



ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS – APAE DE DIADEMA  
Mantenedora da Escola de Educação Especial “Alberto Simões Moreira”

## PLANO DE TRABALHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2019

### 1. Identificação da Entidade:

**Nome:** Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais – APAE de Diadema

**End.:** Av. Dr. Ulisses Guimarães, 316 – Jd. Tiradentes – Diadema – SP- 09990-080

**CNPJ:** 51.119.584/0001/50

**I.E.:** 286.142.111.113

**Email:** [adm@apaaediadema.org.br](mailto:adm@apaaediadema.org.br)

A APAE Diadema é mantenedora da Escola De Educação Especial “Alberto Simões Moreira”, que surgiu da necessidade de uma proposta educacional para pessoas com necessidades especiais na área da deficiência intelectual, dentro dos preceitos da missão da APAE Diadema que é **Promover a Inclusão Social a partir de ações, serviços, defesa dos direitos e apoio às famílias das pessoas com deficiência.**

A APAE atua no município há 40 anos, e em todos estes anos vem efetuando mudanças em seus programas, ampliando e aprimorando os serviços, para atender as necessidades da demanda de usuários. Buscamos continuamente acompanhar os movimentos na sociedade e nas políticas públicas para atender estas mudanças e construímos nosso trabalho em conformidade com as mesmas.

Com o crescente movimento para a inclusão de alunos com necessidades especiais na rede regular de ensino, a escola da APAE Diadema se estruturou para atender pessoas com deficiência intelectual severa, graves com múltiplas deficiências e autistas. A APAE Diadema em seus programas oferece atendimento na área de qualificação profissional com objetivo de preparar a pessoa com deficiência para o mercado de trabalho usando de metodologias mais atuais, como a Metodologia do Emprego Apoiado. Na área da assistência social possui o Centro Dia para pessoas adultas e idosas com deficiência intelectual, moderada e severa. Além do trabalho desenvolvido com os alunos da escola e usuários da Instituição, é oferecido atendimento as famílias, em grupos ou individualmente.



**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS – APAE DE DIADEMA**  
**Mantenedora da Escola de Educação Especial “Alberto Simões Moreira”**

Desde a entrada de alunos graves, demos continuidade ao atendimento de alunos autistas e múltiplos, ampliando o número de vagas disponíveis para estes grupos. Esses alunos normalmente apresentam paralisia cerebral, convulsão de difícil controle e/ou disfagia (dificuldade de deglutição que pode provocar aspiração de alimento ou da própria saliva, causando engasgos, tosse, espirros e/ou vômitos durante o horário do lanche) e ainda casos de alunos com sonda gástrica. A cada ano recebemos um número crescente de alunos com dificuldade para consumir alimentos sólidos, para tanto, realizamos uma adequação no cardápio, introduzindo alimentos pastosos com dieta mais calórica. Em função destas constantes mudanças realizamos adequações nos espaços referente a acessibilidade. Possuímos uma grande variedade de brinquedos adaptados, materiais de higiene e proteção. Os profissionais são treinados para acompanhar o momento da alimentação e atender estes alunos nas diversas atividades da escola. Para tanto, ampliamos o quadro de técnicos, estagiários e Cuidadores.

Atender na escola alunos graves demanda um trabalho mais individualizado com as famílias, no que tange a sensibilização, orientação, momento de escuta e apoio emocional.

As famílias atendidas em nossa Instituição, na sua maioria, apresentam características que correspondem a um grau significativo de vulnerabilidade social e a cada ano observamos que as mesmas demandam mais os profissionais da equipe técnica, para orientação e até para falar dos seus problemas pessoais. É neste contexto familiar que surge a necessidade de a equipe técnica educacional diagnosticar as dificuldades e as necessidades, promovendo orientação e informação às famílias quanto à deficiência e aos recursos necessários a fim de favorecer maior desenvolvimento possível a este aluno.

Neste sentido, são realizados com as famílias projetos, entrevistas, dinâmicas em grupo, palestras, conversas informais e observações, objetivando a prevenção e intervenção nas diversas áreas do desenvolvimento do aluno, significando atuar para que os mesmos adquiram habilidades nas diversas áreas de aprendizagem. Observamos que com as famílias se faz necessário atuar na humanização e no aprimoramento do cuidado. As mães cujo filho usam a sonda gástrica para se alimentar, na maioria das vezes, vem apresentado dificuldades com relação à



**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS – APAE DE DIADEMA**  
**Mantenedora da Escola de Educação Especial “Alberto Simões Moreira”**

alimentação, higiene e outros cuidados básicos com a sonda, exigindo que a equipe esteja em constante contato com a rede básica de saúde e hospitais de referência para encaminhamentos médicos, intervenções e orientações. Por sermos uma escola de educação especial exclusiva, procuramos incluir em nosso planejamento pedagógico, atividades externas nos vários espaços coletivos da cidade como Shopping center, cinema, teatro, Borboletário, visita a escolas públicas e particulares para apresentação de dança, atividades lúdicas na Praça da Moça, Pic-nic em Parques, entre outros passeios possíveis de serem viabilizados, visando incluir nossos alunos em todos espaços sociais.

**2 – Número de crianças atendidas e faixa etária**

A escola da APAE atende 285 crianças e jovens entre 06 a 29 anos 11 meses e 29 dias, distribuídos nos 02 programas da área educacional: educação fundamental ciclo I e educação profissional, distribuídos nas seguintes faixas etárias:

Graves com múltiplas deficiências e severos:

06 a 10 anos = 12

11 a 18 anos = 62

19 a 30 anos = 66

Deficiência no grau moderado:

06 a 10 anos = 00

11 a 18 anos = 36

19 a 30 anos = 109



### **3. Objetivos da alimentação escolar**

Os principais objetivos da alimentação escolar são a contribuição no crescimento e desenvolvimento dos alunos, visando à aprendizagem, o bom rendimento escolar e a formação de bons hábitos alimentares, através do trabalho educativo com os alunos e seus familiares a fim de garantir, através das refeições, a oferta de nutrientes necessários para a boa saúde.

### **4 - Recursos humanos:**

A equipe é composta por:

01 Nutricionista

01 Merendeira

01 Auxiliar de merenda

A merendeira é responsável pelo preparo das refeições e manipulação dos alimentos e a auxiliar de merendeira que é responsável pela distribuição das refeições e para auxiliar no preparo da mesma, além da limpeza dos utensílios e equipamentos.

São envolvidos 3 auxiliares de sala e 02 cuidadoras para ofertar o lanche aos alunos com dificuldades motoras e alimentares.

### **5. Estrutura Física:**

A cozinha industrial da APAE possui área de lavagem de mãos e lavagem de utensílios, área de preparo e área de higienização de frutas e legumes, área de utensílios/equipamentos, área de distribuição e estoque de alimentos.

O espaço possui azulejo até o teto e piso frio. Mesas, bancadas, fogão, geladeira são em aço inoxidável. As janelas, portas e as telas de proteção são em alumínio.

Na área externa há banheiro feminino/masculino.



#### **6. Descrição de equipamento:**

Na cozinha há: 01 geladeira industrial de 06 portas, 01 fogão industrial com 6 bocas, 01 liquidificador industrial, 01 batedeira, 01 mixer, 01 Juicer, 01 microondas, 01 freezer horizontal.

O refeitório possui 8 mesas grandes e 100 cadeiras, suficientes para os alunos.

Em outro espaço há uma cozinha experimental onde os alunos desenvolvem atividades pedagógicas de culinária em pequenos grupos, nesse local possuímos: 01 fogão de 05 bocas, 01 geladeira com freezer, 01 liquidificador, 01 batedeira, 01 pia para higienização de mãos, utensílios e alimentos. Esta cozinha possui utensílios necessários para manipulação de alimentos que são: colheres, facas, panelas e utensílios plásticos em quantidade adequada para as atividades.

#### **7. Declaração de utensílios:**

Possuímos em quantidade adequada de utensílios como: colheres, facas, panelas, caldeirão, recipientes plásticos para armazenamento, formas para bolo, bandejas para o correto preparo e distribuição dos lanches. A reposição dos equipamentos quando necessária, são efetuadas pela instituição.

**8. Esquemas de cardápio:**

**Exemplo de cardápio de 1 semana servido aos alunos do período parcial**

<b>CARDÁPIO SEMANAL</b>					
	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>Lanche</b>	Bolacha doce + Leite com maracujá	Pão com patê + Suco	Rosquinha + Iogurte	Pão de queijo + Leite com chocolate	Torta de frios + Suco
<b>Lanche Pastoso</b>	Banana com farinha de aveia	Purê de grão de bico com frango e abóbora	Farinha láctea	Inhame com polpa de manga	Purê de mandioca com feijão e carne

**LANCHE PASTOSO:**

Servimos pastoso doce como: papa de frutas variadas (banana, manga, abacate, mamão), além de mingaus feitos com aveia e farinhas.

Já os pastosos salgados são feitos à base de legumes variados que são processados com grãos como feijão, ervilha, lentilha e grão de bico juntamente com uma proteína.



**Exemplo de cardápio de 1 semana servido aos alunos do período integral**

**CARDÁPIO SEMANAL**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Lanche Manhã</b>	Bolacha doce + Leite com maracujá	Pão com patê + Suco	Rosquinha + Iogurte	Pão de queijo + Leite com chocolate	Torta de frios + Suco
<b>Lanche Manhã Pastoso</b>	Mucilon de milho	Banana com aveia	Farinha láctea	Inhame com polpa de manga	Abacate
<b>Almoço</b>	arroz + feijão + carne + purê de batata	arroz + grão de bico + frango com abóbora	arroz + ervilha com carne + repolho	arroz + feijão + carne com mandioca	macarrão com carne, milho e ervilha
<b>Almoço Pastoso</b>	purê de batata com carne e feijão	purê de grão de bico com frango e abóbora	purê de ervilha com repolho e carne	purê de mandioca com feijão e carne	purê de inhame com carne
<b>Lanche Tarde</b>	Bolacha doce + Leite com maracujá	Pão com patê + Suco	Rosquinha + Iogurte	Pão de queijo + Leite com chocolate	Torta de frios + Suco
<b>Lanche Tarde Pastoso</b>	purê de batata com carne e feijão	purê de grão de bico com frango e abóbora	purê de ervilha com repolho e carne	purê de mandioca com feijão e carne	purê de inhame com carne





**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS – APAE DE DIADEMA**  
**Mantenedora da Escola de Educação Especial “Alberto Simões Moreira”**

**ALMOÇO:**

Para os alunos que frequentam a escola em período integral, oferecemos o almoço, composto normalmente por arroz, um tipo de grão (feijão, ervilha, lentilha e grão de bico), uma proteína (carne magra, frango, ovo ou peixe) com um acompanhamento feito com legumes ou verduras, além de suco e uma sobremesa. Para os alunos com necessidade de alimentação pastosa, o almoço servido tem a mesma composição, porém, com consistência diferente.

**9. Horário das refeições:**

**Horário Manhã:**

- 1º turma: 09:00 as 09:15
- 2º turma 09:20 as 09:35
- 3º turma 09:40 as 09:55
- 4º turma 10:00 as 10:15
- 5º turma 10:15 as 10:30

**Almoço:** 12:00 as 12:30 (todos os alunos no mesmo horário)

**Horário Tarde:**

- 1º turma: 14:00 as 14:15
- 2º turma 14:20 as 14:35
- 3º turma 14:40 as 14:55
- 4º turma 15:00 as 15:15
- 5º turma 15:15 as 15:30



### **10. Formação dos profissionais envolvidos com o lanche:**

#### **Educadores/profissionais da escola:**

São realizados encontros com professores e profissionais da equipe técnica, quando necessário, para discussão de casos, relacionados a alimentação dos alunos, bem como sobre algumas particularidades pertinentes ao público atendido.

#### **Pais / responsáveis:**

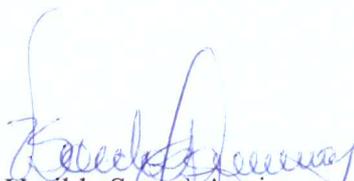
Sempre que é observado aluno com baixo peso ou sobrepeso, pais ou responsáveis são convocados, para atendimento com os profissionais da equipe técnica, para orientação sobre a alimentação do aluno, nestas ocasiões os mesmos podem expor suas dúvidas e receber orientações. São elaborados projetos visando a participação dos pais juntamente com os filhos em atividades de culinária para tratar do tema “Alimentação Saudável”.

#### **Funcionárias da Cozinha:**

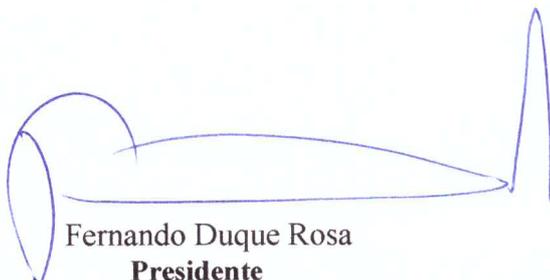
Participam das atividades e cursos propostos pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação e pelo Banco de Alimentos.

### **11. Atividades pedagógicas com as crianças relacionadas ao tema alimentação**

Em todas as atividades são trabalhados conceitos pedagógicos de quantidade, proporção, cores, formas, sabores, texturas, bem como a organização do ambiente, dos materiais e do tempo, além de proporcionar um trabalho social com a convivência dos alunos no momento da alimentação. No planejamento mensal é previsto aulas na cozinha experimental, onde os alunos participam da confecção dos alimentos permitindo que os mesmos aprendam noções de porcentagem, peso, e a quantificar ao contar xícaras de farinha, açúcar, colher de manteiga e quantidade de ovos. Algumas das receitas colocadas em prática são a salada de frutas, bolos, tortas, além de receitas do cotidiano dos alunos como caldo de feijão ou até mesmo receitas vinculadas à alguma data comemorativa, como pirulitos de chocolates e bombons na Páscoa. Outro conceito trabalhado é a organização na preparação da mistura dos ingredientes por ordem, sendo primeiro os molhados e depois os secos; bem como noções de reação química, ao misturar claras em neve com a mistura de ovo, açúcar, farinha e fermento modificando a textura da massa, entre outros conceitos. Nestas aulas são previstos o momento do lanche coletivo, com outras salas com o mesmo planejamento. São trabalhados nestes momentos a organização do local para a alimentação como: o limpar a mesa e fogão e a lavagem de utensílios e a arrumação dos mesmos no armário. Visa trabalhar independência, conceito de responsabilidade e cooperação, além de proporcionar uma visão mais real das Atividades de Vida Diária (AVD). Para os alunos graves, também se proporciona uma maior diversidade de sabores sem modificar a textura, já que eles possuem maiores comprometimentos na questão alimentar, mas essas questões não independem que outros sentidos sejam explorados, tais como: tato e olfato, fazendo-os tocar em diferentes ingredientes, misturar e cheirá-los.



**Verilda Santos Aguiar**  
**Diretora Educacional**



**Fernando Duque Rosa**  
**Presidente**