NUTRIÇÃO

SUPERINTENDÊNCIA DE SAÚDE
GERÊNCIA DE SAÚDE

FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA

Expediente

Márcio França
Governador do Estado de São Paulo

Márcio Fernando Elias Rosa
Secretário da Justiça e da Defesa da Cidadania
e Presidente da Fundação CASA

Marco Antonio Desgualdo
Více-presidente

Ana Cláudia Bellotti
Chefe de Gabinete

Adilson Fernandes de Souza
Diretor Técnico

Vera Maria de Marco Felicissimo
Superintendente de Saúde

Ana Carolina Carvalho Lutfi
Gerente de Saúde

Gislaine da Silva
Luciana Bento S. da Silva
Marcela Y. C. Palumbo
Patrícia Saraiva da Silva
Renata Dias Gabriel Silva
Revisão e atualização
2018

Denilson Araujo
Felipe Nascimento
Assessoria de Comunicação Social
(Projeto Gráfico)

Superintendência de Saúde
Rua Florêncio de Abreu, 848 - 6º andar
Luz - São Paulo - SP - CEP 01030-001
Fone: (11) 2927-9242

Missão

Executar, direta ou indiretamente, as medidas socioeducativas com eficiência, eficácia e efetividade, garantindo os direitos previstos em lei e contribuindo para o retorno do adolescente ao convívio social como protagonista de sua história.

Visão

Tornar-se referência no atendimento ao adolescente autor de ato infracional, pautando-se na humanização, personalização e descentralização na execução das medidas socioeducativas, na uniformidade, controle e avaliação das ações e na valorização do servidor.

Valores

Justiça, Ética e respeito ao Ser Humano.

Sumário

Nutrição na medida socioeducativa 7

Márcio Fernando Elias Rosa
Secretário da Justiça e da Defesa da Cidadania e presidente da Fundação CASA

Saúde 8
Superintendência de Saúde
Gerência de Saúde

I - Guia para qualidade no fornecimento de alimentação aos adolescentes atendidos pela Fundação CASA 9
1. Introdução 10
2. Adolescência e hábitos alimentares 11
3. Padrão alimentar fornecido 12
4. Serviços complementares previstos em contrato 13
4.1. Em Atividades Externas 13
4.1.1. Lanche Período Parcial 13
4.1.2. Lanche Período Integral 14
4.2. Kit Natal 14
4.3. Atendimento a familiares 14
4.3.1. Fornecimento de almoço ao familiar 14
4.3.2. Fornecimento de almoço em data comemorativa 14
5. Lanche escolar 14
6. Distribuição de refeições com qualidade no atendimento 15
6.1. Adequar o horário do fornecimento das refeições 15
6.2. Organizar o local das refeições 15
6.3. Estabelecer fluxo das refeições. 15
6.4. Introduzir a utilização de talheres. 16
6.5. Distribuição das refeições. 16
7. O atendimento nutricional aos adolescentes 17

II - Normas e procedimentos para controle do fornecimento de refeições e serviços complementares nos centros da Fundação CASA 26
Introdução 27
Objetivos 27
Instruções Gerais 27
1. Cardápios 27
2. Dietas Especiais 29
3. Serviços Complementares 29
3.1. Lanches Especiais 29
3.1.1. Lanche Período Parcial 29
3.1.2. Lanche Período Integral 29
3.2. Kit Natal 30
4. Atendimento a familiares dos adolescentes em internação 30
4.1.Almoço Familiar Projeto 30
4.2. Almoço Familiar Festividade 30
5. Atendimento em situações emergenciais 30
6. Horário das refeições 31
7. Distribuição de refeições 31

8. Doações..... 33
9. Impressos Específicos..... 33
9.1. Requisição de Refeições 33
9.2. Controle de Refeições / Serviços Fornecimento 34
9.3. Avaliação e consolidação de refeições.....34
9.4. Registro De Ocorrências 34
10. Atribuições do Fiscal 35
10.1. Requisição de refeições e serviços complementares. 35
10.2. Requisição de refeições preparadas na cozinha central da Contratante. 35
10.3. Requisição de refeições com antecedência. 35
10.4. Alterações e/ou emergências.....35
10.5. Requisição de dietas especiais.....35
10.6. Requisição de serviços complementares. 35
10.7. Atividades externas 35
10.7.1. Verificar número de adolescentes participantes..... 35
10.7.2. Solicitar ao responsável da cozinha 35
10.7.3. Desjejum antecipado para participantes..... 35
10.7.4. Fornecimento de lanches período parcial e/ou lanche período integral.. 35
10.7.5. Horário de retorno ao centro. 35
10.7.6. Controle de Refeições/Serviços Fornecimento 35
10.7.7. Diminuição no controle diário 35
10.7.8. Merenda Escolar (Secretaria da Educação). 35
10.8. Possuir uma via do cardápio mensal aprovado. 35
10.9. Degustar as preparações que compõe o cardápio.....36
10.10. Verificar se o horário do fornecimento das refeições.....36
10.11. No caso de atraso na entrega das refeições. 36
10.12. Observar as refeições fornecidas aos adolescentes.....36
10.13. Verificar se as dietas especiais 36
10.14. Verificar se todas as dietas estão sendo atendidas 36
10.15. Receber e centralizar as intercorrências 36
10.16. Comunicar falha ou deficiência. 36
10.17. Não será permitida a reposição na refeição seguinte.....36
10.18. Comunicar irregularidades à gestão do contrato 36
10.19. Verificar os utensílios utilizados pelos adolescentes.....36
10.20. Verificar os materiais de limpeza 36
10.21. Materiais de uso exclusivo 36
10.22. Realizar conferência diária sobre refeições.....36
10.23. Encaminhar os impressos das Área de Nutrição.....36
10.24. Coibir utilização indevida dos objetos contratuais.....36
10.25. Manter rígido controle dos bens. 37
10.26. Acesso às dependências disponibilizadas 37
Anexos..... 38
Modelo Impresso Específico 38
Sistema de Gestão de Contratos de Nutrição e Alimentação - SISNUTRI..... 39
Introdução 39
SISNUTRI 40
Ordem de Serviço 1414 / 2018.....42

III - Protocolo de atendimento nutricional 44
1. Introdução 45
2. Definições 45
3. Objetivos 46
3.1. Objetivo Geral 46
3.2. Objetivos Específicos 46
4. Atendimento nutricional 46
4.1. Coleta de Dados 47
4.1.1. Histórico Clínico 47
4.1.2. Avaliação Antropométrica 47
4.1.3. Anamnese 48
4.2. Diagnóstico Nutricional 48
4.3. Conduta Nutricional 49
4.3.1.1. Alteração na Consistência da Dieta Normal 49
4.3.1.2. Dieta Líquida 49
4.3.1.3. Dieta Semi-Líquida 49
4.3.1.4. Dieta Pastosa 50
4.3.1.5. Dieta Branda 50
4.3.2. Alergia Alimentar 51
4.3.3. Anemia Ferropriva 51
4.3.4.Desnutrição 52
4.3.5. Diabetes Mellitus 52
4.3.6. Diarréia 53
4.3.7. Dislipidemias 53
4.3.8. Dispepsia (indigestão) 54
4.3.9. Doença Celíaca 54
4.3.10. Gastrite e Úlcera Péptica 55
4.3.11.Hepatopatias 56
4.3.12. Hipertensão Arterial 56
4.3.13. Inflamação na garganta 57
4.3.14. Intolerância à Lactose 57
4.3.15. Língua Geográfica (Glossite Migratória Benigna) 57
4.3.16. Lúpus Eritematoso Sistêmico 58
4.3.17. Nefropatias 58
4.3.18. Obstipação Intestinal 59
4.3.19. Refluxo Gastroesofágico 59
4.3.20. Sobrepeso/Obesidade 60
4.3.21. Situação Especial 60
4.3.21.1. Gestação 60
4.3.21.2.Lactação/Amamentação 61
4.4. Acompanhamento do Atendimento 61
4.5. Orientação Nutricional 61

IV - Sistema de gestão de contratos de nutrição e alimentação - SISNUTRI 63
Introdução 64
Manual do SISNUTRI 65
Referências 72

Nutrição na medida socioeducativa

No Brasil, a alimentação é também um direito social contido na Constituição Federal, figurando entre os direitos e garantias fundamentais. Para os adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa na Fundação CASA ainda é parte da proteção integral e, consequentemente, a sua adequada realização é uma prestação positiva do Estado.

Como adolescentes também são pessoas em situação peculiar de desenvolvimento, sua nutrição é de atenção fundamental no processo socioeducativo. Por isso, a equipe da Seção de Nutrição, da Superintendência de Saúde da CASA, atualiza os aspectos importantes que envolvem a boa alimentação e saúde dos(as) jovens cotidianamente atendidos nos centros socioeducativos.

Este manual traz para os (as) nutricionistas que atuam na Instituição o guia para a manutenção da qualidade do fornecimento das refeições, normas e procedimentos para controle desse fornecimento, orientações dos protocolos a seguir para o atendimento nutricional e um guia de funcionamento do sistema de contratos de nutrição e alimentação.

O objetivo é a manutenção e controle da qualidade da nutrição destinada aos e às adolescentes, contribuindo para o processo reflexivo da medida socioeducativa no regime fechado.

Boa leitura!

Márcio Fernando Elias Rosa
Secretário da Justiça e da Defesa da Cidadania
e Presidente da Fundação CASA

Promoção de saúde aos adolescentes por meio da alimentação saudável

A Superintendência de Saúde, por meio da Gerência de Saúde, revisou e atualizou o caderno orientador de nutrição, porque acredita que promover o fornecimento de uma alimentação saudável aos adolescentes, capaz de atender todas as exigências do corpo, ou seja, não estando abaixo nem acima das necessidades do organismo, requer empenho e investimento de uma equipe multidisciplinar.

Pois, além da alimentação saudável como um conjunto de alimentos, abarcando um plano alimentar completo e adequado; os fatores biopsicossociais, o controle emocional, as cognições funcionais e a pratica de atividades físicas interferem consideravelmente no consumo de alimentos e consequentemente na saúde física do adolescente.

Como exemplo é possível referir-se ao desenvolvimento da obesidade, que resulta do desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético, a qual atualmente é considerada como um problema de saúde pública, que tem sua prevalência crescente em nível epidemiológico, sendo que os principais fatores etiológicos são a falta de atividade física e os distúrbios de ordem emocionais como sintomas de ansiedade e depressão, que resultam em transtornos alimentares.

Segundo os últimos dados da Organização Mundial de Saúde, são cada vez mais os jovens que sofrem do problema de excesso de peso, sendo este relacionado como fator de risco para as DANT's, Doenças e Agravos não Transmissíveis (doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemias, entre outras).

No âmbito da Fundação CASA, é possível verificar o ganho de peso durante o período de internação. Isto se deve a vários fatores como o aumento do consumo de alimentos, a redução de atividade física e alteração de ordem psicológica.

Portanto, estratégias devem ser desenvolvidas com o intuito de equilibrar variáveis que excedam a normalidade e aquelas carentes de adequações, contudo, aproveitando a adolescência como um momento privilegiado para as intervenções na área da saúde e da nutrição, pois neste período há adoção de hábitos alimentares saudáveis, sendo esta a fase na qual o indivíduo adquire comportamento que vai manter ao longo de toda a vida.

Superintendência de Saúde
Gerência de Saúde

I

GUIA PARA QUALIDADE NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA

1. Introdução

A alimentação é o processo pelo qual o organismo humano obtém os nutrientes indispensáveis para a manutenção do funcionamento corporal em nível adequado, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, sendo uma necessidade primordial para a sobrevivência.

É estabelecida como Direito Social pela Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e assegurada ao adolescente pelo dever do Estado e pelas obrigações das entidades que desenvolvem programas de internação, segundo o Estatuto da Criança e do Adolescente de 1990.

Além de sua dimensão biológica e vital, a alimentação humana é um ato social e cultural, constituído de ocasiões, rituais e simbolismo, que envolve aspectos psicológicos, econômicos e socioculturais. O ato alimentar é parte da identidade pessoal, cultural e social dos indivíduos e é construído nas relações sociais entre amigos, familiares e sociedade.

Explorando a complexidade da alimentação humana como um ato social e cultural, explicita que o homem não depende apenas de um comportamento inato, mas que seu comportamento é construído no processo sociocultural, sendo que a cultura não deve ser considerada apenas o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas um programa, planos, regras, instruções que orientam o comportamento.

Remetendo ao trabalho da Fundação CASA, que busca aprimorar a qualidade do atendimento socioeducativo e visa à preparação dos adolescentes para o retorno ao convívio social como protagonista de sua história, torna-se edificante o desenvolvimento de ações que qualifiquem o fornecimento de refeições e acrescentem valor sociocultural ao processo alimentar.

Considerando todos estes aspectos inerentes ao ato de alimentar-se e a necessidade de facilitar e qualificar a distribuição e o consumo das refeições, elaborou-se este Guia que tem por finalidade sugerir procedimentos que favoreçam a promoção da qualidade da alimentação fornecida aos adolescentes atendidos pela Fundação CASA, direcionando as práticas positivas durante a distribuição da refeição e apresentando alternativas para reduzir práticas inapropriadas.

2. Adolescência e hábitos alimentares

A adolescência é o período de transição da infância para a idade adulta, caracterizada pela puberdade e por mudanças físicas e psicológicas (OMS, 2005). De acordo com o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA, 1990), consideram-se adolescentes indivíduos na faixa etária de 12 a 18 anos.

Embora haja período etário definido, as características do desenvolvimento físico, psicológico e social podem variar entre os indivíduos, de acordo com o gênero, a hereditariedade, o desenvolvimento, a maturidade, as condições e o estilo de vida.

Cabe ressaltar que a adolescência é um período de riscos e de vulnerabilidade, devido as próprias características do desenvolvimento psicoemocional desta fase. Podem ocorrer, transtornos alimentares devido, principalmente, a insatisfação corporal, os quais acometem, em especial, adolescentes e adultos jovens do sexo feminino (Vilela, 2004).

Nesta fase, com o processo fisiológico puberdade, caracterizado pelo crescimento acelerado, desenvolvimento sexual e alteração na composição corporal, ocorre aumento das necessidades de energia e de macro e micronutrientes, sendo que, na maioria das vezes, não são atendidas, devido a hábitos alimentares inadequados, o que torna a educação nutricional de extrema importância na promoção da saúde deste grupo populacional.

Por ser a fase de maior velocidade no crescimento e de modificações na composição corporal, o adolescente apresenta demanda energética elevada e a alimentação deve ser quantitativa e qualitativamente adequada para atender às necessidades nutricionais especificas desse período da vida.

É comum os adolescentes terem hábitos alimentares inadequados. A omissão de refeições, especialmente o desjejum, e o consumo de refeições rápidas, além da menor ingestão de frutas e hortaliças, são considerados comportamentos inadequados. Fisberg (1995) considera que o hábito alimentar inadequado e o sedentarismo favorecem o acúmulo de tecido adiposo e a obesidade futura, além do aparecimento de doenças crônicas.

O padrão alimentar vem sendo modificado ao longo da história em função de vários aspectos, como facilidade de acesso e maior poder aquisitivo da sociedade moderna, o que propicia maior ampliação do mercado consumidor e diversidade dos produtos nas prateleiras (Cavalcanti e Melo, 2008).

Estas modificações no hábito alimentar podem levar a obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento da síndrome metabólica. Já na adolescência indivíduos obesos e/ou com alterações metabólicas provavelmente permanecerão acima do peso e com as respectivas alterações na idade adulta.

Assim, por anteceder de imediato a idade adulta, a adolescência é considerada uma fase de oportunidades para que se estabeleçam intervenções que possam modificar riscos futuros para a saúde dos indivíduos (Carneiro et al., 2000). Crianças e adolescentes são a população adulta de amanhã, por isso a saúde e o bem-estar deles são essenciais. Diante de todas essas questões, os adolescentes devem ser vistos como grupo-chave no âmbito da atenção primária, pois, além das mudanças características da fase, também já trazem alterações físicas e comportamentais da infância. Além disso, a adolescência é um período oportuno para a adoção e a consolidação de hábitos alimentares na vida adulta, bem como o sobrepeso, que podem se tornar fatores que predisponham ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis futuras.

3. Padrão alimentar fornecido

A adolescência é um período de transição e crítico na formação do indivíduo que sofre influência de diversos fatores, tais como: a violência, o álcool, as drogas, o sedentarismo, o comportamento familiar, a saúde precária, a educação, os quais afetam diretamente a qualidade de vida.

Esta fase exige uma quantidade de energia e nutrientes suficientes para promover o crescimento e o desenvolvimento sadio do indivíduo, atendendo as alterações físicas e sociais existentes. Também nesta fase podem-se estabelecer os precursores de doenças nutricionais, como obesidade, diabetes, hipertensão, fomentando a necessidade de uma alimentação saudável para a prevenção de doenças na vida adulta.

Frente a isso, faz-se importante durante a permanência do adolescente na Fundação CASA, a promoção de atividades que incentivem a alimentação saudável e, principalmente, o acompanhamento dos adolescentes durante as refeições nos Centros para observar e constatar a prática alimentar adequada.

O padrão de alimentação fornecido aos adolescentes atendidos pela Fundação CASA garante o aporte energético recomendado para a faixa etária que é de 2.500 a 3.000 kcal/dia.

Para isso os cardápios são elaborados baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivo consumo "per capita" e frequência de utilização, estabelecidos para os adolescentes "A" constantes da Resolução SGGE 45/02; sendo considerados também para elaboração das preparações os fatores sensoriais (sabor, cor, odor, textura), o valor nutricional e a digestibilidade do alimento.

Utiliza-se o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão em consonância com a **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018** (anexo).

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café ou achocolatado ou... Pão francês, ou pão doce, ou, com margarina, ou c/ queijo prato, ou presunto, ou mortadela, ou...
ALMOÇO	Arroz, macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina, ou linguiça, ou frango, ou salsicha, ou peixe, ou ovos, ou ..... Legumes: brócolis, ou vagem, ou bata, ou cenoura, ou berinjela, ou chuchu, ou couve-flor, ou mandioca, ou repolho, ou ..... Salada: alface, ou tomate, ou agrião, ou escarola, ou pepino, ou almeirão, ou rúcula, ou pepino, ou ..... Sobremesa: Fruta: abacaxi, ou laranja, ou banana, ou mamão, ou maçã, ou tangerina, ou ..... Doce: gelatina, ou pudim, ou sagu, ou marmelada, ou goiabada, ou canjica, ou ..... Refresco de frutas: sabores diversos. Mini pão francês.
LANCHE DA TARDE	Leite com café, ou achocolatado, ou com groselha, ou... Pão francês, ou pão recheado, ou..., com margarina, ou queijo prato, ou mortadela, ou presunto, ou...
JANTAR	Arroz, macarrão Feijão comum, ou feijão preto Carne bovina, ou linguiça, ou frango, ou salsicha, ou peixe, ou ovos, ou ..... Legumes: brócolis, ou vagem, ou bata, ou cenoura, ou berinjela, ou chuchu, ou couve-flor, ou mandioca, ou repolho, ou ..... Salada: alface, ou tomate, ou agrião, ou escarola, ou pepino, ou almeirão, ou rúcula, ou pepino, ou ..... Sobremesa: Fruta: abacaxi, ou laranja, ou banana, ou mamão, ou maçã, ou tangerina, ou ..... Doce: gelatina, ou pudim, ou sagu, ou marmelada, ou goiabada, ou canjica, ou ..... Refresco de frutas: sabores diversos. Mini pão francês.

Além disso, os cardápios são elaborados obedecendo as quatro leis fundamentais de alimentação de Escudero:

Lei da Quantidade – a quantidade de alimentos deve ser suficiente para cobrir as exigências energéticas do organismo e manter em equilíbrio o seu balanço. É fundamental que não haja excessos nem restrições na alimentação, pois podem prejudicar o organismo.

Lei da Qualidade – a alimentação deve ser completa em sua composição, para oferecer ao organismo todas as substâncias que o integram. A variedade de alimentos fornece todos os nutrientes necessários ao bom funcionamento do corpo. Quanto mais coloridas forem as refeições, mais diversidade de nutrientes estará ingerindo.

Lei da Harmonia – a quantidade dos diversos nutrientes que integram a alimentação deve guardar uma relação de proporção entre si. O nosso organismo aproveita corretamente os nutrientes quando estes se encontram em proporções adequadas, pois as substâncias não agem isoladamente, mas em conjunto. Por exemplo: a relação entre a ingestão de carboidratos, proteínas e gorduras.

Lei da Adequação – a finalidade da alimentação está subordinada à sua adequação ao organismo. O estado fisiológico (gestação, lactação), hábitos alimentares (deficiência de nutrientes), condições socioeconômicas (acesso aos alimentos), alterações patológicas (presença de doenças) e os ciclos da vida (crianças, adolescentes, adultos e idosos) fazem com que o organismo tenha necessidades nutricionais diferenciadas, dependendo da situação em que ele se encontra.

Cardápio especial para atender aos adolescentes

Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa (almoço), Natal (jantar de 24/12, desjejum e almoço de 25/12) e Ano Novo (jantar de 31/12, desjejum e almoço do dia 01/01).

4. Serviços complementares de alimentação previstos em contrato

Com base no amplo atendimento ao adolescente, além das quatro refeições diárias, são fornecidos os serviços complementares, aqueles previstos em atividades específicas, constituídos de lanches especiais quando em atividades escolares ou externas e kit natal.

4.1. Em Atividades Externas

Para evitar que os adolescentes fiquem longos períodos em jejum quando estão em atividades externas, estão previstos lanches especiais de acordo com o tempo de duração da atividade.

4.1.1. Lanche Período Parcial

Previsto o fornecimento para atividades externas com duração de 6 horas.

Composição
- 02 unidades de pão com recheio proteico - 01 unidade de suco de fruta natural em embalagem tetra brik **ou** - 01 unidade de bebida láctea pronta para beber - 01 unidade de Fruta

4.1.2. Lanche Período Integral

Previsto o fornecimento em atividades externas com duração acima de 6 horas.

Composição
- 03 unidades de pão com recheio proteico - 01 unidade de bebida láctea pronta para beber - 01 unidade de suco de fruta natural, sabores diversos - 01 unidade de Fruta - 01 unidade de chocolate ao leite em tablete

Transcendendo a ideia de que alimentação é apenas a ingestão de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado; e entendendo que na alimentação humana, a natureza e a cultura se encontram, pois, por um lado comer é uma necessidade vital, por outro, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um fenômeno social.

Dentre os processos sociais relacionados à alimentação, permeia-se a comensalidade que significa conviver à mesa, desde um simples encontro familiar nas refeições diárias, como em comemorações.

Compactuando destes conceitos, a Fundação CASA tem estabelecido em seus contratos de alimentação o seguinte serviço:

O Kit Natal devendo ser fornecido no mês que ocorre a comemoração, atribuindo valor sociocultural e inserindo-os em um processo simbólico.

4.2. Kit Natal – Fornecido no mês de Dezembro

Composição
- Panetone – 200g - Refrigerante – 250ml

4.3. Atendimento a familiares

Visando fortalecer a participação da família no processo socioeducativo, estão previstos almoços aos familiares dos adolescentes do programa de internação, em duas situações:

4.3.1. Fornecimento de almoço ao familiar participante do atendimento socioeducativo no plano individual de atendimento do adolescente, em número de 01 (um) familiar por adolescente.

4.3.2. Fornecimento de almoço aos familiares, em data comemorativa, no mês de dezembro, em número de até 02 (dois) familiares por adolescente.

5. Lanche escolar

Os adolescentes atendidos pela Fundação CASA e matriculados no ensino básico/formal recebem o lanche escolar fornecido pela Secretaria da Educação, conforme Lei 11.947 de 16/06/2009.

Este fornecimento ocorre de acordo com o padrão da própria Secretaria, respeitando o cardápio previsto e a porção de cada tipo de alimento estabelecido.

6. Distribuição de refeições com qualidade no atendimento

Como apresentado anteriormente, alimentação humana transcende a necessidade vital de ingerir nutrientes e o ato de comer é mais complexo do que satisfazer o instinto da fome; sendo que o ambiente, a apresentação, a textura, a temperatura, as sensações táteis, gustativas, visuais e olfativas, interferem diretamente na escolha, na aceitação e na satisfação das refeições.

Utilizando-se deste conceito no atual modelo de atendimento socioeducativo, torna-se fundamental a definição de estratégias durante a distribuição das refeições aos adolescentes que garantam a melhoria na qualidade do atendimento, como:

6.1. Adequar o horário do fornecimento das refeições para que os adolescentes consigam consumir as refeições com tranquilidade, mastigando bem os alimentos, contribuindo assim para uma digestão adequada. Além disso, os horários das refeições devem ser estabelecidos considerando as necessidades fisiológicas dos adolescentes, evitando-se longos períodos de jejum e o consumo sendo realizado em períodos que favoreçam o aproveitamento da energia do alimento.

6.2. Organizar o local onde serão distribuídas e realizadas as refeições. Estrategicamente, todas as refeições devem ser entregues e consumidas no refeitório dos Centros.

6.3. Estabelecer um fluxo durante a distribuição e o consumo das refeições.

Modelo - CASA **com** copa de apoio para distribuição de refeições

- Distribuição realizada pelos funcionários da empresa Contratada de alimentação.
- As porções devem estar de acordo com tabela de porcionamento afixada no referido espaço.
- Organização dos adolescentes em fila para viabilizar a passagem pela área de distribuição, possibilitando que o adolescente acompanhe e refira-se quanto à aceitação ou não da preparação.

Modelo - CASA **sem** copa de apoio para distribuição de refeições

- Organização dos adolescentes em fila para o Self Service
- Observação de que cada adolescente irá porcionar seu próprio prato respeitando a quantidade máxima estabelecida para o "per capta".
- As porções devem estar de acordo com tabela de porcionamento afixada no refeitório.

A tabela de porcionamento deve ser elaborada pela nutricionista da Fundação CASA juntamente com a empresa contratada, através de utilização de utensílios padronizados. A mesma deverá ser revisada, sempre que houver mudança nos utensílios.

Esta proposta garante que o porcionamento das refeições seja realizado com o adolescente acompanhando o processo e recebendo imediatamente o prato após a montagem. Evitando-se que os pratos fiquem sobre as mesas, perdendo temperatura e exposto à contaminação.

A oportunidade de referir-se quanto à aceitação ou não de determinada preparação faz importante, pois, desde os primeiros momentos da vida, a alimentação está entrelaçada com emoções, simbolismos e influências socioeconômicas e culturais. Crescer e se alimentar implica estabelecer relações, fazer escolhas, identificar-se ou não com modelos e valores familiares ou de outras pessoas, adaptar-se bem ou mal aos padrões estabelecidos e conviver com hábitos, horários e diversos estilos de vida.

Na infância a alimentação da criança é orientada pelos pais, eles é que deverão escolher quais os tipos de alimentos serão ofertados além de servirem como modelos em tudo que fazem, inclusive na alimen-

tação, na medida em que elas crescem passam a escolher quais os tipos de alimentos farão parte do seu cardápio baseado na alimentação e orientações que foram oferecidas no decorrer de sua vida, por isso existe a importância de permitirmos que os adolescentes façam suas escolhas em relação aos alimentos oferecidos, assim estaremos estimulando-os a adequarem sua rotina com uma alimentação saudável e balanceada, contudo, agradável ao paladar.

6.4. Introduzir a utilização de garfo e faca para as refeições principais (almoço e jantar) e colher para sobremesa.

Para consumir os alimentos é necessária a utilização de utensílios que proporcione sua ingestão adequada. Atualmente, utiliza-se apenas a colher, consequentemente, os adolescentes utilizam a mão, ocasionando constrangimento, fato este que se agrava pelo período da adolescência.

Quando o adolescente tem a oportunidade de utilizar garfo e faca durante sua alimentação, adquire a possibilidade de porcionar adequadamente os alimentos no que se refere às suas dimensões (tamanho do pedaço de carne, por exemplo) e quantidades por mastigação / deglutição (cada vez que o garfo é levado à boca). Com isso, é oportunizado um processo digestório mais eficiente, com adequada mastigação e melhor aproveitamento dos nutrientes presentes nos alimentos, além de favorecer um hábito intestinal saudável e possível diminuição do número de queixas por epigastralgia (comumente, ocorridas em alguns centros da Fundação CASA).

Contudo, utilizar talheres adequados para cada preparação / refeição faz-se importante para a socialização dos indivíduos, uma vez que no Brasil o hábito de consumir as refeições com preparações sólidas acontece através do uso de garfo e faca, remetendo a missão da Fundação CASA em preparar o adolescente ao retorno do convívio social.

6.5. Promover a distribuição das refeições em pratos de polipropileno, acompanhada de talher do mesmo material, sendo o suco, a sobremesa e a salada porcionados em recipientes individuais, todos dispostos em bandeja lisa de polipropileno. Além disso, para a melhoria do atendimento está previsto o fornecimento de sachê individual de tempero para salada.

O fornecimento de salada em recipientes individuais (cumbuca de 250ml) se faz fundamental considerando que a distribuição adequada garante o fornecimento de alimentos imprescindíveis para a alimentação saudável, diminuindo a incidência de comorbidades, que em alguns casos, são desenvolvidas durante a medida socioeducativa.

As frutas (inteiras e fatias) devem ser embaladas individualmente proporcionando o acondicionamento apropriado e evitando o risco de contaminação que atualmente os alimentos estão sujeitos.

A bandeja proporciona um melhor acondicionamento de todos os itens que compõem as principais refeições (prato, talheres, copo do suco e sobremesa) facilitando o transporte da área de distribuição até a mesa e evitando possíveis quedas e episódios constrangedores.

7. O atendimento nutricional aos adolescentes

O atendimento nutricional na Fundação CASA tem por objetivo encontrar estratégias para manter, promover e/ou recuperar o estado nutricional adequado do adolescente, constituindo-se assim, de uma importante oportunidade para a busca ativa de uma vida mais saudável e equilibrada. Duas ações compõem o atendimento: **orientação nutricional** (instruções propriamente ditas, dietas com objetivos específicos e técnicas) e **educação nutricional** (volta-se para a formação de valores, prazer, atitude crítica e liberdade).

A demanda do atendimento inicial dos adolescentes ocorrerá através do encaminhamento pelo profissional de saúde ou pelo resultado de estudo de diagnóstico nutricional realizado nos Centros.

A educação nutricional envolve o trabalho de uma equipe multiprofissional no atendimento ao adolescente, fortalecendo parcerias entre a equipe de saúde, técnica e pedagógica, possibilitando o desenvolvimento de um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis para monitorar o estado nutricional dos adolescentes, enfatizando ações de diagnóstico, prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

O tema alimentação saudável pode ser incorporado no plano político pedagógico do CASA, perpassando as áreas que são responsáveis pelo desenvolvimento das oficinas culinárias, que desenvolvem as atividades físicas com os adolescentes e as que atendem diretamente os familiares dos adolescentes propiciando a adoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis, referenciando para o acompanhamento dos projetos as nutricionistas das UAISA.

Todos os adolescentes com dietas especiais, portadores de patologias associadas à Nutrição ou necessidades nutricionais específicas e/ou estado nutricional deficitário devem ser acompanhados pela nutricionista da UAISA.

A conduta nutricional utilizada pelas nutricionistas contempla mudanças básicas e necessárias para cada patologia, nos casos que houver necessidades de adequações dietéticas específicas, estas serão realizadas de forma individualizada pelo nutricionista responsável, considerando os aspectos individuais do atendimento.

Para obter os resultados esperados é imprescindível o monitoramento do adolescente, que estiver recebendo dieta ou tratamento dietoterápico durante as refeições, para que não haja troca de alimentos ou desistência da assistência necessária para a patologia.

ANEXO – Portaria Normativa nº 317/2018
RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

FUNDAÇÃO CASA			
GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	**UND.**	**PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)**	**FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO**
Almoço e Jantar - Básico			
arroz longo fino tipo 1 - Tipo Agulhinha e **Mix**	Kg	360 g	2 x dia
feijão carioca, roxinho tipo 1	Kg	230 g	2 x dia
feijão preto tipo 1	Kg	230 g	1 x semana
Almoço e Jantar - Carnes			
carne bovina dianteira (paleta e cupim) em peças, congelada ou resfriada	kg	110 g	2 x semana
carne bovina dianteira (paleta e acém) em cubos, resfriada	Kg	105 g	3 x semana
carne bovina, tipo coxão duro, peça inteira, congelada ou resfriada	Kg	110 g	2 x semana
carne bovina, tipo coxão mole - bife, resfriada	Kg	80 g	2 x semana
carne bovina, tipo coxão mole, peça inteira, resfriada	Kg	110 g	2 x semana
carne bovina, tipo patinho, em bife, resfriada	Kg	80 g	2 x semana
carne bovina, tipo patinho, peça inteira, congelada ou resfriada	Kg	110 g	2 x semana
carne seca - charque bovina	Kg	120 g	1 x mês
	Kg	40 g	preparo
carne suína tipo copa lombo s/ osso em peça, congelado	Kg	100 g	1 x mês
	Kg	40 g	preparo
carne suína tipo pernil traseiro, c/ osso, em peça, congelado	Kg	100 g	1 x mês
fígado de bovino, resfriado	Kg	135 g	1 x mês
frango tipo coxa, sobrecoxa congelado	Kg	190 g	1 x semana
frango, em peças, peito com osso, congelado	Kg	100 g	3 x semana
lingüiça defumada, tipo Calabresa, de 1ª qualidade	Kg	30 g	preparo
lingüiça frescal tipo Toscana, de carne suína, de 1ª qualidade	Kg	130 g	1 x semana
ovos de galinha tipo grande branco	DZ	100 g	1 x semana
peixe tipo merluza em filé, congelado	Kg	95 g	1 x mês
peixe tipo pescada branca, em filé congelado	Kg	95 g	1 x mês
salsicha tipo viena ou frankfurt	Kg	100 g	1 x semana
toucinho defumado(bacon)	Kg		preparo

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
Almoço e Jantar – Guarnição			
abóbora madura, de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana
abobrinha brasileira, de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
abobrinha italiana, de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
acelga, de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
batata comum lisa, de 1ª qualidade	Kg	135 g	3 x semana
batata doce amarela, de 1ª qualidade	Kg	125 g	1 x semana
batata frita processada; sabor natural, tipo palha	Kg	40 g	1 x semana
berinjela, de 1ª qualidade	Kg	80 g	1 x quinzena
brócolis, de 1ª qualidade	Kg	115 g	1 x mês
cenoura, de 1ª qualidade	Kg	120 g	2 x semana
cenoura, de 1ª qualidade	Kg		preparo 1x semana
chuchu, de 1ª qualidade	Kg	120 g	1 x semana
couve flor, de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x mês
couve manteiga, de 1ª qualidade	Kg	80 g	1 x semana
escarola, de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana
espinafre, de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x mês
mandioca, de 1ª qualidade	Kg	145 g	1 x semana
mandioquinha, de 1ª qualidade	Kg	125 g	1 x semana
massa alimentícia seca p/ macarronada	Kg	100 g	1 x semana
massa alimentícia p/ lasanha, pré cozida	Kg	150 g	1 x mensal
repolho, de 1ª qualidade	kg	90 g	1 x semana
vagem, de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana
Almoço e Jantar - Saladas			
acelga, de 1ª qualidade	Kg	60 g	2 x semana
agrião, de 1ª qualidade	Kg	60g	1 x semana
alface crespa, de 1ª qualidade	Kg	60 g	4 x semana
alface lisa, de 1ª qualidade	Kg	60 g	3 x semana

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
almeirão, de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
beterraba, de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x semana
couve manteiga, de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
escarola, de 1ª qualidade	Kg	60 g	2 x semana
pepino comum, de 1ª qualidade	Kg	100 g	2 x semana
pimentão verde, de 1ª qualidade	Kg	40 g	preparo
repolho, de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
rúcula, de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
tomate salada, de 1° qualidade	Kg	90 g	2 x semana
Almoço e Jantar - Sobremesa (Doce)			
paçoca	Und.	01 unidade de 28 g	1x quinzena
doce de leite em tablete	Und.	01 unidade de 26 g	1 x quinzena
doce de abóbora	Und.	01 unidade de 30 g	1 x quinzena
doce de goiabada em pasta	Kg	100 g	1 x quinzena
doce de leite em pasta	Kg	100 g	1 x quinzena
milho de canjica branca	Kg	110 g	1 x quinzena
mistura em pó para gelatina, sabores diversos	Kg	100 g	2 x semana
mistura para preparo de arroz doce	Kg	110 g	1 x quinzena
mistura para preparo de curau	Kg	100 g	1 x quinzena
mistura para preparo de flan	Kg	100 g	2 x semana
mistura para preparo de mousse	Kg	100 g	1 x semana
pó para preparo de manjar de coco	Kg	100 g	1 x semana
pó para preparo de pudim, sabores diversos	Kg	100 g	2 x semana
sagu, conforme	Kg	100 g	1 x quinzena
Almoço e Jantar - Sobremesa (Fruta)			
abacaxi, de 1ª qualidade	Kg	150 g	2 x semana
banana nanica, de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (120g)	2 x semana
caqui, de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (110g)	1 x quinzena

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
goiaba, de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (160g)	1 x quinzena
laranja pêra de 1ª qualidade	DZ	1 unidade(160g)	2 x semana
maçã nacional, de 1ª qualidade	DZ	1 unidade (115g)	2 x semana
mamão, de 1º qualidade	Kg	150 g	1 x semana
manga, de 1ª qualidade	Kg	150 g	1 x quinzena
melancia, de 1º qualidade	Kg	150 g	1 x semana
melão amarelo, de 1º qualidade	Kg	140 g	1 x semana
pêra nacional/estrangeira, de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (200g)	1 x quinzena
tangerina ponkan, de 1º qualidade	Dz	1 unidade (135g)	1 x semana
Almoço e Jantar - Temperos			
alho nacional/estrangeiro, de 1ª qualidade	Kg	5 g	2 x dia
catchup (condimento preparado)	Kg		preparo
cebola, de 1ª qualidade	Kg	20 g	2 x dia
cebolinha cheiro verde, de 1ª qualidade	Kg		preparo
extrato de tomate	Kg		preparo
limão Taiti, de 1ª qualidade	DZ		preparo
louro seco	Kg		preparo
molho de tomate	Kg		preparo
molho para salada, sachê	Und	10 g	2 x dia
mostarda (condimento preparado)	Kg		preparo
óleo de soja refinado	LT	30 ml	2 x dia
orégano seco	Kg		preparo
sal refinado iodado	Kg	10 g	2 x dia
salsa cheiro verde	Kg		preparo
shoyu (molho de soja) condimento preparado	Lt		preparo
tomate maduro, de 1ª qualidade	Kg	60 g	preparo 15 x mês
vinagre de vinho	Lt	10 ml	2 x dia

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
Bebidas			
achocolatado em pó	Kg	20 g	5 x semana
bebida láctea pronta para beber, sache	Und.	1 unidade de 200 ml	1 x dia
café tradicional torrado e moído	Kg	5 g	5 x semana
iogurte líquido c/ polpa de frutas	LT	1 unidade de 200 ml	2 x semana
leite de vaca in natura tipo B, conforme Portaria MA 1255/62	LT	300 ml	2 x dia
mistura para o preparo bebida láctea	Kg	300 ml	4 x semana
preparo sólido artificial para refresco sabores diversos	Kg	250 ml	2 x dia
Lanche da Tarde - Biscoitos			
biscoito doce recheado, sabores diversos	Kg	80 g	1 x semana
biscoito doce recheado wafer, sabores diversos	Kg	80 g	1 x semana
biscoito doce tipo maizena, rosquinha	Kg	40 g	1 x semana
biscoito salgado	Kg	40 g	1 x semana
Pães/Recheios			
geléia de frutas, sabores diversos	Kg	30 g	2 x semana
margarina com sal	Kg	15 g	5 x semana
mini pão, francês	Kg	30g	2 x dia
mortadela, de 1ª qualidade	Kg	30 g	2 x semana
pão doce em bisnaga em peça	Kg	50 g	1 x semana
pão doce recheado em peça	Kg	50g	1 x semana
pão francês comum	Kg	50 g	2 x dia
pão hot dog, em peça	Kg	50 g	2 x dia
presunto magro, cozido, de 1ª qualidade	Kg	30 g	3 x semana
queijo tipo muçarela, em peça	Kg	25 g	5 x semana
queijo tipo parmesão	Kg	10 g	Preparo
salsicha tipo viena ou frankfurt	Kg	50 g	1 x semana

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
Preparações			
açúcar refinado	Kg	30 g	preparo
açúcar refinado	Kg		preparo
ameixa preta seca, de 1ª qualidade	Kg		preparo
amido de milho	Kg		preparo
aveia em flocos laminada	Kg		preparo
azeitona verde em conserva	Kg		preparo
canela em pó	Kg		preparo
canela em rama	Kg		preparo
chocolate em pó, solúvel	Kg	20 g	2 x semana
coco ralado seco, puro	Kg		preparo
cravo da índia	Kg		preparo
creme de leite	Kg		preparo
ervilha verde em conserva	Kg		preparo
essência artificial de baunilha	Kg		preparo
farinha de mandioca	Kg		preparo
farinha de milho amarela	Kg		preparo
farinha de rosca	Kg		preparo
farinha de trigo especial	Kg		preparo
feijão branco	Kg		preparo
fermento biológico	Kg		preparo
fermento químico	Kg		preparo
fubá de milho	Kg		preparo
grão de bico	Kg		preparo
leite condensado	Kg		preparo
maionese simples (condimento preparado)	Kg	10 g	1 x quinzena
milho verde em conserva	Kg		preparo
óleo de soja refinado	LT	45ml	2 x semana

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
ovos de galinha tipo médio branco	DZ		preparo
queijo tipo muçarela, em peça	Kg	20 g	preparo 2 x semana
trigo integral para quibe	Kg		preparo
xarope de groselha	Lt		preparo
EXTRAS			
bebida láctea pronta para beber, em **embalagem tetrabrik**	Und.	1 unidade de 200 ml	15 x mês
chocolate ao leite tablete	Und.	1 unidade de 25 g	15 x mês
suco de nectar da fruta, diversos sabores em **embalagem tetrabrik**	Und.	01 unidade de 200 ml	10 x semana
FESTIVIDADE: NATAL			
panetone	Und.	200 g	Natal
refrigerante	LT	250 ml	Natal
DIETAS ESPECIAIS			
achocolatado dietético em pó	Kg	20 g	1 x dia
adoçante em sachê	Und.	8 g	3 x dia
adoçante liquido	Und.	15 ml (*)	3 x dia
amido de arroz	Kg	15 g	2 x semana
banana maçã, de 1ª qualidade	Und.	02 unidades	2 x semana
banana prata, de 1ª qualidade	Und.	02 unidades	2 x semana
bolacha sem sal (água)	Kg	40 g	3 x semana
camomila	Kg	250 ml	preparo
erva doce seca	Kg	250 ml	preparo
erva mate	Kg	250 ml	preparo
fécula de batata	Kg		preparo
geleia de frutas, dietética, sabores diversos	Kg	30 g	2 x semana
laranja lima	Dz	1 unidade	6 x semana
leite em pó desnatado	Kg	37,5 g	2 x dia
leite UHT desnatado	Lt	300 ml	2 x dia

Continuação da Portaria Normativa nº 317/2018

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	UND.	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COZIDO)	FREQÜÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
margarina sem sal	Kg	10 g	2 x dia
pão de forma, tipo integral	Und.	50 g	2 x dia
pão tipo redondo sem sal	Kg	50 g	2 x dia
pó para preparo de gelatina dietética, sabores diversos	Kg	100 g	18 x mês
pó para preparo de pudim dietético, sabores diversos	Kg	100 g	18 x mês
preparado sólido para refresco dietético	Kg	250 ml	2 x dia
queijo tipo minas, frescal, sem sal	Kg	50 g	3 x semana
queijo tipo ricota	Kg	50 g	1 x semana
sal hipossódico em sachê	Und.	1 g	2 x dia
sal refinado em sachê	Und.	1 g	2 x dia

II

NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E SERVIÇOS COMPLEMENTARES NOS CENTROS DA FUNDAÇÃO CASA

Introdução

A alimentação fornecida aos adolescentes, sob a Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA é proveniente da terceirização dos Serviços de Nutrição e Alimentação, com termo de contrato firmado entre as partes, cujo qual estabelece o padrão desejado e os parâmetros contratuais.

Uma vez definida as condições necessárias à execução dos serviços, surge a necessidade e a possibilidade de fiscalizar a prestação de serviços, a fim de garantir a qualidade do serviço.

Os contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação são geridos pelas nutricionistas das Divisões Regionais, tendo em vista que os Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente estão situados em diferentes localidades da Capital, Grande São Paulo e municípios do interior do estado e a impossibilidade do gestor acompanhar a execução dos serviços de nutrição e alimentação em todos os Centros, deverá ser indicado um fiscal por CASA, conforme Portaria Normativa.

Com o propósito de nortear a função do fiscal, foi elaborado este Manual de Normas e Procedimentos para auxiliar no controle das refeições/serviços complementares destinados aos adolescentes.

Em cada centro deve ser mantida cópia deste manual e do Termo de Contrato vigente.

Objetivos

- Estabelecer diretrizes para acompanhamento da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação pela Contratada, no atendimento aos adolescentes, familiares e outros autorizados nos centros da Fundação CASA;- Assegurar aos adolescentes, alimentação racional, equilibrada, no padrão de qualidade preconizada, no atendimento em condições higiênico-sanitárias recomendadas conforme legislação vigente;

- Proporcionar uniformidade de procedimentos visando a racionalidade de atividades no controle, registro de dados e avaliação dos serviços executados;

- Assegurar uniformidade no padrão dos serviços contratados.

Instruções Gerais

1. Cardápios

O cardápio diário padrão completo e recomendações definidas nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento a adolescentes com alimentação normal e dietas especiais.

Os cardápios devem ser planejados completos (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) pela nutricionista da CONTRATADA, e submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para devida aprovação pela nutricionista da Contratante que deve ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis.

Os cardápios poderão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, em consonância com a **PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018**, observando a relação de gêneros e produtos alimentícios com as respectivas porções e frequência de utilização.

Os cardápios aprovados, devem ser executados conforme previsto e, só poderão ser alterados pela Contratada com anuência da Contratante, após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

A Contratada deve fornecer cópia do cardápio mensal aprovado, a ser executado, aos Centros até o último dia de cada mês, devidamente autorizado e assinado pela nutricionista da UAISA e nutricionista responsável técnica da Contratada.

A alimentação dos adolescentes é constituída de 4 (quatro) refeições diárias:

- **Desjejum**
- **Almoço**
- **Lanche da tarde**
- **Jantar**

O lanche da tarde, a critério do Centro de Atendimento Socioeducativo da CONTRATANTE, poderá ser fornecido à noite.

No cardápio mensal deverá constar, o lanche correspondente ao período fornecido.

MODELO DE CARDÁPIO DIÁRIO BÁSICO PADRÃO

Em consonância com a PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café, ou achocolatado, ou com groselha, ou ..... Pão francês, ou pão doce, ou, com margarina, ou queijo prato, ou apresuntado, ou mortadela, ou .....
ALMOÇO	Arroz, ou macarrão Feijão comum, ou feijão preto Carne bovina, ou linguiça, ou frango, ou salsicha, ou peixe, ou ovos, ou ..... Legumes: brócolis, ou vagem, ou bata, ou cenoura, ou berinjela, ou chuchu, ou couve-flor, ou mandioca, ou repolho, ou ..... Salada: alface, ou tomate, ou agrião, ou escarola, ou pepino, ou almeirão, ou rúcula, ou pepino, ou ..... Sobremesa: Fruta: abacaxi, ou laranja, ou banana, ou mamão, ou maçã, ou tangerina, ou ..... Doce: gelatina, ou pudim, ou sagu, ou marmelada, ou goiabada, ou canjica, ou ..... Refresco de frutas: sabores diversos. Mini pão francês.
LANCHE DA TARDE	Leite com café, ou achocolatado, ou com groselha, ou ..... Pão francês, ou pão doce, ou, com margarina, ou queijo prato, ou apresuntado, ou mortadela, ou .....
JANTAR	Arroz, ou macarrão Feijão comum, ou feijão preto Carne bovina, ou linguiça, ou frango, ou salsicha, ou peixe, ou ovos, ou ..... Legumes: brócolis, ou vagem, ou bata, ou cenoura, ou berinjela, ou chuchu, ou couve-flor, ou mandioca, ou repolho, ou ..... Salada: alface, ou tomate, ou agrião, ou escarola, ou pepino, ou almeirão, ou rúcula, ou pepino, ou ..... Sobremesa: Fruta: abacaxi, ou laranja, ou banana, ou mamão, ou maçã, ou tangerina, ou ..... Doce: gelatina, ou pudim, ou sagu, ou marmelada, ou goiabada, ou canjica, ou ..... Refresco de frutas: sabores diversos. Mini pão francês.

2. Dietas Especiais

Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade da dieta prescrita.

As dietas especiais devem ser atendidas mediante prescrição médica, ou de nutricionista, ou de dentista.

Em alguns tipos de dietas especiais pode haver o fornecimento do item colação, sendo esta uma pequena refeição fornecida entre as principais refeições.

3. Serviços Complementares

Além das quatro refeições diárias, são fornecidos os serviços complementares, aqueles previstos em atividades específicas, constituídos de lanches especiais quando em atividades externas e kit Natal, que devem ser requisitados mediante programação estabelecida pela área técnica ou pedagógica.

Os serviços complementares são destinados exclusivamente para atendimento dos adolescentes.

3.1. Lanches Especiais

3.1.1. Lanche Período Parcial:

Previsto o fornecimento para adolescentes em atividades externas com duração de 6 horas.

Composição
- 02 unidades de pão com recheio proteico (queijo, apresuntado, mortadela, salsicha). - 01 unidade de suco de fruta pronto para beber em embalagem tetra brik **ou** - 01 unidade de bebida láctea pronta para beber - 01 unidade de Fruta inteira

3.1.2. Lanche Período Integral:

Previsto o fornecimento para adolescentes em atividades externas com duração acima de 6 horas.

Composição
- 03 unidades de pão com recheio proteico (queijo, apresuntado, mortadela, salsicha). - 01 unidade de bebida láctea pronta para beber - 01 unidade de suco de fruta pronto para beber em natural embalagem tetra brik - 01 unidade de Fruta inteira - 01 unidade de chocolate ao leite em tablete

3.2. Kit Natal

Deve ser fornecido no mês de dezembro, atribuindo valor sociocultural. E estar de acordo com o número de adolescentes presentes na data do fornecimento.

Composição
- Panetone – 200g - Refrigerante – 250ml

4. Atendimento a familiares dos adolescentes em internação

Visando à integração adolescente e família, estão previstos:

4.1. Almoço Familiar Projeto

Pode ser fornecido ao familiar participante do atendimento socioeducativo no plano individual de atendimento do adolescente em internação, em número de 01 (um) familiar por adolescente, 01 (uma) vez ao mês.

Este serviço destina-se ao familiar, quando são convocados para reuniões com professores ou técnicos e não para visitas e/ou festividades.

Tal necessidade deve ser comunicada previamente à Contratada para providências.

Este serviço não está disponibilizado para visitas aos adolescentes nos finais de semanas.

4.2. Almoço Familiar Festividade

Fornecimento de almoço aos familiares, em data comemorativa no mês de dezembro, em número de até 02 (dois) familiares por adolescente.

O padrão de alimentação a familiares dos adolescentes, será o mesmo estabelecido aos adolescentes.

5. Atendimento em situações emergenciais

Para situações emergenciais, estão previstas refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) a funcionários, com prévia autorização da Diretoria Técnica e/ou Superintendência de Saúde. As refeições necessárias, devem ser solicitadas acompanhadas de justificativa por escrito do CASA relatando o ocorrido.

Entende-se como situações emergenciais aquelas que fogem da rotina de trabalho do funcionário, que se faz necessária à presença ininterrupta em situações de agravos e contenção de conflitos no CASA.

O padrão de alimentação destinado a funcionários será o mesmo estabelecido aos adolescentes.

6. Horário das refeições

O horário das refeições dos adolescentes, pode ser determinado de acordo com a dinâmica de cada Centro, porém, deve ser considerado o equilíbrio nutricional (evitar longos períodos de jejum), sendo preferencialmente:

- **Desjejum:** **06h00 às 08h00**
- **Almoço:** **11h00 às 13h00**
- **Lanche da tarde:** **15h00 às 15h30**
- **Jantar:** **17h30 às 19h30**

O lanche da tarde, a critério do Centro poderá ser fornecido às 21h00.

7. Distribuição de refeições

O sistema de distribuição de refeições aos adolescentes deve ser a granel, cujas refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, transportadas até os refeitórios, por funcionário da Contratada, devidamente uniformizado e identificado e porcionadas para o consumo imediato.

Em situações que não for possível o atendimento das refeições a granel, por razões de segurança do Centro, ou condições inadequadas, o atendimento deve ser em recipientes descartáveis e individuais, assegurando a salada separada dos alimentos quentes. A solicitação para tal situação deverá ocorrer mediante autorização prévia da Superintendência de Saúde.

As dietas especiais, se houver, devem ser fornecidas em recipientes individuais (marmitex), devidamente identificado com nome do adolescente, tipo de dieta e horário.

A distribuição e o porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, atendendo aos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, assim como a higienização dos utensílios destinados aos adolescentes.

Todos os componentes do cardápio, de todas as refeições do dia, devem estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal nas mesmas quantidades, respeitando a tabela de porcionamento elaborada pela nutricionista da Fundação CASA juntamente com a empresa contratada, através de utilização de utensílios padronizados. A mesma deverá ser revisada, sempre que houver mudança nos utensílios.

Os utensílios e recipientes a serem utilizados pelos adolescentes, devem estar em condições adequadas de uso e em quantidade suficiente ao número de adolescentes do Centro.

Considerando que a alimentação humana transcende a necessidade vital e, que o ambiente, a apresentação, a textura, a temperatura, as sensações táteis, gustativas, visuais e olfativas, interferem diretamente na escolha, na aceitação e na satisfação das refeições.

Torna-se fundamental a definição de estratégias durante a distribuição das refeições aos adolescentes que garantam a melhoria na qualidade do atendimento, como:

- Adequar o horário do fornecimento das refeições para que os adolescentes consigam consumir as refeições com tranquilidade, mastigando bem os alimentos, contribuindo assim para uma digestão adequada. Além disso, os horários das refeições devem ser estabelecidos considerando as necessidades fisiológicas dos adolescentes, evitando-se longos períodos de jejum e o consumo sendo realizado em períodos que favoreçam o aproveitamento da energia do alimento.

- Organizar o local onde serão distribuídas e realizadas as refeições. Estrategicamente, todas as refeições devem ser entregues e consumidas no refeitório dos Centros.

- Estabelecer um fluxo durante a distribuição e o consumo das refeições:

Modelo - CASA **com** copa de apoio para distribuição de refeições

- Distribuição realizada pelos funcionários da empresa Contratada de alimentação.

- As porções devem estar de acordo com tabela de porcionamento afixada no referido espaço.

- Organização dos adolescentes para viabilizar a passagem pela área de distribuição, possibilitando que o adolescente acompanhe e refira-se quanto à aceitação ou não da preparação.

Modelo - CASA **sem** copa de apoio para distribuição de refeições

- Organização dos adolescentes em fila para o Self Service

- As porções devem estar de acordo com tabela de porcionamento afixada no refeitório.

- Observação de que cada adolescente irá porcionar seu próprio prato respeitando a quantidade máxima estabelecida para o "per capta".

Esta proposta garante que o porcionamento das refeições seja realizado com o adolescente acompanhando o processo e recebendo imediatamente o prato após a montagem. Evitando-se que os pratos fiquem sobre as mesas, perdendo temperatura e exposto à contaminação.

- Introduzir a utilização de garfo e faca para as refeições principais (almoço e jantar) e colher para sobremesa.

Para consumir os alimentos é necessária a utilização de utensílios que proporcione sua ingestão adequada. Atualmente, utiliza-se apenas a colher, consequentemente, os adolescentes utilizam a mão, ocasionando constrangimento, fato este que se agrava pelo período da adolescência.

- Promover a distribuição das refeições em pratos de polipropileno, acompanhada de talher do mesmo material, sendo o suco, a sobremesa e a salada porcionados em recipientes individuais, todos dispostos em bandeja lisa de polipropileno. Além disso, para a melhoria do atendimento estão previstos o fornecimento de sachê individual de tempero para salada.

O fornecimento de salada em recipientes individuais (cumbuca de 250ml) se faz fundamental considerando que a distribuição adequada garante o fornecimento de alimentos imprescindíveis para a alimentação saudável, diminuindo a incidência de comorbidades, que em alguns casos, são desenvolvidas durante a medida socioeducativa.

As frutas (inteiras e fatias) devem ser embaladas individualmente proporcionando o acondicionamento apropriado e evitando o risco de contaminação que atualmente os alimentos estão sujeitos.

A bandeja proporciona um melhor acondicionamento de todos os itens que compõem as principais refeições (prato, talheres, copo do suco e sobremesa) facilitando o transporte da área de distribuição até a mesa e evitando possíveis quedas e episódios constrangedores.

8. Doações

A empresa prestadora de Serviços de Nutrição e Alimentação é responsável pelo fornecimento do desjejum, almoço, lanche da tarde/noturno, jantar e lanches especiais.

A Fundação CASA possui parceiros e entidades religiosas, os quais desenvolvem atividades diversas junto aos adolescentes sob tutela desta Fundação.

Visando a necessidade de normatizar os procedimentos do fornecimento de alimentos aos adolescentes nos casos que envolvam doação de insumos alimentícios para comemorações, foi publicada em 10 de abril de 2018, Ordem de Serviço DT 1414/2018, a qual prevê critérios para sua autorização.

Salientamos que com exceção do previsto na Ordem de Serviço, é terminantemente PROIBIDA, a entrada de alimentos ou guloseimas de qualquer natureza, para ser distribuído aos (às) adolescentes em quaisquer atividades.

9. Impressos Específicos

9.1. Requisição de Refeições

Deve utilizar impresso para requisitar diariamente à Contratada o número de refeições a serem fornecidas, de acordo com o número de adolescentes existentes no Centro, consultar à encarregada Técnica, a movimentação diária dos adolescentes (entradas e saídas) e enviar a requisição ao responsável da Contratada, na cozinha.

A requisição de refeições deve ser efetuada diariamente, no dia anterior ou no dia, desde que em horário que anteceda o desjejum, devendo estar assinada e com a respectiva data.

Se os Centros estão distantes do Serviço de Nutrição – cozinha, solicitar por telefone, via e-mail, sendo este o caso, encaminhar posteriormente a requisição em impresso próprio.

Deve ser mantida no Centro, uma via da requisição de refeições preenchida diariamente, uma para cada dia do mês.

A requisição de dietas especiais se houver, deve constar na requisição de refeições, e registrado no campo destinado a dietas.

As requisições de serviços complementares, almoço a familiares e kit natal, devem ser anotadas no campo de observações, com data e horário de entrega, considerando a antecedência necessária para providências pela Contratada.

Para requisitar os serviços complementares e almoço a familiares, devem ser observadas a frequência de fornecimento.

Em atividades externas: deve-se observar a atividade (jogos, visitas, eventos entre outros) e verificar dados, como: data, local, horário, e número de adolescentes participantes.

Estas informações deverão ser repassadas à Nutricionista da Contratada, responsável para as devidas providências e comunicada a Nutricionista da UAISA.

Conforme necessidade, as providências serão:

- Desjejum em horário antecipado para os participantes;

- Local do evento - se for distante deve-se prever lanche período parcial ou lanche período integral;

- Se a atividade estiver programada para período integral, pode-se fornecer refeição (almoço/jantar), no local para todos os adolescentes participantes e lanche especial (período parcial ou integral) se necessário, para o retorno dos adolescentes.

9.2. Controle de Refeições / Serviços Fornecimento

Deve-se registrar no SISNUTRI (Sistema de Gestão de Contratos de Nutrição e Alimentação) os dados de refeições/ serviços complementares efetivamente fornecidos, preenchendo diariamente os campos indicados, se atentando quanto ao fornecimento e preenchimento correto dos serviços (refeição normal, dietas especiais, lanches especiais, kit natal, familiares e emergências) e gestor (nome, RE e data).

REFEIÇÃO NORMAL:

- Desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar: somado as dietas fornecidas deve estar de acordo com o BDL (Boletim Diário de Lotação); no campo de alimentação normal, deve constar o número de refeições fornecidas, descontados o número de dietas, se houver.

DIETAS ESPECIAIS:

- Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar: a dieta deve ser colocada em todas as refeições, para não causar dúvidas quanto ao fornecimento;

LANCHES ESPECIAIS:

- Lanche período parcial e lanche período integral: verificar se foi descontado corretamente as refeições no período em que o adolescente ficou fora do CASA ou solicitar ao Centro que justifique o fornecimento de todas as refeições no Campo Observação do Impresso Avaliação e Consolidação de Refeições;

FESTAS - Serviços Complementares fornecidos exclusivamente aos adolescentes:

- Kit Natal: Deve ser fornecido no mês de dezembro de cada ano e estar de acordo com o número de adolescentes lotados na data do fornecimento;

9.3. Avaliação e consolidação de refeições

Deve constar neste impresso as quantidades fornecidas de refeição normal, dietas especiais, lanches especiais, comemorações (kit natal), familiares e emergências, de acordo com o total da planilha de controle de refeições/serviços fornecidos.

Realizar a conferência dos campos preenchidos pelo SISNUTRI mês/ano, unidade (CASA) e número médio de adolescentes, os campos referentes a entrega das refeições de acordo com as ocorrências do mês e o campo com os dados do responsável pelo fornecimento das informações.

No campo observações devem ser colocadas somente informações relacionadas com a planilha de controle de refeições/serviços fornecidos (ex.: eventos, saídas adolescentes, lanches período parcial fornecidos, lanches período integral fornecidos, almoço familiar projeto fornecidos). Não deve ser colocado ocorrências nesse campo.

Este formulário após ser conferido juntamente com o Controle Diário de Refeições, devem ser disponibilizados para análise e conferência do Gestor do Contrato / Nutricionista da UAISA da Divisão Regional. Após análise e conferência deverão ser impressos, carimbados, assinados e encaminhados.

9.4. Registro De Ocorrências

Conferir o preenchimento correto pelo sistema quanto aos campos mês/ano, unidade (CASA), gestor e fiscal e o campo com os dados do responsável pelo fornecimento das informações e data.

Colocar no campo das ocorrências somente fatos relacionados a alimentação servida aos adolescentes.

- Classificar corretamente a ocorrência de acordo com a sua natureza.

- Registrar no dia e especificar a refeição em que o problema ocorreu e qual a providência tomada.

- Não colocar ocorrências referentes a estrutura física e/ou organizacional da cozinha e/ou refeitório; essas devem ser descritas nos relatórios de supervisão mensal.

Este formulário após ser conferido, deve ser disponibilizado para análise e conferência do Gestor do Contrato / Nutricionista da UAISA da Divisão Regional. Após análise e conferência deverá ser impresso, carimbado, assinado e encaminhado.

10. Atribuições do Fiscal

10.1. Requisitar, diariamente, as refeições e serviços complementares, estes se houverem, em impresso próprio, com base no número de adolescentes existentes e encaminhar à cozinha para o (a) responsável da contratada.

10.2. Locais em que as refeições e/ou serviços complementares são preparados na cozinha central da Contratante, requisitar diariamente em horário que anteceda o desjejum por telefone ou e-mail, encaminhando posteriormente a requisição em impresso próprio ao responsável da contratada.

10.3. A requisição de refeições deve ser realizada com antecedência, para contratada providenciar as refeições e os serviços em tempo hábil.

10.4. No caso de alterações e/ou emergências, devem ser solicitadas e encaminhadas nova Requisição de Refeições.

10.5. A requisição de dietas especiais, se houver, deve ser mediante prescrição médica, ou de nutricionista, ou de dentista, com o nome do adolescente, período e tipo de dieta.

10.6. Os serviços complementares, devem ser requisitados no próprio impresso de Requisição de Refeições constando a data, horário de entrega e o número de adolescentes. Os serviços complementares devem ser requisitados com antecedência.

10.7. Atividades externas

10.7.1. De acordo com as atividades (jogos, visitas, eventos, entre outros) há necessidade de verificar os dados referentes ao número de adolescentes participantes, data do evento, local e duração do evento, data e horário da saída e chegada dos adolescentes ao Centro.

10.7.2. Solicitar ao responsável da cozinha:

10.7.3. Desjejum em horário antecipado para os adolescentes participantes.

10.7.4. O fornecimento de lanches período parcial e/ou lanche período integral, dependerá do local do evento, ou seja, duração do percurso entre saída e chegada.

10.7.5. Horário de retorno ao Centro: se necessário solicitar à cozinha para guardar o jantar dos adolescentes em recipientes descartáveis e individuais, caso o retorno seja após o horário do fornecimento.

10.7.6. Controle de Refeições / Serviços Fornecimento

10.7.7. No impresso de controle diário deve ser diminuído do total de adolescentes existentes no dia, o número de adolescentes ausentes em todas as refeições que não houver consumo.

10.7.8. Merenda Escolar (Secretaria da Educação), não deverá ser fornecido para os adolescentes que estão em atividades externas.

10.8. Cada Fiscal deve possuir uma via do cardápio mensal aprovado. Conferir a composição das refeições do dia com o cardápio estabelecido, qualquer alteração deve ser registrada no SISNUTRI (ocorrência).

10.9. Degustar as preparações que compõe o cardápio, em horário que anteceda a distribuição das refeições aos adolescentes, solicitando reposição/substituição ou adequação, quando necessário.

10.10. Verificar se o horário do fornecimento das refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde ou noturno e jantar), corresponde aos horários estabelecidos pela Direção do Centro.

10.11. No caso de atraso na entrega das refeições, registrar no SISNUTRI em tempo real (ocorrências) a divergência entre os horários.

10.12. Observar a quantidade, qualidade, higiene, temperatura e aparência das refeições fornecidas aos adolescentes.

10.13. Verificar se as dietas especiais, se houver, estão identificadas com o nome do adolescente, tipo de dieta, horário e acondicionadas em recipientes descartáveis. E no caso de líquidos, em copo descartável com tampa ou recipiente similar.

10.14. Verificar se todas as dietas estão sendo atendidas e registrar no Controle de Refeições diariamente o número de dietas fornecidas.

10.15. Receber e centralizar todas as intercorrências passadas pela equipe do Centro, quanto a quantidade, qualidade, higiene, temperatura e apresentação, estas devem ser registradas no SISNUTRI - Ocorrências e comunicadas ao responsável da cozinha para as devidas providências, se for o caso.

10.16. Comunicar, imediatamente, qualquer falha ou deficiência devendo ser corrigidas de imediato pela Contratada, ou seja, a reposição no caso de falta e a substituição de refeições em condições impróprias para o consumo.

10.17. Não será permitida a reposição na refeição seguinte, ou em data posterior. Ex. fruta não própria para o consumo, reposição em dobro na refeição seguinte.

10.18. Comunicar o(a) Gestor (a) do contrato, se houver irregularidades relacionadas ao descumprimento Contratual.

10.19. Verificar se todos os utensílios utilizados pelos adolescentes (caneca, talheres, pratos, copos e recipientes), utensílios de servir, inclusive outros materiais, tais como toalha de mesa, material de limpeza (detergente, esponja, pano descartável, sacos de lixo para restos alimentares, entre outros), estão em boas condições e em quantidade suficiente.

10.20. Os materiais de limpeza (detergente, esponja, panos descartáveis), devem ser previstos e fornecidos pela Contratada, quando a higienização dos utensílios utilizados for realizada no centro.

10.21. Os referidos materiais são de uso exclusivo para atividades relacionadas a alimentação dos adolescentes.

10.22. Realizar conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos adolescentes, registrando no Sistema de Gestão de contratos de Nutrição e Alimentação – SISNUTRI – a quantidade de refeições fornecidas, inclusive serviços complementares e as ocorrências (quando houverem).

10.23. Emitir e encaminhar ao Gestor do Contrato, após sua análise e conferência os impressos específicos das Área de Nutrição (Controle de Refeições/ Serviços Fornecimento, Avaliação e Consolidação de Refeições e Registro de Ocorrências), emitidos através do Sistema de Gestão – SISNUTRI , devidamente carimbados e assinados.

10.24. Coibir a utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha e refeitório para qualquer outra finalidade estranha ao objeto contratual.

10.25. Manter rígido controle dos bens disponibilizados à Contratada, com relação à utilização, estado de conservação e manutenção, ressaltando que o custo da manutenção onerará a Contratada.

10.26. Ter a qualquer hora acesso às dependências disponibilizadas à Contratada, para acompanhamento das visitas de órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária, CRN, entre outros), dos serviços e das normas de segurança do trabalho.

Anexos

Modelo Impresso Específico

- Requisição de Refeições – código DTI 22014

FUNDAÇÃO CASA

REQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES

Data

Centro

REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA
Desjejum		Lanche Escolar		Almoço Familiar /Projetos	
Almoço		Lanche Parcial		Almoço Familiar /Festividades	
Lanche / Tarde		Lanche Integral		Desjejum Emergencial /Funcionários.	
Jantar		Kit 1 – Aniversar. do Mês		Almoço Emergencial /Funcionários.	
Dieta / Desjejum		Kit 2 – Formatura / Eventos		Jantar Emergencial /Funcionários.	
Dieta / Colação		Kit 3 – Festa Junina		Desjejum Emergencial /Polícia	
Dieta / Almoço		Kit Páscoa		Almoço Emergencial /Polícia	
Dieta / Lanche da Tarde		Kit Natal		Jantar Emergencial /Polícia	
Dieta / Jantar		Kit Ano Novo			

Observações

Responsável / Centro *(Nome, RE e data)*

/ /

Recebimento / Empresa Contratada

/ /

DTI – 22014 *Out / 13*

FUNDAÇÃO CASA

REQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES

Data

Centro

REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE SOLICITADA
Desjejum		Lanche Escolar		Almoço Familiar /Projetos	
Almoço		Lanche Parcial		Almoço Familiar /Festividades	
Lanche / Tarde		Lanche Integral		Desjejum Emergencial /Funcionários.	
Jantar		Kit 1 – Aniversar. do Mês		Almoço Emergencial /Funcionários.	
Dieta / Desjejum		Kit 2 – Formatura / Eventos		Jantar Emergencial /Funcionários.	
Dieta / Colação		Kit 3 – Festa Junina		Desjejum Emergencial /Polícia	
Dieta / Almoço		Kit Páscoa		Almoço Emergencial /Polícia	
Dieta / Lanche da Tarde		Kit Natal		Jantar Emergencial /Polícia	
Dieta / Jantar		Kit Ano Novo			

Observações

Responsável / Centro *(Nome, RE e data)*

/ /

Recebimento / Empresa Contratada

/ /

DTI – 22014 *Out / 13*

Sistema de Gestão de Contratos de Nutrição e Alimentação - SISNUTRI

Introdução

A alimentação fornecida aos adolescentes, sob a Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA é proveniente da terceirização dos Serviços de Nutrição e Alimentação, estabelecida como Direito Social pela Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e assegurada ao adolescente pelo dever do Estado e pelas obrigações das entidades que desenvolvem programas de internação, segundo o Estatuto da Criança e do Adolescente de 1990.

Considerando todos os aspectos relacionados ao controle do fornecimento de refeições/serviços completares e acompanhamento a execução do serviço prestado, criou-se um sistema de gerenciamento para os Contratos de Nutrição e Alimentação.

O SISNUTRI – Sistema de Gestão de Contratos de Nutrição e Alimentação, contribuirá para o controle do fornecimento de refeições a todos os adolescentes, proporcionará agilidade e aprimoramento em todo o tramite administrativo e aumentará o controle da execução do serviço.

Com a finalidade de nortear a utilização do SISNUTRI, elaborou-se este Manual, com todos os passos específicos para inserção de dados e obtenção dos relatórios correspondentes ao controle da prestação de serviços de nutrição e alimentação.

SISNUTRI

SISTEMA DE GESTÃO DE CONTRATOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Endereço Eletrônico Sistema de Gestão de Nutrição: ***http://sisnutri***

CADASTRO DE REFEIÇÕES / SERVIÇOS / FORNECIMENTO

(FISCAL DO CONTRATO)

1º PASSO: CADASTRO QUANTITATIVO

- CLICAR EM CONTROLE DIÁRIO / CONTROLE;
- SELECIONAR O DIA;
- CADASTRAR OS QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES / SERVIÇOS COMPLEMENTARES FORNECIDOS NO DIA, PREENCHER COM 0 (ZERO) CASO NÃO EXISTA O FORNECIMENTO.

2º PASSO: CADASTRO OBSERVAÇÃO

- CASO EXISTA OBSERVAÇÃO, DESCREVER NO CAMPO OBSERVAÇÃO.

IMPORTANTE

- NO CAMPO OBSERVAÇÃO DEVEM SER COLOCADAS SOMENTE INFORMAÇÕES RELACIONADAS COM A PLANILHA DE CONTROLE DE REFEIÇÕES / SERVIÇOS FORNECIDOS (EX.: EVENTOS, SAÍDAS ADOLESCENTES, LANCHES PERÍODO PARCIAL FORNECIDOS, LANCHES PERÍODO INTEGRAL FORNECIDOS, ALMOÇOS FAMILIARES PROJETOS FORNECIDOS). NÃO DEVE SER COLOCADO OCORRÊNCIAS NESTE CAMPO.

3º PASSO: CADASTRO OCORRÊNCIA

- CASO EXISTA OCORRÊNCIA NO DIA, SELECIONAR O TIPO (CLASSIFICANDO CORRETAMENTE A OCORRÊNCIA DE ACORDO COM A SUA NATUREZA);
- DESCREVER A OCORRÊNCIA E A PROVIDÊNCIA TOMADA;
- **OBSERVAÇÃO**: INCLUIR UMA OCORRÊNCIA POR VEZ;
- CLICAR EM INCLUIR;
- CLICAR EM SALVAR;

- APARECERÁ A MENSAGEM REFEIÇÕES DO DIA REGISTRADAS COM SUCESSO.

IMPORTANTE

- COLOCAR SOMENTE FATOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO FORNECIDA AOS ADOLESCENTES;
- SEMPRE ESPECIFICAR QUAL A REFEIÇÃO EM QUE O PROBLEMA OCORREU E QUAL A PROVIDÊNCIA TOMADA;
- NÃO COLOCAR OCORRÊNCIAS REFERENTES À ESTRUTURAÇÃO FÍSICA E/OU ORGANIZACIONAL DA COZINHA, COPA DE DISTRIBUIÇÃO E/OU REFEITÓRIO. ESSAS DEVEM SER DESCRITAS PELAS NUTRICIONISTAS DAS UAISA NOS RELATÓRIOS DE SUPERVISÃO MENSAL;
- INDEPENDETEMENTE, SE HOUVE OU NÃO OBSERVAÇÕES E/OU OCORRÊNCIAS NO DIA, É NECESSÁRIO **CLICAR** EM **SALVAR** PARA GRAVAR O REGISTRO CORRETO DO QUANTITAITVO DE REFEIÇÕES FORNECIDAS NO DIA.
- CASO NÃO TENHA OCORRIDO NENHUMA OCORRÊNCIA NO MÊS, ESSA INFORMAÇÃO **(NÃO HOUVE OCORRÊNCIAS NO PERÍODO)** DEVERÁ SER COLOCADA NO CAMPO **OCORRÊNCIAS**, NO **ÚLTIMO DIA DO MÊS**.

4º PASSO: IMPRESSÃO RELATÓRIOS

- CLICAR EM RELATÓRIOS / CONTROLE DE FORNECIMENTO;
- CLICAR NO MÊS DESEJADO;
- SELECIONAR O RELATÓRIO A SER IMPRESSO (FORNECIMENTO, AVALIAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO OU OCORRÊNCIAS);
- CLICAR EM IMPRIMIR;
- CLICAR EM ABRIR;
- IMPRIMIR RELATÓRIO.

ORDEM DE SERVIÇO 1414 / 2018

ID 2.148.935

ORDEM DE SERVIÇO DT Nº 1414/2018

A DIRETORIA TÉCNICA DA FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE – FUNDAÇÃO CASA/SP, no uso de suas atribuições legais, e

- Considerando a necessidade de normatizar os procedimentos do fornecimento de alimentos aos adolescentes sob tutela desta Fundação CASA;
- Considerando que a empresa contratada de Nutrição e Alimentação é responsável pelo fornecimento do desjejum, almoço, lanche da tarde/noturno e jantar;
- Considerando que a Fundação CASA possui parceiros os quais desenvolvem atividades diversas junto aos adolescentes sob tutela desta Fundação;
- Considerando que a entrada de alimentos por parte das entidades religiosas está regulamentada pela Portaria Normativa 306/17, procedimento para doação de insumos alimentícios, aos adolescentes sob tutela desta Fundação;

DETERMINA:

1. É terminantemente **PROIBIDA**, a entrada de alimentos ou guloseimas de qualquer natureza, para ser distribuído aos (às) adolescentes nas atividades.

a) Para casos que envolvam doação de insumos alimentícios para comemorações, poderá ser autorizada a entrada de alimento industrializado, não perecível, onde não há necessidade de manipulação/refrigeração, desde que comunicado ao Centro de Atendimento com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, e devidamente aprovado pela Divisão Regional/UAISA.

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/C07917A8-201804-0096848
ADILSON FERNANDES DE SOUZA 10/04/2018

ORDEM DE SERVIÇO DT Nº 1414/2018 **fls.02**

i) Para as situações que se enquadrarem no item **"a)"**, deverá ser verificado se o alimento industrializado contém informações fundamentais como a data de fabricação, validade vigente e identificação do fabricante. As embalagens devem estar devidamente lacradas sem apresentar nenhum tipo de deterioração. A conferência quanto às informações fundamentais poderá ser feita pelo setor administrativo do Centro de Atendimento.

ii) Os produtos que se encontrarem aptos, conforme a descrição no item anterior, mas mesmo assim apresentarem divergências em seu conteúdo, não deverão ser oferecidos aos (às) adolescentes, devendo-se ainda ser realizada a comunicação ao responsável pela doação e a Divisão Regional/UAISA.

2. Esta Ordem de Serviço entra em vigor nesta data.

Dê-se ciência.
Cumpra-se.
D.T., em 10 de abril de 2018.

Diretor Técnico:
Adilson Fernandes de Souza

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE, CONFORME IMPRESSÃO À MARGEM DIREITA

ASSINADO DIGITALMENTE http://sistemas.fundacaocasa.sp.gov.br/e-casa/validar/C07917A8-201804-0096848
ADILSON FERNANDES DE SOUZA 10/04/2018

III

PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

1. Introdução

A adolescência é uma fase do desenvolvimento humano que se caracteriza por alterações físicas, psíquicas e sociais, contempla a faixa etária dos doze aos dezoito anos, segundo o Ministério da Saúde e o Estatuto da Criança e do Adolescente, e que ainda acrescenta, que nos casos expressos em lei, excepcionalmente inclui-se a pessoa entre dezoito aos vinte e um anos de idade. Sendo assim, o atendimento na Fundação CASA acolhe adolescentes entre doze a vinte e um anos de idade.

É uma fase de construção da identidade do sujeito e um momento privilegiado para intervenções na área de saúde e de nutrição tendo em vista a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a promoção da saúde na vida adulta. Nesta fase, o indivíduo adquire comportamentos que, em grande parte, permanecerão ao longo de toda a vida (GARCIA; GAMBARDELLA; FRUTOSO, 2003).

Trata-se de um período de elevada demanda nutricional, e, por este motivo, a nutrição desempenha papel importante no desenvolvimento do adolescente, uma vez que uma alimentação inadequada e desequilibrada pode influenciar de forma desfavorável seu crescimento somático (FISBERG; MARCHIONI; CARDOSO, 2004).

Os desequilíbrios no balanço entre o conteúdo alimentar e o gasto energético nesta fase causam impacto sobre a saúde dos adolescentes, e consequentemente os principais problemas decorrentes disso são: a obesidade, a anorexia nervosa, a bulimia, a aterosclerose e a hipertensão. Contudo, a adolescência é um tempo crítico e oportuno para a prevenção e a intervenção precoce.

O atendimento nutricional tem por objetivo encontrar estratégias para manter, promover e/ou recuperar o estado nutricional adequado do adolescente, constituindo-se assim, de uma importante oportunidade para a busca ativa de uma vida mais saudável e equilibrada. Duas ações compõem o atendimento: orientação nutricional (instruções propriamente ditas, dietas com objetivos específicos e com técnicas) e educação nutricional (volta-se para a formação de valores, para o prazer, a atitude crítica e a liberdade).

2. Definições

Atendimento Inicial – primeiro atendimento de Nutrição feito pelo nutricionista onde é realizada uma entrevista para coleta de dados pessoais, anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, em seguida proceder ao diagnóstico nutricional, o plano alimentar e orientação individualizada.

Avaliação Nutricional – é a análise de indicadores diretos (clínicos, bioquímicos, antropométricos) e indiretos (consumo alimentar, renda e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como objetivo identificar os adolescentes com necessidade nutricional, para intervir adequadamente.

Atendimento Nutricional – atividade realizada pelo nutricionista para identificar riscos ou deficiências nutricionais, prescrevendo dieta adequada de acordo com as necessidades nutricionais e dietoterápicas, considerando os hábitos e condições alimentares de forma individualizada.

Conduta Nutricional – tratamento determinado pelo nutricionista de acordo com o paciente.

Consulta Subsequente – atendimento para acompanhar a evolução dietoterápica, a aceitação da dieta prescrita e as intercorrências, seguido pela realização das adequações do plano alimentar e orientação.

Diagnóstico Nutricional – elaborado a partir da análise dos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, identificando o estado nutricional com possíveis distúrbios nutricionais, e/ou agravos com risco nutricional.

Educação Alimentar e Nutricional – procedimento realizado pelo nutricionista junto a indivíduos ou grupos populacionais, considerando as interações e significados que compõem o fenômeno do comportamento alimentar, para aconselhar mudanças necessárias a uma readequação dos hábitos alimentares.

Hábitos Alimentares - conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, tabus alimentares e tradições de comunidades ou de povos.

Necessidades Nutricionais Específicas – quantidade de nutrientes e de energia biodisponíveis nos alimentos que o indivíduo deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas e prevenir sintomas de deficiências, ou para recuperar um estado de saúde em que a nutrição se torna fator principal ou coadjuvante do tratamento.

Patologias e Deficiências Associadas à Nutrição – doenças e enfermidades em que fatores nutricionais têm interferência nos procedimentos de cura, controle ou melhoria do quadro clínico.

Portadores de Patologias e Deficiências Associadas à Nutrição – são os indivíduos que apresentam patologias ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, doença celíaca, anemia ferropriva, entre outras, que requerem a atenção especial do nutricionista no planejamento de uma dieta individualizada que atenda o aporte nutricional compatível com o seu estado fisiopatológico.

Protocolo de Atendimento – conjunto de procedimentos técnicos do nutricionista, destinado ao atendimento nutricional do adolescente, estabelecido e padronizado pela Instituição.

Recomendações Nutricionais – quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia; em se tratando de calorias diz-se necessidades nutricionais.

Recordatório Alimentar Habitual – levantamento do hábito alimentar do indivíduo, importante para identificar os nutrientes cuja ingestão seja crítica.

Risco Nutricional – condição limite do estado nutricional que se caracteriza pela potencialidade de desenvolvimento de patologias associadas com a nutrição.

3.Objetivos

3.1. Objetivo Geral

- Estabelecer diretrizes para o atendimento nutricional aos adolescentes da Fundação CASA, nos Centros de Internação, nos Centros de Internação Provisória e nos Centros de Semiliberdade.

3.2. Objetivos Específicos

- Estabelecer parâmetros e condutas para o atendimento nutricional;
- Propiciar uniformidade no padrão de atendimento nutricional;
- Assegurar a uniformidade de procedimentos, resultando na racionalidade das atividades.

4. Atendimento nutricional

O atendimento nutricional destinado aos adolescentes da Fundação CASA tem por finalidade a assistência àqueles portadores de patologias associadas à nutrição, ou estado nutricional deficitário e/ou com necessidades nutricionais específicas.

A demanda do atendimento inicial ocorrerá através de encaminhamento pelo profissional de saúde ou pelo resultado de estudo de diagnóstico nutricional realizado nos Centros.

Durante o atendimento nutricional inicial serão executadas quatro etapas:

4.1. Coleta de Dados

Será realizada a partir dos dados constantes na Pasta de Saúde do adolescente e durante a consulta nutricional, as informações serão registradas em formulário específico (SQL – 34165 - Consulta de Nutrição).

4.1.1. Histórico Clínico

Observar os resultados da análise bioquímica salientando aqueles que apresentam alterações, considerar a patologia pré-existente, bem como diagnóstico clínico atual, verificando a dieta prescrita.

As medidas antropométricas (peso e estatura) registradas na Pasta de Saúde, da data de entrada do adolescente no Centro até a última aferição realizada, deverão ser consideradas; objetivando a visualização do ganho ou da redução ponderal ao longo do período.

4.1.2.Avaliação Antropométrica

Aferir as medidas, peso e estatura durante a consulta.

- ***Peso:*** O adolescente é pesado de camiseta, calça/bermuda, sem calçados, em balança manual calibrada, posicionado em pé no centro da balança, com os braços estendidos ao longo do corpo.

- ***Estatura:*** A estatura é verificada através do antropômetro integrado a balança, com o adolescente descalço, com os pés juntos, a cabeça apoiada firmemente contra a parte fixa do equipamento, com o pescoço reto e o queixo afastado do peito e com os braços estendidos ao longo do corpo.

Após aferição das medidas de peso e estatura, realizar o cálculo do IMC (Índice de Massa Corporal), indicador simples de estado nutricional calculado através da fórmula:

$$\textbf{IMC (kg/m}^2\textbf{)} = \text{Peso atual (kg) / Estatura (m}^2\text{)}$$

Para os adolescentes até os 19 anos, utilizar as curvas de referência internacional para classificação em Percentil, IMC para idade – WHO, 2007 (Anexo).

Valores Críticos	Diagnóstico Nutricional
< Percentil 0,1	Magreza acentuada
≥ Percentil 0,1 e < Percentil 3	Magreza
≥ Percentil 3 e ≤ Percentil 85	Eutrofia
> Percentil 85 e ≤ Percentil 97	Sobrepeso
> Percentil 97 e ≤ Percentil 99,9	Obesidade
> Percentil 99,9	Obesidade grave

Os impressos com as curvas de classificação devem ser arquivados na pasta de saúde do adolescente quando houver a necessidade de acompanhamento do peso, ou seja, no ganho ou na perda ponderal. Quando utilizada apenas para diagnóstico do estado nutricional, não será necessário o arquivamento.

Para aqueles com idade acima de 19 anos, utiliza-se tabela de IMC – OMS, 1998.

IMC (kg/m²)	Estado Nutricional
< 16,0	Baixo Peso Severo
16,0 – 16,99	Baixo Peso Moderado
17,0 – 18,49	Baixo Peso Suave
18,5 – 24,99	Eutrofia
25,0 – 29,99	Pré-obeso
30,0 – 34,99	Obesidade Grau I
35,0 – 39,99	Obesidade Grau II
≥ 40,00	Obesidade Grau III

4.1.3.Anamnese

Verificar apetite, preferências, aversões, intolerâncias/alergias alimentares, hábito intestinal, prescrição de dieta anterior, fumante, uso de medicação e atividade física, realizando o devido registro.

Através do Recordatório Alimentar investigar o hábito alimentar considerando a dieta pregressa e atual do adolescente, coletar as informações em relação à ingestão alimentar habitual, que deve incluir as refeições diárias, horário, alimentos consumidos (quantidade e frequência), consumo entre as refeições e ingestão hídrica.

4.2. Diagnóstico Nutricional

Serão considerados os registros de patologias associadas à nutrição, exames bioquímicos, histórico familiar a fim de verificar possíveis patologias hereditárias, fatores psicossociais, como ansiedade, depressão, que podem interferir na alimentação, atividade física, dados antropométricos e dietéticos e avaliação nutricional.

A partir das informações obtidas, identificar o estado nutricional com possíveis distúrbios e/ou agravos com risco nutricional.

Avaliando o estado nutricional é necessário diagnosticar e identificar a gravidade e a natureza dos problemas nutricionais, com a finalidade de estabelecer as intervenções adequadas.

Nas patologias associadas à composição corporal é necessário estimar o gasto energético a fim de atender as necessidades nutricionais, para tanto, dois padrões são recomendados:

Adolescentes (12 a 18 anos)

Homem	*Mulher*
16,6 P + 77 A + 572	7,4 P + 482 A + 217

P (ideal) = Kg / A = m

Fonte: FAO/OMS (1998)

Adultos (> 19 anos)

Objetivo	**Recomendação**
Para perda de peso	20 – 25 kcal x kg peso atual
Para manutenção do peso	25 – 30 kcal x kg peso atual
Para ganho de peso	30 – 35 kcal x kg peso atual

Fonte: Martins e Cardoso (2000)

4.3. Conduta Nutricional

A conduta nutricional contempla mudanças básicas e necessárias nas dietas fornecidas aos adolescentes de acordo com a patologia existente; Além das mudanças básicas, em casos que houver necessidade de mais adequações da dieta, estas serão realizadas de forma individualizada pelo nutricionista responsável, considerando os aspectos individuais do atendimento.

Para as patologias associadas à nutrição mais frequentes na Fundação CASA seguem detalhadas as condutas primordiais para o atendimento:

4.3.1.1. Alteração na Consistência da Dieta Normal

Várias disfunções podem surgir em decorrência de algum desequilíbrio na cavidade oral: alterações dentárias, lesões da mucosa oral, lesões maxilares e lesões das glândulas salivares, impondo a necessidade de alterar a consistência do alimento a fim de favorecer a ingestão, digestão e absorção, além de fornecer nutrientes suficientes ao adolescente visando manter ou melhorar o seu estado nutricional e de saúde.

4.3.1.2. Dieta Líquida

É constituída por líquidos em sua totalidade, isenta de tecido conectivo e de especiarias irritantes, deve ser fracionada, porcionada em grande volume e proporcionar o mínimo de trabalho mastigatório e digestivo.

Indicação:

- Mastigação deficiente, disfagia, lesões na cavidade oral;
- Preparo de exames;
- Pré e pós-operatório;

Características da dieta:

- Constituída de líquidos em estado natural, leite com achocolatado, vitamina de frutas, bebida Láctea;
- Chá, sucos de frutas e vegetais coados, mingau de cereais, gelatina;
- Sopas de vegetais peneiradas, sopas cremosas coadas, caldos de carne e legumes, caldo de feijão;
- Muitas vezes, pelas limitações impostas pela dieta líquida, ela pode apresentar baixo teor nutritivo, com isso podemos utilizar produtos ricos em calorias a fim de aumentar o aporte calórico como: leite em pó nas bebidas/mingau; óleos vegetais, creme de leite, açúcar, clara de ovo, farinhas;
- Deve ser fracionada e o volume deve ser controlado para não haver distensão abdominal;
- A ingestão hídrica deve ser aumentada.

4.3.1.3. Dieta Semi-Líquida

É constituída por líquidos, semilíquidos e pastosos, de fácil desintegração na boca, fibra alimentar abrandada e peneirada, tecido conectivo subdividido e cozido.

Indicação:

- Problemas de mastigação;
- Gastrites e úlceras pépticas em fases agudas;
- Transição para dieta branda.

Características da dieta:

Toda dieta líquida normal acrescentada de:

- Carnes bem cozidas, moídas, picadas, desfiadas, ovo cozido mole;
- Caldo ou polpa de leguminosas;
- Legumes (purês, refogados);
- Frutas cozidas, algumas cruas;

- Arroz pastoso;
- Bolacha sem recheio;
- Óleo vegetal e margarina;
- Pudins, gelatinas e sagus;
- Fracionada (pequenos volumes e 5 refeições ao dia);
- Fácil digestão.

4.3.1.4. Dieta Pastosa

Alimentos abrandados por cocção e por ação mecânica.

Indicação:

- Transição para dieta branda;
- Adolescente com dificuldade de mastigação ou deglutição devido inflamação;
- Distúrbios neurológicos;
- Alteração anatômica da boca ou esôfago.

Características da dieta:

- Alimentos bem cozidos e macerados;
- Purê de legumes;
- Carne desfiada ou moída;
- Massas bem cozidas;
- Pães com textura macia, biscoito embebecido no leite;
- Mingau e creme de frutas.

4.3.1.5. Dieta Branda

Textura branda, fácil digestão, constituída de fibras abrandadas e tecido conectivo bem cozido.

Indicação:

- Transição para dieta normal;
- Adolescentes com problemas mecânicos de ingestão e digestão;
- Esofagites, refluxo gastroesofágico;
- Hérnia de hiato;
- Doenças pépticas (úlceras, gastrites).

Características da dieta:

- Dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção;
- Carnes grelhadas (moída ou desfiada);
- Leguminosas bem cozidas;
- Ovos, excetos fritos;
- Hortaliças cozidas, bem picadas;
- Hortaliças e frutas com textura macia e subdivididas;
- Isenta de irritantes;
- Isenta de estimulantes da secreção ácida como: cafeína, condimentos picantes, sal de cozinha em excesso, acroleína (fritura), açúcares em concentração > 10%;
- Fracionada em 5 refeições/dia.

4.3.2. Alergia Alimentar

Hipersensibilidade a substâncias da dieta ou aditivos alimentares (substâncias alimentares não nutritivas, utilizadas com a finalidade de melhorar a aparência, sabor, textura e prolongar com segurança o tempo de armazenamento dos alimentos), geralmente presentes em produtos industrializados.

Sintomas: os sintomas geralmente desenvolvem-se entre 30 minutos a 1 hora depois da ingestão do alérgeno (substância que desencadeia a alergia) e variam de acordo com o organismo de cada indivíduo; pode haver erupção cutânea, dermatite, sufocamento, distúrbio do sistema gastrintestinal e em raras ocasiões pode ocasionar choque anafilático.

Características da dieta:

- Dieta de eliminação (tem início na manifestação da alergia e tem duração de 5 dias) – suspender os alimentos que foram identificados como alérgenos e alimentos industrializados;
- Ofertar frutas cozidas: banana, maçã e pera;
- Incluir na dieta: verduras e hortaliças (fonte de fibras);
- Evitar aditivos químicos, corantes, condimentos fortes (pimenta, caldo de carne);
- Não ofertar alimentos em conservas, peixe e embutidos;
- Fornecer suco natural de fruta;
- De acordo com o desaparecimento das reações alérgicas, incorporar novos alimentos a cada 3 dias.

Orientação: durante o período da dieta de tratamento para alergia alimentar deve-se substituir os alimentos que causam a alergia. Os alimentos que mais ocasionam alergias são: ovo, leite, trigo, soja, peixes, carne suína, corante e amendoim. Evitar alimentos industrializados, devido à presença de resíduos alergênicos.

4.3.3. Anemia Ferropriva

Concentração de hemoglobina plasmática abaixo do normal resultante da deficiência de ferro que é um nutriente essencial que atua principalmente na síntese das células vermelhas do sangue e no transporte do oxigênio para todas as células do corpo.

Sintomas: Palidez, cansaço, falta de apetite, apatia, indisposição, dificuldade de aprendizado, alterações na pele e nas mucosas, palpitações e taquicardia.

Características da dieta:

- São melhores fontes de ferro a carne vermelha;
- Entre os alimentos de origem vegetal, destacam-se como fontes de ferro os folhosos verde-escuros como agrião, couve, cheiro-verde, as leguminosas (feijões, grão-de-bico, ervilha, lentilha) e grãos integrais;
- Fornecer boas fontes de vitamina C, pois ajudam na melhor absorção do ferro, como laranja, abacaxi, tangerina, morango, tomate, pimentão e outros.
- Não consumir durante e após as refeições, sobremesas que contenham leite na preparação.

Orientação: Fracionar a dieta em 5 a 6 refeições diárias, pois uma dieta equilibrada e rica em ferro é fundamental para cessar o quadro de anemia por deficiência de ferro. O ferro é mais bem absorvido em jejum, seguido por alimentos ricos em vitamina C (laranja, goiaba, morango, limão e outros), e alimentos amargos (como jiló e agrião). Evitar o cálcio nas refeições principais como sobremesas com leite, pudim de leite, queijos. Evitar ingestão de chá e café após uma refeição, pois os seus compostos diminuem a absorção do ferro. É importante consumir carne vermelha, pois são alimentos fontes de ferro heme, que são mais bem absorvidos pelo organismo. A carência deste nutriente causa dificuldade de aprendizagem, cansaço e perda de apetite. É importante alimentar-se adequadamente mesmo quando sentir-se cansado, para assim diminuir os sintomas até que se chegue à cura. Preferir as preparações cozidas, assadas ou grelhadas, evitando as frituras.

4.3.4.Desnutrição

Resultado de pouca alimentação ou alimentação restritiva, em ambas as condições são causadas por um desequilíbrio entre as necessidades do organismo e a ingestão de nutrientes essenciais.

Sintomas: fadiga, perda de peso, edemas, retardo no desenvolvimento, deficiências nutricionais.

Características da dieta:

• Estabelecer ***Peso Ideal*** adequando a ingestão calórica;

• A dieta deve ser fracionada, oferecendo pouco volume nas refeições e várias vezes ao dia (5 a 6 vezes ao dia) para melhorar a absorção e resposta imunológica.

• Preferir consistências que exijam pouca mastigação e em temperaturas fria ou ambiente.

• Os alimentos devem ser de fácil digestão com boa tolerância do paciente;

• Incluir alimentos com alto valor energético como cereais, batata, cremes, leite e ovos;

• Carnes e vegetais folhosos devem ser introduzidos assim que tolerados;

• Alimentação entre as refeições deve ser incluída, com líquidos que forneçam proteínas e calorias, como por exemplo, leite, suco com açúcar;

• Ir aumentando as calorias (200 kcal) e proteínas (até 1,5g/kg) assim que o paciente estiver com seus sistemas estáveis;

• Ofertar menos fibras para reduzir a saciedade, portanto recomenda-se hortaliças com poucas fibras ou na forma cozida;

Orientação: consumir toda a refeição que for servida e evitar líquidos antes ou durante as refeições (para evitar a sensação de saciedade). A alimentação irá melhorar os sintomas de cansaço, assim como outros. Procurar se alimentar em um ambiente calmo e sem conversas paralelas.

4.3.5. Diabetes Mellitus

Alteração na secreção e/ou na ação da insulina.

* Tolerância à glicose – jejum > 100 a < 126 mg/dl

* Diabetes ≥ 126 mg/dl

Sintomas: sede excessiva, aumento do volume da urina e da frequência de micções, fadiga, fraqueza, tonturas, visão turva, aumento do apetite, perda de peso, hálito cetônico e dificuldade de cicatrização.

Características da dieta:

• Ofertar alimentos ricos em fibras, carnes magras e queijo fresco ou ricota;

• Oferecer leite desnatado, café, chá e suco de frutas natural (frutas com baixo índice glicêmico, maçã, pêra, melão, laranja);

• Saladas cruas (folhas), verdura e legumes à vontade;

• Substituir o açúcar por adoçante artificial, considerando a ingestão máxima aceitável de cada adoçante/dia. Ex: Ciclamato (11mg/Kg) Aspartame (40 a 50 mg/Kg) Sacarina (5 mg/Kg);

• Utilizar produtos dietéticos com moderação;

• Diminuir a ingestão de bolachas e pães;

• Controlar o consumo de batata, mandioca, arroz, polenta, macarrão;

• As refeições devem ser fracionadas de 5 a 6 vezes ao dia, a cada 3 horas;

• Suspender doce como sobremesa, incluir frutas;

• Em caso de hipoglicemia: ½ copo de 250ml de suco de laranja;

• Evitar cereais refinados, açúcar, mel e doces de qualquer gênero;

• Não oferecer frituras e alimentos ricos em gordura (creme de leite, manteiga, leite integral, etc.);

• Suspender o consumo de molhos e temperos que contenham açúcar;

• Dar preferência para os alimentos ricos em fibras.

Orientação: Os doces devem ser ingeridos, de preferência, junto às grandes refeições, pois estas possuem um maior teor de gordura e, consequentemente, digestão mais lenta. Não exagerar no consumo de frutas na mesma refeição, pois estas contêm açúcar (frutose). Consumir alimentos ricos em fibras, pois o conteúdo de fibras nos alimentos diminui a velocidade de absorção dos carboidratos. Tomar cuidado com a ingestão de alimentos lights, pois estes podem conter açúcar. Sempre que tiver dúvida, verifique os ingredientes no rótulo. Não "pular" refeições, mantendo horários regulares entre um intervalo e outro, comer devagar e mastigar bem os alimentos, evitar frituras, chocolates e refrigerantes; dando preferência às preparações cozidas, assadas ou grelhadas. A prática de atividades físicas colabora com o tratamento nutricional, pois ajuda a manter os níveis de glicemia próximos à normalidade, evitando assim estados de hiper ou hipoglicemia, além de manter o peso dentro dos limites desejáveis. Quando sentir fraqueza e tontura (possível hipoglicemia) tomar ½ copo de suco de laranja ou ingerir rapidamente uma bala ou produto açucarado.

4.3.6. Diarréia

Aumento do número de evacuações com diminuição na consistência das fezes resultante de anormalidades funcionais do tubo digestivo.

Sintomas: aumento do número de evacuações – mais de 3 episódios/dia semi-pastosas ou líquidas, pele e boca seca, confusão mental, letargia, flatulências, diminuição da urina, pode haver febre.

Características da dieta:

- Optar por frutas obstipantes sem casca e semente: maçã sem casca, goiaba, pêra, maracujá, limão (suco), melão, melancia;
- Em alguns casos a água deve ser filtrada e fervida antes de ser ingerida (de acordo com a procedência desta);
- Oferecer vegetais obstipantes: cenoura, batata, chuchu e legumes cozidos sem casca;
- Ofertar sucos coados para evitar a desidratação. Chás (camomila, erva-doce);
- Optar por carnes magras grelhadas, cozidas ou assadas, arroz branco, macarrão, pães, biscoitos simples;
- Reduzir quantidade de fibras insolúveis temporariamente, dar preferência às fibras solúveis;
- Reduzir a quantidade de açúcares e doces concentrados;
- Diminuir a oferta de leite e derivados (leite, creme de leite, queijos) e evitar que estes sejam usados nas preparações;
- Não oferecer frituras, condimentos, embutidos e frios (linguiça, mortadela etc).
- Evitar frutas com bagaço e sementes oleaginosas como amendoim;
- Evitar alimentos flatulentos: brócolis, repolho, couve-flor.
- Evitar leguminosas em grão como feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, etc.
- Não ofertar preparações que contenham pimenta, vinagrete, molhos picantes, mostarda, catchup e molho de tomate.

Orientação: O princípio fundamental da orientação nutricional durante episódios de diarréia é tentar manter a alimentação o mais próximo do normal para garantir a manutenção do peso e evitar o agravamento da doença. Fazer de 05 a 06 refeições por dia, evitando grande quantidade de alimento na mesma refeição. É de extrema importância que o adolescente beba água para se manter hidratado no período do tratamento dietético e também após a melhora dos sintomas (pois esta enfermidade é caracterizada pela perda excessiva de líquidos e de sais minerais, e estes precisam ser repostos).

4.3.7. Dislipidemias

Diminuição isolada de HDL: Mulheres (<40mg/dl) Homens (<50mg/dl)

Hipercolesterolemia = Colesterol Total ou LDL-c ≥160 mg/dl

Hipertrigliceridemia = TG > 150 mg/dl

Hiperlipidemia mista = LDL-c ≥ 160 + TG ≥ 150 mg/dl

Sintomas: normalmente é assintomática, mas pode haver angina (dor no peito) devido a esforços físicos ou não; também podem ocorrer câimbras nas pernas, xantomas (deposição de material amarelado rico em colesterol) e xantelasma.

Características da dieta:

- Preferir carnes magras e sem gordura aparente;
- Reduzir a ingestão de carnes gordurosas, gema de ovo, fígado;
- Evitar alimentos gordurosos (linguiça, embutidos, mussarela, mortadela, apresuntado, pernil);
- Ofertar leite e derivados desnatados;
- Preferir alimentos com antioxidantes: laranja, kiwi, limão, alho, couve-flor, brócolis, cenoura;
- Aumentar a ingestão de vegetais e de alimentos ricos em fibras, como aveia, feijão, grão-de-bico, lentilha;
- Restringir açúcares e doces em geral;
- Não oferecer frituras;
- Evitar achocolatado, biscoitos e produtos industrializados;
- Evitar ofertar fígado, pele de frango e queijos amarelos;
- Restringir o consumo de temperos industrializados;
- Dar preferência a temperos naturais como: cebola, tomate, alho, cheiro-verde, orégano, limão;
- Consumir óleo de soja em pequena quantidade.

Orientação: não consumir a gordura aparente de carnes. Evitar chocolates, biscoitos (doces ou salgados), alimentos embutidos e gordurosos, refrigerantes e salgadinhos. Evitar açúcares, doces e gorduras sempre que possível. Se possível praticar atividade física, pois esta ajuda a melhorar os níveis de colesterol.

4.3.8. Dispepsia (indigestão)

Dor ou desconforto na região epigástrica.

Sintomas: desconforto no trato gastrintestinal após as refeições, dor crônica ou recorrente no abdômen superior, eructação, regurgitação, saciedade precoce, náuseas, vômitos e sensação de queimação, eructação e regurgitação.

Características da dieta:

- Reduzir o volume das refeições, aumentando o fracionamento;
- Dar preferência ao leite desnatado, queijos magros;
- Preferir frango e carnes magras;
- Preferir frutas e hortaliças cozidas;
- Evitar frituras, biscoitos recheados, carnes vermelhas, leite/iogurte integrais, margarina;
- Evitar melão e melancia associados a outros alimentos;
- Evitar gorduras e condimentos.

Orientação: não ingerir líquido durante as refeições. Deve-se fracionar em 4 a 6 refeições diárias. As refeições devem ser realizadas em ambiente calmo. Deve-se aumentar a mastigação. Evitar o fumo sempre que possível enquanto sentir indigestão, para que o quadro clínico não se agrave.

4.3.9. Doença Celíaca

Intolerância permanente ao glúten da dieta. Glúten é uma proteína vegetal presente no trigo, cevada, centeio, aveia e malte.

Sintomas: diarréia, flatulência, cólicas, náuseas, vômitos, dificuldade de adquirir peso e facilidade para perdê-lo, fraqueza generalizada, unhas fracas.

Características da dieta:

• ***Alimentos permitidos:***

- Arroz (farinha de arroz, creme de arroz, arrozina);
- Batata, milho, mandioca, cará, sagu;
- Sucos de frutas e vegetais naturais, refrigerantes, chás, café;
- Verduras e legumes;
- Leite e seus derivados (queijo tipo minas, ricota, parmesão);
- Feijão, ervilha, grão-de-bico;
- Açúcar, mel, geléias e outros.

• ***Alimentos proibidos:***

- Todos os produtos elaborados com trigo (farinha, semolina, germe e farelo), aveia (flocos e farinha), centeio, cevada e malte;
- Leites achocolatados que contenham malte;
- Embutidos (algumas salsichas).

Orientação: verificar rótulos cuja composição não esteja clara, queijos, bebidas com leite (requeijão) e produtos industrializados. Se estiver escrito "contém glúten", não consumir. Não reutilize óleos onde foram fritos empanados com farinha de trigo ou farinha de rosca (feita de pão torrado). As panelas e equipamentos para o preparo da dieta devem estar limpos e isentos de resíduos de farinha de trigo.

4.3.10. Gastrite e Úlcera Péptica

Gastrite: inflamação difusa ou parcial da mucosa gástrica.

Úlcera: Perda de tecido nas áreas do tubo digestivo que entram em contato com a secreção ácido péptica do estômago.

Sintomas: desconforto na região superior do abdômen, náuseas, vômitos, saciedade precoce, azia, fraqueza, tristeza, dor no corpo, apatia, cefaléia, inapetência, pode haver sangramento digestivo, nos casos complicados, demonstrado pela evacuação de fezes pretas (melena) e/ou vômitos com sangue (hematêmese).

Características da dieta:

• Fracionar as refeições de 5 a 6 vezes ao dia;

• Priorizar alimentos com propriedades calmantes e antiinflamatórias como couve, hortelã, erva-doce entre outros.

• Ofertar carnes magras grelhadas, cozidas ou assadas: peito de frango, coxão duro e, patinho (desfiadas, picadas, moídas);

• Preferir produtos lácteos desnatados (leites e derivados); chá de camomila, erva-doce; frutas ou suco de fruta não ácida, sem casca e sementes;

• Evitar alimentos irritativos da mucosa gástrica como café, açúcar, suco artificial, temperos fortes (molho shoyu, pimenta, catchup, mostarda), refrigerantes, frituras, molho de tomate e frutas ácidas (limão, laranja, mexerica, maracujá, abacaxi, kiwi, morango);

• Oferecer verduras, legumes e alimentos ricos em fibra;

• Ofertar pão, cereais, biscoitos sem recheio;

• Evitar alimentos protéicos, gorduras e frituras;

• Não oferecer doces concentrados (doce de leite, goiabada, geleia);

• Não utilizar: cubo de tempero ou produtos condimentados no preparo da dieta (ajinomoto, molhos, caldo de carne, mostarda, catchup, pimenta, corante, etc.);

• Não oferecer alimentos muito quentes ou muito frios, assim como alimentos ácidos;

• Não ofertar queijos gordurosos (mussarela, parmesão, etc.), embutidos ou frios (linguiça, salsicha, mortadela, apresuntado, etc.);

• Oferecer ovos cozidos.

Orientação: o adolescente deve se alimentar sem pressa e mastigar bem os alimentos. Evitar excessos alimentares ou jejuns prolongados. Não consumir doces concentrados (doce de leite, cocada). Não ingerir líquidos durante as refeições. Não consumir leite em jejum, procurar consumir este sempre junto com outro alimento, como biscoitos, pães ou sob a forma de vitaminas e mingaus. O fumo pode agravar os sintomas, pois aumenta a produção de ácido no estômago, portanto deve ser evitado sempre que possível.

4.3.11.Hepatopatias

Aplica-se à hepatite A hepatite crônica, ou cirrose (estágio final da lesão hepática, caracterizada por necrose hepática) na ausência de esteatose ou encefalopatia hepática (repercussão cerebral de uma enfermidade).

Sintomas: febre, náuseas, vômitos, mal-estar, dores no corpo, falta de apetite, desânimo, dores nas juntas, icterícia (coloração amarelada da pele, olhos e mucosas), urina escurecida e fezes descoradas.

Características da dieta:

• ***Alimentos a serem evitados:***

- Frituras em geral, temperos e sopas prontas;
- Carnes gordurosas e defumadas, salgadas ou curadas: pernil, carne seca, etc.
- Chocolate, chantilly, biscoito recheado, gordura animal (creme de leite, gema de ovo);
- Queijos gordurosos, embutidos (linguiça, salsicha) e frios (mortadela, apresuntado, etc.);
- Leite e derivados integrais, amendoim.

• ***Alimentos Permitidos:***

- Leite desnatado, chás e sucos de frutas;
- Frutas, verduras e legumes;
- Carnes magras, queijo fresco ou ricota, arroz, trigo, aveia e milho;
- Biscoitos sem sal;
- Óleo vegetal e margarina sem sal em pouca quantidade;
- Temperos (salsa, cebolinha, cebola, orégano, limão e vinagre).

Orientação: Fazer de 5 a 6 pequenas refeições diárias. Preferir as preparações cozidas, assadas ou grelhadas. Não adicionar sal nas preparações. Retirar a gordura aparente de carnes (não consumi-la). Não beber líquidos durante as refeições (e sim, 40 minutos antes ou depois). Evitar produtos industrializados. Comer devagar e mastigar bem os alimentos.

4.3.12. Hipertensão Arterial

Pressão arterial acima de 140 x 90 mm/hg.

Sintomas: normalmente assintomática, pode haver dores de cabeça, problemas na visão, fadiga, inquietação, zumbido no ouvido, sangramento no nariz e palpitações.

Características da dieta:

• Hipossódica quantidade reduzida de sal, recomendação diária de sal entre 1,5 a 2,3g;

• Oferecer carnes magras, sem gordura aparente, cozidas ou grelhadas;

• Preparar os alimentos sem adição de sal, usar óleos vegetais;

• Ofertar alimentos ricos em potássio: feijão preto, lentilha, abóbora, cenoura, escarola, couve-flor, vagem, espinafre, abacate, banana, laranja, mamão, maracujá;

• Preferir temperos naturais no lugar do sal: alho, salsa, cebola, cebolinha, orégano, limão, louro;

• Preferir alimentos ricos em magnésio: couve, salsa, espinafre, oleaginosas (amendoins);

• Não oferecer enlatados, condimentos e produtos em conserva;

• Restringir sal e produtos salgados (carne-seca, defumados), produtos industrializados e embutidos;

• Não ofertar leite integral, leite em pó, nata e creme de leite;

• Alimentos Permitidos: Frutas, verduras, legumes, carne bovina, frango, peixe, grãos frescos (feijão, grão-de-bico, lentilha, ervilha, etc) e cereais; queijo branco, ricota, biscoito e margarina sem sal, geléia de frutas, suco de frutas, doces caseiros, gelatina, sagu.

Orientação: não acrescentar sal no prato de comida. Atentar ao uso de sal e temperos prontos no momento de preparar as refeições. Não consumir produtos industrializados. Manter o peso adequado, praticar atividades físicas. Não consumir gordura aparente de carnes, assim como produtos enlatados e produtos light ou diet em excesso. Consumir frutas, legumes e verduras. Evitar fumo sempre que possível a fim de evitar o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

4.3.13. Inflamação na garganta

Sintomas: dor de garganta podendo causar dor bucal, e consequente dificuldade em se alimentar, falar e respirar.

Características da dieta:

• Oferecer dieta hiperhídrica: 1 a 2 litros por dia, através de água, sucos diluídos de hortaliças e frutas;

• Sucos benéficos: abacaxi, laranja, kiwi;

• Preferir alimentos fonte de vitamina A: cenoura, abóbora, espinafre, fígado, batata-doce;

• Evitar doces, bolos, tortas, biscoitos recheados;

• Restringir açúcares;

• Não oferecer alimentos ricos em sódio (salgadinhos, excesso de sal);

• Não oferecer preparações com pimenta e excesso de condimentos;

Orientação: mastigar bem os alimentos, comer devagar. Evitar conversas paralelas no período da refeição. Ingerir bastante líquido.

4.3.14. Intolerância à Lactose

Inabilidade para digerir completamente a lactose (açúcar predominante do leite).

Sintomas: náuseas, desconforto e dores abdominais, flatulência, diarréia ácida e abundante.

Características da dieta:

• Não consumir leite e seus derivados;

• Substituir o leite de vaca por chá, sucos, produtos isentos de lactose;

• Após a melhora do quadro, utilizar leites mistos conforme aceitação pelo adolescente;

• Evitar bolos, tortas, pudins, purê de batata e outras preparações que contenham leite em sua composição;

• Quadro diarréico: Evitar folhosos em excesso e hortaliças ou frutas laxativas.

Orientação: em caso de alergia ao leite de vaca, nunca se deve ofertar leite, pois trata-se de uma característica auto-imune de intolerância à proteína do leite (caseína), portanto, diferente de intolerância à lactose (açúcar do leite) pois esta é tratável.

4.3.15. Língua Geográfica (Glossite Migratória Benigna)

A glossite migratória benigna ou língua geográfica consiste numa patologia que acomete a língua, caracterizada por lesões que variam na forma, tamanho e cor. As lesões podem retornar no mesmo local ou em áreas diferentes conferindo seu aspecto migratório. Sua etiologia é baseada através de fatores psicológicos (estresse), condições alérgicas, distúrbios hormonais, diabetes juvenil, fatores genéticos, deficiências nutricionais, fissuras na língua e fatores hereditários.

Sintomas: As lesões não comprometem o paladar e podem permanecer ativas por períodos curtos ou longos, regredir espontaneamente e reaparecer depois. Embora sejam quase sempre assintomáticas, alimentos condimentados, ácidos ou bebidas alcoólicas podem provocar ardência e queimação.

Características da dieta:

- Evitar aditivos químicos, corantes, condimentos fortes (pimenta, caldo de carne);
- Alimentos em temperatura fria ou ambiente;
- Substituição de frutas cítricas.

Orientação: A língua geográfica é uma condição benigna para a qual não existe tratamento específico. A única medida terapêutica incide sobre os sintomas, quando eles se manifestam. Neste caso, substituindo alimentos que possam desencadear ardência e queimação.

4.3.16. Lúpus Eritematoso Sistêmico

Doença auto-imune, caracterizada por inflamação vascular e do tecido conjuntivo.

Sintomas: inflamação generalizada, dores no corpo, inchaço nas juntas, podendo haver febre.

Características da dieta:

- Preferir alimentos ricos em potássio: espinafre, banana, abacate, feijão, laranja e batata;
- Preferir alimentos ricos em vitamina C: laranja, tangerina, kiwi, tomate;
- Fracionar a dieta em 6 refeições por dia;
- Oferecer leite e derivados desnatados;
- Restringir gorduras saturadas;
- Dieta hipossódica e rica em fibras;
- Não utilizar sal para temperar os alimentos; optar por temperos naturais;
- Não oferecer frituras, alimentos ricos em gorduras, embutidos e doces;
- Não ofertar alimentos enlatados, temperos prontos, bolos e tortas.

Orientação: mastigar bem os alimentos, beber bastante água (10 copos por dia), não consumir doces e salgadinhos. Consumir toda a refeição que for servida, mesmo se houver uma possível dificuldade na mastigação, a fim de evitar a perda de peso e deficiências nutricionais.

4.3.17. Nefropatias

Aplica-se à insuficiência renal crônica e cálculo renal.

DRC = Perda lenta e irreversível da função dos rins durante um período (meses ou anos).

Sintomas: pode ser assintomática, como também apresentar oligúria ou poliúria (alteração da frequência de micções), hipertensão arterial, arritmia cardíaca, anemia, fadiga, náuseas, vômitos, febre, dor ao urinar, dor nos rins.

Características da dieta:

- Utilizar ervas para temperar os alimentos, ao invés de sal ou temperos prontos;
- Optar por frutas cozidas: banana, maçã, pêra;
- Evitar proteínas em excesso: carnes, ovos, leites e derivados;
- Restringir sal de cozinha;
- Não oferecer alimentos gordurosos;
- Oferecer alimentos ricos em fibras;
- Preferir leites e derivados desnatados (até 2 porções por dia);
- Caso a dieta seja restrita em líquidos, ficar atento a água intrínseca dos alimentos;
- Evitar alimentos com grandes quantidades de potássio.

Orientação: Ingerir no mínimo 2 litros de água por dia. Não consumir alimentos industrializados e gordurosos e procurar ingerir frutas, legumes e verduras diariamente.

4.3.18. Obstipação Intestinal

Menos de três evacuações/semana ou 3 dias sem evacuar.

Sintomas: dificuldade para evacuar (sendo necessário esforço excessivo), dor ao evacuar, fezes endurecidas, diminuição do volume fecal, cólicas antecedendo a evacuação, distensão abdominal, sensação de evacuação incompleta, pode haver febre.

Características da dieta:

- Oferecer frutas com bagaço e cascas, mamão, laranja, ameixa, manga, abacaxi;
- Ingerir grãos de leguminosas, verduras cruas ou cozidas, carnes magras, ovos, peixe, amendoim, aveia;
- Evitar: maçã, banana, frutas cozidas e sem casca, farinha de mandioca, cará e mandioquinha;
- Acrescentar ½ colher de sopa de aveia em flocos às refeições, por dia, aumentando gradualmente até atingir 2 colheres de sopa por dia;
- Preferir alimentos ricos em fibras: feijão, folhosos, aveia, vagem, ervilha, melancia, abacaxi, repolho cru;
- Caso apresentar flatulências (gases), evitar o consumo de alimentos flatulentos como batata doce, couve-flor, brócolis, repolho entre outros;
- Oferecer sucos naturais sem coar;
- Evitar o consumo de açúcar e doces concentrados em excesso.

Orientação: Realizar de 5 a 6 refeições diárias. Preferir preparações grelhadas, assadas ou cozidas. Consumir vegetais associados ao consumo de água, uma vez que o consumo apenas de vegetais e fibras sem a ingestão de líquidos não melhora o estado nutricional. É importante consumir fibras para o bom funcionamento intestinal, portanto ao consumir frutas, recomenda-se ingerir também as cascas e bagaços (fonte de fibras). Beber de 8 a 10 copos de água por dia (preferir água fria).

4.3.19. Refluxo Gastroesofágico

Resultado do efeito irritante do conteúdo gástrico para o esôfago.

Sintomas: azia, sensação de queimação vindo do peito até a boca, irritação na região interna do pescoço (garganta, esôfago), aumento da salivação, eructação, dor ao deglutir, disfagia, soluços, tosse matinal seca e rouquidão.

Características da dieta:

- Em crises agudas: preferir dietas líquidas ou pastosas;
- Preferir sucos de frutas não ácidas;
- Dieta hiperprotéica;
- Dieta normoglicídica (evitar carboidratos simples, como doces e açúcares);
- Oferecer alimentos ricos em vitamina A: ovo, abóbora, cenoura, espinafre, tomate, manga;,
- Realizar de 6 a 8 refeições por dia em pequenos volumes e mastigar bem os alimentos;
- Não oferecer sucos cítricos, café, molho de tomate e condimentos apimentados.
- Oferecer margarina em pequena quantidade;
- Evitar doces concentrados (goiabada, marmelada);
- Não oferecer frios, enlatados, embutidos;
- Não ingerir líquidos durante as refeições.

Orientação: mastigar bem os alimentos, fazer as refeições em posição ereta. Não consumir alimentos de 3 a 4 horas antes de dormir e ao dormir elevar a cabeceira da cama (ou o travesseiro) de 20 a 25 cm (pois evita refluxos). Retirar a gordura visível das carnes antes de consumi-las e evitar beber líquido no horário das refeições. As roupas não devem ser apertadas ou justas, pois podem favorecer o refluxo. Evitar salgadinhos e alimentos ácidos.

4.3.20. Sobrepeso/Obesidade

Sintomas: aumento do peso, normalmente assintomática, mas pode haver cansaço, falta de ar, tristeza, apatia.

Características da dieta:

- Dieta hipocalórica, normoglicídica, normo à hipolipídica e normo à hiperprotéica;
- Preferir frutas, verduras e legumes;
- Oferecer frutas com maior teor de água: melancia, melão, abacaxi, kiwi, laranja, tangerina;
- Preferir leite e derivados desnatados;
- Preferir margarina ou óleos vegetais;
- Restringir carnes com pele ou gordura aparente;
- Optar por massas com molho de tomate ao invés de queijos cremosos e molhos brancos;
- Fracionar em 5 a 6 vezes as refeições durante o dia, diminuindo o seu volume;
- Realizar devagar as refeições, mastigando bem os alimentos;
- Quando oferecer doces, optar por frutas;
- Não oferecer dietas muito restritivas;
- Não ofertar doces gordurosos (cremes e bolos oleosos).

Estabelecer Peso ideal, gradativamente, até a atingir o objetivo.

Orientação: preferir alimentos integrais, frutas, verduras e legumes. Evitar excessos alimentares. Praticar atividade física regularmente. Beber no mínimo 2 litros de água por dia. Mastigar bem os alimentos e evitar comer com pressa. Retirar a gordura aparente de carnes. Optar por frutas como sobremesa ao invés de doces. Evitar jejuns prolongados e não pular refeições.

4.3.21. Situação Especial

4.3.21.1. Gestação

Em caso de presença de hipertensão, dislipidemias ou demais enfermidades, a dieta também deverá ser adequada a cada uma dessas patologias.

Sintomas: irregularidades no ciclo menstrual, náuseas, enjôos, intolerância a determinados alimentos, tontura, seios doloridos, aumento da vontade de urinar, sonolência.

Características da dieta:

- 1º Trimestre: VET + 285 kcal/dia* para gestantes ativas ou VET + 200 kcal/dia para gestantes sedentárias;
- 2º Trimestre em diante: VET + 300 kcal/dia* para gestantes ativas e sedentárias;
- Frutas e vegetais crus como saladas;
- Oferecer alimentos ricos em ácido fólico: fígado bovino, espinafre, feijão branco, brócolis, suco de laranja, repolho;
- Preferir alimentos ricos em ferro: miúdos (fígado), carnes bovinas;
- Em caso de náuseas e vômitos: temperos suaves, alimentos sólidos, secos e ricos em carboidratos durante a manhã (bolacha água e sal);

• Em caso de azia: a dieta deve ser fracionada e com um menor volume de alimentos, evitar chocolates e não consumir mais de 3 copos de leite por dia;

• Aumentar a oferta de fibras;

• Evitar excesso de cafeína e não oferecer chás;

• Evitar frituras, doces concentrados;

• Preferir carnes magras;

• Não oferecer condimentos picantes.

Orientação: evitar adoçantes, chás e refrigerantes. Não consumir alimentos excessivamente. Evitar doces e frituras. Não fumar e evitar excesso de cafeína (máximo 1 xícara de café por dia). Beber cerca de 2 litros de água (10 copos por dia).

* Sobre a necessidade energética total e não sobre o padrão de alimentação fornecido pela Fundação CASA.

4.3.21.2.Lactação/Amamentação

Sintomas: não se trata de uma enfermidade e sim de um estado fisiológico, mas pode haver dores nos seios, rachaduras e dor durante a amamentação (nestes casos o nutricionista deve orientar a mãe em relação às posições adequadas do bebê no momento da amamentação para evitar tais sintomas).

Características da dieta:

• VET + 500 kcal* se o ganho de peso gestacional foi adequado (acrescentar 700 kcal se o ganho foi inferior ao desejável);

• Oferecer alimentos fonte de vitamina A: fígado, couve, agrião, abóbora, cenoura, manga;

• Optar por alimentos fonte de vitamina C: goiaba, laranja, pimentão, espinafre, couve;

• Preferir alimentos fonte de ferro: fígado, carne bovina, ovos, leguminosas;

• A dieta deve ser hiper-hídrica: sucos, água, frutas com elevado teor de água (melancia, melão, abacaxi, laranja, kiwi);

• Evitar dietas hipocalóricas;

• Evitar dietas e medicamentos visando à perda rápida de peso;

• Evitar bebidas com cafeína (chá, café).

Orientação: não fumar durante o período de lactação, pois o que é consumido pela mãe pode ser passado ao filho através do leite materno. Evitar dietas radicais para a perda rápida de peso. É importante consumir todos os alimentos que forem servidos nas refeições, pois são indispensáveis à saúde da adolescente lactante. Ressalta-se que o leite materno deve ser a alimentação exclusiva do recém-nascido até os 6 meses de vida, exceto em situações que a impossibilitem. É importante beber líquidos para se manter hidratada e praticar atividades físicas.

* Sobre a necessidade energética total e não sobre o padrão de alimentação fornecido pela Fundação CASA.

4.4. Acompanhamento do Atendimento

Após o atendimento inicial, o acompanhamento será realizado de acordo com a necessidade do adolescente atendido, considerando a complexidade, o agravo e a particularidade da patologia associada.

Na consulta subsequente, acompanhar a evolução dietoterápica, a aceitação da dieta prescrita e as intercorrências, realizar as adequações do plano alimentar e orientação.

4.5. Orientação Nutricional

Os princípios da orientação nutricional devem ser baseados no conhecimento científico e prático das necessidades nutricionais específicas traduzidas em termos compreensíveis, que podem ser ensinados para todos os adolescentes:

- Orientar o adolescente quanto à importância da alimentação adequada de acordo com as recomendações, segundo seu estágio de desenvolvimento;

- Propiciar ao adolescente um ambiente tranquilo no momento da distribuição das refeições, para que este possa apreciar sua refeição e realizá-las devagar, mastigando bem os alimentos para facilitar a digestão;

- Incentivar o consumo de frutas, verduras e legumes, evitando guloseimas, alimentos ricos em gordura, açúcar etc;

- Estimular o adolescente a consumir todas as refeições distribuídas durante o dia, sem "pular" os horários estabelecidos;

- Ingerir toda a variedade de alimentos fornecidos, em quantidade suficiente e adequada para suprir as necessidades energéticas;

- Ingerir no mínimo 2 litros de água por dia, pois auxilia no funcionamento do intestino, transporte dos nutrientes e excreção das substâncias tóxicas;

- Evitar a ingestão de líquidos durante as refeições, pois dificulta a digestão, absorção e utilização dos nutrientes;

- Orientar quanto à importância da prática regular de atividade física.

O aconselhamento nutricional aos adolescentes deve compreender alguns princípios como:

- Desenvolver um relacionamento de confiança, estabelecendo uma relação "não crítica", a fim de motivar o adolescente a adquirir práticas alimentares mais saudáveis;

- Despertar a conscientização do adolescente referente à influência dos aspectos psicológicos, culturais e socioeconômico na dieta cotidiana, além de expor os benefícios da prática de atividade física regular;

- Avaliar a verbalização dos pensamentos e sentimentos do adolescente sobre as orientações nutricionais;

- No início de cada consulta identificar e registrar cada medo, ansiedade, preocupação e expectativa, pois esses fatores podem afetar a motivação;

- Estabelecer metas e reforçá-las de forma consistente. As recomendações de mudanças alimentares devem ser realistas e progressivas, considerando tanto os aspectos qualitativos quanto os quantitativos;

- Evitar sobrecarga de informações, atentando para o uso de termos simples e culturalmente aceitáveis;

- Demonstrar positividade. Enfatizar os alimentos que o adolescente pode comer, não esquecendo daqueles preferidos, para na sequência mencionar as restrições;

- Encorajar o adolescente para mudanças no estilo de vida e parabenizá-lo sempre que metas e decisões assertivas forem conquistadas.

As orientações nutricionais são retomadas e reforçadas em cada consulta de acompanhamento, e sempre que possível na pré desinternação do adolescente em casos de doenças e agravos crônicas não transmissíveis (DANT's) como obesidade, diabetes melito, hipertensão arterial e hepatopatias, a fim de que os novos hábitos alimentares sejam incorporados e praticados continuamente.

IV

SISTEMA DE GESTÃO DE CONTRATOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - SISNUTRI -

Introdução

A alimentação fornecida aos adolescentes, sob a Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA é proveniente da terceirização dos Serviços de Nutrição e Alimentação, estabelecida como Direito Social pela Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e assegurada ao adolescente pelo dever do Estado e pelas obrigações das entidades que desenvolvem programas de internação, segundo o Estatuto da Criança e do Adolescente de 1990.

Considerando todos os aspectos relacionados ao controle do fornecimento de refeições/serviços completares e acompanhamento a execução do serviço prestado, criou-se um sistema de gerenciamento para os Contratos de Nutrição e Alimentação.

O SISNUTRI – Sistema de Gestão de Contratos de Nutrição e Alimentação, contribuirá para o controle do fornecimento de refeições a todos os adolescentes, proporcionará agilidade e aprimoramento em todo o tramite administrativo e aumentará o controle da execução do serviço.

Com a finalidade de nortear a utilização do SISNUTRI, elaborou-se este Manual, com todos os passos específicos para inserção de dados e obtenção dos relatórios correspondentes ao controle da prestação de serviços de nutrição e alimentação.

Manual do SISNUTRI

SISTEMA DE GESTÃO DE CONTRATOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Endereço Eletrônico Sistema de Gestão de Nutrição: *http://sisnutri*

CADASTRO DE CONTRATOS – (GESTOR DO CONTRATO)

1º PASSO: CADASTRAR O PROCESSO

- SELECIONAR CADASTRO
- SELECIONAR PROCESSO
- SELECIONAR PREFIXO PROCESSO
- COLOCAR NÚMERO PROCESSO
- SELECIONAR ANO PROCESSO
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM PROCESSO SALVO COM SUCESSO

2º PASSO: CADASTRAR O CONTRATO

- SELECIONAR CADASTRO
- SELECIONAR CONTRATOS
- SELECIONAR NOVO
- SELECIONAR PROCESSO
- COLOCAR NÚMERO E ANO DO CONTRATO
- COLOCAR NÚMERO E ANO DO TERMO (SE NÃO TEVE NENHUMA PRORROGAÇÃO, COLOCAR O MESMO NÚMERO E ANO DO CONTRATO)
- SELECIONAR A DATA DE INÍCIO DO CONTRATO
- SELECIONAR A DATA DE TÉRMINO DO CONTRATO
- COLOCAR A DISTÂNCIA MÉDIA ENTRE CASA'S (QUANDO NÃO NECESSITAR DE TRANSPORTE, COLOCAR 0)
- SELECIONAR GESTOR DO CONTRATO (COLOCAR PRIMEIRO NOME E PESQUISAR)
- SELECIONAR GESTOR DO CONTRATO
- SELECIONAR CO-GESTOR DO CONTRATO (COLOCAR PRIMEIRO NOME E **PESQUISAR**)
- SELECIONAR CO-GESTOR DO CONTRATO
- CLICAR EM **PROSSEGUIR** (APARECE TELA CONTRATADA)

TELA CONTRATADA

- SELECIONAR NOVA CONTRATADA
- COLOCAR CNPJ DA CONTRATADA (SOMENTE NÚMEROS)
- COLOCAR RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA
- COLOCAR ENDEREÇO COMPLETO DA CONTRATADA
- COLOCAR TELEFONE DA CONTRATADA
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM DADOS SALVOS COM SUCESSO

- CLICAR EM **OK**
- SELECIONAR NOVO PREPOSTO
- COLOCAR NOME PREPOSTO;
- COLOCAR TELEFONE PREPOSTO
- COLOCAR E-MAIL PREPOSTO
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM DADOS SALVOS COM SUCESSO
- CLICAR EM **OK**

ADICIONAR CASA

- CLICAR EM ADICIONAR CASA
- CADASTRAR OS DADOS DOS CENTROS (NOME, TRANSPORTE, Nº ADOLESCENTES REFEIÇÃO NORMAL E DIETA E CONTATO DA EMPRESA - NUTRICIONISTA)
- APARECERÁ A MENSAGEM DADOS SALVOS COM SUCESSO.
- CLICAR EM **OK**
- **OBSERVAÇÃO**: INCLUIR TODOS OS CENTROS DO CONTRATO
- CLICAR EM **SALVAR**

AGRUPAMENTO

- REALIZAR OS AGRUPAMENTOS NECESSÁRIOS, CLICANDO EM NOVO AGRUPAMENTO
- SELECINAR O TIPO DE CONTRATAÇÃO
- SELECIONAR A FAIXA DE CÓDIGOS CORRESPONDENTE
- SELECIONAR OS CENTROS REFERENTES AO AGRUPAMENTO
- CLICAR EM **SALVAR**

3º PASSO: CADASTRAR O PREÇO REFERENCIAL

- CLICAR EM PREÇO REFERENCIAL
- SELECIONAR O CENTRO
- SELECIONAR O ANO BASE
- CADASTRAR TODOS OS PREÇOS REFERENCIAIS
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM PREÇO VALORES INCLUIDOS COM SUCESSO.
- CLICAR EM **OK**

4º PASSO: CADASTRAR O PREÇO UNITÁRIO / PRATICADO

- CLICAR EM PREÇO UNITÁRIO
- CLICAR EM SELECIONAR
- CADASTRAR TODOS OS PREÇOS UNITÁRIOS E FREQUENCIAS
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM PREÇO VALORES INCLUIDOS COM SUCESSO.
- CLICAR EM **OK**
- **OBSERVAÇÃO**: EM HISTÓRICO, VOCÊ CONSEGUE VERIFICAR TODOS OS PREÇOS PRATICADOS DURANTE A VIGENCIA DO CONTRATO.

5º PASSO: CADASTRO PREVISÃO MENSAL (CRONOGRAMA)

- CLICAR EM PREVISÃO
- SELECIONAR O CENTRO
- CADASTRAR OS QUANTITATIVOS
- CLICAR EM **SALVAR**
- APARECERÁ A MENSAGEM QUANTITATIVOS INCLUÍDOS COM SUCESSO.
- CLICAR EM **OK**
- **OBSERVAÇÃO:** PARA IMPRIMIR CLICAR EM RELATÓRIOS / PREVISÃO MENSAL, SELECIONAR O CENTRO DESEJADO E CLICAR EM IMPRIMIR.

FECHAMENTO

ACOMPANHAR LANÇAMENTO DIÁRIO, PELO FISCAL DO CONTRATO, DOS SERVIÇOS FORNECIDOS

- CLICAR EM RELATÓRIOS
- CLICAR EM CONTROLE DE FORNECIMENTO
- SELECIONAR CASA
- CLICAR EM IMPRIMIR

OBSERVAÇÃO: ACOMPANHAR LANÇAMENTO DIÁRIO (SERVIÇOS FORNECIDOS, OCORRÊNCIAS E OBSERVAÇÕES) REALIZADOS PELO FISCAL DO CONTRATO NO CENTRO, VERIFICANDO POSSÍVEIS ERROS E ORIENTANDO SOBRE AS CORREÇÕES NECESSÁRIAS.

ATENÇÃO: UTILIZAR O CONTROLE DIÁRIO → ÚLTIMOS LANÇAMENTOS PARA VERIFICAR A DATA DO ÚLTIMO LANÇAMENTO, COBRANDO SE NECESSÁRIO.

IMPRESSÃO DE RELATÓRIOS

- CLICAR EM RELATÓRIOS
- CLICAR EM CONTROLE DE FORNECIMENTO
- ESCOLHER O RELATÓRIO DESEJADO
- CLICAR EM **IMPRIMIR**

OBSERVAÇÃO: É POSSÍVEL IMPRIMIR RESUMO COM DADOS DO CONTRATO EM CADASTRO → CONTRATOS → PESQUISAR→ RESUMO →CLICAR EM **VISUALIZAR**.

EMISSÃO DO ATESTADO DA NOTA FISCAL

- CLICAR EM CADASTRO → ATESTADO NOTA FISCAL
- SELECIONAR O CENTRO / ANO E MÊS

- CLICAR EM **SELECIONAR**
- CADASTRAR OS DADOS DA NOTA FISCAL
- SELECIONAR OS ANEXOS
- CLICAR EM SALVAR
- CLICAR EM **IMPRIMIR**

REAJUSTE

IMPORTANTE: ANTES DO CÁLCULO DO REAJUSTE, DEVE SER CADASTRADO, PELA SEÇÃO DE NUTRIÇÃO (ADMINISTRADOR DO SISTEMA), AS FAIXAS, OS CÓDIGOS E A TABELA CADTERC. O CÁLCULO ANUAL DO REAJUSTE DEVE SER FEITO APÓS COMUNICADO DA SEÇÃO DE NUTRIÇÃO - SEDE.

1º PASSO:

- CLICAR EM CADASTRO
- VIGÊNCIA REAJUSTE
- ABRIR
- ÍNDICE
- SALVAR
- DATA NOTA FISCAL COM VALOR UNITÁRIO REAJUSTADO
- CLICAR EM **SALVAR**

2º PASSO:

- CLICAR EM CADASTRO
- CONTRATOS
- SELECIONAR CONTRATO
- CENTROS ATENDIMENTO
- AGRUPAMENTO
- NOVA FAIXA
- TIPO CONTRATAÇÃO
- SELECIONAR
- FAIXA DE CÓDIGOS
- SELECIONAR
- DATA (MÊS E ANO INÍCIO NOTA FISCAL COM REAJUSTE)

3º PASSO:

- CLICAR EM CADASTRO
- CONTRATOS
- SELECIONAR CONTRATO
- PREÇO UNITÁRIO
- CALCULAR REAJUSTE
- CONFERIR VALORES
- **SALVAR**

4º PASSO:

- SELECIONAR RELATÓRIO
- PREVISÃO MENSAL
- CONFERIR VALORES

PRORROGAÇÃO

1º PASSO: CADASTRO DADOS CONTRATO (PRORROGAÇÃO)

TOMAR CUIDADO COM A VIGÊNCIA NOS CONTRATOS DE 15 E 30 MESES

- CLICAR EM CADASTRO
- CLICAR EM CONTRATO
- CLICAR EM NOVO
- SELECIONAR PROCESSO
- SELECIONAR NOVO TERMO
- COLOCAR TERMO PRORROGAÇÃO
- COLOCAR A DISTÂNCIA MÉDIA ENTRE CASA'S (QUANDO NÃO NECESSITAR DE TRANSPORTE, COLOCAR 0)
- SELECIONAR PREPOSTO
- SELECIONAR EM ADICIONAR CASA
- CADASTRAR OS DADOS DOS CENTROS (NOME, TRANSPORTE, Nº ADOLESCENTES REFEIÇÃO NORMAL E DIETA E CONTATO)
- APARECERÁ A MENSAGEM DADOS SALVOS COM SUCESSO
- CLICAR E **OK**
- OBSERVAÇÃO: INCLUIR TODOS OS CENTROS DO CONTRATO
- CLICAR EM **SALVAR**

- CLICAR EM NOVO AGRUPAMENTO, REALIZAR OS AGRUPAMENTOS NECESSÁRIOS OU NÃO
- INDICAR O TIPO DE CONTRATAÇÃO
- INDICAR A FAIXA DE CÓDIGOS CORRESPONDENTE
- SELECIONAR OS CENTROS REFERENTES AO AGRUPAMENTO
- **SALVAR**

2º PASSO: CADASTRAR O PREÇO REFERENCIAL

- CLICAR EM PREÇO REFERENCIAL
- SELECIONAR O CENTRO
- SELECIONAR O ANO BASE
- CONFERIR E/OU CADASTRAR TODOS OS PREÇOS REFERENCIAIS
- CLICAR EM **SALVAR**

3º PASSO: CADASTRAR O PREÇO UNITÁRIO

- CLICAR EM PREÇO UNITÁRIO
- CLICAR EM SELECIONAR (CASA)

- CONFERIR E/OU CADASTRAR OS PREÇOS UNITÁRIOS E FREQUÊNCIAS (SE NECESSÁRIO)
- CLICAR EM **SALVAR**

4º PASSO: CADASTRO PREVISÃO MENSAL (CRONOGRAMA) PRORROGAÇÃO

- CLICAR EM PREVISÃO
- SELECIONAR O CENTRO
- CADASTRAR OS QUANTITATIVOS CLICANDO EM DETALHES
- CLICAR EM **SALVAR**
- **APARECERÁ A MENSAGEM QUANTITATIVOS INCLUIDOS COM SUCESSO**
- CLICAR EM OK

OBSERVAÇÃO: PARA IMPRIMIR CLICAR EM RELATÓRIO / PREVISÃO MENSAL, SELECIONAR O CENTRO, PERÍODO DESEJADO E CLICAR EM IMPRIMIR.

ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DURANTE VIGÊNCIA DO CONTRATO

ADEQUAÇÃO DE PREVISÃO MENSAL (CRONOGRAMA)

- CLICAR EM CADASTRO
- CLICAR EM CONTRATOS
- CLICAR EM PESQUISAR
- SELECIONAR O CASA / CONTRATO
- CLICAR EM CENTROS DE ATENDIMENTO
- CLICAR EM NOVO QUANTITATIVO
- APARECERÁ OS CAMPOS COM Nº ADOLESCENTES ESTIMADO PARA REFEIÇÃO NORMAL E DIETA E DATA INICIAL DO NOVO QUANTITATIVO PARA SER PREENCHIDO
- APARECERÁ OS MESES PARA SEREM PREENCHIDOS COM O NOVO QUANTITATIVO
- CADASTRAR OS NOVOS QUANTITATIVOS CLICANDO EM DETALHES
- CLICAR EM **SALVAR**

OBSERVAÇÃO: PARA IMPRIMIR CLICAR EM RELATÓRIO / PREVISÃO MENSAL, SELECIONAR O CENTRO, PERÍODO DESEJADO E CLICAR EM IMPRIMIR.

CADASTRO PROVIDÊNCIAS

- CLICAR EM CONTROLE DIÁRIO
- CLICAR EM CONTROLE
- SELECIONAR CASA
- SELECIONAR DATA EM QUE INCLUIRÁ A PROVIDÊNCIA

- NO CAMPO PROVIDÊNCIAS CADASTRAR A PROVIDÊNCIA EM RELAÇÃO A OCORRÊNCIA APRESENTADA
- CLICAR EM **SALVAR**

IMPORTANTE: AS PROVIDÊNCIAS PODEM SER INCLUÍDAS DIA A DIA OU NO ÚLTIMO DIA DO MÊS, NESTE CASO DEVERÁ SER COLOCADA AS RESPECTIVAS DATAS DAS OCORRÊNCIAS E A DESCRIÇÃO DAS PROVIDÊNCIAS.

Referências

BRASIL, Constituição da República Federativa do Brasil de 05 de outubro de 1988.
BRASIL, Lei Federal 8.069 de 13 de julho 1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA.

BRASIL, Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo – SINASE. Secretaria Especial dos Direitos Humanos – Brasília: CONANDA, 2006.
CADTERC. Secretaria da Fazenda. v. 6.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Editora Fiocruz, 2005.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL CONSEA. GT – Alimentação adequada e saudável. Relatório final. Março. 2007.

FISBERG, M. Obesidade na Infância e Adolescência. São Paulo: Fundação BYK, 1995.
RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P de. T. P. B.; FABER, M. C. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. Revista de Nutrição, v. 18, n. 1, p. 119-128, 2005.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

CUPPARI, L. Nutrição: Nutrição Clínica no adulto. Editora Manole, 2005.
ESCOLA PAULISTA DE MEDICINA UNIFESP. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar.

FAO/OMS, 1998.

GIBNEY, M. J. Nutrição Clínica. Editora Guanabara Koogan, 2007.
GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos Nutricionais: Conceitos e aplicações práticas. Editora M. Books, 2008.

LEÃO, L. S. C de. S.; Gomes, M do. C. R. Manual de Nutrição Clínica: Para atendimento ambulatorial do adulto. Editora Vozes.

MARTINS, C.; CARDOSO. Terapia nutricional enteral e parenteral. Manual de rotina técnica. Curitiba: Nutroclínica, 2000.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ENDOCRINOLOGIA E METABOLOGIA. Diabetes Mellitus: Recomendações Nutricionais. Projeto Diretrizes. 01 de dezembro de 2005.

GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

CENTRO DE ATENDIMENTO
SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE

FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA
FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA - FUNDAÇÃO CASA