

## Relatório de Esclarecimento

Informações do Esclarecimento	
Número Licitação	048/2025
Fornecedor	NUTRANA LTDA EM RECUPERACAO JUDICIAL
CNPJ/CPF	00065644000168
Situação	Respondido
Data/Hora Cadastro	30/07/2025 10:28
Documento Identificação	80181104172
Usuário Responsável	CONRADO JOSE GONCALVES DE OLIVEIRA
Conteúdo	Questionamento 01: O Termo de Referência faz reiteradas menções ao Anexo 1 – Manual de Dietas, o qual, segundo os itens do TR, conteria os parâmetros nutricionais, restrições e orientações para elaboração das refeições e dietas hospitalares. No entanto, esse documento não foi disponibilizado junto ao Edital e seus anexos. Solicita-se, portanto, o envio do referido Manual de Dietas. Questionamento 02: Não foram localizadas no TR ou no Edital informações detalhadas sobre as composições padrão dos cardápios, frequência dos itens alimentares e quantidades per capita de alimentos básicos como arroz, carnes, hortaliças e outros insumos. Tais informações são fundamentais para a correta formulação da proposta de preços, pois impactam diretamente na estimativa de consumo, dimensionamento dos estoques, logística e precificação. Solicita-se, assim, o fornecimento das fichas técnicas dos alimentos, ou documento equivalente contendo as composições médias e quantidades por porção.
Anexo	

Respostas			
Data/Hora Resposta	Usuário Responsável	Resposta	Anexo
30/07/2025 16:27	THAIRYS CRISTINE PEIXOTO MUZZI RODRIGUES	Prezados, sobre o questionamento 1 e 2, o anexo SES-CAP-2024/109510-A e SES-CAP-2024/109505 está abaixo e será inserido no dados do edital do sistema Siag.	Anexos.pdf

SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
**Mato  
Grosso**

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**ANEXO 1**

**MANUAL DE DIETAS E ROTINA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
CIAPS – ADAUTO BOTELHO**

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
**Nutrindo afetos, corpos e mentes!**



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:49:02.  
Documento Nº: 15305075-6277 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305075-6277>



SESCAP2024109505

**SIGA**



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## Sumário

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS .....</b>	<b>3</b>
<b>3. DESCRIÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>3.1 UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA– CIAPS – AB .....</b>	<b>4</b>
<b>3.2 O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR – CIAPS-AB .....</b>	<b>5</b>
3.2.1 COZINHA GERAL .....	5
3.2.2 COZINHA DIETÉTICA .....	6
3.2.3 DESPENSA .....	6
3.2.4 PEQUENAS REFEIÇÕES .....	6
<b>3.3 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES .....</b>	<b>7</b>
<b>4. DIETA HOSPITALAR PROGRESSIVA .....</b>	<b>8</b>
4.1 QUANTO À CONSISTÊNCIA .....	8
4.1.1 DIETA NORMAL OU LIVRE: .....	8
4.1.2 DIETA BRANDA ADAPTADA: .....	12
4.1.3 DIETA PASTOSA ADAPTADA: .....	12
4.1.4 DIETA SEMI-LÍQUIDA: .....	13
4.1.5 DIETA LÍQUIDA COMPLETA: .....	14
<b>4.3 ROTINAS DE PREPARAÇÕES EXTRAS .....</b>	<b>23</b>
<b>5. OPERACIONALIZAÇÃO DAS ROTINAS .....</b>	<b>39</b>
<b>6.REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA .....</b>	<b>40</b>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 1. APRESENTAÇÃO

Este manual foi desenvolvido pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND) para ser um guia prático para empresa contratada responsável pelo Serviço de Alimentação e Nutrição do CIAPS - Adauto Botelho.

Foi sistematizado para atender as necessidades energéticas e nutricionais dos pacientes, acompanhantes e servidores, com dietas específicas para as patologias apresentadas e em consistência adequada de forma que oriente a confecção das dietas dos mesmos de acordo com a especificidade adotadas para este serviço.

Este trabalho é uma revisão da rotina de dietas implantadas na UND CIAPS – AB, com alterações pertinentes quanto a qualidade dos alimentos e modernização de rotinas e apresentação.

Considerando a finalidade básica da dietoterapia que é oferecer ao organismo debilitado os nutrientes adequados da forma que melhor se adapte ao tipo de condição patológica e características físicas, nutricionais, psicológicas e sociais do indivíduo, recuperando-o.

Contudo, as dietas foram organizadas de forma a serem evoluídas ou involuídas de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente, dando ao nutricionista clínico as melhores escolhas para o tratamento dietético prescrito.

## 2. OBJETIVOS

- Definir os tipos de dietas a serem administradas aos pacientes do CIAPS Adauto Botelho;
- Definir as características das preparações em termos nutricionais e em consistência de cada dieta;
- Definir como ocorrerá a progressão da dieta hospitalar;
- Definir como deverá ser sua apresentação e os horários a serem distribuídos;
- Orientar como fazer as substituições.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

### 3. DESCRIÇÃO

#### 3.1 Unidade de Nutrição e Dietética – CIAPS – AB

Esta Unidade é composta por nutricionistas das Unidades do CIAPS – AB sendo responsáveis pela assistência nutricional aos pacientes, e ainda fiscalização e controle da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção de refeição da empresa terceirizada contratada para esse fim.

As Nutricionistas são Fiscais Setoriais de sua Unidade, devendo conduzir todo o processo de gestão de contrato com comunicação verbal, comunicações internas, orientações, produção de relatórios mensais, trabalhando em conjunto com o Gestor local e Gestor Geral do Contrato, em última instância produzindo notificação conforme o desempenho contratual observado.

A nutrição clínica avalia diariamente os pacientes, desde o momento de sua admissão e durante todo o tempo de internação, seguindo a conduta indicada neste manual, com as características de dieta individualizada para sua real necessidade. É priorizado o restabelecimento do seu Estado Nutricional com finalidade de contribuir com:

- Ofertar alimentação especializada para o quadro psiquiátrico e suas comorbidades, sendo isso essencial no seu tratamento, devido às implicações que os transtornos e a dependência química causa no metabolismo do indivíduo;

- Melhora do seu sistema digestivo que vai desde a mastigação até as eliminações fisiológicas e conseqüentemente melhora da microbiota intestinal;

- Contribuir com o controle nos casos de comorbidades (Diabetes e hipertensão e outras);

- Evitar ganho de peso excessivo causado pelo aumento do apetite/consumo alimentar proveniente do efeito colateral dos medicamentos utilizados, bem como outros efeitos colaterais causados pela medicação que envolvem a alimentação e nutrição;

Para tanto, priorizamos os alimentos minimamente processados e in natura, e ainda a utilização de alimentos funcionais, que são alimentos ou ingredientes que oferecem benefícios à saúde, neste Plano de trabalho temos como finalidade de chegarmos a 80% destes alimentos no cardápio utilizado rotineiramente.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Portanto, o nosso conceito de qualidade vai muito além da capacidade nutricional dos nutrientes, prezamos por garantir no nosso planejamento todas as particularidades atuais e vigentes da nossa clientela, bem como, preocupamos com as etapas que irão levar ao resultado final almejado.

Sendo assim, observaremos a procedência, condições perfeitas ou adequada de transporte, acondicionamento, manuseio, preparo, constância no fornecimento e boa aceitabilidade por parte do público consumidor das refeições, sempre respeitando a cultura, seus hábitos alimentares e suas necessidades nutricionais.

Os pacientes recebem visitas diárias dos nutricionistas clínicos, que avaliam o estado nutricional, fazem a prescrição dietética e/ou evoluem/involvem a dieta e montam o cartão de dietas por posto de internação com identificação do paciente, dieta prescrita e restrições.

O nutricionista de produção da contradada recebe o cartão com a prescrição dietética e providencia a liberação da dieta. No cartão constará nome completo do paciente, data da admissão, local da internação, o tipo dieta e nos campos dos serviços (desjejum, colação, almoço, merenda e ceia) , deverá ser preenchido com observação da prescrição dietética se necessário (anexo I).

Cabe ao nutricionista clínico avaliar junto com o nutricionista de produção a aceitabilidade da dieta e propor modificações viáveis para melhorar o aporte energético e nutricional do paciente e atender suas necessidades, contribuindo com sua recuperação.

### **3.2 O Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar – CIAPS-AB**

Sob a responsabilidade de empresa contratada especializada em fornecimento de refeições este serviço é composta por unidades operacionais, responsáveis pelo pré-preparo, preparo, cocção,porcionamento e entrega das refeições.

As unidades operacionais são:

#### **3.2.1 Cozinha geral**

Responsável pelo pré-preparo e preparo das refeições da clientela sadia e pacientes com dieta de consistência normal e sem nenhuma alteração/exclusão na sua composição. A equipe é composta de cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
**Nutrindo afetos, corpos e mentes!**





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Compõe a cozinha geral o refeitório, a área de pré-preparo de hortifruti, de cocção e de preparo de carnes. Na cozinha geral são porcionadas as dietas normais para pacientes e acompanhantes, e no refeitório são distribuídas as refeições para pacientes e plantonistas de forma centralizada.

O cardápio oferecido é do tipo trivial, sendo que aos pacientes são oferecidos seis refeições por dia: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, e para os plantonistas são servidas quatro refeições: desjejum, almoço e jantar.

### 3.2.2 Cozinha dietética

Responsável pelo pré-preparo, preparo e cocção das refeições dos pacientes a partir da consistência branda até a líquida. A equipe é composta por cozinheiros e auxiliares de cozinha.

São oferecidas seis refeições aos pacientes: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia. O sistema de distribuição de refeições é centralizado no refeitório de pacientes.

As dietas são modificadas de acordo com a avaliação nutricional e prescrição dietética realizada pela nutricionista da Unidade de Nutrição e Dietética, que diariamente no período matutino (até 10h) e no período vespertino (até 16h) atualizam as informações manualmente no cartão de dietas e enviado a Serviço de Alimentação e Nutrição para atendimento. As admissões de pacientes pelo nutricionista podem ocorrer até às 19h, após esse horário é necessário liberação de dietas fora do horário padrão ou reservas.

O porcionamento das refeições é de responsabilidade do cozinheiro e dos auxiliares sob sua orientação, os quais devem seguir as quantidades padrão previstas nas dietas ou determinadas pelo nutricionista clínico.

### 3.2.3 Despensa

Responsável pela recepção, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, utensílios, materiais descartáveis e de limpeza necessários para a produção de refeições. Essa função é realizada pelo estoquista da empresa terceirizada.

### 3.2.4 Pequenas refeições

Responsável pelo pré-preparo e preparo das pequenas refeições como sucos, chás,

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

vitaminas, bolos e sobremesas. É de responsabilidade do copeiro das pequenas refeições a colação, o suco doalmoço, a merenda e a confecção e/ou porcionamento das sobremesas do almoço, jantar e ceia de pacientes e de plantonistas.

O cardápio do Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar – CIAPS-AB segue o guia de elaboração de cardápio da Unidade de Nutrição e Dietética – CIAPS-AB. E o horário de entrega das refeições está descrito no Quadro 01.

A preparação do café e dos chás terapêuticos segue padronização de receita definida no guia de elaboração de cardápio, sendo que a entrega do café nos setores segue o horário de funcionamento dos setores conforme Quadro 01, e para pacientes será servido café (50ml) no desjejum e merenda e o chá terapêutico (150ml) às 9 e 15h.

### 3.3 Horários de distribuição das refeições

No quadro 1 está descrito os horários definidos para distribuição das refeições no CIAPS AB.

**Quadro 01:** Distribuição dos horários de refeição para pacientes e plantonista, para as unidades que integram o CIAPS/AB.

REFEIÇÃO	HORÁRIOS PLANTONISTA	HORÁRIOS PACIENTE
<b>Desjejum</b>	Plantonista noturno: 05h30 às 06h30' Plantonista diurno: 07h00 às 08h15'	06h00 às 06h30'
Café e chá para os setores porcionados em garrafas térmicas	Entrega da garrafa: até 07h30' Retirada da garrafa: 08h30 às 09h00'	-
<b>Colação</b>	-	09h00 às 09h30'
<b>Almoço</b>	Das 12:00 às 13h15'	10h50 às 11h45'
Café e chá para os setores porcionados em garrafas térmicas	Entrega da garrafa: 13h20 às 13h40' Retirada da garrafa: 14h30 às 15h00'	-
<b>Merenda</b>		15h00 às 15h30'
<b>Jantar</b>	Das 20h30 às 21h30'	17h15 às 18h00'
<b>Ceia</b>	-	20h00 às 21h00'
Café e chá para os setores porcionados em garrafas térmicas	Entrega da garrafa: 19h00' Retirada da garrafa: 20h00'	-

Fonte: UND, 2022

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

#### 4. DIETA HOSPITALAR PROGRESSIVA

A dietoterapia a ser aplicada no Complexo do CIAPS Adauto Botelho será norteada pela psiquiatria nutricional com oferta especializada de dietas hospitalares e intervenções rotineiras com a finalidade de minimizar os efeitos colaterais dos medicamentos psicotrópicos, bem como ofertar dietoterapia adequada a patologia e o estado nutricional levando em consideração suas comorbidades.

Pensando nisso, são necessárias modificações qualitativas e quantitativas das dietas, através de métodos de preparo para modificar consistência e a escolha da composição nutricional dos alimentos, com elaboração de receitas específicas com rotina de suplementos conforme as características clínicas dos pacientes.

Para além do cardápio diário será necessário cardápio diferenciados e temáticos como ações terapêuticas e inclusivas como parte do tratamento.

##### 4.1 Quanto à consistência

O Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverá oferecer dietas modificadas de acordo com a necessidade da clientela do Complexo do CIAPS Adauto Botelho e com a rotina estabelecida e descritas a seguir.

São elas: dieta normal, branda, pastosa, semilíquida e líquida. Além dessas dietas, poderá ser oferecido ao paciente, conforme avaliação nutricional, suplementação nutricional oral e terapia nutricional enteral.

##### 4.1.1 Dieta Normal ou Livre:

Destinada aos pacientes, servidores e acompanhantes que não possuam restrição alimentar. Adequando sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. Indicada para indivíduos em condições normais de alimentação com o trato gastrointestinal íntegro e sem restrição a qualquer nutriente e tipo de preparação não necessitando de modificações dietoterápicas.

As guarnições para pacientes e servidores poderá ser diferenciada conforme o guia de elaboração de cardápio. Quando houver necessidade de individualizações nutricionais estarão sinalizados nos cartões de dieta.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Quando é permitido a dieta para acompanhante estes recebem dieta normal, a nutricionista verifica a necessidade e informa o Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

São acompanhantes os parentes ou responsáveis que estejam como cuidador de menores de idade com mandado judicial ou alguma outra exceção que se faça necessário.

Exemplos dos alimentos/preparações por refeição:

- a) **Desjejum:** leite puro, c/ café, mucilagens, c/ achocolatado/cacau, vitaminas, iogurte, chás, café, pão francês ou outros - incluindo pão integral, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, frutas, suco de fruta ou polpa, leite com suplemento nutricional em pó completo, cereais/sementes integrais (aveia, linhaça, granola, chia, semente abóbora etc), manteiga, geléia, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes no desjejum.
- b) **Desjejum Servidor:** leite puro, café com e sem açúcar, chá, pão francês e pão integral, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, frutas, cereais/sementes integrais (aveia, linhaça, granola, chia, semente abóbora etc), manteiga, geléia, etc.
- c) **Colação:** suco de frutas natural, vitaminas e mingaus enriquecidos, leite, iogurte, chás, pães diversos, bolo de frutas e com farinhas especiais, biscoitos, frutas, manteiga, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- d) **Almoço Paciente e Servidor:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição (legumes/massas/farofas), saladas, sobremesa (fruta 4x/semana e doces3x/semana) e suco natural/polpa.
- e) **Merenda Paciente:** salgados, bolos e pães variados, suco natural/polpa, leites variados, vitaminas, iogurte, salada de fruta, frutas, canjica ou similar.
- f) **Merenda Servidor:** salgados, bolos, pães, salada de fruta c/ iogurte, frutas, suco fruta natural/polpa, café
- g) **Jantar Paciente:** arroz, feijão, carne ou frango ou peixe, guarnição (legumes/massas/farofas), salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces3x/semana) e suco natural/polpa, sendo preparações diferente do almoço do dia.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- h) **Jantar Servidor:** cardápio igual ao almoço
- i) **Ceia:** leites, vitaminas, mingau, c/ achocolatado/cacau, chás suaves, bolachas ou torradas, pães, manteiga, recheio proteico, etc.

#### Distribuição de Macronutrientes

Carboidrato	53%	1985,2Kcal/dia	496,3g/dia
<b>Proteínas</b>	14%	534,4Kcal/dia	<b>133,6g/dia</b>
Lipídio	33%	1201,5Kcal/dia	133,5/dia
<b>TOTAL</b>	100%	<b>3721Kcal/dia</b>	-----

#### Imagem ilustrativa:



Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

<b>Desjejum:</b> Leite Café Chá Pão Francês Ovo mexido Fruta	<b>Colação:</b> <b>iogurte com fruta e granola</b>
<b>Almoço:</b> salada de folhas: Rúcula com palmito, vinagrete e cenoura palito Picadinho cremoso Abobrinha refogada Arroz Feijão Sobremesa: laranja Suco de goiaba	<b>Merenda:</b> Bolo de beterraba suco da horta Café Mamão
<b>Jantar:</b> Salada de alface com tomate Seleta de legumes Repolho roxo c/ tomate Chuchu com ovos Frango assado Purê de Abobora Arroz Feijão Sobremesa creme de goiabada Suco de abacaxi	<b>Ceia:</b> Chá mate Pão com requeijão

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Exemplo de Cardápio qualitativo:**

**4.1.2 Dieta Branda Adaptada:**

Dieta onde as fibras dos vegetais e legumes e o tecido conectivo das carnes estão abrandados pela cocção. Evita-se frituras e condimentos picantes a fim de facilitar a digestão. É indicado para problemas gastrointestinais ou na presença de problemas de mastigação e/ou deglutição.

Exemplos dos alimentos/preparações por refeição:

a) **Desjejum:** leite puro, c/ café, mucilagens, c/ achocolatado/cacau, vitaminas, iogurte, chás, leite com suplemento nutricional em pó completo, café, pão de forma sem casca, bisnaga, de leite, biscoito, manteiga, geléias, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.

b) **Colação:** suco de fruta natural/polpa, vitaminas, leite e mingaus enriquecidos, pães macios, biscoitos, bolos, etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.

c) **Almoço:** arroz bem cozido, feijão, carne moída cozida ou bife picado ou carnes de panela picadas ou frango cozido em cubinhos, frango assado, legumes e verduras cruas ou cozidas picadas conforme orientação do nutricionista, massas (adaptar a receita de lasanha utilizando macarrão integral ou berinjela ou abobrinha, molhos magros, molho branco com leite desnatado), sobremesa - frutas macias como mamão, manga, banana, Kiwi, abacate etc ou doces como pudim, flan, manjar, pavê, arroz-doce, sagu, doces de frutas em compotas, gelatina etc., suco de frutas natural/polpa.

d) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, chás, suco natural/polpa, bolo simples (de cenoura, chocolate, laranja, salgados assados, etc.

e) **Jantar:** itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente.

f) **Ceia:** chá com pães macios e/ou bolos, leite enriquecido, vitaminas etc

**4.1.3 Dieta Pastosa Adaptada:**

Dieta de consistência pastosa na forma de purê, mingau que não exige mastigação e facilita deglutição e digestão. Para pacientes que apresentam dificuldade de mastigação

e/ou disfagia a sólidos e líquidos e alterações gastrointestinais.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Exemplos alimentos/preparações por refeição:

- a) **Desjejum:** leite com achocolatado/cacau, leite c/ suplemento nutricional em pó completo, c/ mucilagens, vitamina de frutas, pão de forma sem casca, bisnaga ou de leite, manteiga, geléia, gelatinas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** suco de fruta natural/polpa, sucos enriquecidos, vitaminas de frutas, leite c/ suplemento nutricional em pó completo, c/ mucilagens, pães macios, frutas mais duras cozidas, frutas macias inteiras e/ou picadas conforme orientação do nutricionista etc. Servir 50 ml de café para os pacientes na colação.
- c) **Almoço:** arroz da branda, feijão liquidificado, carne moída 2x ou carne bem picadinha (repicada) ou frango desfiado ou iscas de filé de peixe ao molho, purê e/ou legumes bem picadinhos, suflês, cremes, lasanhas adaptadas, sopa, suco de frutas natural/polpa e frutas macias inteiras e/ou picadas conforme orientação do nutricionista.
- d) **Merenda:** leite enriquecido, vitamina de frutas, pães macios, manteiga, geléia, requeijão, gelatina.
- e) **Jantar:** itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente
- g) **Ceia:** chá com pães macios, leite enriquecido, vitaminas etc

**4.1.4 Dieta Semi-Líquida:**

Dieta de consistência onde os alimentos são liquidificados e devem ficar sob a forma de mingau, purê e/ou líquidos sem coar, que não exige mastigação e facilita deglutição e digestão.

Exemplos dos alimentos/preparações por refeição:

- a) **Desjejum:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo), mingaus, vitaminas de frutas enriquecidas. Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.
- b) **Colação:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo), mingaus, vitaminas de frutas enriquecidas, suco de frutas natural misto (misto: 2 tipos de frutas + vegetais coados) ou suco enriquecido, iogurte natural batido c/ fruta. Servir 50 ml de café para paciente na colação.
- c) **Almoço:** Sopa de carne com legumes (3 tipos), amiláceo (01 tipo), vegetal A (01 tipo) e pode ser enriquecido com caldo de feijão ou whey protein neutro, a critério do

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

nutricionista, liquidificado, suco de frutas natural, purê de frutas, geleias de frutas, gelatina ou pudim ou flans. Poderá ser solicitado para maior variedade das preparações além da sopa liquidificada, servir separadamente o feijão liquidificado e um purê cremoso.

d) **Merenda:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo), suco enriquecido, mingaus, vitaminas de frutas enriquecidas, suco de frutas natural misto ( 2 a 3 tipos de frutas + vegetais coados), iogurte batido c/ fruta

f) **Jantar:** itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente

e) **Ceia:** Leite enriquecido (suplemento nutricional em pó completo), mingaus, vitaminas de frutas enriquecidas, iogurte batido c/ fruta.

#### 4.1.5 Dieta Líquida Completa:

Dieta de consistência líquida. Onde os alimentos são preparados, liquidificados, coados, podendo ainda ser enriquecidos com TCM ou suplemento nutricional completo.

Exemplos dos alimentos/preparações:

a) **Desjejum:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo, mingau a 5%, vitamina de fruta coado, iogurte; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.

b) **Colação:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo, mingau, suco de frutas natural misto coado, vitamina de fruta coado, iogurte. Servir 50 ml de café para paciente na colação.

c) **Almoço e Jantar:** Sopa de carne com legumes (3 tipos), amiláceo (01 tipo), vegetal A (01 tipo) e pode ser enriquecido com caldo de feijão ou whey protein neutro, a critério do nutricionista, liquidificado, consistência que dê para tomar no copo. Suco de frutas natural, purê de frutas, geleias de frutas, gelatina ou pudim ou flans.

d) **Merenda:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo, mingau, suco de frutas natural misto coado, vitamina de fruta coado, iogurte

e) **Ceia:** Leite enriquecido com suplemento nutricional em pó completo, mingau, vitamina de fruta coado, iogurte.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

#### 4.1.6 – Dieta enteral:

Nutrição enteral (NE) consiste na infusão de uma dieta líquida administrada por meio de uma sonda colocada no estômago ou no intestino. A ANVISA define nutrição enteral na Portaria nº337: “Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, domiciliar ou ambulatorial, visando a síntese ou manutenção de tecidos, órgãos ou sistemas.” Em várias situações clínicas está indicada a NE: Disfagia grave por obstrução ou disfunção da orofaringe.

Coma ou estado confusional, por trauma crânio-encefálico, acidente vascular cerebral, doença de Alzheimer, entre outros; se necessário a contratada deve adquirir em farmácia de nutrição o kit dieta enteral de sistema fechado conforme prescrição nutricional, bomba de infusão, equipo e frascos.

#### 4.2 Quanto à qualidade nutricional

Além das modificações na consistência, as dietas podem ser classificadas quanto a sua qualidade nutricional, adaptando-se às intercorrências pelas quais passam os pacientes. Para identificação destas dietas, após a consistência acrescenta-se como deverá a composição nutricional de acordo com a patologia. Ex. Dieta branda **para diarreia**.

Os quadros a seguir mostram as classificações das dietas por tipo, os alimentos permitidos e proibidos e a rotina proposta que deverá ser adotada pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar da Contratada. Alterações nesta rotina devem ser propostas formalmente para constar deste manual.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Quadro 02** – Rotina de dieta de acordo com sua composição nutricional a ser adotada

TIPO DE DIETA	PARA DIARRÉIA	EXEMPLO DE CARDÁPIO
<b>ROTINA:</b>		
<p>Visa atender pacientes com quadros de diarréia, disbiose e desconforto Intestinal, a dieta deve ser isenta de leite e seus derivados, tendo em vista o nível de lactase nos enterócitos estarem diminuídos, podendo ocasionar intolerância. Ofertar fonte de fibras solúveis, frutas e sucos constipantes, os legumes só cozidos e sem casca . Acrescentar Probiótico em pó com uma combinação de fibras solúveis, goma guar parcialmente hidrolizada e inulina, com o objetivo de manter o equilíbrio da flora intestinal, além disso, em substituição do açúcar, adicionar um complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono, para enriquecer caloricamente, sucos, chás.</p> <p>Segue em anexo lista de alimentos constipantes (anexo1)</p>		<p>- <b>Desjejum:</b> chá preto, chá de broto goiaba, vitamina c/ bebida de soja e frutas constipante adicionado propbiótico, suco fruta constipante enriquecido c/ suplemento sem açúcar, pão careca, biscoito d'água, fruta constipante;</p> <p>- <b>Colação:</b> chá preto, chá de broto goiaba, vitamina c/ bebida de soja e frutas constipante adicionado probiótico, suco fruta constipante enriquecido c/ suplemento sem açúcar, pão careca, biscoito d'água, fruta constipante;</p> <p>- <b>Almoço:</b> arroz, iscas de frango ou carne ao molho, guarnição c/ legumes e/ou tubérculos cozidos constipante como chuchu, purês de batata inglesa, inhame, batata doce, servir duas s cozidas constipantes, feijão somente na forma de caldo, podendo ser empamonado c/ farinha, sobremesa fruta constipante ou gelatina diet, suco adoçado com complemento alimentar que não contenha adição de hidratos de carbono simples,</p> <p>- <b>Merenda:</b> chá preto, chá de broto goiaba, vitamina c/ bebida de soja e frutas constipante adicionado probiótico, suco fruta constipante enriquecido c/ suplemento sem açúcar, pão careca, biscoito d'água, fruta constipante; gelatina diet;</p> <p>- <b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente;</p> <p>- <b>Ceia:</b> chá preto, chá de broto goiaba, vitamina c/ bebida de soja e frutas constipante adicionado probiótico, suco fruta constipante enriquecido c/ suplemento sem açúcar, pão careca, biscoito d'água, fruta constipante</p>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	LAXATIVA	EXEMPLO DE CARDÁPIO
	<p><b>Rotina:</b> Visa atender pacientes internados com constipação intestinal, bem como aqueles que virão a desenvolver desconforto gastrointestinal, tendo em vista a maioria das medicações utilizadas no nosso serviço ocasionar o retardo do esvaziamento gástrico, sendo necessário o consumo elevado de fibras solúveis (50%) e insolúveis (50%) diariamente para aumentar o volume fecal, estimulando o peristaltismo intestinal. Utilizar módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, constituído pelo mix de fibras com 6 diferentes tipos. Capaz de atuar ao longo de todo o cólon, possibilitando o desenvolvimento de uma microflora saudável e alta produção de AGCC e reduzido teor de gases. Há casos ainda que necessitaremos de suplementação hídrica na forma de chás ou sucos, devido à baixa ingestão do paciente e nossa necessidade de incentivar juntamente com a equipe a ingestão hídrica correta, nesse caso pode ser solicitado fórmulas padrão na quantidade de até 1 litro por período. Segue em anexo lista de alimentos laxativos (anexo 1)</p>	<p><b>Desjejum:</b> vitamina com fruta laxativa e ameixas secas + linhaça e módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, suco de frutas enriquecido laxativos, iogurte c/ mix de sementes, pães integrais c/ recheio proteico, bolos integrais, frutas laxativas</p> <p><b>Colação:</b> vitamina com fruta laxativa e ameixas secas + linhaça e módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, suco de frutas enriquecido laxativos, iogurte c/ mix de sementes, pães integrais c/ recheio proteico, bolos integrais, frutas laxativas</p> <p><b>Almoço:</b> além da guarnição e salada crua, servir sempre uma verdura cozida laxativa, sobremesa fruta ou suco laxativos com mix de fibras;</p> <p><b>Merenda:</b> servir sucos ou vitaminas, ameixas secas – 4 unidades + cardápio normal</p> <p><b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente;</p> <p><b>Ceia:</b> vitamina com fruta laxativa e ameixas secas + linhaça e módulo de fibras alimentares em pó para nutrição oral, suco de frutas enriquecido laxativos, iogurte c/ mix de sementes, pães integrais c/ recheio proteico, bolos integrais, frutas laxativas.</p>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	SEM SAL	EXEMPLO DE CARDÁPIO
<b>Rotina:</b>		
<p>Visa atender o paciente com quadro de hipertensão arterial ou renal, ou que necessite de redução da adição de sal na alimentação, sendo que as preparações como arroz e feijão devem ser sem sal, carne e legumes temperados normalmente, salada temperada com limão e azeite aromatizado, o leite deve ser desnatado. Ainda atender se necessário 1 g em sachê. A carne deve ser preparada com pouco sal. Restringir o uso de enlatados, embutidos, temperos prontos.</p>		<p><b>Desjejum:</b> leite desnatado com café ou achocolatado/cacau, vitamina de fruta, mingau de cereais, iogurte desnatado, pão integral diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ovos, manteiga sem sal, fruta;</p> <p><b>Colação:</b> suco de fruta natural/polpa, pão integral diet, iogurte desnatado, vitaminas de fruta, frutas.</p> <p><b>Almoço:</b> carne, guarnição, arroz e feijão sem sal, devendo ser preparados com temperos naturais como alho, cebola, pimentão, cheiro verde e ervas aromáticas, salada temperada com limão, azeite aromatizado e alho, sobremesa, suco;</p> <p><b>Merenda:</b> servir suco de fruta natural ou mingau de cereais com leite desnatado, pão diet (sem sal e/ou sem gordura), bolo c/ farinhas integrais e fruta;</p> <p><b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente;</p> <p><b>Ceia:</b> leite desnatado em forma de vitamina ou mingau com cereais, iogurte desnatado, pão diet ou careca c/ recheio proteico.</p>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	HIPOCALÓRICA E POUCO GORDURA	EXEMPLO DE CARDÁPIO
	<p><b>Rotina:</b> Visa atender pacientes com distúrbios hepáticos e vesiculares, dislipidemias, distúrbios intestinais e obesidade, sendo necessário uma dieta restrita em gorduras com aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios, e também com restrição de carboidratos simples. Todos os alimentos deverão ser preparados com adição reduzida de gordura, e açúcares simples como ex: pão diet, leite desnatado, carnes magras por exemplo. File suino ou lombo, frango sem pele e bovina sem gordura, podendo ser servido excepcionalmente quando autorizado pelo nutricionista clínico, feijoada ou miudos, sem frituras na alimentação, substituir os embutidos por ovo ou frango ou carne, utilizar adoçante à base de stévia ou xilitol em todas as preparações que vão açúcar.</p>	<p>- <b>Desjejum:</b> leite desnatado com café, leite desnatado c/ achocolatado diet, vitamina de fruta c/ leite desnatado, mingau de cereais c/ leite desnatado e c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, frutas; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.</p> <p>- <b>Colação:</b> suco de fruta natural/polpa misto c/ adoçante, iogurtes light e diet, vitaminas de frutas c/ adoçante; Servir 50 ml de café para paciente na colação.</p> <p>- <b>Almoço:</b> Menor porção de arroz, feijão, carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa com fruta e suco natural/polpa c/ adoçante;</p> <p>- <b>Merenda:</b> suco de fruta natural/polpa c/ adoçante, mingau de cereais com leite desnatado e com adoçante, vitaminas de frutas c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, bolo de aveia c/ frutas sem açúcar, frutas.</p> <p>- <b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente</p> <p>- <b>Ceia:</b> mingau de cereais com leite desnatado e com adoçante, vitaminas de frutas c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, bolo de aveia c/ frutas sem açúcar.</p>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



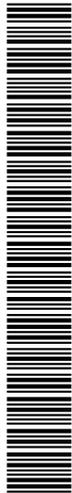


Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	PARA DIABETES	EXEMPLO DE CARDÁPIO
<b>ROTINA:</b>	<p>Visa atender pacientes com diagnóstico de Diabetes Mellitus ou com Intolerância à Glicose bem como manter o nível glicêmico do paciente o mais próximo do adequado, deverá ser utilizado adoçante em todas as preparações a base de stévia ou xilitol, leite desnatado, bem como, adicionar nas preparações Fórmula em pó nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e colesterol, especializada e de baixo índice glicêmico, normocalórica, normoproteica e normolipídica, com o objetivo de manter e recuperar o estado nutricional de pacientes que necessitam de controle glicêmico, oferecer dieta rica em fibras insolúveis como os folhosos e mix de sementes, além de utilizar produtos integrais (arroz, pães, biscoito e torrada integral), não utilizando doces, carnes magras por ex. File suino ou lombo, frango sem pele e bovina sem gordura, podendo ser servido excepcionalmente quando autorizado pelo nutricionista clínico, feijoada ou miudos.</p>	<p>- <b>Desjejum:</b> leite desnatado com café, leite desnatado c/ achocolatado diet, vitamina de fruta c/ leite desnatado, mingau de cereais c/ leite desnatado e c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, frutas; Servir 50 ml de café para paciente no desjejum.</p> <p>- <b>Colação:</b> suco de fruta natural/polpa misto c/ adoçante, iogurtes light e diet, vitaminas de frutas c/ adoçante; Servir 50 ml de café para paciente na colação.</p> <p>- <b>Almoço:</b> arroz integral, feijão, carne magra, guarnição, salada crua, servir sempre uma verdura cozida, sobremesa fruta e suco natural/polpa c/ adoçante;</p> <p>- <b>Merenda:</b> suco de fruta natural/polpa c/ adoçante, mingau de cereais com leite desnatado e com adoçante, vitaminas de frutas c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, bolo de aveia c/ frutas sem açúcar, frutas.</p> <p>- <b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente</p> <p>- <b>Ceia:</b> mingau de cereais com leite desnatado e com adoçante, vitaminas de frutas c/ adoçante, pão diet c/ recheio proteico de carne ou frango ou ricota ou geléia diet, bolo de aveia c/ frutas sem açúcar.</p>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	EXEMPLO DE CARDÁPIO
	<p><b>Rotina:</b> Visa atender pacientes com necessidade de aporte calórico aumentado, desnutrição, baixo peso, inapetência, com perda de massa corpórea, estado imunológico deficiente, etc; sendo necessária para recuperação e manutenção do peso corpóreo e do estado nutricional dos pacientes. Deverá ser acrescentado uma porção à mais de carne ou ave ou peixe ou ovo cozido além do cardápio normal, bem como, adicionar nas preparações líquidas, suplemento nutricional em pó completo e balanceado, hiperproteico e hipercalórico com fibras, tendo como fonte de carboidratos 100% maltodextrina e isento de glúten, para atingir as carências nutricionais diárias. Atenção!!! O paciente deve ser validado pelo nutricionista clínico para decidir esta conduta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desjejum:</b> leite com suplemento nutricional em pó completo conforme padronizado e balanceado e fruta, pão francês ou outros, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, manteiga, frutas, suco de frutas natural/ polpa, cereais integrais (aveia, linhaça, granola, etc...).</li> <li>- <b>Colação:</b> suco de frutas natural, frutas, vitaminas ou mingaus enriquecidos, pães diversos, bolos, biscoitos e leite integral com suplemento;</li> <li>- <b>Almoço:</b> arroz, feijão, carne ou frango ou peixe (mais porção extra), guarnição, salada, sobremesa (fruta 4x/semana e doces3x/semana) e suco natural;</li> <li>- <b>Merenda:</b> salgados, bolos e pães variados, sucos, leites variados, salada de fruta, canjica ou similar;</li> <li>- <b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente;</li> <li>- <b>Ceia:</b> leite com suplemento nutricional em pó, vitaminas enriquecidas, pães c/ recheio proteico de carne ou frango ou queijo, bolachas, torradas, bolos, manteiga ou geleia.</li> </ul>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	Rica em Ferro	EXEMPLO DE CARDÁPIO
	<p><b>Rotina:</b> Visa atender pacientes com anemia ferropriva já diagnosticada sendo a conduta nutricional a dieta rica em ferro e vitamina C para melhor disponibilidade do mineral. Usar folhas verdes escuras associadas com uso de limão, oferta sucos ricos com vitamina C.</p>	<p>- <b>Desjejum:</b> leite com suplemento nutricional em pó completo e balanceado e fruta, pão francês ou outros, queijo, ovos, carne moída, frango desfiado, presunto, manteiga, frutas, suco de frutas natural/ polpa, cereais integrais (aveia, linhaça, granola, etc...).</p> <p>- <b>Colação:</b> suco de frutas natural enriquecido com probiótico e/ou suplementos, frutas, pães diversos, bolos, biscoitos ;</p> <p>- <b>Almoço:</b> arroz, feijão ou leguminosas, carne ou frango ou peixe (mais porção extra), guarnição, salada, sobremesa como fruta e suco natural de fruta rica em vitamin C;</p> <p>- <b>Merenda:</b> salgados, bolos e pães variados, sucos enriquecidos, salada de fruta, canjica ou similar;</p> <p>- <b>Jantar:</b> itens iguais ao almoço sendo preparações do cardápio diferente;</p> <p>- <b>Ceia:</b> Suco enriquecido com suplemento nutricional em pó, pães c/ recheio proteico de carne ou frango, bolachas, torradas, bolos, manteiga ou geleia.</p>

Fonte: UND, 2022.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaips@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

TIPO DE DIETA	PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM SITUAÇÕES ESPECIAIS CAPSi	EXEMPLO DE CARDÁPIO
	<p><b>Rotina:</b> Visa atender crianças e adolescentes com restrição de Glúten, Soja, Lactose e de Caseína. A alimentação deve contribuir para diminuição dos sintomas da patologia como euforia e a agressividade, constipação e seletividade alimentar, bem como atender as necessidades de aporte proteico e calórico aumentados, inadequação alimentar, estado imunológico deficiente, déficit de crescimento, desnutrição e baixo peso. Deverá ser acrescida com fórmula em pó nutricionalmente completa e balanceada, normocalorica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol, para atender crianças de 1 a 10 anos de idade, ideal para reverter algumas deficiências nutricionais, que quando supridas, ajudam a controlar melhor a doença, sendo uma ótima forma de complementar o tratamento do autismo infantil e adulto e crianças com seletividade alimentar e com APVL. A dieta deverá ofertar alimentos ricos em ferro, cálcio, ômega 3 e zinco: feijão, beterraba, lentilha, espinafre, couve, brócolis, sardinha, atum, nozes, amêndoas, castanhas de caju e do Brasil, semente de linhaça, de chia, gergelim, banana verde.</p>	<p>- <b>Desjejum:</b> suplemento nutricionalmente completa e balanceada, normocalorica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol, suco, fruta, pão (confeccionado com farinha isenta de glúten), ovos, carne moída, frango desfiado, manteiga e fruta. - <b>Colação:</b> suco ou fruta, pães diversos, bolos, biscoitos, torradas (confeccionados com farinha isenta de glúten), patê de atum; - <b>Almoço:</b> arroz, feijão, carne ou frango ou peixe; guarnição, salada, sobremesa (fruta 5x/semana) e suco; - <b>Merenda:</b> tapioca, patê de atum, salgados, bolos e pães variados (elaborados com farinha isenta de glúten), gelatina, suco, fruta, suplemento nutricionalmente completa e balanceada, normocalorica, normoproteica, isenta de lactose, e glúten e colesterol.</p>

#### 4.3 Rotinas de Preparações Extras

A Unidade de Nutrição e Dietética poderá solicitar a Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratada alimentos ou preparações que não constam no cardápio do dia, mas que sejam necessários ao tratamento nutricional do paciente hospitalizado.

A Nutricionista da Clínica poderá solicitar alimentos que fazem das preparações adicionais que fazem parte da tabela contido no guia de elaboração de cardápio, para serem servidas. Além das exemplificadas no guia de elaboração de cardápio, podem ser solicitados fórmulas especiais (Quadro 3) e chás terapêuticos (Quadro 4).

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Quadro 03 – Fórmulas Especiais a Serem Utilizadas Nas Unidades e Nutrição e Dietética do CIAPS AB**

sigla	Fórmula Especial 1- para constipação	Composição Nutricional	Indicação
L1	02 unidades de ameixas seca 01 fatia de mamão (50 g) 01 colher (sopa) de creme de leite (20 g) 01 copo de leite (200ml) Módulo de fibras alimentares em pó : 02 colher medida. Obs: observação: se precisar deixar mais doce , acrescentar adoçante Com 01 colher de chá de linhaça triturada (7gr), sem módulo de fibras	VET:192,44 kcal HC:26,76 g - 95,04 kcal - 49,38% PTN: 7,79g - 31,16kcal - 16,19% LIP: 7,36g - 66,24 kcal - 34,42% Fibras: 10,69g	Constipação intestinal
L2	Laranja 02 unidades Mamão 01 fatia (50g) Ameixa 02 unidades Água para completar 250ml Módulo de fibras alimentares em pó: 02 colher medida	VET: 189,77kcal HC:62,6% PTN:7% LIP:30,4% Fibras: 10gr	Constipação intestinal

sigla	Fórmulas Especial 2 para Diarreia e suplementação PROTEICA	Composição Nutricional	Indicação
C1	01 und Maçã sem casca (76g) 01 und banana maçã ou prata (75g) 02 colheres (sopa) Cenoura cozida (30g) 02 colheres (sopa) maltodextrina (12,5g) 10 gotas de limão 02 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (10g)	VET: 215,19kcal HC: 43,34g – 173,36kcal - 93,76% PTN: 10,12g – 40,48kcal – 5,49% LIP: 0,15g – 1,35kcal -0,75% Fibra: 12,35g (amido resistente, FOS, Inulina)	Diarreia
C2	01 und banana maçã ou prata (75g) 02 colheres (sopa) Cenoura cozida (30g) 02 colheres (sopa) maltodextrina (12,5g) Água de arroz até completar 300ml 02 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (10g)	VET: 107,39kcal HC: 25,4g – 101,6kcal – 95,1% PTN: 1,2g – 4,8g – 4,5% LIP: 0,11g – 0,99kcal – 0,40% Fibra: 6,36g	Diarreia
C3	01 pct polpa de Caju (100g) 01 scoop (30g) Whey proten isolado sem sabor 1 und Banana prata (75g) Água para completar 250ml	VET: 241,6Kcal HC: 31,52g – 126,08kcal – 52,3% PTN:28,43g – 113,72 – 47% LIP: 0,2g – 1,80kcal – 0,8%	Suplementação proteica, hidratação, redução na ingesta alimentar

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

	Adoçante 3 gotas		
<b>C4</b>	01 pct de polpa de goiaba (100g) 01 scoop (30g) Whey proten isolado sem sabor Água para completar 250ml Adoçante 6 gotas	VET: 134kcal HC: 6,2g – 24,8kcal – 18,5% PTN: 27,3g – 109,2kcal – 81,5% LIP: 0%	Suplementação proteica, hidratação.
<b>C5</b>	Suco de goiaba ou suco de caju preparado (100ml) Glutamina -5g Água para completar 250ml Adoçante 06 gotas	NA	Hidratação e disbiose intestinal

Fonte: UND, 2022.

SIGLA	Fórmula Especial 3 para Diabetes	Composição Nutricional	Indicação
<b>D1</b>	02 colheres (sopa) Linhaça 06 medidas Suplemento em pó para diabetes (30g) (utilizar a medida da lata) Água para completar 250ml	VET: 149,16kcal HC: 13,82g - 55,3kcal - 37% PTN: 11,9g – 47,6kcal - 32% LIP: 5,13g - 46,23kcal - 31% Fibra: 5,4g	Suplementação VO para DM
<b>D2</b>	200ml de Suco de laranja 02 colheres (sopa) Suplemento em pó para diabetes (30g) 01 medida Módulo de fibra (5g) 01 colher (sopa) Linhaça (7g) 01 colher (sopa) Óleo de coco (5ml) Água para 250ml	VET: 272,12kcal HC: 32,6g - 130,6kcal - 48% PTN: 11,46g – 45,84kcal - 17% LIP: 10,58g - 95,2kcal - 35%	Suplementação VO para DM e casos de redução na ingesta alimentar, dificuldade na deglutição.
<b>D3</b>	200ml Leite Desnatado 01 colher (sopa) Linhaça (7g) 52g Suplemento em pó para diabetes 01 medida de módulo de fibra solúvel	VET: 309,97kcal HC: 38,3g - 153,1kcal - 49,4% PTN: 17,9g - 71,6kcal - 23% LIP: 9,5g - 85,5kcal - 27,6% Fibra: 8,44g	Suplementação VO para DM

SIGLA	Fórmula Especial 4- Intolerância à lactose	Composição Nutricional	Indicação
-------	--	------------------------	-----------

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109505



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

<b>IL1</b>	01 und banana maçã ou prata (75g) 01 fatia de mamão (50 g) 45g Suplemento em pó a base de proteína de soja 01 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (5g) 01 colher (sopa) Óleo de coco (5ml) Água para completar 250ml	VET: 362kcal HC: 51,6g - 206,34kcal - 57% PTN: 8,93g - 35,72 - 10% LIP: 13,27g - 119,46kcal -33% Fibra: 5,62g	Suplementação VO intolerância à lactose a base de proteína soja
<b>IL2</b>	01 und banana maçã ou prata (75g) 01 fatia de mamão (50 g) 30g Módulo de proteína de ervilha ou arroz 01 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (5g) Água para completar 250ml	VET: 228,38kcal HC: 16,66g - 106,65kcal - 46,7% PTN: 25,28g - 101,12kcal - 44,3% LIP: 2,28g - 20,55kcal -9% Fibra: 3,6g	Suplementação VO intolerância à lactose. Com Proteína ervilha ou arroz, hipolípida.

**Quadro 03 – Fórmulas Especiais a Serem Utilizadas Nas Unidades e Nutrição e Dietética do CIAPS AB.**

sigla	Fórmula Especial 5 Suplementação para Desnutrição Calórico-Proteica	Composição nutricional	Indicação
<b>SVO1</b>	200ml de leite semidesnatado 30g Suplemento em pó completo com fibras 02 colheres de sopa de abacate (19g) 02 colheres (sopa) de açúcar (20g)	VET: 312,19kcal HC: 43,04g - 172,16kcal - 55,1% PTN: 17,03g - 8,12kcal - 21,82% LIP: 7,99g - 71,91 - 23,03% Fibras: 2,29g	Suplementação calórico proteica
<b>SVO2</b>	200ml suco de laranja 45g Suplemento em pó a base de proteína de soja 01 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (5g) ½ unidade de Maçã (50g) 3ml de TCM	VET: 267,97kcal HC: 35,5 - 142kcal - 53% PTN: 9,27g - 37,08kcal - 14% LIP: 9,8g - 88,4kcal - 33% Fibra:3,97g	Suplementação calórica, intolerância a leite de vaca, diarreia
<b>SVO3</b>	01 scoop (30g) Whey proten isolado sem sabor 200ml de suco de laranja 01 und pequena (50g) de banana nanica Água para 250ml	VET: 242,18kcal HC: 29g - 116,2g - 48% PTN:26,18g - 104,7kcal - 43,3% LIP: 2,3g -21kcal -8,7%	Suplementação proteica: casos de redução na ingesta alimentar; dificuldade na deglutição (sedação)
<b>SVO4</b>	30g Suplemento em pó completo com fibras 200ml de suco de laranja 01 und pequena (50g) de banana nanica ou prata 01 colher (sopa) de creme de leite (20g) 01 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (5g) 01 coher (chá) de óleo de coco (3ml)	VET: 357,5kcal HC: 58,1g -208,4kcal - 58,3% PTN: 10g - 40kcal - 11,3% LIP: 27,1g -108,6kcal - 30,4% Fibra:6,42g	Suplementação calórica :casos de redução na ingesta alimentar
<b>SVO5</b>	02 scoop (60g) Whey proten isolado sem sabor 200ml de suco de laranja 01 Medida de módulo de fibra 100% solúvel (5g) 01 colher (sopa) Linhaça (7g)	VET: 350,05kcal HC:47,1g -188,5kcal - 53,85% PTN: 20,3g -81,2kcal - 23,3% LIP: 8,87g -79,9kcal - 20,38% Fibra:5,64g	Suplementação calórico proteica: Casos de inapetência, com consumo na ingesta alimentar

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Quadro 04 – Chás Medicinais a Serem Utilizados Nas Unidades e Nutrição e Dietética do CIAPS AB**

Sigla	Chás Medicinais	Nome Planta	Indicação
CH-1	Chá de alecrim	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Digestivo, ansiedade, anti-inflamatório, antioxidante, circulação, antimicrobiano.
CH-2	Chá de açafrão (cúrcuma)	<i>Curcuma longa</i> L.	Hepatoprotetora, colerética, digestiva, hipolipemiante, hipoglicemiante, antimicrobiana, anti-inflamatória, antioxidante, imunestimulante, anti-agregante plaquetário.
CH-3	Chá de anis estrelado	<i>Illicium verum</i> Hook.	Transtornos dispéptico, anti-espasmódico e para vias respiratórias (tosse, bronquite, catarro).
CH-4	Chá de alfavaca	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	Ação bactericida, anestésica e analgésica; ação antisséptica pulmonar e expectorante; repelente de insetos.
CH-5	Chá de broto de goiaba	<i>Psidium guajava</i> L.	Ação em diarreias de origem microbiana.
CH-6	Chá de camomila	<i>Matricaria recutita</i> L.	antibacteriana e fungicida, antiinflamatório tópico, anti-espasmódico
CH-7	Chá de canela	<i>Cinnamomum verum</i>	Hipoglicemiante, antibacteriano, antifúngico.
CH-8	Chá capim limão	<i>Cymbopogon citratus</i>	Digestivas, antiflatulentas e espasmolíticas; analgésicas; anti-inflamatórias; anticonvulsivante, antipirética, antioxidante, calmante.
CH-9	Chá de colônia	<i>Alpinia speciosa</i>	Atividade anti-hipertensiva e diurética, efeito anti-inflamatório, mucolítico de vias aéreas
CH-10	Chá de cravo	<i>Syzygium aromaticum</i>	Antiviral, antiagregante plaquetária, hipoglicêmica, anti-inflamatória, analgésica, antioxidante, antisséptica, antibacteriana, antifúngica, antiviral, antiespasmódica, antiemética, carminativa e afrodisíaca.
CH-11	Chá de erva-doce	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Digestiva, carminativa, espasmolítica, expectorante, galactogoga, antifúngica, antisséptica, antiviral, antioxidante, estrogênica, mucolítica e sedativa, além de favorecer a absorção de ferro; anestésica, hipotérmica, relaxante muscular e anticonvulsivante.
CH-12	Chá de erva-cidreira	<i>Lippia alba</i>	Anti-espasmódica, ações sedativa e antibacteriana.
CH-13	Chá de espinheira Santa	<i>Maytenus illicifolia</i>	Antiulcerogênica, cicatrizante, antimicrobiana e antitumoral.
CH-14	Chá de gengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Antieméticas, anti-inflamatórias, antimicrobianas, antioxidantes e hipoglicemiante.
CH-15	Chá de hortelã	<i>Mentha piperita</i> L.	Sedativa, antibacteriana.
CH-16	Chá de hibisco	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Antitussígeno, laxativo, diurético, antioxidante, antiinflamatório, anti-hipertensivo.
CH-17	Chá de malvarico	<i>Plectranthus amboinicus</i>	Antimicrobiano local, anti-reumático, antiinflamatório, antitumoral, balsâmico e protetor da mucosa bucal.
CH-18	Chá de manjeriço	<i>Ocimum americanum</i> L.	atividade anti-ulcerogênica
CH-19	Chá de orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Antioxidante, digestivo, antimicrobiano, anti-espasmódico, anti-inflamatório, antitussígeno.
CH-20	Chá de poejo	<i>Mentha pulegium</i> L.	carminativa, antiespasmódica, diaforética e emenagoga
CH-21	Chá de passiflora	<i>Passiflora incarnata</i> L.	Ansiolítico e sedativo leve.
CH-22	Chá de sálvia	<i>Salvia officinalis</i> L.	digestiva e antiespasmódica, antimicrobiana e antiviral e anti-secretora.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

CH-23	Chá verde	Camellia sinensis.	antioxidante, quimioprotetora, anticarcinogênica e anti-inflamatória
-------	-----------	--------------------	--

Fonte: Fonte: UND, 2022.

**Quadro 05** – Nomenclatura para solicitação de preparações e/ou alimento pelo nutricionista clínico à unidade de alimentação e nutrição da contratada.

TERMO	SIGNIFICADO
S/ CALDO OU LÍQUIDOS	Evitar caldos como molhos e frutas com líquidos. Substituir todas as preparações ricas em líquidos por preparações sem líquidos.
C/ SOPA	Nas dietas Normal e Branda, os pacientes recebem em substituição a refeição sopa sem liquidificar porcionado nas 03 divisórias da legumeira e na dieta pastosa recebem a sopa liquidificada, exceto se estiver escrito sem liquidificar.
+ SOPA	Acrescentar a refeição mais sopa, quantidade de 200ml, preencher a divisória média da legumeira.
+ SALADA CRUA	Acrescentar a refeição 01 porção de Salada CRUA (01 prato de sobremesa), podendo ser vegetal A e B crus.
+ FRUTA	Acrescentar uma porção de fruta nas refeições solicitadas.
C/ LANCHE REFORÇADO	Substituir a refeição por lanche, pão com proteína, salada, fruta e suco.
+ BISCOITO ou + PÃO ou +BOLO	Adicionar a refeição + 01 porção de biscoito ou + 01 unidade de pão ou + 01 porção de bolo
+ CALDO DE FEIJÃO	É mais com caldo e menos grão.
S/ CARNE VERMELHA	Substituir por frango, ovo ou peixe.
S/ CARNE BRANCA	Sem frango e sem peixe, substituir por ovo ou carne vermelha.
C/ FRANGO OU PEIXE	Só vai frango ou peixe.
S/ DOCE	Não vai nenhum tipo de doce.
+ SUPLEMENTAÇÃO HÍDRICA	Acrescentar mais 01 copo de 300ml de suco ou chá na Merenda e ceia
S/ LEITE	Sem leite puro, vitaminas, mingau. Podendo ser servido pures, bolos ou outras preparações com leite.
S/ Preparações com leite	Nada que contenha leite.
Menor Porção Arroz	Servir o arroz na porção menor da bandeja e salada na porção maior

Fonte: UND, 2022.

#### 4.4 Rotina de Preenchimento do Cartão de Dieta

Os cartões de dieta (ANEXO 1) são produzidos logo após realizada a avaliação do paciente, onde fica determinado o tipo de dieta e a qualidade nutricional da mesma.

As características de uma boa elaboração de Cartão de Dieta são:

- ✓ Deve ser clara e específica, ser transmitida em poucas palavras, evitar termos técnicos e inequívocas não permitindo duplas interpretações;
- ✓ Deve seguir o preenchimento da seguinte forma:

1º Utilizar caneta /lápis no preenchimento.

2º Identificação da Internação;

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

3º Data do preenchimento do cartão, tanto da elaboração e a cada troca de cartão;

4º Identificação do paciente, colocando os dois (02) primeiros nomes;

5º Colocar a dieta a ser ofertada, primeiro nome referente a consistência e em seguida a qualidade da dieta se houver necessidade, para este item usar a definição do tipo de dieta conforme termos simplificados constante no item 4 deste manual - dieta hospitalar progressiva;

6º No campo observações deve preencher com informação geral independente da refeição e conter de forma completa as restrições dietéticas, exemplo: sem leite, sem carne vermelha, sem glúten, etc.;

7º Demais observações, referente a uma refeição específica deverá ser inserida por refeição, utilizando a nomenclatura da Rotina de preparações extras: fórmulas especiais (Quadro 3) e chás terapêuticos (Quadro 4) e para solicitação de preparações e/ou alimento (Quadro 5);

8º Poderá constar outras denominações não definidas neste manual de acordo com as necessidades do paciente, porém, somente após acordo com o nutricionista de produção;

9º Assinar o cartão com nome da nutricionista e CRN, no momento da elaboração ou a cada troca de cartão.

#### **4.5 Rotina de Eventos terapêuticos**

Haverá preparação alimentícia ou alimentos que serão solicitados por unidades do CIAPS-AB em eventos administrativos, palestras, treinamentos ou oficina terapêutica, cada atividade será denominada como Evento I, II, III, IV E V (Quadro 6) sendo que a solicitação deve ocorrer com antecedência de 30 dias para que haja tempo hábil para o preparo, via ofício por cada unidade do CIAPS-AB, conforme programação anual e a a quantidade a ser solicitada é de acordo com o número de comensal considerando o per capita estabelecido neste manual.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
**Nutrindo afetos, corpos e mentes!**





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Quadro 6: Detalhamento das Preparações por Atividade/ Oficina Terapêutica / Eventos Administrativos / Palestras e Treinamentos nas Unidades que compõem o CIAPS/AB.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO I</b>				
UNIDADE I - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	<b>Dia das Mães</b> * comemorado somente na data diurno e noturno	ANUAL	*sonho de valsa	02 und
	<b>Dia dos Pais</b> * comemorado somente na data diurno e noturno	ANUAL	*sonho de valsa	02 und
	<b>Visita do Papai Noel</b>	ANUAL	*sacola especial (fornecer sacola e fita) contendo: Bombom (01 branco e 01 ao leite) Mini panetone (80g)	02 und 50g 80g
	<b>Atividade Terapêutica de Natal/Ano Novo Café da Manhã</b>	ANUAL	Bolo de coco com creme ou Bolo de limão com calda ou Bolo de cenoura com calda de chocolate ou Bolo de frutas cristalizadas.	150g

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO II</b>				
UNIDADE I - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	<b>Páscoa</b>	ANUAL	*ovo de páscoa	150g
	<b>Sessão de Cinema</b>	ANUAL	*pipoca com bacon (utilizar sacos de papel 11 x 15)  * suco natural de fruta  *café	02 pcts  600ml 50 ml
	<b>Grupo da Família</b>  *familiares dos pacientes	ANUAL	*bolo simples ou salgado  * suco natural de fruta  *café	200 g 300 ml 50 ml

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO III</b>				
UNIDADE I	<b>Oficina Terapêutica Externa</b>	MENSAL	água mineral (copo de 200ml) refrigerada bolo simples ou salgado suco natural de fruta salada de fruta especial ou fruta café	02 copos  200g 600ml 250g 50ml
	<b>Dia da Luta Antimanicomial</b>	ANUAL	água mineral (copo de 200ml) refrigerada salada de fruta especial	02 copos 250g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- HOSPITAL ADAUTO BOTELHO			chocolate quente ou suco natural de fruta café sanduíche natural ou salgado	180ml ou 300ml ou 50 ml 01und ou 200g
	Oficina Piquenique	MENSAL	água mineral (copo de 200ml) refrigerada bolo simples ou salgado suco natural de fruta salada de fruta especial ou fruta *café	02 copos 200g 600ml 250g 50ml
	Arte no Parque	ANUAL	água mineral (copo de 200ml) refrigerada * suco natural de fruta *chocolate quente ou suco natural de fruta *café *sanduíche natural ou salgado	02 copos 300ml 250g 180ml ou 300ml 50ml 01und ou 200g

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO IV</b>				
UNIDADE I - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	Festa de Carnaval	ANUAL	*Picolé de fruta *Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) *Ponche sem álcool * suco natural de fruta *salada de fruta especial	02und 08und 250 ml 500 ml 250g
	Festa da primavera	ANUAL	*Picolé de fruta *Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) *Ponche sem álcool * suco natural de fruta *salada de fruta especial	02und 08und 250ml 500ml 250g
	Aniversariantes do Mês	MENSAL	Bolo recheado com cobertura ou bolo de coco gelado Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) Ou torta de pão Ou pizzas variadas * suco natural de fruta *docinho (brigadeiro ou dois amores ou sorvete ou beijinho)	200g 08und ou 250g ou 02 fatias 600 ml 02und
	Visita do Papai Noel	ANUAL	*Bolo com uma calda (tipo toalha felpuda ou bolo de limão com creme ou bolo de batata-doce com calda de laranja) * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) * suco natural de fruta *Água saborizada (2 tipos de ervas hortelã, manjeriçã, gengibre, hibisco ou canela em pau, 3 tipos de frutas sendo laranja, abacaxi, limão, morango e gelo)	150g 08und 600 ml 300ml

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO V</b>				
UNIDADE I - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	Atividade Terapêutica de Natal (almoço e ceia 24 e 25/12)	ANUAL	*Salada de folhas/tomate cereja/cenoura/palmito/manga/ ovos de codorna *molho para salada *Chester *(para servidores - receita no Manual de elaboração de cardápio) *Sobrecoca desossada recheada com bacon, cenoura, presunto (p/ paciente) *alcatra fatiada ao molho madeira *Arroz Branco *Farofa de passas *Mesa de frutas(abacaxi, melancia, uva, ameixa, pêssego) *Sobremesa Festiva (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Refrigerante normal e diet e/ou suco natural de fruta	100g 20ml 250 g 250 g 200g 160 g 70 g 200g 150 g 600 ml
	Atividade Terapêutica de Ano Novo (almoço e ceia 31/01)	ANUAL	*Salada de folhas simples e salpicão (receita no Manual de elaboração de cardápio) *molho para salada *lombo suíno ao molho madeira *fraldinha assada recheada com farofa de passas *Arroz Branco *Farofa de cenoura, azeitona. calabresa *Mesa de frutas (abacaxi, melancia, uva, ameixa, pêssego) *Sobremesa - Bombom de Uva (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Refrigerante normal e diet e/ou suco natural de fruta	150g 20ml 250 g 250 g 160 g 70 g 200g 150 g 600 ml
	Festa Junina com familiares de pacientes e pacientes	ANUAL	*Bolo de fubá com goiabada *Bolo cremoso milho *Mané pelado *Curau *Canjica *Doce de abóbora *Doce de batata doce *Paçoca *Salgado *quentão *refrigerante normal e dietético *Maria Izabel *Farofa de Banana *Feijão Empamonado com bacon e linguiça *Salada Tropical (folhas e frutas diversas) *Vinagrete	100 g 100 g 100g 100 ml 100 ml 01und 01und 01und 200 g 50 ml 600 ml 160g 70g 80g 100g 50g

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO I</b>				
UNIDADE III - HOSPITAL ADAUTO	Dia das Mães	ANUAL	*sonho de valsa	02und
	Dia dos Pais	ANUAL	*sonho de valsa	02und
	Visita do Papai Noel	ANUAL	*sacola especial (fornecer sacola e fita) contendo:	

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

BOTELHO			Bombom Confete Bala mastigável	02und 50g 30 g
UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO II</b>				
UNIDADE III  -  HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	Grupo da Família	QUINZENAL	*bolo simples ou salgado  * suco natural de fruta  *café	200 g  300ml  50ml
	Sessão de Cinema	QUINZENAL	*pipoca com bacon (utilizar saco de papel 11 x 15)  * suco natural de fruta  *café	02pct  600ml  50ml
	Oficina Terapêutica de Práticas de Alimentação Saudável	TRIMESTRAL	*bolo fit ou sanduíche Natural  * suco natural de fruta ou de polpa  *salada de fruta especial ou fruta  *café	200g  300ml  250g  50ml
	Páscoa	ANUAL	*ovo de páscoa	150 g

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO III</b>				
UNIDADE III  -  HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	Dia da Luta Antimanicomial	ANUAL	água mineral (copo de 200ml) refrigerada *salada de fruta especial *chocolate quente ou suco natural de fruta ou de polpa *café *sanduíche natural ou salgado	02 copos 250g 180ml ou 300ml  50ml 01 und ou 200g
<b>EVENTOS TIPO IV</b>				
UNIDADE III  -  HOSPITAL ADAUTO	Festa de Carnaval	ANUAL	*Picolé de fruta *Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) *Ponche sem álcool * suco natural de fruta ou de polpa *salada de fruta especial	02und 08und  250ml 600ml 250g
	Festa da primavera	ANUAL	*Picolé de fruta *Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) *Ponche sem álcool * suco natural de fruta ou de polpa *salada de fruta especial	02und 08und  250ml 600ml 250g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

BOTELHO	Aniversariantes do Mês	MENSAL	*Bolo recheado com cobertura * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) OU torta de pão OU pizzas variadas * suco natural de fruta ou de polpa *docinho (brigadeiro ou dois amores ou sorvete ou beijinho)	200g 08und ou 250g ou 02 fatias  600ml 02und
	Visita do Papai Noel	ANUAL	*Bolo com uma calda (tipo toalha felpuda ou bolo de limão com creme ou bolo de batata-doce com calda de laranja) * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) * suco natural de fruta ou de polpa *Água saborizada (2 tipos de ervas hortelã, manjeriçã, gengibre, hibisco ou canela em pau, 3 tipos de frutas sendo laranja, abacaxi, limão, morango e gelo)	150g  08und  600 ml 300ml

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO V</b>				
UNIDADE III - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO	Festa Junina	ANUAL	*Bolo de fubá com goiabada *Bolo cremoso milho *Mané pelado *Curau *Canjica *Doce de abóbora *Doce de batata doce *Paçoca *Salgado *quentão *refrigerante normal e dietético *Maria Izabel *Farofa de Banana *Feijão Empamonado com bacon e linguiça *Salada Tropical (folhas e frutas diversas) *Vinagrete	100 g 100 g 100g 100 ml 100 ml 01und 01und 200 g 50 ml 600 ml 160g 70g 80g 100g
	Atividade Terapêutica de Natal (almoço e ceia 24 e 25/12)	ANUAL	*Salada de folhas/tomate cereja/cenoura/palmito/manga/ ovos de codorna *molho para salada *Chester *(para servidores - receita no Manual de elaboração de cardápio) *Sobrecoca desossada recheada com bacon, cenoura, presunto (p/ paciente) *alcatra fatiada ao molho madeira *Arroz Branco *Farofa de passas *Mesa de frutas(abacaxi, melancia, uva, ameixa, pêssego) *Sobremesa (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Refrigerante normal e diet e/ou suco natural de fruta ou de polpa	50g 100g  20ml 250 g 250 g 200g 160 g 70 g 200g 150 g 600 ml

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109505





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

	<b>Atividade Terapêutica de Ano Novo (almoço e ceia 31/01)</b>	<b>ANUAL</b>	*Salada de folhas simples e salpicão (receita no Manual de elaboração de cardápio) *molho para salada *lombo suíno ao molho madeira *fraldinha assada recheada com farofa de passas *Arroz Branco *Farofa de cenoura, azeitona, calabresa *Mesa de frutas (abacaxi, melancia, uva, ameixa, pêssego) *Sobremesa - Bombom de Uva (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Refrigerante normal e diet e/ou suco natural de fruta ou de polpa	150g 20ml 250 g 250 g 160 g 70 g 200g 150 g 600 ml
--	--	--------------	---	--

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO I</b>				
CAPSI	Dia das Mães	ANUAL	*sonho de valsa	02und
	Dia dos Pais	ANUAL	*sonho de valsa	02und
	Atividade Terapêutica: Semana das crianças	ANUAL	Segunda feira: Picolé de leite Terça feira: Bombom Quarta feira: Balas e Pirulitos Quinta feira: Brigadeiro caseiro Sexta feira: Sorvete	02und 02und 40g 2und 2bolas
<b>EVENTOS TIPO II</b>				
CAPSI	Atividade Terapêutica Sala de Espera	QUINZENAL	*Biscoitos Diversos (cream cracker, água e sal e maisena) * suco natural de fruta ou de polpa	65g 300ml
	Páscoa	ANUAL	*Ovo de Páscoa	150g
	Atividade Terapêutica na cozinha	QUINZENAL	*Farinha de trigo/ aveia farelo e flocos fino/ farinha de arroz integral	64g
			*Ovo	54g
			*Fermento	2g
*Leite tipo C			44ml	
		*Açúcar	60g	
		*Manteiga	40g	
		*Leite condensado	22g	
		*Chocolate em pó 50%	10g	
		*Chocolate Granulado	10g	
		*Margarina	75g	
		*Azeite extra virgem	20ml	
		*Coco ralado	10g	
		*Farinha de trigo	70g	
		*Margarina	10g	
		*Ovo	75g	
		*Carne moída	117,5g	
		*Muçarela	12,5g	
		*Frango desfiado	62,5g	
		*Fermento biológico em pó	2,5g	
		*Suco de laranja	300ml	
		*Açúcar	18g	
		*Abacaxi	144g	
		*Açúcar	18g	
		*Pipoca	40g	
		*Óleo vegetal	10ml	
		*Açúcar	10g	
		*Sal	0,4g	
		*Gelatina em pó sem sabor	24g	

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

			*Laranja *Banana *Maça	30g 37g 15g
--	--	--	------------------------------	-------------------

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO III</b>				
CAPSI	Atividade Terapêutica Externa	QUINZENAL	*água mineral (copo de 200ml) refrigerada *bolo simples ou salgado *suco natural de fruta *salada de fruta especial ou fruta *café	02 copos 200g 600ml 250g 50ml
UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO IV</b>				
CAPSI	Atividade Terapêutica Festa Junina	ANUAL	*Bolo de fubá com goiabada *Bolo cremoso milho *Mané pelado *Curau *Canjica *Doce de abóbora *Doce de batata doce *Paçoca *Salgado *quentão sem álcool *refrigerante normal e dietético	100g 100g 100g 100ml 100ml 01und 01und 01und 200g 50ml 600ml
	Atividade Terapêutica Aniversariantes do Mês	MENSAL	*Bolo recheado com cobertura * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) ou torta de pão ou pizzas variadas *suco natural de fruta ou polpa *docinho (brigadeiro ou dois amores ou sorvete ou beijinho)	200g 08und ou 250g ou 02 fatias 600ml 02und

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO II</b>				
Unidade Ambulatorial CAPS-AD	Páscoa	ANUAL	*ovo de páscoa	150g
<b>EVENTOS TIPO IV</b>				
Unidade Ambulatorial CAPS-AD	Atividade Terapêutica Festa Junina	ANUAL	*Bolo de fubá com goiabada *Bolo cremoso milho *Mané pelado *Curau *Canjica *Doce de abóbora *Doce de batata doce *Paçoca *Salgado *quentão	100g 100g 100g 100ml 100ml 01und 01und 01und 200g 50ml

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

			*refrigerante normal e dietético *Bolo recheado com cobertura * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) ou torta de pão ou pizzas variadas *suco natural de fruta ou de polpa *docinho (brigadeiro ou dois amores ou sorvete ou beijinho)	600ml 200g 08und ou 250g ou 02 fatias 600ml 02und
	<b>Atividade Terapêutica Aniversariantes do Mês</b>	<b>MENSAL</b>		

Fonte: UND, 2022.

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO I</b>				
<b>Moradia "Lar Doce Lar"</b>	<b>Atividade Terapêutica: Semana das crianças</b>	<b>ANUAL</b>	Segunda feira: Picolé de leite Terça feira: Bombom Quarta feira: Balas e Pirulitos Quinta feira: Brigadeiro caseiro Sexta feira: Sorvete	02 und 02und 40g 2und 2bolas
<b>EVENTOS TIPO II</b>				
<b>Moradia "Lar Doce Lar"</b>	<b>Páscoa</b>	<b>ANUAL</b>	*ovo de páscoa	150g
<b>EVENTOS TIPO III</b>				
<b>Moradia "Lar Doce Lar"</b>	<b>Atividade Terapêutica Externa</b>	<b>MENSAL</b>	*água mineral (copo de 200ml) refrigerada *bolo simples ou salgado *suco natural de fruta ou de polpa *salada de fruta especial ou fruta *café	02 copos 200g 600ml 250g 50ml
	<b>Atividade Terapêutica Externa de Férias</b>	<b>MENSAL</b>	*água mineral (copo de 200ml) refrigerada *bolo simples ou salgado *suco natural de fruta *salada de fruta especial ou fruta *café	02 copos 200g 600ml 250g 50ml
	<b>Atividade terapêutica sorvetada ou cinema ou sessão de pizza</b>	<b>SEMESTRAL</b>	1)*Sorvete sabores chocolate, morango e creme *Salada de fruta especial *Calda de chocolate; <b>ou</b> 2)*Pizza três sabores (portuguesa, calabresa e frango com palmito) *Refrigerante normal e diet; <b>ou</b> 3) *Pipoca com bacon (utilizar saco de papel 11 x 15) *suco natural *café	180g 100g 5ml 120g por sabor 600ml 02 pct 600 ml 50 ml

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

UNIDADE	ATIVIDADE/OFICINA TERAPÊUTICA	PROGRAMAÇÃO	ALIMENTO/PREPARAÇÕES	PER CAPTA
<b>EVENTOS TIPO IV</b>				
<b>Moradia "Lar Doce Lar"</b>	<b>Festa de Carnaval</b>	<b>ANUAL</b>	*Terça feira: bombom	02 unds
	<b>Atividade Terapêutica Festa Junina</b>	<b>ANUAL</b>	*Bolo de fubá com goiabada *Bolo cremoso milho *Mané pelado *Curau *Canjica *Doce de abóbora *Doce de batata doce *Paçoca *Salgado *quentão sem álcool *refrigerante normal e dietético	100g 100g 100g 100ml 100ml 01und 01und 01und 200g 50ml 600ml
	<b>Aniversariantes do Mês</b>	<b>MENSAL</b>	*Bolo recheado com cobertura * Salgado (até 4 tipos) tamanho festa (em torno de 25g cada) <b>ou</b> torta de pão <b>ou</b> pizzas variadas *suco natural de fruta ou de polpa *docinho (brigadeiro ou dois amores ou sorvete ou beijinho)	200g 08und ou 250g ou 02 fatias 600ml 02und
<b>EVENTOS TIPO V</b>				
<b>Moradia "Lar Doce Lar"</b>	<b>Atividade Terapêutica de Natal</b>	<b>ANUAL</b>	*Salada de folhas/tomate cereja/cenoura/palmito/manga/ ovos de codorna *molho para salada *Chester (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Sobrecoxa desossada recheada com bacon, cenoura, presunto (p/ paciente) *alcatra fatiada ao molho madeira *Arroz Branco *Farofa de passas *Mesa de frutas(abacaxi, melancia, uva, ameixa, pêssego)  *Sobremesa – festiva (receita no Manual de elaboração de cardápio) *Refrigerante normal e diet e/ou suco natural de fruta	100g 20ml 250 g 250 g 200g 160 g 70 g 200g  150 g 600 ml

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:49:02.  
Documento Nº: 15305075-6277 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305075-6277>



SESCAP2024109505



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 5. OPERACIONALIZAÇÃO DAS ROTINAS

Para a operacionalização das rotinas nas dietas oferecidas pelo Serviço Terceirizado de Produção de Refeição deve seguir as normas abaixo:

- Seguir rigorosamente a prescrição do nutricionista clínico. Em caso de dúvidas, consultar o nutricionista plantonista do dia.
- Seguir as observações individualizadas descritas no cartão de dietas prescritas pelo nutricionista clínico, observando a quantidade especificada. Caso não tenha um dos itens solicitados, utilizar a tabela de substituição sugerida pela nutricionista clínico;
- Caso o paciente recuse a dieta e queira substituí-la por outra, deverá avisar o nutricionista da clínica;
- Durante a ausência do nutricionista no serviço (principalmente no período noturno), toda dieta liberada pelo médico ou equipe de enfermagem deverá ser feita por escrito e arquivado no livro de ocorrência da unidade.
- Toda reclamação (interna ou externa) ao serviço, deverá ser registrada no livro de ocorrência. Anotar horário, nome se necessário e descrever o problema.
- Em situações especiais poderá ser solicitado refeições em legumeiras e talheres descartáveis.
- Todas as dietas serão servidas **devidamente identificada** conforme as regras de segurança do paciente. Deverão ser servidas as pequenas refeições sobre bandejas lisas e talheres e copos de plástico tipo escolar em polipropileno, as grandes refeições serão servidas em bandejas de polipropileno para refeição hospitalar com divisórias e em alguns casos pode ser solicitado que seja servido em pratos plásticos tipo escolar de polipropileno.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 6.REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

1. Portaria MS nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Institui o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos” e dá outras providências;
2. Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
3. RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
4. RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
5. RDC ANVISA N.º 105/1999 – Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos;
6. Guia alimentar para a população brasileira (2ª edição – Brasília, 2014) publicado pelo Departamento de Atenção à Saúde, vinculado à Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e disponível no endereço eletrônico <http://bvsmis.saude.gov.br>;

## HISTÓRICO DE REVISÃO

Tipo do Documento	<b>MANUAL DE DIETAS</b>	Páginas 48	
Título do Documento	MANUAL DE DIETAS E ROTINA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA CIAPS – ADAUTO BOTELHO	Emissão: 04/2023 Versão: 2.0	Próxima revisão: 02/2024

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
1.0	2013	Aprovação do documento.
2.0	2023	Atualização de Rotinas
2.4	2024	Atualização de Rotinas

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

<b>Elaboração</b> Debora Cristina Amaral Silva -Chefe da Unidade de Nutrição e Dietética Elieth Rodrigues e Silva Pereira - Nutricionista UND Vera Lúcia Moretto – Nutricionista UND Suely Cristina de Araujo Carvalho – Nutricionista NEPE	Data: 2013
Suely Cristina de Araujo Carvalho – Nutricionista NEPE Adriane Cristine Pereira da Silva – Nutricionista UND Regiane Cristina de A. Nunes - Nutricionista UND Keyla Aparecida Pontes Lopes Dias - Nutricionista UND	Data: 2023
Adriane Crestine Pereira da Silva - RT da Unidade de Nutrição e Dietética Debora Cristina Amaral Silva - Nutricionista UND Elieth Rodrigues e Silva Pereira - Nutricionista UND Keyla Aparecida Pontes Lopes Dias - Nutricionista UND Regiane Cristina de A. Nunes - Nutricionista UND	Data: 2024

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgciaaps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

**Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB**  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

ANEXO 1

CIAPS ADAUTO BOTELHO – CARTÃO DE DIETA	
INTERNAÇÃO:	Data:
NOME:	
DIETA:	
OBS: •	
DESJEJUM:	
COLAÇÃO:	
ALMOÇO:	
MERENDA:	
JANTAR:	
CEIA:	
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:	

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dgcimps@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109505



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**MANUAL DE ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO PARA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO  
CENTRO INTEGRADO ASSISTENCIA PSICOSSOCIAL ADAUTO BOTELHO (CIAPS AB)**

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[ciapsab@ses.mt.gov.br](mailto:ciapsab@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

<b>1. APRESENTAÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>3</b>
<b>3. DESCRIÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>4. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO</b>	<b>7</b>
<b>4.1 EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES SERVIDAS NO REFEITÓRIO PARA SERVIDOR CIAPS – ADAUTO BOTELHO</b>	<b>7</b>
4.1.1 DESJEJUM	7
4.1.2 ALMOÇO E JANTAR	7
4.1.3 MERENDA	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
4.1.4 COMEMORAÇÃO DE ANIVERSARIANTES DO MÊS	8
<b>4.2 PREPARAÇÕES PARA PACIENTES</b>	<b>8</b>
4.2.1 DESJEJUM	8
4.2.2 COLAÇÃO	9
4.2.3 ALMOÇO	9
4.2.4 MERENDA	10
4.2.5 JANTAR	10
4.2.6 CEIA	11
<b>4.3 CARDÁPIO DE REFERÊNCIA</b>	<b>11</b>
<b>4.4 EM RELAÇÃO À UTILIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNES</b>	<b>12</b>
4.4.1 CORTE BOVINO:	12
4.4.2 OUTRAS CARNES:	13
<b>4.5 EM RELAÇÃO À UTILIZAÇÃO DE OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>13</b>
<b>5. PER CAPITA E PORÇÕES MÍNIMAS A SEREM UTILIZADOS</b>	<b>15</b>
<b>6. FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO</b>	<b>24</b>
<b>7. REFERÊNCIAS</b>	<b>44</b>

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 1. APRESENTAÇÃO

O Manual de elaboração de cardápio proposto pela Unidade de Nutrição e Dietética para subsidiar a construção dos cardápios a ser apresentado pela Empresa Contratada para prestar serviços contínuos de alimentação e nutrição hospitalar do CENTRO INTEGRADO ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL ADAUTO BOTELHO (CIAPS AB).

Fica definido que o cardápio para Servidor e para Paciente será único para todas as unidades do complexo, e é de responsabilidade da empresa contratada a elaboração e entrega dos mesmos, considerando as Dietas normais, Dietas Involutivas de Consistência, Dietas Involutivas de Nutrientes conforme o Manual de Dietas do CIAPS AB .

## 2. OBJETIVOS

- 2.1 Padronizar o cardápio oferecido aos pacientes internados nas clínicas e usuários do refeitório das unidades do CIAPS AB;
- 2.2 Oferecer aporte calórico e nutricional de acordo com a necessidade da maioria dos pacientes internados nos postos e usuário do refeitório da Unidade de do CIAPS AB;
- 2.3 Fazer cumprir o Manual de Dietas do CIAPS AB, quanto ao tipo de dieta, consistência e patologia clínica.

## 3. DESCRIÇÃO

- 3.1 Para o cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo (RDA, 1989; RDI, 2002/2005);
- 3.2 A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio analisado com as sugestões e alteração previamente solicitada pelo Contratante;
- 3.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- 3.4 Os cardápios deverão ser elaborados com frequência mensal pela Contratada;
- 3.5 Cada unidade do CIAPS-AB tem sua especificidade e a contratada deverá observar quando for

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

elaborar o cardápio. Essa particularidade se dá devido às características do público atendido que varia, conforme já explicado na justificativa e em outros locais do Plano de trabalho. Pode haver necessidade de algum ajuste no modo de preparo, ou preparações diferentes do previsto no cardápio geral, esse ajuste será realizado entre as partes, contratada e contratante da unidade;

**3.6** Os cardápios deverão ser apresentados completos a Contratante, com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida análise, sendo realizada no prazo máximo de 03(três) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, solicitar sugestões de alteração do cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

**3.7** Os cardápios analisados com as devidas sugestões somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

**3.8** A comunicação das alterações deverá ser feita por email ([ciapsnutricao@gmail.com](mailto:ciapsnutricao@gmail.com)) ou aplicativo de mensagens no contato das nutricionistas das unidades;

**3.9** A elaboração de cardápio de pacientes com dietas normais ou especiais (dietas progressivas) obedecerá a normas estabelecidas no Manual de Dietas do CIAPS – Adauto Botelho da Contratante;

**3.10** Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos clientes.

**3.11** As substituições e dietas extras para pacientes e ou acompanhantes deverão seguir rotinas conforme manual de dietas nos anexos do termo de referência.

**3.12** O cardápio do dia do paciente poderá ser alterado de acordo com a prescrição dietética do nutricionista clínico, excluindo-se ou acrescentando-se algum ingrediente.

**3.13** Em datas especiais/Oficinas Terapêuticas (Carnaval, Páscoa, Dias Mães, Dias dos Pais, Festa Junina, Aniversário do município, Dia Internacional da Mulher, Natal, Ano Novo) teremos um cardápio diferenciado para os pacientes e servidores ;

**3.14** Respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Contratante, optando preferencialmente por pratos típicos da região. No natal e ano novo, incluir carnes nobres como peru, lombo suíno e alcatra na composição do cardápio do almoço e jantar, além de pequenas refeições típicas da época como panetone e frutas como pêsego e ameixa nacional. Para os dias das crianças providenciar pipoca e picolé de frutas na merenda;





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**3.15** No período da Quaresma, de acordo com o dogma cristão deverá ser servido carne branca (ave) nas segundas e quartas e carne branca (peixes) nas sextas-feiras. Sendo esse custo previsto com antecedência;

**3.16** A distribuição dos alimentos quentes e frios para os servidores, serão dispostas no balcão térmico, em sistema de cafeteria fixa onde deverá ser porcionado somente os pratos proteicos e as guarnições;

**3.17** Bebidas frias (sucos, vitaminas, chás etc.): deverão ser acondicionados em refresqueira elétrica, servidos em recipientes adequados conforme per capita estabelecido:

**3.18** Sobremesa pode ser doces (compota, mousse, cremoso), salada de fruta, pudim ou gelatina, e deverá ser acondicionada em recipiente descartável com tampa conforme per capita estabelecido e disposto no balcão refrigerado.

**3.19** As preparações quentes e frios para os pacientes, serão dispostas no balcão térmico para montagens das bandejas. Sempre que houver necessidade de servir as refeições para pacientes, acompanhantes ou servidores em local que não seja o convencional (refeitórios ou enfermarias) a contratada deverá disponibilizar materiais descartáveis (copos, talheres, marmitas de isopor, guardanapos, entre outros) necessários para a refeição em questão em quantidade suficiente e qualidade comprovada;

**3.20** Para nortear o quantitativo a ser produzido, temos descrito no apêndice 1, o quantitativo mensal e anual das refeições servidas, eventos e formulas especiais. O tipos dos eventos e formulas especiais está descrito no manual de dietas do CIAPS AB.

**3.21** A distribuição das refeições terá o acompanhamento diário do nutricionista da contratada e com aplicação de avaliação sensorial como demonstrado modelo no apêndice 2 e controle de suplementação das pequenas refeições. As nutricionistas do CIAPS AB são fiscais setoriais;

**3.22** Fornecer aos servidores que estiverem em tratamento dietoterápico, será realizada adaptação das dietas ofertadas conforme o cardápio dietético dos pacientes, conforme plano de trabalho. Exemplo: suco sem açúcar, filé grelhado, dieta hipossódica, dieta para diabetes, entre outros. Deverá ser entregue pelo solicitante sua escala de trabalho e a Nutricionista da CONTRATADA fará seu cartão e deixará na Unidade de Alimentação e Nutrição;

**3.23** Adquirir e afixar murais, medindo, pelo menos 1m x 1m, em todas as unidades, nos refeitórios

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
dociaops@ses.mt.gov.br  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

de servidores, em local visível, para informações de horários, cardápios, eventos do mês, informes, entre outros.

**3.24** O quadro 01 mostra as refeições a serem oferecidas para cada consistência:

**QUADRO 01** – Refeições diárias a serem servidas por tipo de dieta para pacientes nos postos de internação e no refeitório do CIAPS AB.

TIPO DE DIETA (CONSISTÊNCIA)	PACIENTE			REFEITÓRIO		
	REFEIÇÃO	SIM	NÃO	REFEIÇÃO	SIM	NÃO
N O R M A L	Desjejum	x		Desjejum	x	
	Colação	x		Colação		x
	Almoço	x		Almoço	x	
	Merenda	x		Merenda		x
	Jantar	x		Jantar	x	
	Ceia	x		Ceia		x
B R A N D A	Desjejum	x				
	Colação	x				
	Almoço	x				
	Merenda	x				
	Jantar	x				
PASTOSA	Desjejum	x				
	Colação*	x				
	Almoço	x				
	Merenda	x				
	Jantar	x				
SEMI-LÍQUIDA	Desjejum	x				
	Colação	x				
	Almoço	x				
	Merenda	x				
	Jantar	x				
	Ceia	x				

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

#### 4. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

O cardápio deverá apresentar a seguinte composição:

##### 4.1 Em relação às preparações servidas no Refeitório para Servidor CIAPS – Adauto Botelho

###### 4.1.1 Desjejum

- Servir pão francês e pão francês integral ou pão de forma integral como segunda opção;
- Utilizar manteiga e/ou requeijão cremoso;
- As frutas deverão estar porcionadas individualizadas em embalagens descartáveis, obedecendo o tamanho da porção definida neste manual;
- O leite e o chá não deverão ser adoçado, e disponibilizar açúcar e adoçante (stévia 100%) em sachê para os clientes;
- Será ofertado café adoçado e sem açúcar em livre demanda;
- Deverá ser oferecido uma opção de proteína para enriquecer o desjejum como muçarela e presunto fatiado (casadinho), ovos mexidos, carne moída com molho, requeijão, ricota temperada ou patês.

###### 4.1.2 Almoço e Jantar

- Deverá conter ENTRADA, PRATO PROTEICO, GUARNIÇÃO, ACOMPANHAMENTO E SUCO
- A ENTRADA consistirá de saladas com três tipos de vegetais crus ou cozidos, além de obrigatoriamente devem ser acompanhadas de molhos de saladas variados, servidos separadamente; Quando oferecer salada com maionese, sempre ofertar uma salada com folhas junto. Deixar à disposição dos servidores nas refeições principais com saleiro, vinagre, azeite extravirgem e molho de pimenta, os mesmos deverão estar à disposição dos comensais, na embalagem original/própria.
- O PRATO PROTEICO deverá ser oferecido um tipo de proteína, preferencialmente assada, cozida e/ou grelhada, sendo obrigatória a incidência semanal ou mensal: CARNE BOVINA 4 vezes na semana (3 vezes com carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª); AVES 2 vezes na semana, SUINO 1 vez na semana e PEIXES 2 vezes por mês.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- Todos os dias, a CONTRATADA deverá servir como segunda opção, dois ovos aos servidores, que porventura não comam a preparação principal estipulada no cardápio, nos dias em que for carne suína, miúdo/visceras ou feijoada oferecer como opção proteica, frango ou carne bovina sem onerar o custo das refeições;
- A GUARNIÇÃO deverá ser composta de legumes cozidos, farofas, massas, suflês, purês, etc. em harmonia com os pratos proteicos escolhidos;
- Como acompanhamento será oferecido arroz branco, arroz integral ou colorido e feijões (carioca, preto, empamonado, com couve, etc);
- Para suco deverá ser servido de frutas ou polpa, nunca em pó;
- No JANTAR, o cardápio é o mesmo do almoço.

#### 4.1.3 Comemoração de aniversariantes do mês

- Mensalmente comemora-se o aniversariante do mês dos servidores, sempre em 02 (dois) dias consecutivos para atender os 02 (dois) plantões **diurno e noturno**, deve ser previsto no cardápio preparações mas elaboradas, refrigerante e sobremesa.

## 4.2 Preparações para pacientes

### 4.2.1 Desjejum

- Servir pão francês branco ou integral, pão forma branco ou integral e pão careca de acordo com a prescrição dietética;
- Utilizar manteiga e/ou requeijão cremoso;
- Servir fruta todos os dias, inteira ou porcionada, respeitando a consistência da dieta, descrito no manual de dietas da Unidade de Nutrição e Dietética. Nas dietas de normal a pastosa poderá ser servido suco de fruta em substituição a fruta, quando solicitado pela nutricionista;
- Servir diariamente café e chá adoçado, com açúcar ou adoçante, leite puro ou enriquecido (com cereais ou chocolate 50% cacau):
- Deverá ser oferecido diariamente uma opção de proteína para enriquecer o desjejum como:





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

muçarela e presunto fatiados (cadinho), ovos mexidos, carne moída com molho, requeijão, ricota temperada ou patês;

- Nas dietas semi-líquida e líquida este será composto por leite enriquecido (com cereais ou chocolate 50%) ou vitamina ou mingau ou iogurte; suco de **frutas natural** (não usar polpa no desjejum) e café (adoçado ou acrescido de 1 sachê de adoçante);
- Respeitar as restrições de cada tipo de dieta, seja por consistência ou por restrição da patologia, conforme consta no Manual de Dietas da Unidade de Nutrição e Dietética.

#### 4.2.2 Colação

- Será composta de suco de fruta natural ou polpa para as dietas semilíquidas e líquidas e frutas inteiras ou porção para as dietas especiais individualizadas e/ou nas outras consistências se solicitado pela nutricionista;
- Servir duas porções de frutas 04 (quatro) vezes na semanas, bolos simples 02 (duas) vezes semana e iogurte com frutas e granola 01(uma) vez na semana;

#### 4.2.3 Almoço

- Nas consistências normal a branda a entrada deverá ser salada mista (folhosos + vegetal cru + vegetal cozido)
- Nas consistências pastosa a entrada será legumes (dois ou mais variedades) cozidos e bem picadinhos ou ralados em forma de salada ou refogado;
- Temperar a salada crua na hora de servir com azeite, vinagre ou limão, ervas frescas ou seca e sal;
- Prato proteico preparado de acordo com a consistência, e deve prever o fracionamento junto ao açougue; os cortes de carnes estão descritos no quadro de porções e per capita a serem oferecidos (quadro 02), com o objetivo de atender os tipos de carne adequados para necessidades da Cozinha Geral e Cozinha Dietética. Exemplo: carne com osso deve ser preparado na cozinha geral, mesmo que seja desossado (após preparação pronta), esse tipo de preparação será servido só para servidores. Exceto coxa e sobrecoxa de frango que pode ser utilizada na cozinha dietética **(NÃO SERVIR CARNE COM OSSO PARA PACIENTE)**.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- GUARNIÇÃO, composta principalmente por legumes, atentar para não repetir o mesmo da entrada, nas mais diversas formas de preparo, com exceção de fritura por imersão. Os demais tipos de preparações inclui farofas enriquecidas com farelo de aveia ou chia ou linhaça triturada ou sementes trituradas (abóbora ou girassol ou gergelim), massas (farinha branca e ou integral), suflês, purês, etc;
- Arroz e feijão (carioca e/ou preto), modificado de acordo com a consistência e com as restrições alimentares (sem sal, sem gordura, integral, etc), de acordo com o manual de dietas da Unidade de Nutrição e Dietética;
- As dietas semi-liquidas deverão receber sopas de legumes variadas com ou sem macarrão e com proteína, sempre alternar os legumes utilizados nas sopas do almoço com os do jantar para evitar a monotonia de cor e sabor; podendo ser servido separadamente feijão liquificado e purês moles.
- Dietas semi-líquidas devem ser liquidificadas antes de serem servidas. A líquida deverá ser liquidificada e coada.

#### 4.2.4 Merenda

- Deverá ser servido diariamente uma porção de fruta acompanhado com um produto de panificação como bolo, pão doce, sanduiche natural, torta fria, salgados assados e suco natural da fruta ou polpa de fruta, café com e sem açúcar, disponibilizando açúcar e adoçante (stévia 100%) em sachê. Sendo que 01 (uma) vez por semana deve ser servido salada frutas enriquecida com iogurte ou mel e chia ou gergelim ou granola ou aveia;
- Utilizar frutas para as vitaminas a serem servidas nas dietas semilíquidas;
- Ao servir bolo e salgado na merenda prever as mesmas preparações diet, light e integral;
- Mensalmente, com exceção de dezembro, comemorar os aniversariantes do mês, dos pacientes, em substituição a merenda do dia. Deve ser previsto no cardápio.

#### 4.2.5 Jantar

- Todas as preparações do jantar serão diferente das servidas no almoço;
- Conforme cronograma de Higienização Geral de áreas, o jantar dos pacientes poderá ser simplificado, ofertando sopas, escaldados ou macarronadas com salada crua e legumes ou arroz





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

enriquecidos servidos com salada crua e legumes no dia;

- Mensalmente, após a comemoração dos aniversariantes do mês deve servir sopas com carne e legumes aos pacientes, deve estar previsto no cardápio.

#### 4.2.6 Ceia

- Ofertar leite enriquecido, vitaminas ou iogurte acrescidos de frutas picadas e acompanhadas de produtos de panificação como pão francês, pão careca, biscoito ou torrada e ao ofertar o pão este deve ser com manteiga ou requeijão;
- Dar preferência às mucilagens e farinhas para enriquecer o leite.

#### 4.3 Do transporte

- As normas a serem seguidas para o transporte de refeições deverão estar de acordo com as orientações da Vigilância Sanitária em conformidade da Portaria CVS 15, de 07.11.1991, do SUS; Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Para tanto, faz-se necessário utilizar transporte fechado isotérmico ou refrigerado;
- O veículo de transporte de alimentos deve estar em perfeito estado de conservação e higiene, contando com estrados evitando o contato dos recipientes com o piso do veículo, devendo a contatada a manter o controle de frequência de limpeza deste.
- Os Utensílios para acondicionamento de gêneros alimentícios perecíveis para transporte devem ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
- Observar o binômio tempo x temperatura para o acondicionamento das refeições. Que serão realizadas em recipiente hermeticamente fechado, de forma a garantir temperatura compatível: refrigerado=4°C a 7°C; aquecido= mínimo 60°C; congelado= até -12°C e resfriado de 6°C até 10°C;
- As grandes refeições (almoço e jantar) para CEAC e Posto Masculino 2 serão entregues em marmitta de isopor com 4 divisória com capacidade de 1200ml, as saladas em saquinho plásticos, o suco na garrafa térmica, as sobremesas embaladas ou em potes plásticos com tampa. todos devidamente identificados e transportados em caixas térmicas em veículo adequado (foto em anexo)

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- As pequenas refeições (colação, merenda e ceia): Acondicionadas em embalagens descartável, de acordo com a preparação do dia, todas identificadas utilizando o mesmo transporte das grandes refeições
- O suco deve ser porcionados no copo descartável com tampa (300 ml)
- Talher deve ser colher tipo escolar azul de polietileno, não é permitido uso de colher descartável para pacientes.
- A terceirizada ser responsabiliza por avisar os postos quanto as refeições estiverem disponibilizadas para o setor;
- É de responsabilidade da terceirizada recolher as embalagens descartável;
- As grandes refeições (almoço e jantar) será servida para refeitório do CEAC e Posto Masculino deve ser entregues as 11:00,

#### 4.4 Cardápio de Referência

- Para melhor compreensão e facilidade na elaboração do cardápio da refeição do CENTRO INTEGRADO ASSISTENCIA PSICOSSOCIAL ADAUTO BOTELHO (CIAPS AB), apresentamos um modelo como referência no Apêndice 3.

#### 4.4 Em relação à utilização dos cortes de carnes

A frequência dos cortes de carne para o Refeitório de servidor, para as dietas normais e dietas hospitalares progressivas estão definidas na memória de cálculo das refeições apresentadas nos quadros 17 a 19.

Os cortes de carne deverão obedecer às recomendações a seguir:

##### 4.4.1 Corte Bovino:

Os cortes serão padronizados como segue:

- assados (forno): alcatra, contrafilé e fraldinha;
- assados de panela: coxão duro, cupim, lagarto;
- grelhados: contrafilé, alcatra;





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- bife: coxão mole, alcatra;
- bife à milanesa: coxão mole ou patinho;
- bife de panela: coxão duro;
- bife à role: coxão duro;
- cubos: coxão mole, alcatra;
- carne de panela: coxão duro ou lagarto;
- carne com legumes/tubérculos/vegetais/massas: coxão duro;
- carne moída: coxão duro, paleta ou patinho.

#### **4.4.2 Outras carnes:**

- Peixe: os cortes padronizados são filé de peixe (tambacú ou tilápia ou pintado) e ventrecha de peixe (tambacú ou pacú) sem espinhas; para PACIENTE, só é permitido servir filé de peixe (sem espinhos).
- Frango: os cortes padronizados são a coxa e sobrecoxa e o filé de peito;
- Carne suína: pernil, lombo, bisteca, costelinha. Não servir para cozinha dietética no jantar devido a baixa aceitabilidade.
- O ovo poderá ser utilizado como substituto do prato proteico diariamente, porém, quando for ofertado feijoada ou carne suína ou vísceras, deve dar uma segunda opção de substituição frango ou carne bovina.

#### **4.5 Em relação à utilização de outros gêneros alimentícios**

- O leite deve ser UHT em embalagem tetra pack com a variação de integral, semi-desnatado, desnatado e sem lactose para a cozinha dietética nas pequenas refeições;
- Para as suplementações via oral deve ser utilizado suplemento calórico proteico em pó com ou sem fibras, e módulos de fibra em pó solúvel, glutamina, proteína do soro de leite isolada, omega 3 e probiótico (mais de 3 cepas);
- O iogurte deverá ter em sua composição o mínimo de 10% de proteína e será utilizado nos cardápios dos pacientes, dietas pastosas a líquidas (**NÃO PODERÁ SER BEBIDA LACTEA**);

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- As bebidas vegetais poderão ser de soja, coco, amêndoas ou arroz, sem sabor;
- Os ovos deverão ser extra tipo classe A, branco ou vermelho.
- O arroz deverá ser extra tipo 1, grãos largos (refeitório) ou agulhinha (pacientes). Para refeitório deverá ser oferecido a opção do arroz integral. Quanto aos pacientes deve ser ofertado o arroz integral conforme a característica da dieta a ser ofertada;
- O feijão deverá ser dos tipos: carioca e preto, sendo este último servir 2(duas) vezes no mês.
- O sal deverá ser refinado e iodado.
- No refeitório será permitido o uso de óleos vegetais como de girassol, milho ou soja para preparo das refeições, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados
- A Contratada deverá implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc;
- As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.
- Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção;
- Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições como caldo em pó, amaciante de carne, temperos completos em pó;
- Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade e de marcas conceituadas, sendo a Contratada obrigada a apresentar previamente à Contratante 3(três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. A Contratante poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas/produtos consideradas inadequadas, a seu critério;
- Contratada deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, com um estoque mínimo compatível com planejamento para 7 (sete) dias, de acordo com as quantidades “per capita” e porções estabelecidas neste manual;
- Quanto a padronização de receitas do Café e Chá, pede-se que o café seja de primeira





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

qualidade, a vácuo, isento de outras bebidas ou rizomas/grãos, ponto de torra média, moagem média, grão tipo de 8COB, com selo de pureza e qualidade ABIC. Utilizando a padronização de 1litro agua para 100gr de pó café e 1litro agua para 300gr de chá, esta padronização deve ser rigorosamente ser seguida;

- Os chás terapêuticos serão ofertados aos pacientes na prescrição dietética, de acordo com sua especificação que consta no Manual de Dietas do CIAPS AB.

#### 5. PER CAPITA E PORÇÕES MÍNIMAS A SEREM UTILIZADOS

É considerado per capita o peso do alimento cru, bruto e/ou líquido, e a porção refere-se peso do alimento pronto para servir. Serão demonstrados nos quadros 4 a 16 os percaptas utilizados no CIAPS AB.

**QUADRO 04** - porção a ser servido por tipo de preparação para legumes e verduras para para pacientes internados e no refeitório CIAPS AB (Continua)...

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	Porção
		PAC <sup>1</sup> / REF <sup>1</sup>
Abóbora madura	Refogada	80g
Abobrinha verde	Refogada	150g
Acelga	Refogada/ Salada Mista	80g/200g
Agrião	Salada Mista	30g
Alface Crespa/Americana	Salada Mista	1/5 ou 60g
Almeirão	Salada Mista	-
Batata doce	Cozida	200g
	/frita	150g
Batata inglesa	Frita	150g
Batata inglesa	Soutê	80g
Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Legumes soutê	30g
Batata inglesa	Corada	100g
Batata inglesa	Purê	150g
Banana da terra	Farofa	60g
Banana da terra	Cozida	60g
Banana da terra	Frita	80g
Berinjela	Frita	40g
Berinjela	Refogada	150g
Berinjela	Salada cozida	150g
Beterraba	Salada crua	30g
Beterraba	Salada mista	40g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Brócolis	Soufle	20g
Brócolis	Salada	40g
Brócolis	Refogado	80g
Cará	Refogado	150g
Cará	Purê	100g
Cenoura	Salada crua	50g
Cenoura	Salada cozida	70g
Cenoura	Refogada/Purê	150g
Cenoura	Souflê	120g
Chicória	Salada Mista	20g
Chuchu	Refogado	150g
Chuchu	Souflê	130g
Chuchu	Salada	60g
Couve manteiga	Refogada	150g
Couve manteiga	Souflê/Farofa	130g
Couve flor	Salada	70g





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**QUADRO 04** - porção a ser servido por tipo de preparação para legumes e verduras para para pacientes internados e no refeitório CIAPS AB (Continua)...

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	Porção
		PAC <sup>1</sup> / REF <sup>1</sup>
Escarola	Salada Mista	30g
Espinafre	Souflê	100g
Jiló	Com...	120g
Mandioca	Cozida	150g
Mandioca	Com...	50g
Maxixe	Refogado	130g
Milho verde (espiga)	Angu/ Refogado	150g
Milho verde	Creme	100g
Pepino	Salada Mista	30g
Pimentão	Salada	20g
Quiabo	Refogado	130g
Quiabo	Salada	60g
Rabanete	Salada mista	20 g
Repolho	Refogado	130g
Repolho	Souflê	50g
Repolho	Salada Mista	50g
Rúcula	Salada	40g
Tomate	Salada	60g
	Mista/Vinagrete	
Tomate	Molho	30g
Tomate	Salada	150g
Vagem	Refogada	120g
Vagem	Souflê	100g
Vagem	Salada	50g

<sup>1</sup>Legenda: PAC – pacientes dieta da branda a semi-líquida REF – refeitório e dieta normal





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**QUADRO 05.** Porção a ser servida de proteína animal por tipo de preparação para pacientes internados e no refeitório do CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	TIPO DE CORTE	PER CAPITA PAC <sup>1</sup> / REF <sup>1</sup>
Almôndegas	Coxão duro	Moído	220g
Bife	Coxão mole	Bife	220g
Bife suína	Lombo suína	Bife	220g
Bolo de carne	Coxão duro	Moído	220g
Carne assada	Alcatra	Peça	220g
Carne assada	Contrafilé	Peça	220g
Carne assada	Fraldinha	Peça	220g
Carne com...	Coxão duro	Cubos	220g
Carne de panela	Coxão duro	Peça	250g
Carne de sol	Carne seca	Cubos peq.	220g
Carne em cubos	Coxão mole	Cubos	220g
Carne moída	Patinho	Moído	220g
Costela	Costela bovina	Porção	300g
Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	Porção	300g
Sobrecoxa	Sobrecoxa	Porção	300g
Cupim	Cupim	Peça	250g
Fígado bovino	Fígado bovino	Iscas	200g
Iscas de carne	Coxão mole	Iscas finas	220g
Lasanha	Coxão duro	Moído	200g
Lagarto	Lagarto	Peça	220g
Linguiça	Linguiça frescal	Porção	200g
Lombo suíno	Lombo suíno	Peça	220g
Peito de frango	Peito de frango	Iscas/Filé/ Cubos	220g
Pernil	Pernil suíno	Peça	180g
Rocambole	Patinho	Moído	220g
Panqueca	Coxão duro	Moído	200g
Peixe frito	Ventrecha tambacu	Porção	250g
Peixe ensopado	Filé de tambacu/	Cubos	220g
Mujica	Filé de tambacu	Cubos	220g
Pirão	Filé	Porção	80g
Rabada	Rabada bovina	Porção	350g
Ovos	Frito, cozido, omelete	Diversos	2 und

<sup>1</sup>Legenda: PAC – pacientes dieta da branda a semilíquida REF – refeitório e dieta normal

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

QUADRO 06 - per capita de frutas a ser servido de acordo com a preparação aos pacientes internados e norefatório CIAPS AB

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PESO MÉDIO P/ UNIDADE	QUANTIDADE	PER CAPITA	
				BRUTO	LIQUIDO
Abacaxi	Fatia	1200g	1/7	171g	100g
Abacaxi	Suco (70 g)		1/10	120g	75g
Abacate	Vitamina Mista	550g	1/20	27g	20g
Abacate	Creme/ Vitamina		1/9	60g	60g
Ameixa fresca	Porção	16g	3 unidade	48 g	30g
Ameixas calda	Vitamina	5g	10 unidade	50g	50 g
Banana maçã	Vitamina mista	90g	1/2	45g	35g
Banana maçã	Porção/ Vitamina		1 unidade	90g	70g
Banana nanica	Porção/ Vitamina	155g	1 unidade	155g	100g
Banana nanica	Vitamina Mista		1/3	52g	33g
Limão	Suco	90g	1/3 ou 1/2	30g	25g
Laranja	Porção	205g	1 unidade	205g	160g
Laranja	Suco		2 unidade	307g	320g
Maçã*	Porção	168g	1 unidade	168g	145g
Maçã*	Vitamina		¼	42g	35g
Maçã*	Suco		1/3	56g	45g
Mamão	Vitamina mista	645g	1/11	60g	40g
Mamão	Fatia		1/4	150g	120g
Maracujá azedo	Suco	155g	1/3 ou 1/2	52g	1/3 ou 1/2
Melancia	Fatia (sobremesa)	9000g	1/45	-	200g
Melancia	Suco		1/45	200g	200g
Melão	Fatia	1200g	1/8	150g	100g
Poncã	Porção	255g	1 unidade	255g	100g

\* Maçã Argentina

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

QUADRO 07 - per capita para sucos servidos aos pacientes internados e refeitório CIAPS AB.

SABOR	UNIDADE	QUANTIDADE	PER CAPITA	
			BRUTA	LIQUIDA
Abacaxi polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Acerola polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Caju polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Goiaba polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Manga polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Maracujá polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Tangerina polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Tamarino polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Uva polpa	100mL	1 e ½	150g	150g
Limão (fruta)	Unidade	1/3	30g	23g
Maracujá (fruta)	Unidade	1/3	52g	40g
Melancia (fruta)	Unidade	1/45	250g	200g
Melão (fruta)	Unidade	1/8	150g	100g
Laranja (fruta)	Unidade	1 e ½	300g	2/1
Abacaxi (fruta)	Unidade	1/8	150g	100g
<b>AÇÚCAR</b>				
Quando suco de limão/maracujá	200ml	10%	20g	20g
Demais sucos	200ml	5 a 7%	10 a 14g	10 a 14g

QUADRO 08 - Porção de doces industrializados e caseiros a serem CIAPS AB.

TIPO	PORÇÃO
Goiabada	80 g
Abacaxi em calda	80 g
Marron glacê	80 g
Pêssego em calda	120 g
Figo em calda	120 g
Doce em pasta	80 g
Geléia p/ pão	15 g
Doces frutas caseiros	80g
Doces caseiros	80g
Sagu funcional	100g
Gelatina	80g
Saladas Frutas sobremesa	80g
Salada fruta lanche	250G
Salada fruta especial: 4 tipos de frutas+suco laranja+ leite condensado+creme de leite	250g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Quadro 09 - porção a ser servida de sopas (padrão) CIAPS AB.

TIPO	LEGUMES	PER CAPTA LIQUIDO
Sopa de legumes completa (variar os legumes) com ou sem macarrão e carne para sopa ou com sopa	Batata inglesa	100g
	Cenoura	65g
	Chuchu	60g
	Macarrão para sopa	20g
	Carne (cochão duro)	45g
	Frango – Coxa e sobrecoxa	70g
	Frango – Peito	40g
Sopa de legumes simples (variar os legumes) com ou sem macarrão sem carne para mais sopa ou entrada de uma refeição	Batata Inglesa	55g
	Cenoura	25g
	Chuchu	25g
	Macarrão para sopa	10g

Quadro 10 - porção a ser servida de queijos e embutidos CIAPS AB.

TIPO	QUANTIDADE
Mussarela (fatia)	20 g
Presunto (fatia)	20 g
Salsicha (unidade)	01 unidade

Quadro 11 - porção a ser servido biscoitos, pães e salgados CIAPS AB.

TIPO	Medida Caseira	QUANT
Biscoito doce (maisena)	6unid	24 g
Biscoito d'água com teor reduzido de sódio	6unid	18 g
Biscoito de sal	Porção individualizada	25 g
Biscoito de sal integral	6unid	19 g
Biscoito de sal integral com teor reduzido de sódio	6 unid	30 g
Biscoito tipo cookie integral sabor variado	Porção individualizada	25 g
Biscoito tipo peta artesanal (povilho azedo e doce)	6 unid	60 g
Biscoito tipo bites integral sabor variado	Porção individualizada	25 g
Biscoito tipo cookie sem glúten sabor variado	Porção individualizada	35 g
Biscoito tipo bites sem glúten sabor variado	Porção individualizada	35 g
Biscoito tipo cookies integral zero açúcar	Porção individualizada	35 g
Pão francês	2unid	100 g
Pão careca	1unid	90 g
Pão de forma	2 fatias	22g
Pão de forma integral	2 fatias	22g
Pão doce	1unid	50 g
Salgados ou torta salgada ou pizza	1unid	250g
Salgado festa (coxinha carne ou frango, croquete de milho ou carne, presunto e mussarela, kibe, mini pão italiano, pastel, bolinha de queijo, esfiha de carne ou frango, empada)	8unid	160g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

Quadro 12 - per capita para diversos gêneros CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	PER CAPTA		
	ALMOÇO	JANTAR/CEIA	DIETÉTICA
Arroz comum	50 – 150 g	50 – 150 g	50 – 150 g
Arroz para sopa	-	-	30 g
Arroz doce	10- 20 g		
Açúcar para doce	30 g		
Açúcar refinado para suco	9- 18 g		
Açúcar refinado para café	6 g		
Adoçante Líquido a base de stévia ou sucralose	0,3ml	0,3ml	0,3ml
Adoçante em pó forno e fogão a base de sucralose			1,2g
Amido de milho para mingau	10 g		
Café diluído	50 ml		
Fubá de milho para polenta	15 g		
Farinha de mandioca para farofa/pirão/escaldado	40 g		35-10 g
Leite integral puro	250 ml		
Macarrão cozido	40 g		25 g
Macarrão para lasanha	20 g		
Feijão	25 g	30 g	25 g

Quadro 13 - Per capita de cereais e suplementos para leite enriquecido\* CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	ESPESSAMENTO	QUANTIDADE
Leite com aveia ou farinha láctea	5%	9 g
Leite com chocolate 50% cacau em pó	8%	14,5 g
Leite com suplemento proteico (sustain, sustevit, nutren)	8%	14,5 g
Mingau de maisena	5%	9 g
Leite com mucilon de milho ou de arroz	5%	9 g
Leite com neston	8%	14,5 g

\*300 ML PARA AS DIETAS SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS, NORMAL E PASTOSA

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Quadro 14** - Per capita de óleo/azeite de acordo com a preparação no CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sem frituras	15 mL
Com frituras sem imersão	25 mL
Com frituras em imersão	35 mL
Com frituras em imersão e com alta formação de acroleína	40 mL

**Quadro 15** - per capita de infusões no CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Café moído (Utilizar a padronização por litro)	10 g
Chá mate (xícara de 200 ml)	10 g
Chá preto (xícara de 200ml)	1 sachê de 2 g
Canela em rama	2,0 g/1 sachê
Chá de maçã com canela (caixa com 15 sachês rende 3L)	2,0 g/1 sachê
Chá de capim cidreira (caixa com 10 sachês rende 2L)	2,0 g/1 sachê
Erva doce (1 pacote rende 2L)	2,0 g/1 sachê
Hortelã	2,0 g/1 sachê
Essência de baunilha	1 ml
Chá de Alecrim (uma colher de sobremesa)	5 g

**Quadro 16** - per capita de condimentos por preparação no CIAPS AB.

TIPO	QUANTIDADE PER CAPITA
Sal	0,6 g
Pimenta	-
Alho	0,5 a 2,0 g
Extrato de tomate	3,0 a 8,0 g
Vinagre	2,0 mL
Colorau	0,5 g
Salsa/Coentro	1,0 g
Louro	0,1 g
Cebolinha	1,0g
Cebola	10 a 20 g
Pimentão	3,0 a 5,0 g
Canela em pó	2,0 g
Açafrão	1,0 g
Gengibre em pó	1,0 g
Orégano	2,0 g
Alecrim	2,0 g

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>



SESCAP2024109510

SIGA



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 6. FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Será demonstrado nos quadros 17 a 19 a frequência de utilização de cortes de carnes e tipos de preparações a serem utilizadas no cardápio do CIAPS AB.

**Quadro 17** - Frequência de utilização por mês dos tipos de cortes de carne que compõe o cardápio da dieta no CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	TIPO DE CORTE	APRESENTAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO (MÊS)
Almôndegas	Coxão duro	Moído	2
Bife	Coxão mole	Bife	4
Quibe	Coxão duro	Moído	1
Carne assada	Alcatra	Peça	3
Carne com...	Coxão duro	Cubos	6
Carne de panela	Coxão duro	Peça	4
Carne em cubos	Coxão mole	Cubos	6
Carne moída	Coxão duro	Moído	2
Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	Porção	7
Fígado	Fígado bovino	Isclas	2
Isclas de carne	Coxão mole	Isclas finas	4
Lasanha	Coxão duro	Moído	2
Lagarto	Lagarto	Peça	2
Peito de frango	Peito de frango	Isclas/Filé/ Cubos	4
Rocambolo	Coxão duro	Moído	1
Panqueca	Coxão duro	Moído	2
Peixe ensopado	Filé de tambacu	Cubos	1
Mujica	Filé de tambacu	Cubos	1
Pirão (acomp. Peixe)	Filé de peixe	Porção	1

**Quadro 18** - frequência de utilização por mês dos tipos de cortes de carne que compõe o cardápio da dieta normal e refeitório

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaos@ses.mt.gov.br](mailto:dociaos@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

- almoço - CIAPS AB.

PREPARAÇÃO (ALMOÇO)	TIPO DE CORTE	APRESENTAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO (MÊS)
Bife	Coxão mole	Bife	4
Bisteca suína	Bisteca suína	Bisteca	1
Carne assada	Alcatra	Peça	2
Carne assada	Maminha	Peça	1
Carne assada	Fraldinha	Peça	1
Carne com...	Coxão duro	Cubos	1
Carne de panela	Coxão duro	Peça	1
Carne de sol	Carne seca	Cubos peq.	2
Carne em cubos	Coxão mole	Cubos	1
Costela	Costela bovina	Porção	1
Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	Porção	5
Cupim	Cupim	Peça	1
Isclas de carne	Coxão mole	Isclas finas	1
Lasanha	Coxão duro	Moído	2
Lagarto	Lagarto	Peça	1
Linguiça (recheio)	Linguiça frescal	Porção	1
Peito de frango	Peito de frango	Isclas/Filé/ Cubos	1
Pernil	Pernil suíno	Peça	1
Rocambole	Coxão duro	Moído	1
Panqueca	Coxão duro	Moído	1
Peixe frito	Ventrecha tambacu	Porção	1
Mujica	Filé de tambacu	Cubos	1
Pirão (acomp. Peixe)	Filé	Porção	1
Rabada	Rabada bovina	Porção	1
Bacon (recheio)	Bacon fatiado	Porção	2





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**Quadro 19** - frequência de utilização por mês dos tipos de cortes de carne que compõe o cardápio da dieta normal paciente - **jantar** - CIAPS AB.

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO (MÊS)
Almôndegas	Coxão duro	Moído	1
Bife	Coxão mole	Bife	6
Quibe	Coxão duro	Moído	1
Carne com...	Coxão duro	Cubos	2
Carne de panela	Coxão duro	Peça	3
Carne de sol	Carne seca	Cubos peq.	4
Carne em cubos	Coxão mole	Cubos	3
Carne moída	Coxão duro	Moído	2
Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	Porção	5
Cupim	Cupim	Peça	1
Iscas de carne	Coxão mole	Iscas finas	3
Lasanha	Coxão duro	Moído	2
Lagarto	Lagarto	Peça	2
Peito de frango	Peito de frango	Iscas/Filé/ Cubos	2
Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	Porção	2
Rocambole	Coxão duro	Moído	2
Panqueca	Coxão duro	Moído	2

**APÊNDICE 1:** Quantitativo mensal e anual de refeições segundo clientela assistida nas Unidades que compõem o CIAPS AB, Cuiabá/MT, 2022.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dc@ciaps@ses.mt.gov.br](mailto:dc@ciaps@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

**APÊNDICE 1:** Modelo de Ficha de Avaliação Sensorial das preparações servidas no CIAPS AB, Cuiabá/MT, 2022.

 <b>Adauto Botelho</b> <small>CENTRO INTEGRADO DE ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL</small>		<b>ANÁLISE E APROVAÇÃO DO PRODUTO FINAL</b>				_____ Mês/ano		
Data:		Turno:				Nome:		
Preparação	Nome	Sabor		Odor		Aspecto		AÇÃO CORRETIVA
		( ) OK ( ) Não	( ) OK ( ) Não	( ) OK ( ) Não	( ) OK ( ) Não			
<i>Registrar o tipo de preparação</i>	<i>Registrar o nome da preparação</i>	<i>Marcar com X se o sabor não estiver alterado</i>	<i>Marcar com X se o sabor estiver alterado</i>	<i>Marcar com X se o odor não estiver alterado</i>	<i>Marcar com X se o odor estiver alterado</i>	<i>Marcar com X se o aspecto não estiver alterado</i>	<i>Marcar com X se o aspecto estiver alterado</i>	<i>Registrar a ação tomada no caso de alteração no sabor, odor ou aspecto.</i>
Arroz								
Arroz Integral								
Feijão								
Sopa								
Carne Paciente								
Carne Pastosa								
Carne Servidor								
Acomp. Servidor								
Acomp. Paciente								
Salada 01								
Salada 02								
Salada 03								
Molho p/ salada								
Sobremesa								
Suco								
Assinatura nutricionista contratante:					Nutricionista Nutrana:			
Observação:								





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

APÊNDICE 2: Cardápio de referência

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I		CARDÁPIO 1º dia		DATA: 1 e 15		
DESEJUM PACIENTE /SERVIDOR						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA		
Café / Chá /Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Melancia	Café / Chá/Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Melancia	Café / Chá/ Pão Careca c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Melancia	Café / Chá/Pão Careca Iogurte Recheio: Requeijão Fruta: Suco Melancia	Café/ Chá mate/ Iogurte e Suco de Melancia		
COLAÇÃO DE PACIENTES						
Banana e Mamão						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO						
Salada de Alface e tomate Salada de Cenoura Palito Salada de Lentilha c/ cebola caramelizada Arroz/ Feijão Bife Pizaaiolo Batata Assada Sobremesa: Gelatina Limão Suco: Acerola	Salada de Alface e tomate Salada de Cenoura Palito Salada de Lentilha c/ cebola caramelizada Arroz Branda/ Feijão Isca de carne à Pizaaiolo Batata Assada Sobremesa: Gelatina Limão Suco: Acerola	Purê cenoura e vagem Arroz Pastoso/ Feijão liquid. Carne desfiada ao molho sugo Pure de Batata Sobremesa: Gelatina Limão Suco: Acerola	LAX.	Sopa de carne com macarrão penne, mandioca (2), cenoura (2), beterraba. Sobremesa: Mamão Suco: Acerola	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada cenoura e abobrinha Salada de Lentilha Arroz/Feijão Batata assada Sobremesa: gelatina limão Suco: Goiaba	D.M	Salada de Alface e tomate Salada de abobrinha Salada de Lentilha Arroz integral/feijão Isca de carne ao molho Gelatina diet Suco: Acerola
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFEITÓRIO:			
Bolo cenoura + Suco abacaxi			Bolo cenoura + suco abacaxi + fruta			
JANTAR DE PACIENTE						
Salada de Rucula/ alface Salada de acelga c/ tomate Salada de Beterraba Arroz/feijão Frango com batata Quibebe de Abóbora Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Goiaba	Salada de Rucula/ alface Salada de acelga Salada de Beterraba Arroz Branda/feijão Frango com batata Quibebe de Abóbora Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Goiaba	Purê Beterraba Arroz Pastoso/feijão Liqui Frango desfiado Purê abóbora Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Goiaba	LAX.	Sopa de frango com macarrão pai nosso, batata, vagem, chuchu e couve Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Beterraba e laranja	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada de batata Salada de chuchu e cenoura Sobremesa: Maça sem casca Suco de Goiaba	D.M	Salada de Rucula/ alface Salada de acelga Salada de Beterraba Arroz Branda/feijão Frango com batata Quibebe de Abóbora Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Goiaba
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:			
Leite Enriquecido (nutren baunilha) + pão careca manteiga			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e bolos diet			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO 2º

DATA: 2 e16

DESEJUM PACIENTE /SERVIDOR						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA		
Café / Chá /Pão francês c/ marg/ Leite c/ café Recheio: Carne Moida Fruta: Banana	Café / Chá/Pão francês c/ marg/ / Leite c/ café Recheio: Carne Moida Fruta: Banana	Café / Chá/ Pão Careca c/ marg// Leite c/ café Recheio: Carne Moida Fruta: Banana	Café / Chá/Pão Careca / Leite c/ café Recheio: Creme de ricota Fruta: Banana amassada	Café/ Chá mate/ Leite Enriquecido c/ cafe e Suco de laranja		
COLAÇÃO						
Iogurte com granola						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO						
Salada de Alface e Rucula Salada de vagem/tomate Salada de feijão branco c/ vinagrete Arroz a grega/ Feijão Bife suíno acebolado Couve refogada Sobremesa: laranja Suco: limão Ofertar limão	Salada de Alface e Rucula Salada de vagem/tomate Salada de feijão branco c/ vinagrete Arroz a grega / Feijão Isca suíno acebolado Couve refogada Sobremesa: laranja Suco: limão Ofertar limão	Arroz a Pastos/ Feijão liqui Carne suína desfiado molho Pure de legumes Sobremesa: creme laranja Suco: limão Ofertar limão	LAX.	Sopa de carne com macarrão parafuso, carne moída, mandioca, cenoura, beterraba. Sobremesa: Creme de ameixa Suco: laranja	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada cenoura Isca suína grelhada Arroz/Feijão Batata assada Sobremesa: gelatina limão Suco: Limão	D.M	Salada de Alface e tomate Salada de abobrinha Salada de Lentilha Arroz integral/feijão Isca de suíno ao molho Gelatina diet Suco: Acerola
MERENDA DE PACIENTE			MERENDA DE REFEITÓRIO:			
Torta de frango + Suco + Fruta			Torta de frango + Suco + Fruta			
JANTAR DE PACIENTE E CEIA DE REFEITÓRIO						
Salada de Rucula Salada vinagrete Sal abobrinha/beterraba Arroz/ Feijão Carne c/ mandioca Repolho refogado Sobremesa: spumone Uva Suco: Caju	Sal Salada de Rucula Salada vinagrete Salada abobrinha/beterraba Arroz Branda/ Feijão Carne c/ mandioca Repolho refogado Sobremesa: spumone uva Suco: Caju	Pure de cenoura Arroz/ feijão Carne moída refogada Creme de mandioca Sobremesa: espumone uva Suco: Caju	LAX.	Sopa de carne com macarrão penne, vagem, abobrinha, beterraba e repolho picado Sobremesa: creme de mamão Suco: Manga	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura e batata Arroz branco Isca carne grelhada Espaguete temperado Sobremesa: gelatina Suco: Caju	D.M	Salada de Rucula Salada vinagrete Sal abobrinha/vagem Arroz integral/ Feijão Carne panela Repolho refogado Suco: Caju Sobremesa: Melancia
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:			
Mingau de Milho + biscoito água e sal			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I		CARDÁPIO 3º		03 e 17		
DESEJUM						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA	LÍQUIDA COMPLETA		
Café / Chá/Pão francês c/ margarina/ Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Maçã	Café / Chá/Pão francês c/ margarina/ Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Maçã	Café / Chá /Pão Careca c/ margarina Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Maçã	Café / Chá /Pão careca c/ margarina Vitamina maçã + suplemento	Café/ Chá mate/ Vitamina maçã + suplemento		
COLAÇÃO DO PACIENTES:						
Leite desnatado + Nutren Active Chocolate + FIBER						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO						
Sal. Almeirão/tomate Sal. Chuchu/ milho Sal grão bico Arroz/feijão Cozidão Cuiabano Farofa Alho Sobremesa: laranja Suco: Tamarindo	Sal. Almeirão/tomate Sal. Chuchu/ milho Sal grão bico Arroz Branda/feijão Cozidão Cuiabano Farofa Alho Sobremesa: laranja Suco: Tamarindo	Arroz Pastoso/feijão liquid Carne panela desfiada Pure de Legumes Sobremesa: creme laranja Suco: Tamarindo	LAX.	Sopa de macarrão Parafuso, abobrinha, batata Baroa, cenoura e carne moída e couve Sobremesa: laranja Suco de tamarindo	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada batata e cenoura Arroz/ feijão Isca bovina grelhada Batata assada Sobremesa: Banana Maça Suco: Limão	DM	Sal. Almeirão/tomate Sal. Chuchu/ milho Sal grão bico Arroz integral/feijão Cozidão Cuiabano Farofa aveia e alho Sobremesa: laranja Suco: Tamarindo
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFETÓRIO:			
Suco de laranja c/ acerola +Pão Doce + Melão			Suco de laranja c/ acerola +Pão Doce + Melão			
JANTAR DE PACIENTE E CEIA DE REFETÓRIO						
Sal. alface e rabanete Sal. Abobora/ervilha Isca suína colorida Legumes sauté Arroz/Feijão Sobremesa: gelatina	Sal. alface e rabanete Sal. Abobora/ervilha Isca suína colorida Legumes sauté Arroz Branda/Feijão Sobremesa: gelatina	Purê de legumes Arroz pastoso/Feijão liqui Isca suína colorida repicada Sobremesa: gelatina Suco: Acerola e laranja	LAX.	Sopa de Macarrão pai nosso, vagem, mandioca e cenoura e frango/ repolho roxo Sobremesa: Gelatina Suco: Acerola e laranja	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada batata e cenoura Arroz/ feijão Isca suína grelhada Batata Doce Assada Sobremesa: Banana Maça Suco: Limão	DM	Sal. alface e rabanete
JANTAR DE PACIENTE E CEIA DE REFETÓRIO						
Sal. alface e rabanete Sal. Abobora/ervilha Isca suína colorida Legumes sauté Arroz/Feijão Sobremesa: gelatina Suco: Acerola e laranja	Sal. alface e rabanete Sal. Abobora/ervilha Isca suína colorida Legumes sauté Arroz Branda/Feijão Sobremesa: gelatina Suco: Acerola e laranja	Purê de legumes Arroz pastoso/Feijão liqui Isca suína colorida repicada Sobremesa: gelatina Suco: Acerola e laranja	LAX.	Sopa de Macarrão pai nosso, vagem, mandioca e cenoura e frango/ repolho roxo Sobremesa: Gelatina Suco: Acerola e laranja		
			CONST.	Salada batata e cenoura Arroz/ feijão Isca suína grelhada Batata Doce Assada Sobremesa: Banana Maça Suco: Limão		
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:			
Chá de camomila + pão careca + requeijão			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

04 e 18

DESJEJUM PACIENTE/SERVIDOR					
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Banana	Café / Chá/Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Banana	Café / Chá/ Pão Careca c/ marg/ Iogurte Recheio: Mus/Pres Fruta: Banana	Café / Chá/Pão Careca Iogurte Recheio: Requeijão Vitamina de banana	Café/ Chá mate/ Iogurte Vitamina de banana	
COLAÇÃO DO REFEITÓRIO					
Duo de fruta (Laranja/maça)					
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO					
Sal. Rúcula e tomate Sal acelga e cenoura ral. Sal. Batata e cenoura coz. Frango assado Creme de Milho Arroz brócolis/feijão Sobremesa: pudim leite Suco: Manga	Sal. Rúcula e tomate Sal acelga e cenoura ral. Sal. Batata e cenoura coz. Frango assado Creme de Milho Arroz Branda brócolis/feijão Sobremesa: pudim leite Suco: Manga	Frango assado desfiado Arroz brócolis/feijão liq. Creme de Milho Sobremesa: pudim leite Suco: Manga	LAX.	Sopa de frango com macarrão penne, mandioca (2), cenoura (2), beterraba. Sobremesa: Mamão Suco: Manga	S.L. Idem S. L
			CONST.	Salada cenoura e abobrinha Arroz/Feijão Frango assado Quibebe de abobora Sobremesa: gelatina limão Suco: Goiaba	
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFEITÓRIO:		
Pão italiano + Suco laranja + Melancia			Pão italiano + Suco laranja + Melancia		
JANTAR DE PACIENTE					
Mix de folhas Repolho e tomate Beterraba e cenoura palito Arroz/feijão Almondega ao sugo Macarrão alho é óleo Sobremesa: banana Suco: Tangerina	Mix de folhas Repolho e tomate Beterraba/cenoura cubinhos Arroz branda/feijão Almondega ao sugo Macarrão alho é óleo Sobremesa: banana Suco: Tangerina	Arroz pastoso/feijão liquid. Carne moída refogada Pure de batata doce Sobremesa: gelatina Suco: Tangerina	LAX.	Sopa de Macarrão pai nosso, vagem, batata e cenoura e carne moída, couve Sobremesa: Gelatina Suco: Tamarindo	S.L. Idem S. L
			CONST.	Salada batata e cenoura Arroz/ feijão Almondega sugo Macarrão alho é óleo Sobremesa: Banana Maça Suco: Limão	
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:		
FRAPÊ DE BISCOITO MARIA			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.		





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

05 e 19

DESJEJUM					
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/ leite c/ nutrem baunilha Recheio: ovos mexidos Fruta: Mamão	Café / Chá / Pão francês c/ marg/ leite c/ nutrem baunilha Recheio: ovos mexidos Fruta: Mamão	Café / Chá / careca c/ marg/ Vitamina mamão e nutren baunilha Recheio: ovos mexidos	Café / Chá / careca c/ marg/ Vitamina mamão e nutren baunilha	Café / Chá / Vitamina mamão e nutren baunilha	
<b>COLAÇÃO DOS PACIENTES:</b> Chá mate c/ limão gelado + Bolo chocolate					
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO					
Sal. Almeirão Sal cenoura com tomate, Sal chuchu e milho Arroz/feijão Bife fígado acebolada Pure de batata Arroz/feijão Sobremesa: engana marido Suco: abacaxi	Sal. Almeirão Sal cenoura com tomate, Sal chuchu e milho Arroz Branda/feijão Isca fígado acebolada Pure de batata Sobremesa: engana marido Suco: abacaxi	Arroz pastoso/feijão liqui Fígado repicado Purê de legumes Sobremesa: engana marido Suco: abacaxi	LAX.	Sopa de macarrão padre nosso, frango batata, chuchu, abóbora, brocolis Sobremesa: gelatina Suco: Abacaxi	S.L. Idem S. L.
			CONST.	Cenoura e chuchu Arroz/ feijão Isca de fígado acebolado Pure de batata Sobremesa: banana Suco: caju	DM Sal. Almeirão Sal cenoura com tomate, Sal chuchu e milho Arroz integral/feijão Isca fígado acebolada Macarrão integral alho e óleo Arroz/feijão Sobremesa: gelatina diet Suco de abacaxi
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> Quibe assado c/ queijo+ Suco de limão			<b>MERENDA DE REFEITÓRIO:</b> Quibe assado c/ queijo + Suco de limão		
JANTAR DE PACIENTE					
Salada de alface repolho com abacaxi, Salada tomate Arroz/feijão Carne ao molho ferrugem Berinjela assada Sobremesa melancia Suco: cenoura com laranja	Sal Salada de alface Sal repolho com abacaxi, Salada tomate Arroz branda/feijão Carne ao molho ferrugem Berinjela assada Sobremesa: melancia Suco: cenoura com laranja	Arroz Pastoso/feijão Líqui. Carne desfiada ao molho ferrugem Creme de espinafre Sobremesa melancia Suco: cenoura com laranja	LAX.	Sopa de carne c/ macarrão penne, chuchu, batata carne e cenoura, couve Sobremesa: Creme de ameixa Suco: cenoura c/laranja	S.L. Idem S. L.
			CONST.	Cenoura e batata Arroz/ feijão Isca bovina grelhada Pure de batata Sobremesa: gelatina Suco: Limão	DM Salada de alface Sal repolho com abacaxi, Salada tomate Arroz integral/feijão Carne ao molho ferrugem Berinjela assada Sobremesa: melancia Suco: Limão
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> Mingau de aveia+ banana+ canela			<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.		





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

06 e 20

DESJEJUM							
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA			
Café / Chá / Pão francês c/ marg/ leite c/ achocolatado Recheio: Presunto/muçarela Fruta: Banana	Café / Chá / Pão francês c/ marg/ leite achocolatado Recheio: Presunto/muçarela Fruta: Banana	Café / Chá /carea c/ marg/ Leite c/ achocolatado Recheio: requeijão Fruta: Suco laranja	Café / Chá /carea c/ marg/ Vitamina banana + Nutren Chocolate Suco de Laranja	Café / Chá / Vitamina banana + Nutren Chocolate Suco de Laranja			
COLAÇÃO DO REFETÓRIO:							
Vitamina de Frutas							
ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO							
Salada de alface Salada de cenoura e uva passa Vinagrete de repolho Arroz/feijão Peixe frito Pirão Arroz/ feijão Sob: goiabada Suco: Abacaxi c/ hortelã	Salada de alface cenoura crua Vinagrete de repolho Arroz branda/feijão File de peixe ao molho Pirão Arroz/ feijão Sob: goiabada Suco: Abacaxi c/ hortelã	Purê de cenoura Arroz pastoso/feijão liquid. Filé de peixe repicado ao molho Pirão Arroz/ feijão Sob: creme de goiabada Suco: Abacaxi c/ hortelã	LAX.	Sopa de fgo. c/ reolho, batata, cenoura, chuchu e macarrão ave maria Sobremesa: creme ameixa Suco: Abacaxi c/ hortelã	S.L.	Idem a S.L	
			CONST.	Cenoura cozida Arroz File de peixe grelhado Pirão Sobremesa goiabada Suco: caju	D.M	Salada de alface cenoura crua Vinagrete de repolho Arroz integral/feijão Peixe ao molho Farofa enriquecida Arroz/ feijão Sob: goiabada Suco: Abacaxi c/ hortelã	
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFETÓRIO:				
Cachorro quente de fomo+ Suco cajá			Cachorro quente de fomo + Suco cajá				
JANTAR DE PACIENTE							
Sopa de carne c/ legumes, macarrão Torradas Sob: trinca de frutas Suco acerola	Sopa de carne c/ legumes, macarrão Torradas Sob: trinca de frutas Suco acerola	Sopa de carne c/ legumes, macarrão liquidificada Torradas Sob: trinca de frutas Suco acerola	LAX.	Idem a NORMAL		S.L.	Idem a NORMAL
			CONST.	Idem a NORMAL		D.M	Idem a NORMAL
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:				
Mingau de Achocolatado + biscoito agua e sal			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.				





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I			CARDÁPIO		07 e 21	
DESJEJUM						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA		LIQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Iogurte Recheio: Carne Moída Fruta: Melão	Café / Chá / Pão francês c/ marg/Iogurte Recheio: Carne Moída Fruta: Melão	Café / Chá / pão careca c/ marg/Iogurte Recheio: Carne Moída Fruta: Suco Melão	Café / Chá / careca c/ marg/ Mingau de aveia Suco de Melão		Café / Chá / Mingau de aveia Suco de Melão	
COLAÇÃO DOS PACIENTES: Duo frutas (banana/mamão)						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO						
Mix de folhas Maionese Tomate e cebola c/ oregano Cupim ao molho ao vinagrete Arroz/feijão Mandioca alho e óleo Spumoni de frutas vermelhas Suco: laranja c/ acerola	Mix de folhas Maionese Tomate e cebola c/ oregano Isca Cupim ao molho ao vinagrete Arroz Branda/feijão Mandioca alho e óleo Spumoni de frutas vermelhas Suco: laranja c/ acerola	Pure Legumes Cupim desfiado ao molho Arroz pastoso/feijão líquido Pure de mandioca Spumoni de frutas vermelhas Suco: laranja c/ acerola	LAX:	Sopa de carne c/ macarrão espaguete, brócolis, cenoura e batata Suco: laranja c/ acerola Gelatina	S.L.	Idem a S.L
			CONST:	Seleto legumes Arroz Bife grelhado mandioca ao alho sobremesa: banana e suco: goiaba	D.M	Mix de folhas Maionese Tomate e cebola c/ oregano Cupim ao molho ao vinagrete Arroz integral/feijão Batata doce alho e óleo Spumoni diet de frutas vermelhas Suco: laranja c/ acerola
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFEITÓRIO:			
Pastel carne e queijo + suco laranja			Pastel carne e queijo + suco laranja			
JANTAR DE PACIENTE						
Salada de alface Salada repolho roxo/ tomate Arroz/ feijão Isca de Frango acebolado Purê de batata c/ abobora Arroz/ feijão	Salada de alface Salada repolho roxo/ tomate Arroz/ feijão Isca de Frango acebolado Purê de batata c/ abobora Arroz Branda/ feijão	Arroz Pastosa/ feijão líquido Frango desfiado molho Purê de batata c/ abobora Sob: creme de mamão Suco: caju	LAX:	Sopa de frango c/ macarrão espaguete, brócolis, cenoura e batata Suco de melancia Gelatina	S.L.	Idem a S.L
			D.M	Salada de alface		
CEIJA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:			
LEITE C/ NUTREN DE BANANA			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND - CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

08 e 22

NORMAL		BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ café Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão		Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Leite c/ café Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão	Café / Chá / pão careca c/ marg /Leite c/ café Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão	Café / Chá / careca c/ marg/ Leite enriquecido c/ café Recheio: creme de ricota Suco: mamão e laranja	Café / Chá / Leite enriquecido c/ café Suco: mamão e laranja coados	
<b>COLAÇÃO DOS PACIENTES:</b> Bolo Fubá + chá mate						
<b>ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO</b>						
Salada Alface Salada abobora/ tomate Sal Mix de grãos/cheiro-verde Arroz/Feijão Cubos de frango ao molho shoyo Macarrão primavera Sobremesa: Pêssego c/ creme de leite Suco: uva	Salada Alface Salada abobora/ tomate Sal Mix de grãos/cheiro-verde Arroz/Feijão Cubinhos de frango ao molho shoyo Macarrão primavera(abobrinha/cenoura/vagem) Sobremesa: Pêssego c/ creme de leite Suco: uva	purê de abóbora Arroz pastoso/feijão liqui Frango desfiado ao molho shoyo Creme de legumes Sobremesa: creme de pêssego Suco: uva	LAX.	Sopa de frango c/ macarrão pai nosso, brócolis, cenoura e mandioquinha Suco: uva Sobremesa: Creme pêssego	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada abobora/ tomate Sal Mix de grãos/cheiro-verde Arroz/Feijão Isca frango grelhado Macarrão ao sugo Sobremesa: gelatina Suco: Goiaba	D.M.	Salada Alface Salada abobora/ tomate Sal Mix de grãos/cheiro-verde Arroz integral/Feijão Cubinhos de frango ao molho shoyo Macarrão integral primavera Sobremesa: Gelatina diet Suco: Melão
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> Esfiha de carne ou frango + suco+ fruta			<b>MERENDA DE REFETÓRIO:</b> Esfiha de carne ou frango + suco+ fruta			
<b>JANTAR DE PACIENTE</b>						
Salada repolho Salada couve Vinagrete Arroz/feijão Isca de carne ao molho sugo Batata assada Sob: spumone de morango Suco caju	Salada repolho Salada couve Vinagrete Arroz/feijão Isca de carne ao molho sugo Batata Assada Sob: spumone de morango Suco caju	Pure de espinafre Arroz Pastoso/feijão liqui Carne moída ao molho sugo Pure de batata Sob: Banana Suco caju	LAX.	Sopa de carne c/ macarrão espaguete, couve, chuchu, abobrinha e batata Sobremesa: spumone morango Suco: abacaxi c/ hortelã	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Batata e Cenoura cozida Arroz/feijão Isca de carne ao molho sugo Pure de mandioca Sob: Banana Suco caju	D.M.	Salada repolho Salada couve Vinagrete Arroz integral/feijão Isca de carne ao molho sugo Abobrinha assada Sob: Banana
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> IOGURTE + BISCOITO MAIZENA			<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

09 e 23

DESJEJUM				
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA	LÍQUIDA COMPLETA
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite Enriquecido Recheio: Ricota temperada Fruta: Melancia	Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Leite Enriquecido Recheio: Ricota temperada Fruta: Melancia	Café / Chá / pão careca c/ marg / Leite Enriquecido Recheio: Ricota temperada Fruta: Melancia	Café / Chá /careca c/ marg/ Leite Enriquecido Recheio: creme de ricota Suco: Melancia	Café / Chá / Leite enriquecido Suco: Melancia coado
<b>COLAÇÃO DOS PACIENTES:</b> Duo de Frutas: TANGERINA E BANANA				
ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO				
Salada mix Folhas Maionese (milho, azeitona, batata e cenoura) Salada Ervilha c/ tomate Arroz/Feijão Alcatra ao molho madeira Farofa de banana Sobremesa: Mousse de limão Suco: Laranja c/ cenoura	Salada mix Folhas Seleto legumes (cenoura, batata e vagem) Salada Ervilha c/ tomate Arroz Branda/Feijão Isca de alcatra ao molho madeira Farofa de banana Sobremesa: Mousse de limão Suco: Laranja c/ cenoura	Arroz Pastosa/Feijão liq Isca de alcatra ao molho madeira (repicada) Purê de banana Sobremesa: Mousse de limão Suco: Laranja c/ cenoura	LAX. Sopa de carne bov. c/ macarrão penne, acelga, abobora, vagem e batata Suco: Mousse de limão Sobremesa: Gelatina limão	S.L. Idem a S.L.
			CONST. Arroz/feijão Farofa de alho Sobremesa: Banana assada Suco: Limão	D.M Salada mix Folhas Seleto legumes (cenoura, batata e vagem) Salada Ervilha c/ tomate Arroz integral/Feijão Isca de alcatra ao molho madeira Sobremesa: Mousse de limão diet Suco: Laranja c/ cenoura
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> SANDUICHE NATURAL + SUCO		<b>MERENDA DE REFETÓRIO:</b> SANDUICHE NATURAL + SUCO		
JANTAR DE PACIENTE				
Sal de almeirão e tomate Salada cenoura/pepino Salada repolho roxo Arroz a greca/Feijão Filé de frango c/ orégano Sobremesa: laranja Suco: goiaba	Sal de almeirão e tomate Salada cenoura/pepino Salada repolho roxo Arroz a greca/Feijão Filé de frango c/ orégano Sobremesa: laranja Suco: goiaba	Purê de cenoura Arroz pastoso/ feijão liq Frango desfiado Sobremesa: creme de laranja Suco: goiaba	LAX. Sopa de carne c/ macarrão espaguete, beterraba, batata, cenoura e couve Gelatina Suco de maracujá	S.L. Idem a S.L.
			CONST. Salada cenoura Arroz Filé de frango c/ orégano Sobremesa gelatina Suco: Limão	D.M Sal de almeirão e tomate Salada cenoura/pepino Salada repolho roxo Arroz integral c/ lentilhas/Feijão Filé de frango c/ orégano Sobremesa: laranja Suco de goiaba
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> CHÁ ERVA CIDREIRA/PÃO CARECA + REQUEIJÃO		<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.		





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

10 e 24

DESJEJUM						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA	LIQUIDA COMPLETA		
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite Achromatado Recheio: ovo mexido Fruta: Maça	Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Leite Achromatado Recheio: ovo mexido Fruta: Maça	Café / Chá / pão careca c/ marg / Leite achocolatado Recheio: ovo mexidos Fruta: purê de maça	Café / Chá / careca c/ marg/ Leite Achromatado Recheio: requeijão Suco: Suco de Maça	Café / Chá / Leite enriquecido sabor achocolatado Suco: Suco de Maça coado		
<b>COLAÇÃO DOS PACIENTES:</b>						
Vitamina de mamão c/ aveia						
<b>ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO</b>						
Salada de tomate, c/ grão bico Salada repolho e cenoura ralada Salada de beterraba cozida Arroz/ feijão Filé de frango a role (cenoura/ricota/manjeriçao) ao molho sugo Espaguete alho é óleo Sob: Banana Suco: abacaxi c/ manga	Salada de tomate, c/ grão bico Salada repolho e cenoura ralada Salada de beterraba cozida Arroz Branda/ feijão Isca de frango c/ cenoura/ricota/manjeriçao ao molho sugo Espaguete alho é óleo Sob: Banana Suco: abacaxi c/ manga	Arroz Pastoso/ feijão liqu Frango desfiado ao sugo Purê de cenoura e Beterraba Sob: Gelatina Suco: abacaxi c/ manga	LAX.	Sopa de frango c/ chuchu, batata, cenoura e macarrão padre nosso Gelatina Suco de tamarindo	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura e batata Arroz branco Frango grelhado Espaguete temperado Sobremesa: gelatina Suco: Caju	D.M	Salada de tomate, c/ grão bico Salada repolho e cenoura ralada Salada de vage, Arroz integral/ feijão Filé de frango `role c/ cenoura/ricota/manjeriçao ao molho sugo Espaguete integral alho é óleo Sob: gelatina diet Suco: abacaxi
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b>		<b>MERENDA DE REFEITÓRIO:</b>				
Salada de fruta + granola+ iogurte		Salada de fruta + granola+ iogurte				
<b>JANTAR DE PACIENTE E CEIA DE REFEITÓRIO</b>						
Salada alface e tomate Salada abobrinha Salada pepino e gergelim Arroz/feijão Carne com banana verde Sob: Manjar Suco melancia	Salada alface e tomate Salada abobrinha Salada pepino e gergelim Arroz Branda/feijão Carne com banana verde Sob: Manjar Suco melancia	Abobrinha ralada Arroz pastoso/feijão liqui Carne moída Pure banana verde Sob: Manjar Suco melancia	LAX.	Sopa de carne c/ macarrão espaguete, couve, chuchu, abobrinha e batata Sobremesa: Manjar Suco: Melancia	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura e chuchu Arroz branco Isca carne c/ banana verde Sobremesa: creme arroz Suco: Maça	D.M	Salada alface e tomate Salada abobrinha Salada pepino e gergelim Arroz integral/feijão Carne com banana verde Sob: Gelatina diet Suco melancia
<b>CEIA DE PACIENTE:</b>		<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
FRAPÉ DE COCO + TORRADAS		Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.				





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

11 e 25

DESJEJUM				
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA	LIQUIDA COMPLETA
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite Mucilon cereais Recheio: Carne Moida Fruta: Mamão	Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Leite Mucilon cereais Recheio: Carne Moida Fruta: Mamão	Café / Chá / pão careca c/ marg / Leite Mucilon cereai Recheio: Carne Moida Fruta: purê de mamão	Café / Chá / careca c/ marg/ Leite mucilon cereais Recheio: creme de ricota Suco: Suco de laranja c/ mamão	Café / Chá / Leite Mucilon cereais Suco: Suco de laranja c/ mamão coado
COLAÇÃO DO PACIENTE				
Duo frutas (banana +Laranja)				
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO				
Salada mix de repolho Salada almeirão c/ tomate Vinagrete Maria Isabel Farofa de banana Arroz/ Feijão Sobremesa: Doce abobora Suco de Acerola	Salada mix de repolho Salada almeirão c/ tomate Vinagrete Maria Isabel Farofa de banana Arroz/ Feijão Sobremesa: Doce abobora Suco de Acerola	Arroz pastosa/ feijão liqui Carne desfiada Purê de mandioca Sobremesa: Gelatina Suco: Acerola	LAX. Macarrão penne, carne moida, abobora, vagem, batata. Sobremesa: doce banana Suco: acerola	S.L. Idem a S.L.
			CONST. Maria Isabel Farofa de banana Sobremesa: maçã assada Suco: Goiaba	D.M Salada mix de repolho Salada almeirão c/ tomate Vinagrete Maria Isabel (Arroz integral) Farofa de banana (farinha aveia) Feijão Sobremesa: gelatina diet Suco de Acerola
MERENDA DE PACIENTE:		MERENDA DE REFEITÓRIO:		
BOLO DE CENOURA C/ CALDA CHOCOLATE + SUCO		BOLO DE CENOURA C/ CALDA CHOCOLATE + SUCO		
JANTAR DE PACIENTE				
Salada Acelga e tomate Salada rúcula/ brócolis Salada de abobora e ervilha Arroz /Feijão Isca de Frango colorida Polenta cremosa c/ queijo	Salada Acelga e tomate Salada rúcula/ brócolis Salada de abobora e ervilha Arroz Branda /Feijão Isca de Frango colorida Polenta cremosa c/ queijo	Pure abobora e ervilha Arroz Pastoso /Feijão Liquidificado Frango Desfiado Sugo Polenta cremosa c/ queijo Sobremesa: Creme de mamão	LAX. Macarrão espaguete, frango, vagem, abobrinha, batata e brócolis. Sobremesa: mamão Suco: laranja	S.L. Idem a S.L.
				D.M Salada Acelga e tomate
CEIA DE PACIENTE:		OBSERVAÇÕES:		
Leite c/ Nutren e torradas		Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.		





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

12 e 26

DESJEIUM						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA		
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ café Recheio: Requeijão Fruta: Melancia	Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ café Recheio: Requeijão Fruta: Melancia	Café / Chá / pão careca c/ marg / Leite c/ café Recheio: Requeijão Fruta: melancia picada	Café / Chá /careca c/ marg/ Leite c/ café Recheio: requeijão Suco: Suco de Melancia c/ gengibre	Café / Chá / Vitamina de Banana Suco: Suco de Melancia c/ gengibre		
COLAÇÃO DO PACIENTE:						
Bolo de coco + suco						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO						
Salada Alface e rucula Salada couve c/ laranja Vinagrete de repolho Arroz /feijão Feijoada completa Farofa de alho Sobremesa: Abacaxi Suco: de limão	Salada Alface e rucula Salada couve c/ laranja Vinagrete Arroz Branda/feijão Feijoada completa ligh Farofa de alho (enriquecida) Sobremesa: Abacaxi assado Suco: de limão	Arroz pastosa/feijão liqui Carne moída refogada Sufle de couve e Sobremesa: creme de abacaxi Suco: de limão	LAX.	Macarrão conchinha, carne, vagem, chuchu, batata e couve Sobremesa: abacaxi Suco: Verde	S.L.	Idem a S.L
			CONST.	Cenoura/batata Arroz/feijão preto Carne suína grelhada Sobremesa: Gelatina Suco: Limão	D.M.	Salada Alface e rucula Salada couve c/ laranja Vinagrete Arroz Integral/feijão Feijoada completa ligh Farofa de alho (enriquecida) Sobremesa: Abacaxi assado Suco: de limão
MERENDA DE PACIENTE:			MERENDA DE REFETÓRIO:			
Fatia Hungara + chá de Capim Cidreira + Fruta			Fatia Hungara + chá de Capim Cidreira + Fruta			
JANTAR DE PACIENTE						
Salada Almeirão agrião, acelga com laranja Arroz /feijão Almondegas com molho vermelho Cenoura sauté	Salada Almeirão agrião, acelga com laranja Arroz Branda/feijão Almondegas com molho vermelho Cenoura sauté Sobremesa: gelatina colorida	Purê de agrião e acelga Arroz pastoso/ feijão liqui Carne moída ao molho Pure de cenoura Sobremesa: gelatina colorida Suco: Melancia	LAX.	Sopa macarrão penne, frango, batata, cenoura, couve, acelga Sobremesa: gelatina colorida Suco: Melancia	S.L.	Idem a S.L
			D.M.			
CEIA DE PACIENTE:			OBSERVAÇÕES:			
Mingau de fubá torrado + biscoito água e sal			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

13 e 27

NORMAL		BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA		LÍQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ achocolatado Recheio: ovos mexidos Fruta: Maçã		Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ achocolatado Recheio: ovos mexidos Fruta: Maçã	Café / Chá / pão careca c/ marg / Leite c/ achocolatado Recheio: ovos mexidos Fruta: banana	Café / Chá / careca c/ marg / Leite enriquecido e achocolatado Suco: Suco de Maça e limão		Café / Chá / Leite enriquecido e achocolatado Suco: Suco de Maça e limão coado	
<b>COLAÇÃO DO REFETÓRIO:</b> Vitamina de banana c/ linhaça							
<b>ALMOÇO DE PACIENTE E REFETÓRIO</b>							
Salada de Alface e repolho Tabule Maionese Arroz/feijão Carne Assada Mandioca cozida alho e óleo Arroz/feijão Sob: doce abobora Suco: cajá	Salada de Alface e repolho Tabule Seleta legumes Arroz Branda/feijão Carne Assada repicada Mandioca cozida alho e óleo Arroz/feijão Sob: doce abobora Suco: cajá	Pure de legumes Arroz pastoso/feijão liquidificada Carne assada desfiada Pure de mandioca alho e óleo Sob: doce abobora Suco: cajá	LAX:	Sopa carne, abobrinha, beterraba, chuchu, batata e repolho Sobremesa: Creme de ameixa Suco: Laranja	S.L.	Idem a S.L.	
			CONST:	Seleta de legumes Arroz Carne assada magra Mandioca cozida Sobremesa: gelatina Suco: cajá	D.M.	Salada de Alface e repolho Tabule Seleta legumes Arroz integral/feijão Carne Assada Sob: doce abobora diet Suco: cajá	
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> Pão italiano + Suco laranja				<b>MERENDA DE REFETÓRIO:</b> Pão italiano + Suco laranja			
<b>JANTAR DE PACIENTE</b>							
Salada mix de folhas Salada acelga com laranja Salada chuchu cozido Arroz birô birô e feijão Abobrinha ralada refogada Sobremesa: Melão Suco: Goiaba	Salada mix de folhas Salada acelga com laranja Salada chuchu cozido Arroz birô birô e feijão Abobrinha ralada refogada Sobremesa: Melão Suco: Goiaba	Pure de legumes Arroz pastoso/ feijão liqui Ovos mexidos Creme de abobrinha Sobremesa: gelatina Suco: goiaba	LAX:	Sopa de macarrão pai nosso, cenoura, batata, beterraba e couve Sobremesa: Mamão Suco: acerola	S.L.	Idem a S.L.	
			CONST:	Batata e cenoura Arroz birô birô Farofa de alho Sobremesa: gelatina Suco: caju	D.M.	Salada mix de folhas Salada acelga com laranja Salada chuchu cozido Arroz integral birô birô e feijão Abobrinha ralada refogada Sobremesa: Melão Suco: Goiaba	
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> Pão careca c/ queijo Chá de erva doce				<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

14 e 28

NORMAL		BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA
Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: presunto/muçarela Fruta: Mamão		Café / Chá / Pão francês c/ marg/ Iogurte Recheio: presunto/muçarela Fruta: Mamão	Café / Chá / pão careca c/ marg / Iogurte Recheio: presunto/muçarela Fruta: mamão picado	Café / Chá / careca c/ marg/ Vitamina de mamão e linhaça Suco: laranja	Café / Chá / Vitamina de mamão Suco: laranja coado
<b>COLAÇÃO DO REFEITÓRIO:</b>					
Duo de Fruta (laranja/banana)					
<b>ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO</b>					
Salada rúcula Salada Beterraba a Juliene, Salada mix grãos c/ bacon Arroz/ feijão Lasanha a Bolonhesa Legumes saute Sobremesa: Pave Suco: Laranja c/ Acerola	Salada rúcula Salada Beterraba a Juliene, Salada mix grãos c/ bacon Arroz Branda/ feijão Lasanha a Bolonhesa Legumes saute Sobremesa: Pave Suco: Laranja c/ Acerola	Pure de beterraba Carne moída refogada Arroz pastoso/ feijão liqui Pure de legumes Sobremesa: pavê Suco: laranja c/ acerola	LAX.	Sopa macarrão penne, frango, batata, cenoura, couve, acelga Sobremesa: pave Suco: Laranja c/ acerola	S.L. Idem a S.L.
			DM	Salada rúcula Salada repolho roxo Salada mix grãos c/ bacon Arroz Integral/ feijão Lasanha abobrinha a Bolonhesa Legumes saute Sobremesa: gelatina diet Suco: Laranja c/ Acerola	
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b>			<b>MERENDA DE REFEITÓRIO:</b>		
Pão de queijo + suco			Pão de queijo + suco		
<b>JANTAR DE PACIENTE</b>					
Salada de repolho roxo e tomate Arroz branda / feijão Cubos frango c/ cenoura e batata Farofa de ovos Sobremesa: laranja Suco: Uva	Salada de repolho roxo e tomate Arroz branda / feijão Cubos frango c/ cenoura e batata Farofa de ovos (enriquecida) Sobremesa: laranja Suco: Uva	Pure de cenoura e batata Arroz pastoso/feijão liqui Frango desfiado sugo Creme de milho Sobremesa: Gelatina Suco: uva	LAX.	Sopa de frango c/ macarrão espaguete, couve, chuchu, abobrinha e batata Sobremesa: Laranja Suco: Uva	S.L. Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura e batata Arroz Isca frango grelhado Farofa de ovo Sobremesa: gelatina Suco: Caju	DM Idem a S.L.
<b>CEIA DE PACIENTE:</b>			<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
Pão integral c/ patê de frango + Chá camomila			Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.		





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

15 e 30

DESJEIUM					
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LIQUIDA	LIQUIDA COMPLETA	
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite enriquecido Recheio: ovos mexidos Fruta: Melão	Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite enriquecido Recheio: ovos mexidos Fruta: Melão	Café / Chá / pão careca c/ marg /Leite enriquecido Recheio: ovos mexidos Fruta: Melão picado	Café / Chá /careca c/ marg/ Leite enriquecido Suco de Melão	Café / Chá / Vitamina de Mamão/Maça Suco de Melão	
<b>COLAÇÃO DO PACIENTE:</b> Iogurte de coco + salada de fruta					
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO					
Salada Alface e tomate Salada de Lentilha c/ cebola carameli salpicão Arroz /Feijão Bife a portuguesa Abobrinha gratinada Sobremesa: creme de café Suco: Couve c/ laranja	Salada Alface e tomate Salada de Lentilha c/ cebola carameli salpicão Arroz Branda /Feijão Bife a portuguesa Abobrinha gratinada Sobremesa: creme de café Suco: Couve c/ laranja	Pure de legumes Arroz pastoso/ feijão liqui Creme de abobrinha Sobremesa: Creme de café Suco: Couve c/ Laranja	LAX.	Sopa de frango c/ chuchu, batata, cenoura e macarrão padre nosso Gelatina Suco de tamarindo	S.L. Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura e batata Arroz branco Frango grelhado Espaguete temperado Sobremesa: gelatina Suco: Caju	D.M. Salada Alface e tomate Salada de Lentilha c/ cebola carameli salpicão Arroz integral /Feijão Bife a portuguesa Abobrinha Refogada Sobremesa: Gelatina diet Suco: Couve c/ laranja
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> Saltenha de frango C/ QUEIJO CATUPIRY + Suco: abacaxi c/ hortelã		<b>MERENDA DE REFEITÓRIO:</b> Saltenha de frango C/ QUEIJO CATUPIRY + Suco: abacaxi c/ hortelã			
JANTAR DE PACIENTE					
Salda de couve-flor, brócolis, tomate Arroz/feijão Macarronada frango(coxa e sobrecoxa) Queijo para polvilhar	Salda de couve-flor, brócolis, tomate Arroz Branda/feijão Macarronada frango (coxa e sobrecoxa) Queijo para polvilhar	Purê de couve-flor, brócolis, tomate Arroz pastoso/feijão liquidificado Frango desfiado Pure de batata	LAX.	Sopa de frango com macarrão pai nosso, batata, vagem, chuchu e couve Sobremesa: Pudim de maracujá Suco: Beterraba e laranja	S.L. Idem a S.L.
			D.M.		
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> Chá cidreira+ Pão mandi c/ patê cenoura		<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

SND – CIAPS-AB-UNIDADE I

CARDÁPIO

31 SEGUNDA

DESJEJUM						
NORMAL	BRANDA ADAPTADA	PASTOSA ADAPTADA	SEMI-LÍQUIDA	LIQUIDA COMPLETA		
Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão	Café / Chá / Pão francês c/ marg/Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão	Café / Chá / pão careca c/ marg /Leite c/ achocolatado Recheio: Patê de frango Fruta: Mamão	Café / Chá / careca c/ marg/ Leite enriquecido + achocolatado Suco de Mamão e cenoura	Café / Chá / Leite enriquecido + achocolatado Suco: Mamão e cenoura coados		
<b>COLAÇÃO DO PACIENTE:</b> Bolo de chocolate + chá mate						
ALMOÇO DE PACIENTE E REFEITÓRIO						
Salada de alface e tomate Salada pepino agri-doce Salada repolho c/abacaxi Arroz/feijão Panqueca de frango ao molho branco C/ queijo Legumes Sauté (cenoura/vagem e brócolis) Sobremesa: melancia Suco: tamarindo	Salada de alface e tomate Salada pepino agri-doce Salada repolho c/abacaxi Arroz/feijão Panqueca de frango ao molho branco C/ queijo Legumes Sauté (cenoura/vagem e brócolis) Sobremesa: melancia Suco: tamarindo	Arroz pastoso/ feijão liqui Carne moída refoga Purê de legumes Sobremesa: gelatina Suco: Tamarindo	LAX:	Sopa de carne c/ macarrão espaguete, abobrinha, abóbora e batata Gelatina Suco: Tamarindo	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Salada abobora/ tomate Sal Mix de grãos/cheiro-verde Arroz/Feijão Panqueca de frango Sobremesa: gelatina Suco: Goiaba	D.M	Salada de alface e tomate Salada pepino agri-doce Salada repolho c/abacaxi Arroz integral/feijão Panqueca integral de frango ao sugo Legumes Sauté (cenoura/vagem e brócolis) Sobremesa: melancia Suco: tamarindo
<b>MERENDA DE PACIENTE:</b> Sanduiche natural de frango + Suco melão c/ limão e hortelã			<b>MERENDA DE REFEITÓRIO:</b> Sanduiche natural de frango + Suco melão c/ limão e hortelã			
CJANTAR DE PACIENTE						
Salada de almeirão, acelga e tomate Arroz / feijão Carne com mandioca Vagem com cenoura Sobremesa: banana Suco: cajá	Salada de almeirão, acelga e tomate Arroz branda/ feijão Carne com mandioca Vagem com cenoura Sobremesa: banana Suco: cajá	Pure de abobora Arroz pastoso/ feijão liqui Carne desfiada Purê de mandioca Sobremesa: banana Suco: cajá	LAX:	Sopa de carne c/ macarrão penne, beterraba, caldo de feijão, batata Sobremesa: mamão Suco: manga	S.L.	Idem a S.L.
			CONST.	Cenoura/batata Arroz Isca de carne grelhada Mandioca cozida Sobremesa: Banana Maça Suco: cajá	D.M	Salada de almeirão, acelga e tomate Arroz integral/ feijão Carne c/ mandioca Vagem refogada Sobremesa: Gelatina diet Suco: cajá
<b>CEIA DE PACIENTE:</b> FRAPÊ DE BISCOITO			<b>OBSERVAÇÕES:</b> Restrição de açúcar (DM): privilegiar alimentos integrais (arroz/massas), gelatina diet e frutas.			





SES  
Secretaria  
de Estado  
de Saúde



Governo de  
Mato  
Grosso

Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 7. REFERÊNCIAS

Portaria MS nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Institui o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos” e dá outras providências;

Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Guia alimentar para a população brasileira (2ª edição – Brasília, 2014) publicado pelo Departamento de Atenção à Saúde, vinculado à Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e disponível no endereço eletrônico <http://bvsm.s.saude.gov.br>.

Centro Integrado de Assistência Psicossocial CIAPS Adauto Botelho  
Avenida Adauto Botelho S/N, Bairro COOPHEMA, CEP: 78085-200, Cuiabá-MT  
[dociaops@ses.mt.gov.br](mailto:dociaops@ses.mt.gov.br)  
(65) 3661-4350

Unidade de Nutrição e Dietética (UND) do CIAPS/AB  
Nutrindo afetos, corpos e mentes!



SESCAP2024109510



Autenticado com senha por ALDAIR RODRIGUES WILSMANN - SUPERINTENDENTE / SUCIAPS - 28/02/2024 às 13:50:39.  
Documento Nº: 15305156-3946 - consulta à autenticidade em  
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=15305156-3946>

SIGA



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 8. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
1.0	2023	Elaboração
2.0	2023	Revisão quantitativos refeições e eventos
2.0	2024	Atualização

<b>Elaboração</b> Debora Cristina Amaral Silva – RT Nutricionista UND Elieth Rodrigues e Silva Pereira - Nutricionista UND Adriane Crestine Pereira da Silva – Nutricionista UND Regiane Cristina de A. Nunes - Nutricionista UND Keyla Aparecida Pontes Lopes Dias - Nutricionista UND	Data: 2023
Adriane Crestine Pereira da Silva – Nutricionista UND Regiane Cristina de A. Nunes - Nutricionista UND Keyla Aparecida Pontes Lopes Dias - Nutricionista UND	Data: 2023
Adriane Crestine Pereira da Silva - RT da Unidade de Nutrição e Dietética Debora Cristina Amaral Silva - Nutricionista UND Elieth Rodrigues e Silva Pereira - Nutricionista UND Keyla Aparecida Pontes Lopes Dias - Nutricionista UND Regiane Cristina de A. Nunes - Nutricionista UND	Data: 2024



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## 9 .ESPECIFICAÇÃO EMBALAGENS DESCARTÁVEL

### MARMITA DESCARTAVEL

#### Características do produto

##### Características principais

Marca	Meiwa
Modelo	MO100 4 Divisórias
Cor	Branco
Unidades por embalagem	50

##### Outras características

Material	EPS Isopor
Capacidade em volume	1200 mL
Comprimento x Largura x Altura	27,5 cm x 21,5 cm x 5,2 cm
É apto para microondas	Não
Com tampa	Sim



Secretaria Adjunta de Unidades Especializadas  
Superintendência do CIAPS Adauto Botelho

## COPO DESCARTAVEL

### Características do produto

#### Características principais

Marca	Cristalcopo
Modelo	Copo 330ml PP Liso + tampa sem furo PS
Capacidade em volume	330 mL
Inclui tampa	Sim
Formato de venda	Unidade

#### Outras características

Material	Plástico
É adequado para bebidas quentes	Sim
Altura	11.3 cm
Diâmetro da boca	7.5 cm
Diâmetro da base	5 cm

