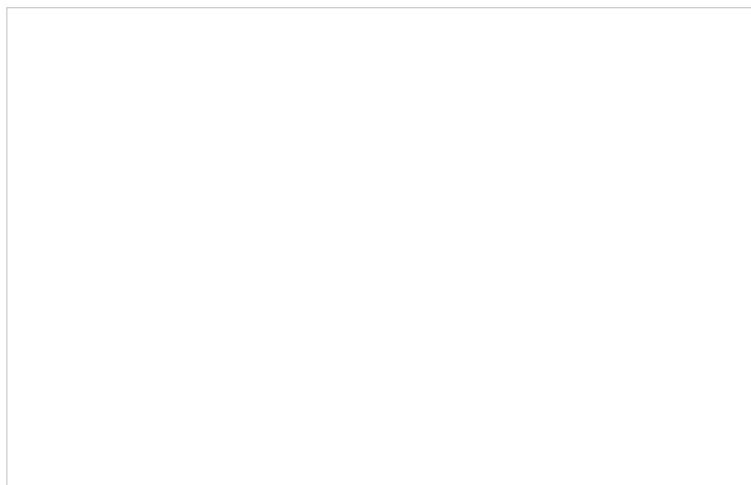


10/08/2017 11:24 - Escolas da rede estadual de Rondônia se adequam à lei que garante cardápio especial para alunos com restrições alimentares



Para garantir o fornecimento da merenda escolar adequada aos alunos com alguma condição especial ou restrição alimentar, o governo de Rondônia está se adequando à Lei Federal 12.982, de 28 de maio de 2014, que alterou a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009. Neste período, a equipe do Programa da Subgerência de Alimentação Escolar (SAE), vinculada à Secretaria de Estado da Educação (Seduc), busca identificar, junto às escolas, com base em recomendação médica expedida em atestado com diagnóstico, os alunos que têm necessidade especial de alimentos entre os 219.326 matriculados nas 419 instituições de ensino da rede estadual rondoniense.

Para o governador Confúcio Moura, esta identificação é importante considerando que muitas famílias têm a escola como ponto de referência e de apoio fundamental para o

filho, por isso “a boa acolhida, confiança e integração são peças-chave para um bom atendimento da alimentação escolar”, visando o pleno desenvolvimento educacional da criança, do jovem ou adulto ainda em sala de aula.

De acordo com as nutricionistas da SAE, para adequação ao cardápio de acordo com a necessidade nutricional do aluno, é importante que as escolas contribuam encaminhando a ficha de identificação com o laudo. “A princípio já se sabe que entre os problemas mais comuns envolvendo alunos estão o diabetes mellitus, hipertensão, doença celíaca, alergias alimentares, intolerância à lactose e dislipidemia”.

Pela lei, deve ser preparado cardápio especial para esses alunos sob avaliação e orientação médica e nutricional. Para facilitar o trabalho nas escolas, foi elaborada cartilha contendo informações importantes com dicas sobre alimentos.

A preocupação existe desde a análise da composição dos ingredientes, armazenamento e preparo. No caso da doença celíaca, que é a intolerância à proteína chamada glúten, contido no trigo, por exemplo, não podem ser preparados em locais e horários onde estejam sendo preparados os produtos que contêm glúten. Entre os alimentos indicados estão o arroz, mandioca, milho, fécula de batata, entre outros considerados mais saudáveis.

Para crianças com intolerância à lactose (leite e derivados), são indicados cardápios, como salada de frutas, bolo de cenoura com suco de frutas, frango com batata doce, arroz, salada e suco de fruta; arroz, frango com abóbora, fãofã e frutas.

Para evitar riscos aos hipertensos e diabéticos, deve-se dar preferência às frutas, verduras, vegetais, carnes magras, cereais integrais e feijão, substituindo o sal marinho por temperos naturais, como limão e sal de ervas, bem como, evitar produtos embutidos, conservas, enlatados, congelados e defumados.

Também para garantir alimentação mais saudável aos alunos, anualmente o governo estadual repassa R\$ 4,178 milhões só para a compra de peixe, que desde 2016 passou a fazer parte do cardápio escolar, pelo menos duas vezes por semana, em atendimento à Lei 3.753 de dezembro de 2015. Outros R\$ 17,349 milhões são para a compra dos demais produtos alimentícios.

Fonte: Veronilda Lima. Foto: Daiane Mendonça