



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO QUENTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ESCOLA

**Rio Quente
2025**



**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO QUENTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

PREFEITA

Ana Paula Lima de Oliveira Machado

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Otávio Marcolino dos Santos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Cristina Camargo Pereira - Nutricionista CRN¹ 12170

ELABORAÇÃO 2025

Nutricionista Cristina Camargo Pereira CRN¹ 12170



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	4
1 ÂMBITO DE APLICAÇÃO	5
2 OBJETIVO GERAL	5
2.1 Objetivos específicos	5
3 DEFINIÇÕES	6
4 IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA	9
4.1 Dados de identificação	9
4.3 Quadro pessoal	9
4.4 Clientela atendida	10
4.5 Horário de funcionamento	10
4.6 Tipo de serviço e distribuição	10
4.7 Tipo de refeição servida	11
5 CONDIÇÕES AMBIENTAIS	11
5.1 Área interna	11
5.2 Área externa	11
6 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO	12
6.1. Tipo de construção e materiais empregados em cada setor	12
6.1.1. Cozinha	12
6.1.2 Refeitório	13
6.1.3. Instalações Sanitárias	14
6.1.4 Vestiários	15
6.1.5 Área de Armazenamento	15
6.1.6 Abastecimento de Água	15
7. MANEJO DE RESÍDUOS	16
8. EQUIPAMENTOS	16
8.1. Equipamentos e utensílios existentes	16
9. HIGIENIZAÇÃO	17
10. MANIPULADORES	17
10.1. Uniformes	17
10.2. Higiene e Saúde dos Manipuladores	18

11. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	18
12. PREPARO DO ALIMENTO	19
12.1. Procedimentos Adotados na Seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos	19
12.1.1. Seleção de fornecedores	19
12.2. Procedimentos adotados no armazenamento	20
12.3. Pré Preparo e preparo	20
13. DISTRIBUIÇÃO	23
13.1. Controle na Distribuição	23
13.2. Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição	24
REFERÊNCIAS	25



APRESENTAÇÃO

O Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Cultura e Educação de Rio Quente, a fim de aprimorar a qualidade e a segurança dos alimentos das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Rio Quente, apresenta este Manual de Boas Práticas. Este documento foi elaborado com base nas diretrizes da legislação sanitária vigente e nas melhores práticas em segurança alimentar e nutricional, visando garantir padrões elevados de higiene, manipulação e distribuição dos alimentos fornecidos nas unidades escolares.

O manual tem como objetivo orientar e capacitar os profissionais envolvidos no preparo e distribuição das refeições escolares, promovendo ações que assegurem alimentos seguros, nutritivos e de alta qualidade. Além disso, busca reforçar o compromisso do município com a saúde e o bem-estar dos estudantes, reconhecendo o papel essencial da alimentação escolar no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes.

O manual deve ficar no Setor de Nutrição da escola e ser um material de consulta e apoio às regras de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos, devendo estar disponível a todos os envolvidos no processo de produção, direta e indiretamente, e às autoridades sanitárias. Desejamos ampliar o conhecimento dos profissionais na área da produção dos alimentos, aprimorando a qualidade da alimentação servida aos alunos, assegurando saúde a todos os envolvidos.

Esperamos que este manual seja uma ferramenta prática e eficaz no dia a dia das cozinhas escolares, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados e para a construção de um ambiente escolar mais saudável e acolhedor. Agradecemos o empenho e a dedicação de todos os envolvidos nesse processo, certos de que juntos podemos fazer a diferença na vida dos nossos alunos.

Setor de Nutrição

Secretaria Municipal de Cultura e Educação

Elaborado por: Cristina Camargo Pereira

Aprovado por: Otávio Marcolino dos Santos

1 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este documento aplica-se às áreas de produção (cozinha), recebimento, armazenamento e distribuição do setor de alimentação da Colégio Municipal Professor Lourenço Batista.

2 OBJETIVO GERAL

Descrever os procedimentos adotados pelo setor de alimentação da Colégio Municipal Professor Lourenço Batista, a fim de atender os requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, higienização do reservatório de água, controle de pragas e controles aplicados aos processos para garantir a produção de alimentos seguros.

2.1 Objetivos específicos

- Estabelecer diretrizes para a higiene e saúde dos manipuladores de alimentos, incluindo práticas de higiene pessoal e comportamental, a fim de minimizar riscos de contaminação;
- Definir procedimentos padronizados para a higienização de instalações, equipamentos e utensílios, assegurando o cumprimento das normas de Boas Práticas;
- Descrever as medidas de prevenção e controle de pragas no setor de alimentação, visando manter as condições adequadas de salubridade e segurança;
- Implementar controles de qualidade nos processos de recebimento, armazenamento, produção e distribuição de alimentos, assegurando a produção de refeições seguras e livres de contaminantes;
- Promover a capacitação e atualização contínua dos profissionais envolvidos no setor de alimentação, alinhando as práticas adotadas às legislações sanitárias vigentes;
- Monitorar e registrar as etapas críticas dos processos, com o intuito de identificar falhas e implementar ações corretivas e preventivas de forma efetiva.

3 DEFINIÇÕES

Para fins deste manual consideram-se as seguintes definições:

- **ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, *piercing* e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.
- **ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.
- **ALIMENTOS PREPARADOS:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em 3 categorias:
 - Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
 - Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
 - Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- **BOAS PRÁTICAS:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- **CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.
- **CONTAMINANTES:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- **CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, através do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.

- **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **DESCONGELAMENTO:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para menores 5 °C, sob refrigeração ou em condições controladas.
- **DESINFECÇÃO:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.
- **HIGIENIZAÇÃO:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- **LIMPEZA:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.
- **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** documento que descreve as operações realizadas pelo Restaurante, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

- **PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- **PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.
- **Ppm:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- **PORCIONAMENTO:** etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de obter porções menores.
- **PRÉ-PREPARO:** etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ ou adição de outros ingredientes.
- **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- **PRODUTOS PERECÍVEIS:** produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que pela sua natureza ou composição necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- **REAQUECIMENTO:** etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.
- **RECEBIMENTO:** etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.
- **RESFRIAMENTO:** etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60 °C), para temperaturas inferiores a 10 °C em 2 horas.
- **REGISTRO:** são anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do Profissional responsável pelo seu preenchimento.
- **SANEANTES:** substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.



- **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacional Padronizados (POP).
- **VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de e que se encontram temporariamente neste local. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, alunos, professores, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

4 IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA

4.1 Dados de identificação

Nome da escola: Colégio Municipal Professor Lourenço Batista

CNPJ: 44.796.710/0001-45

Telefone: (64) 3452-7008

Endereço: Avenida dos Canários Quadra 10 Lote 08

Bairro: Fauna I

CEP: 75.667-000

Município: Rio Quente

UF: Goiás

4.2 Recursos humanos

Nutricionista Responsável técnico: Cristina Camargo Pereira

Direção da escola: Livia Naves Teixeira

4.3 Quadro pessoal

Elaborado por: Cristina Camargo Pereira

Aprovado por: Otávio Marcolino dos Santos

Tabela 1 – Quadro de merendeiras do serviço de nutrição. Colégio Municipal Professor Lourenço Batista. Rio Quente, 2025

Nome	Função	Jornada semanal
Aparecida dos Reis Borges	Merendeira	30h
Cléia de Fátima Vieira Silva	Merendeira	40h
Eliane da Silva Amarante	Merendeira	40h
Marcineuza Alves da Silva Cunha	Merendeira	40h
Maria Eduarda Alves Bernardes	Merendeira	40h
Rozineide de Andrade	Merendeira	40h
Soledade Aparecida Soares da Cruz	Merendeira	40h
Telma da Rocha Barbalho	Merendeira	40h
Valéria Afonso Correia	Merendeira	40h
Vanusa Aparecida Vieira	Merendeira	40h

4.4 Clientela atendida

Tabela 2 – Clientela atendida. Colégio Municipal Professor Lourenço Batista. Rio Quente, 2025

Cliente	Total
Alunos	615
Ensino fundamental 1	365
Ensino fundamental 2	218
Educação de Jovens e Adultos	32
Professores	55
Colaboradores	31
Total	701

4.5 Horário de funcionamento

Horário de funcionamento da escola: das 7h às 22h.

4.6 Tipo de serviço e distribuição

Tipo de produção: Centralizada.

	Manual de Boas Práticas – MBP Colégio Municipal Professor Lourenço Batista	Página 11 de 26
---	---	------------------------

Tabela 3 – Tipos de serviço e distribuição disponíveis. Colégio Municipal Professor Lourenço Batista. Rio Quente, 2025

Serviço	Disponibilidade
Refeitório	Sim
Carro térmico	Não
Buffet térmico	Não

4.7 Tipo de refeição servida

Tabela 4 – Tipo de refeição servida e horário. Colégio Municipal Professor Lourenço Batista. Rio Quente, 2025

Refeição	Horário	
	Início	Fim
Café da manhã	07:00	08:00
Colação (Fruta)	09:00	09:30
Almoço	11:00	12:00
Lanche da tarde	14:00	14:30
Lanche da noite	20:00	20:30

5 CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.1 Área interna

A área interna do setor de alimentação da escola encontra-se livre de objetos em desuso sendo estritamente proibida a presença de animais. No local onde são preparados os alimentos não existem cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração. As edificações e instalações são projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O dimensionamento do setor de alimentação da escola é compatível com todas as operações. As diferentes atividades são separadas por meio de identificação clara, com o objetivo de evitar a contaminação cruzada.

5.2 Área externa

Elaborado por: Cristina Camargo Pereira	Aprovado por: Otávio Marcolino dos Santos
---	---

O acesso ao setor de alimentação é independente e não comum a outros usos. Não há presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações. A área externa (pátio da escola) encontra-se livre de objetos em desuso ou armazenados em local não apropriado. A manutenção da vegetação próxima é realizada periodicamente. Os muros e portões encontram-se íntegros e em bom estado de conservação. Não é permitido o acesso de animais e existem barreiras contra o acesso dos mesmos.

6 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

6.1. Tipo de construção e materiais empregados em cada setor

6.1.1. Cozinha

- *Piso:* É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso da cozinha da escola é revestido com cerâmica na cor branca.
- *Paredes:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes da Cozinha da escola possuem revestimento em alvenaria na cor branca.
- *Teto:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). O teto da Cozinha possui revestimento em PVC na cor branca.
- *Portas e Janelas:* As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As janelas possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As portas da cozinha são de alumínio na cor branca. As janelas da cozinha são de vidro na cor verde. As portas não são dotadas de fechamento automático. As telas são removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica.
- *Lavatórios:* A escola dispõe de lavatórios exclusivos para higiene das mãos, na área de manipulação (cozinha). Existem cartazes orientativos sobre a correta higienização das mãos. Os lavatórios são dotados de: Torneira com fechamento manual. Sabonete líquido

inodoro antisséptico. Sabonete líquido inodoro e produto antisséptico. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos. Coletor de papel, acionado sem contato manual.

- *Ralos:* São dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados. Estão em boas condições de manutenção e higiene.
- *Caixa de Gordura:* As caixas de gordura estão localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. As caixas de gordura e de esgoto são compatíveis ao volume de resíduos, e ligadas diretamente à rede de esgoto municipal.
- *Iluminação e instalações elétricas:* As luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e no interior dos equipamentos são dotadas de dispositivo contraexplosão e quedas acidentais. As instalações elétricas são embutidas de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. As instalações elétricas são protegidas por tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. As instalações elétricas não são protegidas ou embutidas.
- *Ventilação e exaustão:* A ventilação do setor de alimentação da escola permite a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Nos pontos onde há fluxo de ar, o mesmo não incide diretamente sobre os alimentos. A área de preparação do alimento é dotada de coifa. A escola possui ventilação natural.

6.1.2 Refeitório

- *Descrição:* A escola possui refeitório (área de consumo) exclusivo, separado da cozinha.
- *Piso:* É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso do refeitório é revestido com cerâmica na cor cinza.
- *Paredes:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes do setor de alimentação da escola possuem revestimento em alvenaria na cor branco.
- *Teto:* Sem sinais de mofo (bolores). O teto possui revestimento em telha na cor marrom.
- *Portas e Janelas:* Não possui.

- *Lavatórios:* Existem cartazes de orientação sobre a importância da higienização das mãos. Os lavatórios são dotados de: Torneira com fechamento manual. Sabonete líquido inodoro antisséptico. Sabonete líquido inodoro e produto antisséptico. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos. Coletor de papel, acionado sem contato manual.
- *Ralos:* Estão em boas condições de manutenção e higiene.

6.1.3. Instalações Sanitárias

- *Descrição:* A escola possui sanitários exclusivo para os manipuladores de alimentos. Há separação por sexo. Os sanitários não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório. É disponibilizado papel higiênico em quantidade compatível com o número de manipuladores. As instalações sanitárias possuem pia para lavagem de mãos. Torneira com fechamento manual. Sabonete líquido inodoro anti-séptico. Sabonete líquido inodoro e produto antiséptico. Não. Toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos. Lixeira com acionamento por pedal.
- *Piso:* É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso dos banheiros dos manipuladores de alimentos é revestido com Cerâmica na cor Branco.
- *Paredes:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes dos banheiros dos manipuladores de alimentos possuem revestimento em Alvenaria na cor Branco.
- *Teto:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). O teto possui revestimento em PVC na cor Branco.
- *Portas e Janelas:* Não se aplica.
- *Ralos:* Os ralos e canaletas: São dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados. Estão em boas condições de manutenção e higiene.



6.1.4 Vestiários

Descrição: Não se aplica.

Os armários para guarda de objetos pessoais são de uso individual. Não é permitida a guarda de materiais em desuso e/ou comida nos armários.

6.1.5 Área de Armazenamento

Descrição: A escola possui área de armazenamento exclusiva para alimentos não perecíveis (depósito).

- *Piso:* É fácil de higienizar (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. O piso do setor da área de armazenamento é revestido com cerâmica na cor branco.
- *Paredes:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). As paredes do setor de alimentação da escola possuem revestimento em alvenaria na cor branco.
- *Teto:* São de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores). O teto possui revestimento em PVC na cor branco.
- *Portas e Janelas:* As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. No refeitório as portas são de alumínio na cor branco. No refeitório as janelas são de vidro na cor branco.

6.1.6 Abastecimento de Água

A água utilizada pelo setor de alimentação da escola é proveniente da rede pública de abastecimento. A água é direcionada para reservatório (caixa d' água). O material do reservatório de água não compromete a qualidade de água. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. No caso da utilização de gelo, o mesmo é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. O reservatório de água encontra-se livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada

e pessoal capacitado. Existem registros que comprovem a higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.

O Colégio Municipal Professor Lourenço Batista possui 05 caixas d'água e a capacidade do reservatório é 1.000 litros. A Creche Comecinho de Vida possui 06 caixas d'água e a capacidade do reservatório é 1.000 litros. A Secretaria Municipal de Educação possui 01 caixa d'água e a capacidade do reservatório é 500 litros.

7. MANEJO DE RESÍDUOS

Os coletores de resíduos do setor de alimentação da escola são de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos são retirados diariamente. A coleta dos resíduos é feita pela prefeitura municipal.

Os coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contatos manual, devidamente identificados, íntegros, com sacos plásticos e em número suficiente. Nos dias em que não há coleta, os resíduos são estocados em local fechado e isolado, fora da área de produção e armazenagem, onde são mantidos até a próxima coleta.

8. EQUIPAMENTOS

8.1. Equipamentos e utensílios existentes

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são projetados de forma que permitem a higienização. Os equipamentos, móveis e utensílios encontram-se em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados são elaboradas com material, liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Além disto, o material não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, e os alimentos não entram em contato com superfícies de madeira.

É feita a manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.

9. HIGIENIZAÇÃO

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. As operações de higienização das instalações são realizadas no mínimo diariamente por colaborador devidamente capacitado a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias, sendo que a área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, em nenhuma das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. São utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações do fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também são seguidas de acordo com as recomendações do fabricante. A rotina de limpeza e higienização é registrada em planilha de controle.

Os produtos saneantes são identificados e guardados em um armário fechado reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos. Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na higienização são de uso exclusivo e em número suficiente, são mantidos conservados e limpos, e guardados em local reservado. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas. As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos são desinfetadas diariamente.

10. MANIPULADORES

10.1. Uniformes

Os uniformes são brancos, incluindo proteção para cabelos que cobre completamente os fios, calças compridas e calçados fechados. São utilizados de forma completa, mantidos limpos e



em bom estado de conservação, sendo trocados diariamente. O uso é exclusivo na área de preparação de alimentos.

10.2. Higiene e Saúde dos Manipuladores

As manipuladoras realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica. As manipuladoras são capacitadas na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação. As manipuladoras são supervisionadas e capacitadas periodicamente (com frequência mínima semestral) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

As manipuladoras são afastadas quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. As manipuladoras são instruídas a manter: uma boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. As manipuladoras são instruídas a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Manipuladoras são instruídos a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários seguindo as orientações contidas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais como sanitários e pias para lavagens de mãos. As manipuladoras são instruídas a manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção.

As capacitações são comprovadas através de listas de presença assinadas e datadas além de registro em planilha específica. Os registros são datados, verificados e rubricados. Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.

11. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Elaborado por: Cristina Camargo Pereira

Aprovado por: Otávio Marcolino dos Santos

As edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. São adotadas ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, tais como, presença de telas nas janelas e portas. O controle químico, quando necessário, é feito por empresa terceirizada. O setor de alimentação da escola possui registros do controle de vetores e pragas urbanas que são verificados, datados e rubricados verificados.

Os ralos e grelhas são sifonados a fim de impedir o acesso de vetores e/ou pragas. Existem registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. A empresa contratada estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios e fornece cópia dos documentos que comprovam a regularização dos produtos químicos utilizados no controle químico nos órgãos competentes.

12. PREPARO DO ALIMENTO

12.1. Procedimentos Adotados na Seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos

12.1.1. Seleção de fornecedores

Os fornecedores são selecionados de acordo com o tipo de gestão do município (centralizada).

12.1.2. Recepção de matérias-primas e insumos

O recebimento das matérias-primas e ingredientes realizado pelo setor de alimentação da escola é feito em área limpa e protegida. As matérias-primas e ingredientes são inspecionados no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais é verificada nas etapas de recepção e armazenamento. O controle da temperatura realizado no recebimento de matérias-primas e ingredientes segue os seguintes critérios:

- I. Alimentos congelados: - 12° C ou inferior ou conforme rotulagem;
- II. Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior (entre 0° C e 7° C) ou conforme rotulagem.

Se na embalagem indicar que o produto é resfriado e o mesmo estiver congelado, ou se a indicação for de produto congelado e este apresentar sinais claros de descongelamento (embalagem visivelmente amolecida) a orientação é para que o produto não seja recebido. É realizado o registro em planilha específica comprovando o controle de temperaturas no recebimento dos produtos. Estes registros são verificados, datados e rubricados.

12.2. Procedimentos adotados no armazenamento

Os alimentos congelados são armazenados exclusivamente sob congelamento, ou conforme rotulagem. As matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados são armazenados na temperatura indicada pelo fabricante ou de acordo com os seguintes critérios:

- I. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior;
- II. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C (entre 0° C e 5° C).

É realizado o registro em planilha específica, comprovando o controle de temperaturas no armazenamento dos produtos. Estes registros são verificados, datados e rubricados. Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final. As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes, sobre estrados e prateleiras higienizados, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

12.3. Pré Preparo e preparo

São utilizadas para preparação do alimento apenas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação

específica. Durante a preparação são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, tais como:

- I. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos;
- II. As manipuladoras de alimentos crus são orientadas a realizar a higienização das mãos antes de manusear produtos prontos;
- III. As manipuladoras são orientadas a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem o lixo ou trocarem de tarefa.

Os produtos perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, ou seja, máximo 30 minutos. Produtos que depois de prontos não mantém a temperatura acima de 60° C ou abaixo de 5° C ficam expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para que sejam servidos, ou seja, máximo 30 minutos. O tratamento térmico (cocção e/ou reaquecimento) garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento. Quando são utilizadas temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

O descongelamento de todos os produtos congelados utilizados na escola é conduzido através de cocção direta, micro-ondas ou quando conduzidos sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C e quando o alimento submetido ao descongelamento não for utilizado imediatamente, o mesmo é mantido sob refrigeração.

Os alimentos preparados quando conservados a quente são mantidos a temperatura superior a 60° C, por no máximo 6 horas. A temperatura dos alimentos preparados no processo de resfriamento é reduzida de 60° C a 10° C em, no máximo, 2 horas. Os produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos (0 a 4°C), são conservados no máximo por cinco dias. Os produtos preparados conservados em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C (4,1 a 4,9°C) são conservados por menos de cinco dias. Os produtos preparados quando congelados são mantidos em temperaturas iguais ou inferiores a -18° C. Os alimentos preparados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento são embalados e identificados.

As etiquetas de validade são fornecidas em rolos, contendo 640 unidades cada. Cada etiqueta possui dimensões de 60 mm de largura por 30 mm de altura. O produto deve incluir os seguintes campos para preenchimento: nome do produto, data de abertura e data de fabricação.

Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios:

- I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;
- II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;
- III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 200 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante;
- IV. Enxágue com água potável.

Os vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, são mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.

Os ovos quando utilizados obedecem aos seguintes critérios:

- I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;
- II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;
- III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, somente nos casos em que apresentam sujidades visíveis;
- IV. Ovos submetidos à cocção até o ponto de gema dura;
- V. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins. Assim como, não preparados e expostos ao consumo alimentos à base de ovos crus tais como: maionese, *musses*, merengues, entre outros;
- VI. Não são utilizadas preparações com ovos fritos.

Os alimentos refrigerados são armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. O setor de alimentação da escola possui equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados. Quando há a necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento são seguidos os seguintes critérios:

- I. Alimentos prontos são colocados nas prateleiras superiores;
- II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados são colocados nas prateleiras centrais;
- III. Produtos crus são colocados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- IV. Todos os alimentos armazenados são embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste manual.

Os equipamentos de refrigeração são sempre regulados para o alimento que necessita temperatura mais baixa. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos são mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou menor igual a – 18° C, no caso de alimentos congelados.

Os alimentos que não são utilizados na totalidade são acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem. A escola não fornece alimentos submetidos à fritura. É realizado o monitoramento e o registro em planilha específica. Os registros das temperaturas são verificados, datados e rubricados.

13. DISTRIBUIÇÃO

13.1. Controle na Distribuição

O refeitório é mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias. As manipuladoras são orientadas a adotarem procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados durante a distribuição dos alimentos por meio da anti-sepsia das mãos. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. Nas áreas de produção e consumo



não há a presença de ornamentos e plantas ou cortinas. No refeitório é disponibilizado álcool 70% para a higienização das mãos.

13.2. Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição

Os utensílios após utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. A higienização dos utensílios é feita em pia exclusiva para este fim.



REFERÊNCIAS

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria Estadual SES Nº 78, de 28 de janeiro de 2009: Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas.