PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

_____

[colocar nome da escola]

Porto Alegre

_____

[MÊS/ANO]

ELABORADO POR: Unidade de Alimentação Escolar PMPA	**APROVADO POR:** Nut. Sara Bortoluz CRN² 10783. e Nut. Jéssica Flores CRN2 11489

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CNPJ: 92.963.560/0001-60

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Responsável Técnica: Jéssica Bressan Sibirino Flores CRN$_2$ 11489.
Coordenador(a) Adjunto(a): Pâmella Goveia CRN2 12967

ELABORAÇÃO

Nutricionistas Bernadete Hansen CRN$_2$ 4820, Cinara Monser CRN$_2$ 4340, Fernanda Santos Conde CRN$_2$ 4430, Helga Schiller Barcellos CRN$_2$ 0460, Ivete Sueli Neuscharank CRN$_2$ 2807, Márcia Piovesan CRN$_2$ 1125, Regina Degani Vidarte Braun CRN$_2$ 1771 e Simone Kluwe Schiavon CRN$_2$ 1404, e Técnicas em Nutrição Ana Lúcia Pavin, Maria Conceição Menezes Bortolon, Olga Maria Silva da Silva, Sandra Maria Saraiva da Silva e Dirce Serafim. Coordenação: Sandra dos Reis Pinho.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2012

Nutricionistas Aline Gerlach CRN$_2$ 7450, Anelise Bozzetto da Silva CRN$_2$ 9234, Anelise Hahn Bueno CRN$_2$ 6535, Cíntia dos Santos Costa CRN$_2$ 7904, Emilene Garcia CRN$_2$ 5127, Lucide Nicolli Leal Martins CRN$_2$ 8451, Márcia Piovesan CRN$_2$ 1125, Regina Braun CRN$_2$ 1771, Simone Kluwe Schiavon CRN$_2$ 1404. Coordenação: Annelise Barreto Krause.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2017

Nutricionistas Anelise Bozzetto da Silva CRN$_2$ 9234, Adriana Ludke Nardi CRN$_2$ 9426, Cíntia dos Santos Costa CRN$_2$ 7904, Juciele Weirich CRN$_2$ 11586, Lucide Nicolli Leal Martins CRN$_2$ 8451, Regina Braun CRN$_2$ 1771, Renata Pires Goulart CRN$_2$ 9972, Sara Bortoluz CRN$_2$ 10783 com a participação das técnicas em nutrição e dietética lotadas na Secretaria de Educação do município. Coordenação: Cíntia da Silva dos Santos.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2020

Nutricionistas Anelise Bozzetto da Silva CRN$_2$ 9234, Adriana Ludke Nardi CRN$_2$ 9426, Clarissa Lapenda Marinho CRN$_2$ 8752, Cíntia dos Santos Costa CRN$_2$ 7904, Cristiane Oliveira Santos CRN$_2$ 8068, Karen Araújo dos Santos Willrich CRN$_2$ 11519, Lucide Nicolli Leal Martins CRN$_2$ 8451, Regina Degani Vidarte Braun CRN$_2$ 1771, Renata Pires Goulart CRN$_2$ 9972, Sara Bortoluz CRN$_2$ 10783. Coordenação: Juciele Weirich CRN$_2$ 11586.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2022

Nutricionistas Anelise Bozzetto da Silva CRN$_2$ 9234, Adriana Ludke Nardi CRN$_2$ 9426, Cíntia dos Santos Costa CRN$_2$ 7904, Clarissa Lapenda Marinho CRN$_2$ 8752, Juciele Weirich CRN$_2$ 11586, Karen Araújo dos Santos Willrich CRN$_2$ 11519, Lucide Nicolli Leal Martins CRN$_2$ 8451, Regina Degani Vidarte Braun CRN$_2$ 1771, Renata Pires Goulart CRN$_2$ 9972, Sara Bortoluz CRN$_2$ 10783, Tamy Cristina de Mari CRN$_2$ 10696. Coordenação: Sílvia Pauli CRN$_2$ 11221.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2024

Nutricionistas Clarissa Lapenda Marinho CRN$_2$ 8752, Ingrid Kohl CRN$_2$ 13882, Karen Araújo dos Santos Willrich CRN$_2$ 11519, Lucide Nicolli Leal Martins CRN$_2$ 8451, Pâmella Goveia CRN$_2$ 12967, Raquel Apratto Maciel CRN$_2$ 10201, Regina Degani Vidarte Braun CRN$_2$ 1771, Tamy Cristina de Mari CRN$_2$ 10696, Vanicia Molin CRN$_2$ 6228. Coordenação: Sara Bortoluz CRN$_2$ 10783. Coordenação adjunta: Jéssica Bressan Sibirino Flores CRN$_2$ 11489.

REVISÃO E ATUALIZAÇÃO 2026

Nutricionistas: Aneline Hengemuhle CRN2 18087, Clarissa Lapenda Marinho CRN2 8752, Daniella de Lima e Silva CRN2 16201, Ingrid Kohl CRN2 13882, Jéssica Bressan Sibirino Flores CRN² 11489, Kelly Caroline Mendes Machado CRN2 16418, Nícolas Manzke Glänzel CRN2 14740, Pâmella Goveia CRN2, 12967, Raquel Apratto Maciel CRN2 10201, Sara Bortoluz CRN2 10783, Sara Ingrid Albuquerque CRN2 13876, Tamires Lang CRN2 11530, Tamy Cristina de Mari CRN2 10696 e Vanícia Molin CRN2 6228.

APRESENTAÇÃO

A Unidade de Alimentação Escolar (UAE) da Secretaria Municipal de Educação de Porto Alegre (SMED/PMPA), a fim de aprimorar a qualidade e a segurança dos alimentos e das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Porto Alegre (RME/PMPA), e frente as atualizações das legislações pertinentes, realizou uma nova revisão e atualização do Manual de Boas Práticas (MBP) dos Serviços de Alimentação Escolar, após a última realizada em 2024.

O direito à alimentação escolar inclui diretrizes que preconizam uma alimentação saudável, contemplando a qualidade e a quantidade dos alimentos, bem como a aquisição de gêneros alimentícios diversificados. Para garantir um ambiente escolar seguro e saudável são necessários critérios e protocolos específicos, uma vez que a qualidade higiênico-sanitária é uma obrigatoriedade legal.

O Manual fundamenta-se nas diretrizes da Resolução RDC nº 216/2004 e na Portaria SES/RS nº 799/2023, normativas que regem as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Suas orientações visam garantir um ambiente escolar seguro, por meio de critérios e protocolos específicos que asseguram a qualidade desde o recebimento de gêneros alimentícios até a refeição final entregue ao aluno. O MBP é um documento orientador e de consulta obrigatória, devendo estar disponível a todos os profissionais envolvidos no processo de produção de alimentos e às autoridades sanitárias.

Este Manual estabelece os padrões operacionais dos Serviços de Alimentação Escolar (SAE) da Rede Municipal de Ensino, sendo de responsabilidade de cada escola o preenchimento obrigatório do Capítulo 1 – Dados do Serviço de Alimentação Escolar. Ele deve ser impresso, datado e mantido em local de fácil acesso, não devendo ser encadernado (ex.: com espiral), a fim de permitir a inserção de revisões. Sendo assim, precisa ser reavaliado sempre que houver alterações nas instalações, equipamentos, procedimentos ou no quadro de pessoal.

O SAE também possui como documentos complementares ao MBP, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que devem estar disponíveis junto ao MBP, em pasta específica e acessível no SAE. Nos POPs estão anexas as Instruções de Trabalho (IT) e as respectivas Planilhas de Monitoramento. Os POPs têm a função de padronizar e descrever, de forma clara e objetiva, as etapas necessárias para a execução correta das atividades relacionadas à manipulação de alimentos. As Instruções de Trabalho complementam os POPs, detalhando a execução de uma determinada tarefa, orientando os manipuladores quanto aos métodos corretos, cuidados e responsabilidades durante a execução das atividades. Estas Instruções de Trabalho devem ser afixadas em locais estratégicos próximos aos locais de execução de cada atividade. Já as Planilhas de Monitoramento constituem instrumentos de registro e controle, permitindo o acompanhamento sistemático das rotinas, a verificação do cumprimento dos procedimentos estabelecidos e a identificação de não conformidades.

Equipe da Unidade de Alimentação Escolar

Secretaria Municipal de Educação de Porto Alegre

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO **3**
GLOSSÁRIO **7**
1. DADOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR **12**
1.1 TIPO DE SERVIÇO E DISTRIBUIÇÃO 12
1.2 CLIENTELA ATENDIDA 12
Tabela 1. Número de turmas e quantidade de alunos por turma 12
Tabela 2. Média de Refeições Diárias 13
Tabela 3. Horários das Refeições 13
1.3 RECURSOS HUMANOS 13
1.3.1 QUADRO DE FUNCIONÁRIOS 13
Tabela 4. Quadro de Funcionários do Serviço de Alimentação Escolar 14
1.4 DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS, INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO 14
Tabela 5. Descrição das condições ambientais e instalações do Serviço de Alimentação Escolar... 16
1.4.1 INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS E ABASTECIMENTO DE ÁGUA 19
1.4.2 CAIXAS DE GORDURA 19
1.5 DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS 20
Tabela 6. Relação dos Equipamentos e Mobiliários do Serviço de Alimentação Escolar 20
Tabela 7. Relação dos Utensílios do Serviço de Alimentação Escolar 22
2. HIGIENE PESSOAL E SAÚDE DOS MANIPULADORES **25**
2.1 UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) 25
Quadro 1. Peças do Uniforme Completo 25
Quadro 2. Descrição das Peças do Uniforme 25
2.2 ESTÉTICA E ASSEIO PESSOAL 26
2.3 HÁBITOS E COMPORTAMENTOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS 27
2.4 USO DOS BANHEIROS 27
2.5 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS 28
2.6 EXAMES PERIÓDICOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E MEDIDAS ADOTADAS EM CASOS DE SUSPEITAS OU PROBLEMAS DE SAÚDE 28
Exames médicos realizados: 28
Periodicidade: 28
Conduta em caso de alteração de saúde: 29
2.7 FORMAÇÃO PERMANENTE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS 29
2.8 PROCEDIMENTOS PARA VISITANTES 29
2.9 DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA) 30
3. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES **31**
3.1 PRODUTOS DE LIMPEZA 31
3.2 PANOS DE LIMPEZA 32
3.2.1 HIGIENIZAÇÃO DE PANOS DE LIMPEZA NÃO DESCARTÁVEIS 32
3.3 ESPONJAS DE LIMPEZA 32
3.3.1 HIGIENIZAÇÃO DE ESPONJAS DE LIMPEZA 33
3.4 HIGIENIZAÇÃO DO REFEITÓRIO 33
3.5 HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS 33

3.6 HIGIENIZAÇÃO RESERVATÓRIO DE ÁGUA..... 33
3.6.1 SINAIS DE IRREGULARIDADES COM ÁGUA..... 34
3.7 HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS DE GORDURA.....34
3.8. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS..... 35
3.8.1 CONTROLE QUÍMICO: DESRATIZAÇÃO E DESINSETIZAÇÃO.....35
3.8.2 SITUAÇÕES DE ATRAÇÃO E PROLIFERAÇÃO DE VETORES E PRAGAS URBANAS.....35
3.8.3 AÇÕES PREVENTIVAS E CORRETIVAS.....36
3.9 COMPOSTEIRA ESCOLAR.....37
3.10 MANEJO DO LIXO.....37
3.10.1 SEPARAÇÃO DO LIXO..... 37
3.10.2 LIXEIRAS.....38
3.10.3 FLUXO DE DESCARTE DO LIXO.....38
Tabela 11. Dias e Horários da Coleta de Lixo pela Empresa Responsável..... 38
4. SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE GÊNEROS.....39
4.1 GÊNEROS PERECÍVEIS.....39
4.2 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS.....39
4.3 RECEBIMENTO DOS GÊNEROS..... 39
4.3.1 VERIFICAÇÃO QUALITATIVA.....39
Tabela 8. Condições Adequadas do Veículo Conforme o Tipo de Gênero..... 39
4.3.2 VERIFICAÇÃO QUANTITATIVA..... 40
4.4 NOTIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES..... 41
5. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....42
5.1 ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE.....42
5.1.1 SISTEMA PRIMEIRO QUE VENCE PRIMEIRO QUE SAI (PVPS).....42
5.2 ARMAZENAMENTO A FRIO.....43
5.2.1 REFRIGERAÇÃO (FRIO POSITIVO)..... 43
Tabela 9 – Procedimentos para Armazenamento a Frio..... 44
5.2.2 CONGELAMENTO (FRIO NEGATIVO)..... 45
Quadro 3. ORIENTAÇÕES IMPORTANTES SOBRE ARMAZENAMENTO A FRIO..... 45
Tabela 10 – Procedimentos para Armazenamento Congelado.....46
5.3 ETIQUETAGEM DE ARMAZENAMENTO.....46
Figura 2. Informações Obrigatórias em Etiquetagem de Alimentos no SAE.....47
5.4 CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAMENTO A FRIO..... 47
6. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....48
6.1 PRÉ-PREPARO DE CARNES E OVOS.....48
6.1.1 DESCONGELAMENTO DE CARNES..... 48
6.1.2 MANIPULAÇÃO DE CARNES.....48
6.1.3 MANIPULAÇÃO DE OVOS..... 49
6.2 PRÉ-PREPARO DE HORTALIÇAS E FRUTAS..... 49
6.2.1 HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS.....49
6.3 PRÉ-PREPARO DE LEGUMINOSAS SECAS.....50
6.4 PLACAS DE CORTES..... 50
6.5 COZINHA DO BERÇÁRIO 1.....51
6.5.1 PREPARO DO LEITE MATERNO.....51
6.5.2. PREPARO DE FÓRMULAS INFANTIS..... 51
6.6 PREPARO DE ALIMENTOS PARA DIETA ESPECIAL.....51
7. ESPERA E DISTRIBUIÇÃO.....53
7.1 ESPERA.....53

Tabela 12. Temperatura de Segurança para Preparações Quentes e Frias em Espera.....53
Quadro 4. ORIENTAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A ETAPA DE ESPERA.....53
7.2 DISTRIBUIÇÃO.....53
7.2.1 BALCÃO TÉRMICO (BUFÊ).....54
Quadro 5. ORIENTAÇÕES SOBRE O BUFÊ.....54
7.3 ALIMENTOS NÃO DISTRIBUÍDOS: SOBRAS LIMPAS.....55
7.4 COLETA DE AMOSTRAS.....56
7.4.1 TIPOS DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COLETADAS.....56
7.4.2 HORÁRIO E QUANTIDADE DA COLETA.....57
7.4.3 ARMAZENAMENTO DAS AMOSTRAS.....57
8. CONTROLE DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS.....58
8.1 COMO UTILIZAR O TERMÔMETRO TIPO ESPETO.....58
8.2 COMO UTILIZAR O TERMÔMETRO INFRAVERMELHO.....59
9. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS.....60
9.1 FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA.....60
9.2 FALTA DE ÁGUA.....60
9.2.1 EM CASOS DE SUSPEITA DA QUALIDADE DA ÁGUA.....60
ANEXO 01 – MBP.....61
Prazo de Validade para Alimentos Preparados ou em Preparo.....61
Prazo de Validade para Produtos Industrializados após Abertos.....61

GLOSSÁRIO

Antissepsia: operação que visa a inibir ou remover microrganismos presentes na pele, reduzindo-os a níveis seguros. Pode ser realizada durante a lavagem das mãos com água potável corrente e sabonete líquido antisséptico, ou por meio da aplicação de um agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

Ação Corretiva: iniciativa adotada com o objetivo de corrigir a origem do problema e evitar que ele ocorra novamente.

Assessoria em Nutrição: é o serviço realizado por nutricionista da SMED-Centralizada, que assiste tecnicamente as equipes das escolas, planejando, implantando e avaliando todas as atividades, projetos e ações necessárias para a execução do Programa de Alimentação Escolar do município.

Boas Práticas de Manipulação: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária.

Cardápio da Alimentação Escolar: combinações de alimentos e preparações ofertadas em cada refeição, adequadas a cada etapa e modalidade de ensino, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura alimentar local, que deve se pautar na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

Cocção: etapa em que os alimentos devem atingir, no mínimo, 70°C em seu ponto central, ou cumprir combinações equivalentes de tempo e temperatura. Esse processo promove alterações na estrutura, textura e sabor, além de garantir a segurança do alimento.

Congelamento: etapa em que os alimentos passam da temperatura original para -18ºC ou menos em poucas horas.

Contaminação Cruzada: transferência de contaminante, como bactérias, vírus ou agentes químicos, de um local ou alimento contaminado para outro, através de superfícies e materiais de produção, mãos de manipuladores de alimentos, dentre outros veículos contaminados.

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.

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Descongelamento: etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento (<-18ºC) para temperatura de <5ºC em condições controladas de refrigeração.

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.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doença causada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições prejudiciais à saúde.

Equipamento de Proteção Individual (**EPI):** qualquer meio ou dispositivo destinado a proteger uma pessoa contra possíveis riscos ameaçadores da sua saúde ou segurança, durante o exercício de uma determinada atividade.

Espera: É o intervalo de tempo entre a preparação e a distribuição dos alimentos. Nesta etapa, os alimentos devem ser mantidos em temperatura adequada antes de serem encaminhados à distribuição (bufê).

Formação Permanente: processo de atualização contínua de aprendizagem e renovação dos saberes, promovendo aperfeiçoamento e qualificação técnica, necessárias à atividade profissional.

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Limpeza: remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades, utilizando o processo físico como varrer ou aspirar, podendo adicionar agentes químicos como água, sabão e outros produtos de higienização.

Manipulação de Alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumidor do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição.

Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa do Serviço de Alimentação Escolar que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, em conformidade com a legislação vigente.

Medida de Controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Não conformidade: qualquer situação que leve ao não atendimento dos procedimentos ou especificações de qualidade definidas pela Unidade de Alimentação Escolar (UAE/SMED/PMPA), em conformidade com a legislação vigente.

PPM: parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).

Preparações Caseiras: produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas no Serviço de Alimentação Escolar tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, com controle total sobre temperos e aditivos, resultando em preparações mais

saudáveis, saborosas e alinhadas à cultura alimentar, resultando em preparações que irão compor o Cardápio da Alimentação Escolar.

Procedimentos Operacionais Padrão (POP): procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, preparação, armazenamento e distribuição, parte integrante do Manual de Boas Práticas.

Produtos Perecíveis: produtos alimentícios e/ou alimentos que, pela sua natureza ou composição, possuem vida útil curta e, frequentemente, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação (ex. alimentos *in natura*, alimentos pré-preparados ou preparados para o consumo).

Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE): Programa do Governo Federal, criado em 1955, com o nome de Campanha da Merenda Escolar, pelo Decreto 37.106, subordinado ao Ministério da Educação, que oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

Reaquecimento: etapa onde os alimentos que já sofreram cocção devem atingir a temperatura de mínimo 75°C em todas as partes.

Refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 10ºC, segundo especificações técnicas do produto ou legislação vigente.

Registro: consiste em anotação em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: etapa onde a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C para 10°C em até 2 horas.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do Serviço de Alimentação.

Responsável Técnico: profissional habilitado e registrado em seu conselho que assume a responsabilidade legal e técnica de serviços, na qual sua função é coordenar protocolos que sejam executados como: normas de boas práticas, produtos, serviços de alimentação e nutrição, em conformidade com a legislação da vigilância sanitária.

Restos: refere-se à quantidade de alimentos que não foram consumidos no prato dos comensais, devendo ser desprezados.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Serviço de Alimentação Escolar: unidade onde são desenvolvidas todas as atividades necessárias para a produção das refeições da escola até a sua distribuição para os alunos, tendo como objetivo atender as diretrizes da Alimentação Escolar do município.

Sobra Limpa: refere-se ao alimento que não foi exposto no bufê e que foi conservado à temperatura superior a 60ºC em espera, devendo ser adequadamente submetido aos processos de resfriamento e armazenamento.

Sobra Suja: refere-se ao alimento que sobrou no bufê, após a etapa de distribuição, não devendo ser reaproveitada.

Unidade de Alimentação Escolar: setor da SMED-Centralizada, onde ocorrem as atividades de planejamento e gerenciamento do Programa de Alimentação Escolar do município, com quantidade e qualidade nutricional adequada, visando a inclusão de alimentação saudável de alunos matriculados na rede pública de educação básica, conforme diretrizes desenvolvidas pelo PNAE.

Visitantes: pessoas que não trabalham no Serviço de Alimentação Escolar e que se encontram temporariamente nestas unidades (ex. funcionários de serviços gerais, direção, professores, membros do conselho escolar ou outros conselhos de controle social, auditores, fiscais sanitários, profissionais de manutenção e controle de pragas, alunos, entre outros).

IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA

Nome da escola:

Número de alunos matriculados:

Possui turma de turno integral: ( ) Sim ( ) Não

CNPJ:

Telefone:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município/ UF:

Nutricionista Assessora:

Técnico (a) em Nutrição e Dietética:

Direção da escola:

Vice-direção da escola:

1. DADOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1.1 TIPO DE SERVIÇO E DISTRIBUIÇÃO

O tipo de distribuição de alimentos que as escolas utilizam é o tipo “centralizada”, na qual todas as refeições são preparadas na própria cozinha e distribuídas aos alunos por meio de sistema de bufê térmico no próprio refeitório.

[Nas próximas tabelas as escolas deverão preencher conforme sua realidade atual]

1.2 CLIENTELA ATENDIDA

Tabela 1. Número de turmas e quantidade de alunos por turma

Turma	Nº de alunos	Turma	Nº de alunos	Turma	Nº de alunos
Nº Professores (total):					

Tabela 2. Média de Refeições Diárias

Refeições	Alunos Creche (até 3 anos)	Alunos Pré-escola	Alunos Fundamental	Alunos EJA	Adultos (funcionários)	Total
Desjejum						
Colação						
Almoço						
Lanche da Tarde						
Jantar						
TOTAL						

Tabela 3. Horários das Refeições

Refeições	Horário [descrever por turma ou turno]
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche da Tarde	
Jantar	

1.3 RECURSOS HUMANOS

1.3.1 QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

A contratação dos funcionários do Serviço de Alimentação Escolar (SAE) deve estar em conformidade com a Política de Recursos Humanos da SMED, bem como com o Termo de Referência do contrato.

A forma de contratação dos manipuladores de alimentos poderá ocorrer por meio de empresa terceirizada, contrato temporário ou concurso público.

[Preencha a Tabela 4 com as informações referentes ao quadro atual de funcionários do Serviço de Alimentação Escolar (SAE), incluindo nome, função, forma de contratação e carga horária cumprida]

Tabela 4. Quadro de Funcionários do Serviço de Alimentação Escolar

	NOME	FUNÇÃO	CONTRATAÇÃO	HORÁRIO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

1.4 DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS, INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

As edificações e instalações do Serviço de Alimentação Escolar (SAE) devem ser projetadas e mantidas de forma a permitir um fluxo ordenado e contínuo das etapas de trabalho, evitando cruzamentos que possam comprometer a higiene e a segurança dos alimentos. As áreas devem contemplar, de maneira organizada, as fases de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e consumo das refeições.

Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser de materiais lisos, resistentes, atóxicos, não corrosivos e de fácil higienização.

O piso e as paredes da cozinha, do estoque e do refeitório devem ser constituídos de material liso, impermeável, resistente, antiderrapante (no caso dos pisos), laváveis e de fácil higienização, encontrando-se em bom estado de conservação, sem rachaduras, infiltrações e descascamentos.

Os tetos devem ser de material liso, de cor clara, lavável e em adequado estado de conservação, de modo a evitar o acúmulo de sujidades e a queda de partículas sobre os alimentos.

As janelas e demais aberturas devem ser providas de telas milimétricas de material durável, removível, lavável e resistente a rasgos, com abertura entre 1,5 e 2 mm, a fim de impedir o acesso de insetos e outros vetores.

O ambiente deve possuir ventilação natural e artificial adequada, garantindo conforto térmico, renovação do ar e prevenção da condensação de vapores e odores.

É permitida a utilização de aparelhos de ar-condicionado nas áreas de manipulação

de alimentos, desde que sejam submetidos à limpeza e manutenção periódicas, conforme Procedimento Operacional Padronizado (POP), de modo a não representar risco de contaminação dos alimentos.

A utilização de ventiladores também é permitida, desde que estejam rigorosamente limpos, não constituam fonte de contaminação e sejam posicionados de forma que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos. Deve conter coifas ou outro sistema eficaz de exaustão sobre equipamentos produtores de calor, como fogões e fornos, esses deverão ser mantidos limpos e em funcionamento adequado.

A iluminação precisa ser suficiente e uniformemente distribuída em todas as áreas, não alterando as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e demais fontes de iluminação devem ser protegidas contra quedas, quebras e explosões.

As instalações elétricas e hidráulicas devem ser embutidas ou protegidas, de modo a não representar risco de contaminação dos alimentos, e encontrar-se em boas condições de uso e manutenção.

O abastecimento de água necessita ser proveniente de fonte potável, os reservatórios de águas devem ser íntegros, protegidos (com tampa) e devidamente higienizados conforme **POP 3 - Manutenção e Higienização do Reservatório de Água**.

É obrigatória a existência de lavatório exclusivo para a higienização das mãos na área de manipulação de alimentos, instalado em local estratégico em relação ao fluxo de preparo. O lavatório deve estar equipado com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro associado a produto antisséptico. A torneira deve possuir sistema de fechamento sem acionamento manual. Para a secagem das mãos, devem ser utilizadas toalhas de papel não reciclado ou outro sistema de secagem higiênico e seguro, como secador elétrico por jato de ar quente. A lixeira deve possuir acionamento por pedal, de forma a evitar o contato manual durante o descarte.

Os sanitários e vestiários dos manipuladores de alimentos precisam ser mantidos limpos, organizados e em adequado estado de conservação, possuindo ventilação adequada e não se comunicando diretamente com as áreas de preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos.

Os sanitários dos manipuladores de alimentos também devem ser dotadas de lavatórios para as mãos e supridos com papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro associado a um produto antisséptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos, além de lixeiras sem acionamento manual (lixeiras com pedal).

Os sanitários destinados aos manipuladores de alimentos não devem ser higienizados pela equipe da cozinha, sendo essa atividade de responsabilidade exclusiva da equipe de limpeza, a fim de prevenir riscos de contaminação dos alimentos.

As áreas internas e externas da escola, incluindo pátios, depósitos, corredores e arredores da cozinha e do refeitório, precisam ser mantidas livres de objetos em desuso, materiais inservíveis, entulhos e sucatas, de forma a não favorecer o acúmulo de sujidades, a proliferação de pragas urbanas ou riscos à segurança dos alimentos. O descarte de materiais inutilizados deve ser realizado de maneira adequada e periódica, conforme os procedimentos estabelecidos, garantindo a organização, a higiene e a integridade das instalações.

Na Tabela 5 devem ser descritas as condições ambientais e as instalações do Serviço de Alimentação Escolar, devendo o preenchimento ser realizado conforme a realidade da escola.

[Marcar a lápis as opções de acordo com a realidade da escola, de modo que, havendo qualquer modificação, seja possível realizar a alteração posteriormente]

Tabela 5. Descrição das condições ambientais e instalações do Serviço de Alimentação Escolar

COZINHA
Piso ( ) Granitina ( ) Cerâmica ( ) Outro:
Paredes ( ) Azulejos claros ( ) Pintada em cor clara ( ) Outro:
Teto ( ) Concreto pintado em cor clara ( ) PVC ( ) Madeira ( ) Outro:
Portas De acesso ao refeitório: largura _____cm e altura _____cm Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____ De acesso externo: largura _____cm e altura _____cm Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____ De acesso à sala da técnica: largura _____cm e altura _____cm Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____ Outras descrições (com mola, vai-e-vem, com tela etc.):
Janelas e ventilação Área externa: ( ) esquadria em ferro na cor _____, e vidraças, tipo basculante. Área interna: Abertura para fornecimento de lanches e ou utensílios Cor _____, largura _____cm e altura _____cm, ( ) fechamento com persiana Para devolução de louça usada: Cor _____, largura _____cm e altura _____cm, ( ) fechamento com persiana ( ) Não possui janelas diferenciadas Ventilador: ( ) teto ( ) parede ( ) coluna [informar quantidade] Ventilador voltado para a área de manipulação dos alimentos? ( ) sim ( ) não
Telas milimetradas ( ) Em todas as aberturas (janelas, portas e ralos) ( ) Somente em algumas aberturas. Quais: _____ ( ) Esquadria removível ( ) Esquadria fixa ( ) Esquadria em alumínio ( ) Esquadria em madeira
Ralo ( ) Possui. Tipo: ( ) Sifonado ( ) Grelhas ( ) Outro: _____ ( ) Não possui Com dispositivo de fechamento? ( ) Sim ( ) Não
Iluminação ( ) direta (solar) ( ) indireta com lâmpadas tipo ( ) fluorescentes ( ) incandescentes Lâmpadas protegidas contra explosão e quedas acidentais? ( ) Sim ( ) Não
Rede Elétrica Número de tomadas 110V: _____ Número de tomadas 220V: _____
Pontos de água _____ cubas para lavagem de panelas, _____ cubas para lavagem de utensílios e _____ cubas para preparo e pré-preparo de alimentos ( ) Pia exclusiva para lavagem de mãos ( ) Não há cubas específicas. Descrever utilização:
COZINHA DO BERÇÁRIO 1
Piso ( ) Granitina ( ) Cerâmica ( ) Outro:
Paredes ( ) Azulejos claros ( ) Pintada em cor clara ( ) Outro:
Teto ( ) Concreto pintado em cor clara ( ) PVC ( ) Madeira ( ) Outro:
Portas De acesso externo: largura _____cm e altura _____cm

Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____
Janelas e ventilação Área externa: ( ) esquadria em ferro na cor _____, e vidraças, tipo basculante. Ventilador: ( ) teto ( ) parede ( ) coluna [informar quantidade]
Ralo ( ) Possui. Tipo: ( ) Sifonado ( ) Grelhas ( ) Outro: _____ ( ) Não possui Com dispositivo de fechamento? ( ) Sim ( ) Não
Iluminação ( ) direta (solar) ( ) indireta com lâmpadas tipo ( ) fluorescentes ( ) incandescentes Lâmpadas protegidas contra explosão e quedas acidentais? ( ) Sim ( ) Não
Rede Elétrica Número de tomadas 110V: _____ Número de tomadas 220V: _____
Pontos de água _____ cubas para lavagem de panelas, _____ cubas para lavagem de utensílios e _____ cubas para preparo e pré-preparo de alimentos ( ) Pia exclusiva para lavagem de mãos ( ) Não há cubas específicas. Descrever utilização:
INSTALAÇÕES DE GÁS
Tubulação: ( ) Externa, em cobre recoberto com cano especial para tubulação a gás, na cor padrão amarela. ( ) Outra. Descrever: ( ) Baterias: duas baterias com _____ botijões P45 cada, localizadas em compartimento fechado na área de serviço externa, ventilação do espaço através de porta tipo veneziana. ( ) Outra. Descrever:
DESPENSA
Piso ( ) Granitina ( ) Cerâmica ( ) Alvenaria ( ) Outro:
Paredes ( ) Azulejos claros ( ) Pintada em cor clara ( ) Tijolos à vista na cor natural ( ) Outro:
Teto ( ) Concreto pintado em cor clara ( ) PVC ( ) Madeira ( ) Outro:
Porta Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____ Outras descrições:
Ventilação Área externa – janela com esquadria em ferro e vidraças, tipo basculante, protegida por grades quadriculadas. ( ) Não possui. Outras descrições: _____ Área interna – janela com esquadria em ferro e vidraças, tipo basculante. ( ) Não possui. Outras descrições: _____ ( ) Telas milimetradas ( ) Ventilador: ( ) teto ( ) parede ( ) coluna ( ) Ar condicionado
Ralo Descrever:
Iluminação ( ) direta ( ) indireta com lâmpadas tipo ( ) fluorescentes ( ) incandescentes Lâmpadas protegidas contra explosão e quedas acidentais? ( ) Sim ( ) Não
Rede Elétrica: adequada aos equipamentos existentes. ( ) uso de extensões e adaptadores tipo T. Nº tomadas 110V: _____ Nº tomadas 220V: _____
Estantes Estantes (gêneros não perecíveis): ( ) em madeira, cor clara, com _____ prateleiras ( ) em concreto ( ) Outra. Descrição: _____ Estantes para frutas: ( ) em madeira, cor clara ( ) Outra. Descrição: _____ Estrado: em madeira, cor clara ( ) Outra. Descrição: _____
REFEITÓRIO
Em alvenaria, piso em granitina, paredes de tijolos à vista, na cor natural, teto em concreto na cor branca. Outra descrição:
Portas Entrada: Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____, largura_____ cm x altura _____ cm Saída: Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____ , largura_____ cm x altura _____ cm

Janelas Área externa: ( ) esquadria em ferro na cor _____, e vidraças, tipo basculante, protegida por grades quadriculadas, largura _____ cm x altura _____ cm
( ) **Ventilador**: ( ) teto ( ) parede ( ) coluna ( ) telas milimetradas
( ) **Ralo** Descrever:
Iluminação ( ) direta ( ) indireta com lâmpadas tipo ( ) fluorescentes ( ) incandescentes Lâmpadas protegidas contra explosão e quedas acidentais? ( ) Sim ( ) Não
Rede Elétrica: Nº tomadas 110V: _____ Nº tomadas 220V: _____
SALA DA TÉCNICA EM NUTRIÇÃO
Não possui ( ) Possui ( )
Construção: em alvenaria, piso em granitina, paredes de tijolos à vista, na cor natural, teto em concreto, na cor branca. Outra descrição:
Porta: Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____, largura_____ cm x altura _____ cm
Janelas: Área externa: ( ) esquadria em ferro na cor _____, e vidraças, tipo basculante, protegida por grades quadriculadas, largura _____ cm x altura _____ cm Área interna: estrutura fixa em vidro, tipo aquário, largura _____ cm x altura _____ cm
Telas: ( ) SIM ( ) NÃO
Iluminação:) direta ( ) indireta com lâmpadas tipo ( ) fluorescentes ( ) incandescentes Lâmpadas protegidas contra explosão e quedas acidentais? ( ) Sim ( ) Não
Rede Elétrica: Nº tomadas 110V: _____ Nº tomadas 220V: _____
( ) Espera para computador ( ) Para telefone
Observação:
SANITÁRIOS
Privativo do Setor de Nutrição: ( ) SIM ( ) NÃO
Separados em masculino e feminino: ( ) SIM ( ) NÃO
Construção: em alvenaria, piso em granitina, paredes de tijolos à vista, na cor natural, teto em concreto, na cor branca. Outra descrição:
Portas: Em ( ) madeira ( ) ferro ( ) Outro: _____, na cor _____, largura_____ cm x altura _____ cm
Ventilação adequada: ( ) SIM ( ) NÃO
Iluminação adequada: ( ) SIM ( ) NÃO
Janelas: ( ) esquadria em ferro na cor _____, e vidraças, tipo basculante, protegida por grades quadriculadas, largura_____ cm x altura _____ cm
Telas: ( ) SIM ( ) NÃO
Chuveiro: ( ) NÃO ( ) SIM ( ) Elétrico ( ) A gás Dispositivo para sabonete líquido: ( ) SIM ( ) NÃO Dispositivo para papel toalha não reciclado: ( ) SIM ( ) NÃO Dispositivo para álcool gel: ( ) SIM ( ) NÃO Lixeira com pedal: ( ) SIM ( ) NÃO Bom estado de conservação: ( ) SIM ( ) NÃO Comunicação direta com a área de manipulação dos alimentos e refeitório: ( ) SIM ( ) NÃO
Observação:
ÁREA DE SERVIÇO
Possui SIM ( ) NÃO ( )
Interna: Em alvenaria, piso em granitina, paredes com azulejos brancos, teto em concreto, na cor branca; equipada com _____ tanques em louça, armários com portas aramadas _____ ou de aço galvanizado _____, ralo, porta de ferro com vidraças.

Externa: Limitada pelo compartimento de gás e portão tubular, piso em basalto, sem cobertura, presença de tanque em concreto, canaletas em concreto cobertas por grade para escoamento de água, local de acesso a fornecedores SIM: _____ NÃO _____
DESCRIÇÃO DO ENTORNO
Localização da escola: ( ) Norte ( ) Sul ( ) Leste ( ) Oeste Bairro: Pontos de referência:
Pavimentação: ( ) Ruas pavimentadas ( ) Ruas não pavimentadas
Esgoto: Canalizado ( ) Não canalizado ( )
Zona: ( ) Urbana ( ) Rural
Observação:

1.4.1 INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS E ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água destinada à ingestão, à preparação, produção e manipulação de alimentos, bem como à higiene pessoal, desinfecção e higienização das instalações, deverá ser fornecida pelo Departamento Municipal de Água e Esgoto, atendendo integralmente aos padrões e critérios de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

[Preencha as tabelas a seguir com as informações referentes aos reservatórios da escola]

Descrição do reservatório			
Número de Reservatórios	**Tipo de material**	**Capacidade** (volume)	**Autonomia** (quantidade de horas de abastecimento em caso de falta de água)

Pontos de fornecimento de água que não passam pelo reservatório
( ) Não ( ) Sim. Local: _____

Os registros de todas as operações relativas ao abastecimento de água na escola devem ser realizados na ***Planilha de Monitoramento 3*** (Anexo 1 do POP 3), a qual deve ser mantida em local acessível. Caso seja verificado algum sinal de irregularidade com a água, proceder conforme descrito no POP 3.

1.4.2 CAIXAS DE GORDURA

[Preencha a tabela a seguir com as informações referentes às caixas de gordura da escola]

Descrição das Caixas de Gordura

Número de Caixas	Tipo de Material	Localização	Possui tampa

As caixas de gordura e esgoto devem apresentar bom estado de conservação, possuir dimensões compatíveis com o volume de resíduos e, preferencialmente, localizadas fora da área de preparo e armazenamento dos alimentos. A higienização deverá ocorrer conforme **POP 4 - Higienização da Caixa de Gordura.**

1.5 DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos e utensílios devem ser compatíveis com o volume e a complexidade das preparações, bem como estar em adequado estado de conservação.

As superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser íntegras, lisas, laváveis, impermeáveis e confeccionadas com material atóxico.

A tabela 6 apresenta a relação dos equipamentos e mobiliários que compõem o Serviço de Alimentação Escolar.

[Preencha a tabela abaixo conforme a realidade da sua escola]

Tabela 6. Relação dos Equipamentos e Mobiliários do Serviço de Alimentação Escolar

COZINHA E DESPENSA			
Equipamentos/ Mobiliário	**Marca**	**Quant**	**Observações**
Aquecedor de água a gás			
Amassador de batatas			
Balança tipo plataforma			
Balança digital carga máxima de 150 kg			
Balança digital carga máxima de 5 kg			
Batedeira doméstica			
Batedeira semi-industrial 5 kg planetária			
Batedeira industrial 10 kg aprox.			
Botijão vazio para gás GLP 45 kg			
Carro transporte plataforma, totalmente em aço inox, com 4 rodízios, sendo 2 fixos e 2 orientáveis, com trava. Medidas aproximadas: 900x600x900 mm			
Container coletor de resíduos, em polipropileno			
Cortador de legumes, com tripé			
Descascador de legumes			
Escada de abrir dupla, 7d., altura 1,70m			
Extrator de suco, inox, c/suporte de copo			
Refrigerador duplex			

Refrigerador 1 porta			
Refrigerador 2 portas			
Refrigerador 4 portas			
Refrigerador 6 portas			
Liquidificador doméstico			
Liquidificador semi-industrial 8 litros			
Liquidificador de inox., cap. 10 litros			
Liquidificador 20 litros, basculante			
Fogão doméstico, 4 queimadores			
Fogão industrial, 6 queimad., c/2 fornos			
Fogão industrial, 8 queimad., c/2 fornos			
Forno a gás com 1 câmara			
Forno a gás com 2 câmaras			
Freezer vertical			
Freezer horizontal - 280 litros			
Freezer horizontal - 415 litros			
Multiprocessador de alimentos			
Panela autoclave 100 litros			
Panela autoclave 200 litros			
Sistema de exaustão (coifa e exaustor)			
Ventilador de parede, hélice 600 mm			
Ventilador de coluna, hélice 600 mm			
Ventilador de teto 3 ou 4 pás, reversão			
Tela protetora para janelas e portas, removível para janela, com perfil em alumínio sendo a tela em nylon milimétrica contra insetos			
COZINHA DE BERÇÁRIO 1			
Equipamentos/ Mobiliário	**Marca**	**Quant.**	**Observações**
Balança digital para amostras			
Liquidificador doméstico			
Refrigerador duplex			
Fogão doméstico, 4 queimadores			
Armários aéreos			
SALA DA TÉCNICA EM NUTRIÇÃO			
Equipamentos/ Mobiliário	**Marca**	**Quant.**	**Observações**
Cadeira estofada giratória s/braços			
Ventilador de parede 40 mm			

Aparelho telefônico			
Bancada composta por mesa de trabalho de escritório, gaveteiro com chave			
Armário			
Computador			
Impressora			
REFEITÓRIO			
Equipamentos/ Mobiliário	**Marca**	**Quant.**	**Observações**
Mesa para refeitório			
Banqueta para refeitório de fórmica verde, altura do assento 30 cm			
Bebedouro 80 litros			
Ventilador de teto 3 ou 4 pás, reversão			
Mesa auxiliar em aço inox, p/ acompanhar bufê			
Bufê térmico 4 cubas			
Bufê térmico para 6 cubas			
Bufê térmico para 8 cubas			
Lavatório de louça			

Tabela 7. Relação dos Utensílios do Serviço de Alimentação Escolar

Utensílio	Quant.	Observações
Abridor de latas		
Amassador de feijão, cabo 80 cm		
Amassador de feijão, cabo 60 cm		
Assadeira grande em aço inox 60x40x7 cm		
Assadeira pequena		
Bacia plástica grande 60 cm		
Bacia plástica média 40 cm		
Bacia plástica pequena 25 cm		
Balde plástico c/ tampa 100 litros		
Balde plástico c/ tampa 60 litros		
Balde plástico c/ tampa 10 litros		
Bandeja altileno (dim.39x58x9)		
Bule de alumínio		
Caçarola alta 20 litros aprox.		
Caçarola baixa 44 litros, com tampa		
Caçarola alta 42 litros		

Utensílio	Quant.	Observações
Caçarola baixo 50 litros		
Caçarola baixa 42 litros		
Caçarola baixa 20 litros		
Caixa plástica c/ tampa (dim.38x28x15)		
Caixa plástica retangular vazada		
Caneca de alumínio c/ alça 2 litros		
Caneca Inox s/borda cap. Aprox. 250 ml		
Cremeira em aço inox redonda, c/ borda lisa cap 250 ml aprox.		
Chaira (afiador de faca)		
Chaleira de Inox (2,5 litros)		
Coador plástico - 10 cm		
Coador plástico - 20 cm		
Espátula em polietileno		
Colher em polietileno, cabo 35 cm aprox.		
Colher de sopa em aço inox		
Colher de sobremesa em aço inox		
Concha inox doméstica		
Concha inox industrial (16x50)		
Copo plástico graduado 1 litro		
Cortador de legumes (lâmina)		
Escumadeira inox doméstica		
Escumadeira inox modelo industrial		
Faca de cozinha – serra		
Faca de cozinha – cortar		
Faca de mesa		
Faca modelo universal		
Frigideira grande aço inox, diam 30 cm aprox.		
Frigideira pequena aço inox, diam 20 cm aprox		
Funil em polietileno		
Garfo de mesa		
Garfo trinchante		
Garrafa térmica - 3 litros		
Garrafa térmica - 5 litros com torneira		
Jarra plástica - 2 litros		
Jarra plástica - 4 litros		
Leiteira aço inox cap. 3 l, com alça em baquelite		
Luva térmica		
Recipiente plástico p/ lixo c/ rodízios e tampa 120 l		
Pá ou colher de altileno		

Utensílio	Quant.	Observações
Passador de café, saco de pano		
Pegador de massa		
Peneira aro plástico, tela nylon, diam 25 cm aprox.		
Pote plástico para mantimento - 2 litros		
Pote plástico para mantimento - 5 litros		
Prato de vidro transparente, marrom		
Tábua de cozinha, em polietileno		
Termômetro Espeto		
Termômetro laser infravermelho de -50°C até 400ºC		

2. HIGIENE PESSOAL E SAÚDE DOS MANIPULADORES

2.1 UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

É obrigatório o uso de uniforme completo (quadro abaixo), o qual **deve ser usado APENAS nas dependências da escola**. Cada manipulador deve ter, no mínimo, duas peças de uniformes para que estejam sempre limpos e em bom estado de conservação. Nenhuma peça do uniforme pode ser lavada dentro da cozinha; deve-se trazer o uniforme limpo e passado de casa. Não é permitido fumar usando o uniforme.

Os procedimentos padronizados para higiene pessoal e saúde dos manipuladores estão descritos no **POP 1 - Higiene e Saúde dos Manipuladores de Alimentos**.

Quadro 1. Peças do Uniforme Completo

- ✔ Touca
- ✔ Jaleco branco de manga curta ou longa
- ✔ Camiseta branca de manga curta ou longa
- ✔ Calça comprida de cores claras
- ✔ Sapatos de proteção

Para as atividades com água utiliza-se os Equipamentos de Proteção Individual – EPI:

- ✔ Avental de napa
- ✔ Luvas emborrachadas
- ✔ Botas de borracha

De acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, o uniforme dos manipuladores de alimentos deve ser de cor clara, em bom estado de conservação, composto por vestimenta adequada à atividade, incluindo camisa ou jaleco, calça comprida, calçado fechado e antiderrapante, além de proteção para cobertura total dos cabelos, como touca ou rede, podendo ser complementado com equipamentos de proteção individual, quando necessário, de forma a garantir a higiene e a segurança no ambiente de manipulação de alimentos.

O uniforme e os EPIs devem ser utilizados conforme descrição a seguir:

Quadro 2. Descrição das Peças do Uniforme

Peça	Descrição
Touca	Proteção que deve cobrir completamente os fios de cabelo, inclusive, em manipuladores com cabelos curtos.
Jaleco	Com mangas curtas ou compridas, desde que cubra a totalidade da roupa pessoal, sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, de algodão.
Camiseta	Com mangas curtas ou compridas desde que acompanhe a manga do jaleco, de modo a ser coberta totalmente.

Calça	Comprida e de algodão.
Calçados	Fechados, exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, confortável e antiderrapante, usando preferencialmente com meias.
Avental	Em padrão de cor clara, usar por cima do jaleco.
Avental de napa	Branco, de material resistente, usar nas tarefas que envolvam água (louça) - não utilizar próximo ao fogo.
Luvas de borracha	Para atividades de manejo com lixo e limpeza da cozinha.
Luva térmica	Para evitar queimaduras ao tocar superfícies quentes (uso de fornos).
Botas de borracha	Antiderrapante, usar nas tarefas que envolvam água (limpeza do ambiente).

2.2 ESTÉTICA E ASSEIO PESSOAL

Os manipuladores de alimentos devem adotar e manter os seguintes hábitos e condutas relativas à estética e ao asseio pessoal:

- Tomar banho diariamente;
- Lavar as mãos em lavatórios exclusivos para este fim, conforme **Instrução de Trabalho 1 (Anexo 1 - POP 1)**.
- Escovar os dentes após as refeições;
- Não usar perfumes ou desodorantes com odor que possam interferir no ambiente;
- Quando da presença de barba, bigode, cavanhaque e/ou costeleta estes devem ser aparados e curtos, além de estarem totalmente cobertos com máscara apropriada para barba;
- Manter os cabelos protegidos com touca (inclusive cabelos curtos);
- Não devem ter contatos com animais, como cães e gatos no horário de trabalho;
- Manter as unhas curtas, aparadas e limpas, sem esmalte, base, alongamento, blindagem ou banho de gel;
- Manter objetos e pertences pessoais em armário específico para essa finalidade, organizado, limpo e sem a presença de alimentos.
- Não usar maquiagem e adornos*;

***Adornos** são objetos pessoais que podem cair nos alimentos, como brincos, pulseiras, relógios, anéis, crachás, piercing ou piercing microdermal. Inclusive alianças, fitilhos de pulso, colares ou correntes, amuletos, unhas e cílios postiços.*

Portaria SES/RS nº 799/23

Quando verificada a ocorrência de não conformidade com relação à estética e asseio pessoal dos manipuladores de alimentos, registra-se na ***Planilha de Monitoramento 1 - Estética e Asseio Pessoal dos Manipuladores de Alimentos*** (Anexo 3 do POP 1) para fins de monitoramento. O responsável pelo monitoramento deve anotar o nome do funcionário na planilha, marcar a não conformidade, descrever a ação corretiva tomada, e, ao final, coletar a assinatura do funcionário.

Esse monitoramento é importante para que se tenha o registro formal das ações corretivas em casos de não conformidade em relação à estética e asseio pessoal dos manipuladores de alimentos para garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.

2.3 HÁBITOS E COMPORTAMENTOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os manipuladores devem ter hábitos e comportamentos adequados durante a jornada de trabalho para evitar o risco de contaminação dos alimentos, conforme orientações abaixo:

- Não usar telefone celular dentro da área de manipulação de alimentos. Os telefones celulares devem ficar guardados em local afastado da área de manipulação de alimentos e somente podem ser usados em casos urgentes, que devem ser comunicados com antecedência ao responsável. Após o uso, proceder a higienização detalhada das mãos;
- Não fumar usando o uniforme: É vedado fumar durante a jornada de trabalho ou enquanto estiver usando o uniforme de manipulação. Os manipuladores fumantes poderão fazê-lo durante o intervalo, sem uso do uniforme. Após o término do intervalo, devem realizar higienização rigorosa das mãos, face e demais áreas expostas para evitar o risco de contaminação.
- Evitar assoar o nariz e tossir, tocar ou coçar o rosto, cabelo e corpo durante a manipulação dos alimentos;
- Não consumir alimentos dentro da cozinha, deve-se utilizar o refeitório;
- Não experimentar alimentos com as mãos;
- No caso de experimentar alimentos da panela durante a preparação dos mesmos, não colocar o utensílio usado para experimentar o alimento de volta à panela;
- Não usar o jaleco e o avental durante a higienização dos ambientes (cozinha, despensa, refeitório) e retirada de lixo;
- Não circular nas dependências da cozinha e refeitório sem uniforme;
- Retirar o uniforme sempre que for sair da área de alimentação;
- Não sentar ou deitar no chão usando o uniforme;
- Higienizar as mãos ao mudar de tarefa, executar atividades que contaminem as mãos ou antes de manipular qualquer tipo de alimento, utensílio ou equipamento;
- Não carregar objetos dentro do uniforme: celular, cigarros, isqueiros, canetas, carteiras, lápis, batom;
- Não guardar pertences pessoais (roupas, calçados, colchões, travesseiros, cobertas...) dentro do estoque, da cozinha ou refeitório.

2.4 USO DOS BANHEIROS

As instalações sanitárias devem ser dotadas de sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e álcool em gel, papel toalha não reciclado, pia exclusiva para higienização de mão e lixeiras com tampa e acionamento não manual. Manter as instalações sanitárias limpas e em adequado estado de conservação.

Ao utilizar os banheiros, o funcionário deve **retirar o jaleco, a touca e o avental**, antes de entrar. Após o uso do sanitário, higienizar as mãos e vestir o uniforme. Antes de entrar na área de manipulação, fazer nova higienização das mãos seguindo a técnica de higienização descrita na **Instrução de Trabalho 1 (Anexo 1 - POP 1)**, em lavatório de uso exclusivo para higiene das mãos.

2.5 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

É necessário a disponibilização de pia exclusiva para a higienização das mãos, equipada com torneira de acionamento automático ou temporizador e sabonete líquido neutro, a fim de prevenir a contaminação cruzada. Os manipuladores de alimentos devem realizar a higienização das mãos conforme a **Instrução de Trabalho 1 - Técnica Correta de Higienização das Mãos**, a qual faz parte do **POP 1 - Higiene Pessoal e Saúde dos Manipuladores**, devendo este procedimento ser cumprido rigorosamente durante todas as etapas de manipulação dos alimentos.

2.6 EXAMES PERIÓDICOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E MEDIDAS ADOTADAS EM CASOS DE SUSPEITAS OU PROBLEMAS DE SAÚDE

Os manipuladores de alimentos devem ser submetidos a controle de saúde, compatível com as atividades desenvolvidas, com o objetivo de prevenir riscos de contaminação dos alimentos, conforme estabelece a RDC nº 216/2004 da ANVISA. Esses exames são de responsabilidade da empresa terceirizada contratada, respeitadas as orientações do médico responsável pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) da respectiva empresa. Os manipuladores de alimentos devem realizar os exames prescritos no PCMSO conforme cargo e função laboral, avaliados pelo médico.

Exames médicos realizados:

Recomenda-se, além do exame clínico admissional e periódico, os seguintes exames:

- Hemograma completo;
- Exame parasitológico de fezes;
- Coprocultura;
- Avaliação clínica para identificação de doenças infectocontagiosas, lesões cutâneas, feridas, micoses ou outras condições que possam comprometer a segurança dos alimentos.

Periodicidade:

Os exames são realizados:

- Na admissão do manipulador;

- Periodicamente, com frequência **anual**;
- No retorno ao trabalho, após afastamento por motivo de saúde;
- Sempre que houver suspeita de doença que possa ser transmitida por alimentos.

Conduta em caso de alteração de saúde:

Caso algum manipulador de alimentos apresente sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde, como **diarreia, vômitos, febre, infecções respiratórias, lesões ou feridas infectadas na pele, que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos**, ele deverá ser afastado imediatamente do local de trabalho e encaminhado para atendimento médico, retornando somente após completo restabelecimento da saúde.

Em casos de lesões nas mãos, como pequenos cortes que não comprometam a mobilidade do trabalhador nem a segurança higiênico-sanitária dos alimentos, recomenda-se a realização de curativo adequado e o uso de luvas de proteção. Sempre que possível, o funcionário deve ser realocado para atividades indiretas, evitando o contato direto com alimentos e/ou água.

O TND ou fiscal de serviço monitoram semanalmente através da ***Planilha de Monitoramento 1 - Estética e Asseio Pessoal dos Manipuladores de Alimentos*** (Anexo 3 - POP 1) o estado de saúde dos manipuladores, ou seja, se os colaboradores apresentam feridas, lesões ou cortes nas mãos e braços.

Os registros dos exames e avaliações de saúde dos manipuladores são mantidos arquivados pela empresa terceirizada, e devem garantir a rastreabilidade e o controle das condições de saúde dos trabalhadores.

2.7 FORMAÇÃO PERMANENTE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A Unidade de Alimentação Escolar (UAE/SMED/PMPA) desenvolve formação anual para as equipes das cozinhas, além de formações específicas e reuniões frequentes com técnicos e estagiários, conforme descrito no **POP 1**. O registro das formações e/ou reuniões realizadas na escola ou fora dela, indicando a qualificação dos procedimentos desenvolvidos no Serviço de Alimentação Escolar, deve ser feito no ***Formulário de Registro de Formações e Reuniões*** (Anexo 4 do POP 1).

2.8 PROCEDIMENTOS PARA VISITANTES

Visitantes são pessoas que não atuam na preparação de alimentos em um serviço de alimentação, mas que permanecem temporariamente no local. Podem ser considerados visitantes: equipes de manutenção, profissionais de controle de pragas, clientes, auditores, consultores, fiscais sanitários, supervisores de empresas terceirizadas, alunos, entre outros.

Todos os visitantes que ingressam nas dependências do Serviço de Alimentação Escolar devem seguir os mesmos protocolos e orientações aplicados aos manipuladores de alimentos: uso de touca; manutenção das unhas curtas, sem esmaltes ou alongamentos; ausência de maquiagem e adornos; não tocar em alimentos, utensílios ou

equipamentos — exceto quando estritamente necessário; além de não fumar, comer, ou mascar goma, balas ou pastilhas durante a visita.

2.9 DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA)

As DTHA ocorrem pela ingestão de alimentos ou água contaminados por microrganismos ou toxinas e podem causar sintomas como náuseas, vômitos, diarreia e febre. Considera-se surto quando duas ou mais pessoas apresentam esses sintomas após consumir alimentos ou água de uma mesma origem. Nessas situações, especialmente quando relacionadas ao Serviço de Alimentação Escolar, os afetados devem ser encaminhados ao serviço de saúde e a Vigilância Epidemiológica deve ser acionada para investigação e adoção imediata de medidas de controle, prevenindo riscos à comunidade escolar.

Em casos de ocorrência de surtos alimentares, a escola deve proceder conforme abaixo:

1. Avisar os pais ou responsáveis;
2. Orientar os pais para levarem o(s) aluno(s) para a unidade de saúde mais próxima para atendimento;
3. Comunicar a Unidade de Alimentação Escolar;
4. A escola ou a unidade de saúde devem informar ao sistema de vigilância epidemiológica da Vigilância Sanitária para que possam registrar o surto e proceder com a investigação e orientações necessárias.

ATENÇÃO:
É vedada a entrada de visitantes com ferimentos, gripados ou com outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

3. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

A falta de higienização dos ambientes aumenta os riscos de contaminação dos alimentos. A sanitização é uma importante medida de segurança sanitária das refeições servidas na escola. A higienização envolve as etapas de **limpeza** e **desinfecção** e deve ocorrer de acordo com as normas e periodicidade estabelecidas no **POP 2** para que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias do ambiente.

A escola deverá fornecer equipamentos e materiais necessários para limpezas em partes mais elevadas/altas.

Para a garantia e manutenção das condições higiênico-sanitárias do Serviço de Alimentação Escolar (SAE) são necessárias as seguintes rotinas e controles:

- **Higienização de todo ambiente de trabalho**: cozinha, despensa, refeitório, entorno da escola, vias de acesso e arredores da cozinha; principalmente, as áreas de preparação dos alimentos;
- **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**, impedindo a presença de roedores, animais e pragas;
- **Higienização do Reservatório de Água**, garantindo água segura para consumo e preparo das refeições na escola;
- **Higienização das Caixas de Gordura**;
- **Manejo do lixo**.

As operações de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, bem como a higienização e manutenção do Reservatório de Água, são realizadas por **empresas especializadas**, com frequência que assegure a manutenção das condições sanitárias e minimize o risco de contaminação dos alimentos. Essas ações devem ocorrer, no mínimo, semestralmente, conforme legislação vigente.

As áreas de preparação do alimento são higienizadas quantas vezes forem necessárias e **imediatamente após o término do trabalho**.

3.1 PRODUTOS DE LIMPEZA

Os produtos saneantes domissanitários adquiridos pelas escolas devem estar devidamente regulamentados pelo Ministério da Saúde. As orientações referentes à diluição, tempo de ação, modo de uso e aplicação desses produtos devem seguir rigorosamente as instruções fornecidas pelos fabricantes. No entanto, para fins de padronização, tais informações estão descritas na ***Tabela de Padronização de Produtos e Utensílios de Limpeza*** **(Anexo 6 do POP 2)**.

É proibida a utilização de substâncias odorizantes, desodorizantes ou quaisquer produtos similares nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Os produtos de limpeza devem ser identificados e armazenados em local específico para essa finalidade, devidamente fechados e separados dos alimentos. É permitido o armazenamento desses produtos sob a bancada da pia de louça apenas quando estiverem

em uso e acondicionados em organizadores, de forma a evitar qualquer contato com alimentos.

Panelas ou caixas plásticas devem ser guardadas emborcadas para evitar o acúmulo de poeira e a infestação por roedores e/ou insetos.

3.2 PANOS DE LIMPEZA

Podem ser utilizados **panos de limpeza não descartáveis** e **descartáveis** para limpeza de superfícies:

***a. Panos de limpeza não descartáveis*:** quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser limpos e trocados frequentemente, através de esfregaço com solução de detergente neutro, e, posteriormente, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos e enxágue ou com uso de solução clorada ou outro desinfetante próprio para esse fim, de acordo com as indicações do fabricante.

b. Panos de limpeza descartáveis: devem ser descartados após o uso, não podendo exceder 2 horas, não sendo permitido utilizá-los novamente.

3.2.1 HIGIENIZAÇÃO DE PANOS DE LIMPEZA NÃO DESCARTÁVEIS

São limpos através de **esfregaço** com **solução de detergente neutro**, desinfetados através de **solução clorada (água com água sanitária)**, conforme **POP 2**, e enxaguados em água potável e corrente.

Este processo deve ocorrer em um local específico, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. A secagem dos panos é feita em local adequado (**limpo, seco, ventilado e protegido)**, exclusivo para essa finalidade, afastado de áreas de preparo e manipulação de alimentos, de resíduos, do piso e de fontes de contaminação, permitindo a secagem completa dos panos antes do novo uso).

Os panos de louça e de pia não devem ser lavados ou secos nas mesmas máquinas que são utilizadas para higienização e secagem de panos de chão ou demais panos de higienização da escola. Os baldes de higienização de panos devem ser identificados para diferenciação entre o uso para panos de chão e panos de limpeza de superfícies que entram em contato com alimentos.

3.3 ESPONJAS DE LIMPEZA

As esponjas de limpeza devem ter uso exclusivo para a atividade a que se destinam, sendo proibida a utilização da mesma esponja para a higienização de louças, utensílios e outros equipamentos.

Recomenda-se um corte na ponta de cada esponja utilizada na cozinha para identificação e diferenciação das demais.

3.3.1 HIGIENIZAÇÃO DE ESPONJAS DE LIMPEZA

As esponjas utilizadas na higienização de superfícies que entram em contato com alimentos devem ser desinfetadas diariamente, por meio de fervura em água potável por, no mínimo, 5 minutos ou por outro método adequado de desinfecção. Após a desinfecção as esponjas devem ser devidamente enxaguadas e armazenadas em local limpo e seco e substituídas sempre que necessário, no caso quando houver odor ou sujidade excessiva.

As esponjas podem ser escaldadas (irrigadas com água fervente) para facilitar a remoção de sujidades e gordura, no entanto, a higienização após o uso deve ser realizada conforme a fervura descrita acima.

3.4 HIGIENIZAÇÃO DO REFEITÓRIO

- Deve ser mantido limpo e livre de objetos em desuso;
- Os fluxos de ar dos ventiladores não devem incidir diretamente sobre os alimentos expostos;
- O piso, teto, paredes, portas e janelas devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- As instalações, equipamentos, móveis (mesas e cadeiras) e utensílios devem estar organizados e limpos durante todo o atendimento.

A HIGIENIZAÇÃO DO REFEITÓRIO DEVE SER REALIZADO PELO FUNCIONÁRIOS DA COZINHA

3.5 HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS

Os bebedouros do refeitório, ou sistemas de filtração e suportes para galão de água localizados no refeitório são monitorados quanto à manutenção, limpeza e troca de filtros, conforme as instruções do fabricante. São mantidos registros datados, verificados e rubricados para comprovação das atividades realizadas.

A higienização desses equipamentos é de responsabilidade dos auxiliares de cozinha, utilizando uniforme apropriado para essa atividade. Para esse processo, devem ser utilizados panos de limpeza exclusivos, destinados especificamente à higienização dos bebedouros.

A higienização deve ser registrada na ***Planilha de Monitoramento 2b*** e seguir rigorosamente as etapas descritas no **POP 2**.

3.6 HIGIENIZAÇÃO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Os reservatórios de água devem ser mantidos em bom estado de conservação, vedados e livres de rachaduras.

Os reservatórios de água são higienizados com frequência mínima **de 6 meses** ou na ocorrência de situações que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes,

rachaduras na caixa d'água), conforme **POP 3 - Higienização do Reservatório de Água**. A higienização é realizada por empresas especializadas, licenciadas e idôneas que utilizam metodologia e produtos autorizados e regulamentados pelo Ministério da Saúde.

A empresa responsável deverá fornecer **orientação sobre procedimentos pré e pós aplicação à escola** para que o serviço seja efetivo e não ocorra danos aos alimentos e à saúde, bem como informações sobre as condições da caixa d'água.

CERTIFICAÇÃO: A empresa responsável pela higienização do reservatório de água deverá fornecer *certificado* datado em que conste método, produtos e concentrações utilizadas, **que deverá ser fixado em local visível**.

3.6.1 SINAIS DE IRREGULARIDADES COM ÁGUA

Ao identificar sinais de irregularidades com na água utilizada no preparo de alimentos, tais como:

- Alteração da coloração (água turva, escurecida ou esverdeada);
- Odor incomum;
- Presença de substâncias estranhas, sujidades ou outros elementos suspensos ou precipitados;

A equipe da cozinha deve comunicar imediatamente à direção da escola e à UAE para definição das ações corretivas, entre outras providências. Outras ações relativas aos casos de suspeitas da qualidade da água na escola estão descritas no **item 9.2.1** deste MBP.

Os registros de todas as operações relativas à higienização do reservatório e à qualidade da água na escola devem ser realizados na ***Planilha de Monitoramento 3*** **(Anexo 1 - POP 3)**, a qual deve ser mantida em local acessível. Também devem ser registrados na planilha os dados da certificação emitida pela empresa especializada que realizou o procedimento de higienização do reservatório de água.

3.7 HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS DE GORDURA

A higienização das caixas internas de gordura deve ser realizada semanalmente ou conforme necessidade, seguindo as orientações contidas no **POP 4,** respeitando o tamanho da caixa e o número de refeições (quantidade de alimento).

A higienização da caixa de gordura externa deve ser realizada conforme necessidade. Não é de responsabilidade dos funcionários da cozinha por caracterizar risco de contaminação cruzada. Dependendo da caixa de gordura, será necessário contratar empresa especializada para limpeza. Nesse caso, a empresa responsável deverá fornecer certificado em que conste a data do procedimento realizado.

Os registros das operações que comprovam a Higienização das Caixas de Gordura (**POP 4**) devem ser realizados na ***Planilha de Monitoramento 4*** (Anexo 3 - POP 4), a qual deve ser mantida em local acessível. Esse registro é importante para verificar se a

higienização do ambiente está sendo efetiva e quais foram as ações corretivas adotadas em casos de não conformidade. No caso da caixa de gordura externa, também devem ser registrados na planilha os dados da certificação emitida pela empresa especializada que realizou o procedimento.

3.8. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

É o sistema que incorpora ações preventivas para impedir a atração, o acesso, abrigo e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

3.8.1 CONTROLE QUÍMICO: DESRATIZAÇÃO E DESINSETIZAÇÃO

É realizado com frequência mínima **de 6 meses** (ação preventiva) ou na ocorrência de situações que comprometam a segurança do local, como a presença ou evidências de insetos e/ou roedores nas dependências da cozinha, despensa, refeitório, vias de acessos e entorno.

O controle químico deve ser realizado por empresas especializadas, licenciadas e idôneas, que utilizam metodologia e produtos autorizados para área de alimentação e regulamentadas pelo Ministério da Saúde.

A empresa responsável pela desinsetização/desratização deverá fornecer **orientação sobre procedimentos pré e pós desratização e desinsetização** à escola para que o serviço seja efetivo e não ocorra danos aos alimentos e à saúde.

CERTIFICAÇÃO: A empresa responsável deverá fornecer *certificado* datado em que conste método, produtos e concentrações utilizadas, **que deverá ser fixado em local visível.**

3.8.2 SITUAÇÕES DE ATRAÇÃO E PROLIFERAÇÃO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

As instalações **NÃO** devem proporcionar condições de **atração** e **proliferação** das pragas, tais como:

Situação de atração:

- Resíduos de alimentos;
- Embalagens abertas;
- Acúmulo de água em ralos;
- Falhas de manipulação e descarte de lixo;
- Lixeiras abertas;
- Presença de entulhos e materiais fora de uso na cozinha e entorno;

- Encanamentos quebrados ou vazamentos em dutos de água e torneiras;
- Depósitos de lixos cheios e sujos;
- Caixa de gordura entupida e suja;
- Acúmulo e depósitos de caixas, objetos e equipamentos velhos ou quebrados.

Situação de proliferação:

- Possíveis pontos de entrada de insetos e roedores no ambiente: falhas de vedação, ralos sem proteção (devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento), portas e janelas mal ajustadas aos batentes ou mal vedadas (aberturas externas, inclusive o sistema de exaustão, devem ter abertura vedada com telas milimétricas);
- Pontos de abrigo para insetos e roedores, como frestas de portas, janelas e rodapés;
- Azulejos quebrados.

Ao observar qualquer uma das situações listadas acima, ações corretivas deverão ser tomadas, portanto a direção da escola e nutricionista assessora devem ser imediatamente informadas para tomada de outras providências.

3.8.3 AÇÕES PREVENTIVAS E CORRETIVAS

- Realizar a limpeza da cozinha, refeitório e estoque semanalmente;
- Recolher resíduos de alimentos;
- Vedar as embalagens abertas;
- Evitar acúmulo de água em ralos;
- Manipular e descartar o lixo adequadamente;
- Manter as lixeiras limpas e fechadas;
- Recolher entulhos e materiais fora de uso na cozinha e entorno;
- Consertar encanamentos quebrados ou vazamentos em dutos de água e torneiras;
- Bloquear possíveis pontos de entrada de insetos e roedores no ambiente;
- Proteger ralos, portas e janelas com uso de telas milimétricas;
- Fechar pontos de abrigo para insetos e roedores, como frestas de portas, janelas e rodapés;
- Consertar azulejos quebrados;
- Manter depósito de lixo limpo e sem transbordamento, sempre respeitando os dias de coleta de lixo;
- Controle químico;
- Reforço de desratização e desinsetização;
- Manter aparada a grama de toda a escola;

Essas ações deverão ser contínuas para serem eficazes na prevenção e controle de vetores e pragas urbanas. Essas ações fazem parte do **POP 5 - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.**

Os registros das operações que comprovam o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (**POP 5**) devem ser realizados na ***Planilha de Monitoramento 5*** (Anexo 2 do POP 5), a qual deve ser mantida em local acessível.

O procedimento de desratização e desinsetização (controle químico) com os dados da certificação emitida pela empresa deverá ser registrado em planilha para fins de monitoramento.

Caso seja detectada a presença de insetos ou roedores vivos e/ou evidências, como sinais de danos aos alimentos, embalagens rasgadas, presença de fezes, manchas, cheiro de urina etc. a equipe da cozinha deve registrar a ocorrência na segunda parte da planilha e quais foram as ações corretivas tomadas. Nessas situações, deve-se realizar a inspeção geral do local para verificar os alimentos que foram danificados, realizar o devido descarte desses alimentos e proceder a **higiene completa do local** de ocorrência, ou seja, todas as estruturas, equipamentos e móveis devem ser higienizados antes de usá-los em preparações com alimentos.

3.9 COMPOSTEIRA ESCOLAR

A composteira da escola deve ser instalada em local apropriado, afastado das áreas de preparo e consumo de alimentos, mantendo-se sempre organizada e em boas condições de higiene. O manejo dos resíduos orgânicos deve ser realizado de forma correta e regular, evitando acúmulo excessivo, odores desagradáveis, vazamentos e a **atração de insetos ou outros vetores**. A área ao redor da composteira deve permanecer limpa e monitorada, contribuindo para a segurança sanitária e para a educação ambiental da comunidade escolar.

3.10 MANEJO DO LIXO

O lixo produzido no SAE deve ser removido diariamente ou quantas vezes forem necessárias, tomando essas medidas eficientes para evitar a contaminação do ambiente e alimentos com a atração de insetos, roedores e outros animais.

3.10.1 SEPARAÇÃO DO LIXO

A escola deve realizar a separação do lixo em seco (reciclável) ou orgânico (não-reciclável):

a. ***Seco (reciclável)***: são aqueles que após sofrerem uma transformação física ou química podem ser utilizados no mercado, seja sob a forma original ou como matéria-prima de outros materiais. Ex. papéis, plásticos, vidros, latas limpas, metais, papelão, entre outros.

b. ***Orgânico (não-reciclável)***: são aqueles que não podem ser reutilizados após transformação química ou física. Ex. papel toalha, papel higiênico, guardanapos, restos de comida, cascas de frutas e verduras entre outros.

Nas escolas que possuírem **composteira** para a horta, a cozinha pode colaborar fornecendo os **restos de cascas e folhas de frutas e verduras**.

3.10.2 LIXEIRAS

Os recipientes devem possuir **tampa acionada por pedal** e **saco plástico**, constituídos de material de fácil higiene.

3.10.3 FLUXO DE DESCARTE DO LIXO

Se o fluxo permitir, o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os alimentos para evitar contaminação cruzada. Caso a escola só tenha um acesso para os dois, deve-se definir escala de horários de entrada de alimentos e horários de descarte dos lixos para que não se cruzem.

Os sacos de lixo, após removidos das lixeiras do SAE, devem ser armazenados na parte externa da cozinha, em local apropriado dentro da escola (containers de lixo fechados) até o recolhimento pela equipe de serviços gerais, que levará o lixo para a área externa da escola, para a coleta de lixo do município, conforme dias específicos.

A tabela a seguir deve ser do conhecimento de todos e estar disposto em local visível:

[Preencha a tabela abaixo conforme a realidade da sua escola]

Tabela 11. Dias e Horários da Coleta de Lixo pela Empresa Responsável

COLETA	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	EMPRESA
RECICLÁVEL			
NÃO RECICLÁVEL			

4. SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE GÊNEROS

4.1 GÊNEROS PERECÍVEIS

Exemplos: Hortifrutigranjeiros, iogurtes, carnes resfriadas, congeladas e pães.

A entrega ocorre semanalmente, conforme planejamento de cardápio, entre 8 horas e 17 horas. Os fornecedores fazem a entrega diretamente na escola, observando as quantidades solicitadas no pedido de perecíveis, considerando as alterações realizadas previamente.

4.2 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Exemplos: Gêneros secos como arroz, feijão, massa, leite em pó etc.

A entrega ocorre mensalmente, conforme cronograma de entregas dos fornecedores. Os fornecedores fazem a entrega diretamente na escola, observando as quantidades solicitadas no pedido de rancho, considerando as alterações realizadas previamente.

4.3 RECEBIMENTO DOS GÊNEROS

O responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios é o técnico em nutrição e dietética ou funcionário da cozinha devidamente capacitado. O responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios deve realizar a verificação qualitativa e quantitativa, observando os seguintes critérios:

4.3.1 VERIFICAÇÃO QUALITATIVA

***a. Aspecto do Entregador*:** deverá apresentar asseio pessoal, uniforme limpo e calçado fechado.

***b. Condições do Veículo*:** o transporte deverá ser realizado em veículo apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos, conforme descrito na tabela abaixo.

Tabela 8. Condições Adequadas do Veículo Conforme o Tipo de Gênero

PRODUTOS	TIPO DE VEÍCULOS
Hortifrutigranjeiros e Não perecíveis	Veículos abertos, cobertos por uma lona ou fechados.
Perecíveis – carnes resfriadas	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico.
Perecíveis – carnes congeladas	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico.
Perecíveis – pães	Veículo fechado (baú, contêineres, outros).

***c. Condições das Embalagens/caixas*:**

- Embalagens primárias devem estar íntegras, sem rupturas;
- Latas: não podem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;
- Vidros: fechados e sem sinal de trincamento;
- Caixas vazadas ou monoblocos: íntegras e sem sujidades, tais como restos de terra, poeira, sangue ressequido ou outros.

d. Rotulagem:

- Nome e quantidade do gênero condizem com nota fiscal
- Data de fabricação e prazo de validade
- Número de registro em órgão oficial (quando aplicável)
- Informações visíveis;

e. Características dos Produtos:

- Especificações dos gêneros não perecíveis
- Especificações dos gêneros perecíveis
- Avaliação sensorial: cor, odor, sabor, textura.
- Temperatura: para gêneros perecíveis como carnes, iogurte etc.

Temperatura de **RECEBIMENTO:**
Alimentos congelados: - 12° C ou inferior ou conforme rotulagem;
Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior ou conforme rotulagem.

A temperatura de recebimento dos alimentos resfriados ou congelados deve ser registrada na ***Planilha de Monitoramento 6*** (Anexo 1 - POP 6). Caso seja observada alguma não conformidade na temperatura do alimento, o funcionário responsável pelo recebimento deverá solicitar troca por outro produto nas condições adequadas e registrar a temperatura somente do produto recebido. Caso o fornecedor não tenha um produto adequado para troca, o funcionário deverá devolver o produto, preencher o ***Formulário de Notificação de Não Conformidade*** (Anexo 2 - POP 6) e comunicar imediatamente à Unidade de Alimentação Escolar da SMED.

4.3.2 VERIFICAÇÃO QUANTITATIVA

O responsável pelo recebimento realiza a conferência das quantidades solicitadas na planilha de pedidos e da nota de romaneio do fornecedor. Caixas ou fardos que apresentem o lacre rompido ou mal vedado devem ter o seu conteúdo verificado internamente no ato do recebimento.

No Cronograma de Recebimento de Gêneros Perecíveis, a quantidade recebida deverá ser registrada ao lado da quantidade solicitada, principalmente para os alimentos cujos fornecedores não deixam cópia da nota de romaneio na escola.

Após a conferência, a nota de romaneio deverá ser assinada pelo responsável, representando o aceite para pagamento ao fornecedor. No caso de recebimento parcial de algum alimento ou falta de algum produto, deverá ser feita uma anotação à caneta na própria nota de romaneio. Para notas de romaneios assinadas e sem registro de anotações, a entrega total será considerada realizada. É de responsabilidade da escola realizar a conferência e assinatura da nota.

Alimentos reprovados no recebimento e/ou aguardando devolução aos fornecedores, com prazos de validades expirados, avariados, entre outros, devem ser identificados e segregados dos demais alimentos próprios para consumo.

4.4 NOTIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

Em casos de irregularidades ou não conformidades observadas em algum alimento, seja no ato do recebimento, seja no momento do consumo do mesmo, o ***Formulário de Notificação de Não Conformidade*** (Anexo 2 - POP 6) deverá ser preenchido e enviado à Unidade de Alimentação Escolar/SMED, a qual realizará os encaminhamentos necessários.

Quando é necessária a troca total ou parcial do produto, o mesmo deve ser preservado e devidamente identificado como ‘não conforme’, até que o fornecedor efetue a troca solicitada, ou descartada.

5. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis pode ser feito em temperatura ambiente, refrigeração ou congelamento, conforme o gênero em questão.

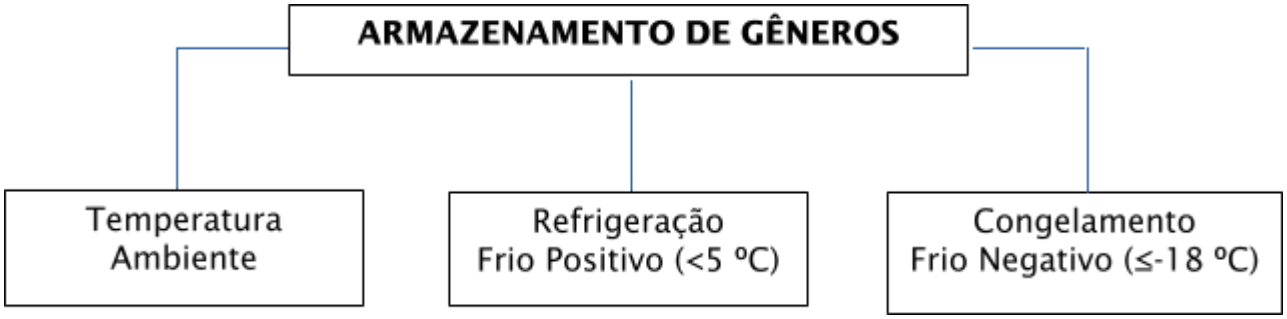


Figura 1. Fluxograma de Armazenamento de Gêneros

5.1 ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE

Alguns cuidados devem ser observados no armazenamento dos gêneros à temperatura ambiente:

- Dispor os alimentos não perecíveis nas prateleiras de maneira a permitir a livre circulação de ar. Observar afastamento mínimo de 10 cm das paredes, 40 cm do piso e 60 cm do forro;
- Estabelecer e identificar locais específicos para cada tipo de gênero, setorizando o espaço;
- Dispor os gêneros com prazo de validade mais curto na parte da frente, utilizando a modalidade de organização PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), a fim de consumi-los antes;
- Na falta de espaço suficiente nas prateleiras, as embalagens devem ser colocadas sobre **estrados ou paletes,** nunca depositadas diretamente no chão;
- Não manter na área de estoque de gêneros caixas de papelão ou madeira, bem como utensílios pouco utilizados, pois esta prática propicia a proliferação de roedores e insetos;
- Manter os gêneros perecíveis ensacados na horizontal, a fim de distribuir o peso e não causar danos aos gêneros depositados no fundo (amassar).
- Após a abertura da embalagem de um alimento não perecível, o prazo de validade deve ser alterado. O novo prazo deve ser identificado em uma etiqueta, conforme orientação do fabricante. Caso não haja essa informação na embalagem, deve-se seguir o prazo indicado no **Anexo 1 do MBP**.

5.1.1 SISTEMA PRIMEIRO QUE VENCE PRIMEIRO QUE SAI (PVPS)

Para qualquer tipo de matéria prima não perecível ou perecível embalado (com prazo de validade determinados), em qualquer condição de armazenamento, é adotado o **sistema PVPS** de saída dos gêneros, em que o **Primeiro Que Vence é o Primeiro Que Sai**. Este procedimento é controlado por meio da **validade do produto**. A disposição dos gêneros nas prateleiras da despensa deve seguir esse mesmo critério, ou seja, aqueles alimentos que vencerão primeiro, devem ficar na frente para serem consumidos antes dos demais.

Lembrando que para **gêneros hortifruti** (sem data de validade definida pelo fornecedor), deve-se avaliar a condição de maturação do alimento para definir a prioridade de consumo.

5.2 ARMAZENAMENTO A FRIO

Temperatura de **ARMAZENAMENTO:**

Alimentos congelados**: - 18°C ou inferior**;
Alimentos refrigerados**: inferior a 5°C**.

Portaria 799/ 2023[1]

5.2.1 REFRIGERAÇÃO (FRIO POSITIVO)

Etapa onde os alimentos são armazenados sob temperatura controlada, conforme tabela 14, segundo especificações técnicas do produto.

Caso a escola possua mais de um refrigerador, os equipamentos devem ser **identificados** com números (Refrigerador 1, Refrigerador 2...). O equipamento que for usado para uso exclusivo de hortaliças, frutas, legumes e ovos pode ser regulado a uma temperatura máxima de +10°C. Havendo um único equipamento, o mesmo deve ser regulado à temperatura máxima de 5ºC.

Quando diferentes tipos de alimentos são armazenados no mesmo equipamento, devem seguir os seguintes critérios:

- **Alimentos prontos:** para consumo nas prateleiras superiores, em recipientes fechados;
- **Alimentos pré-preparados ou semi prontos:** nas prateleiras centrais, em recipientes fechados;
- **Alimentos crus:** nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

EXCEÇÃO: As **carnes cruas refrigeradas** são armazenadas nas **prateleiras superiores** do refrigerador, protegidas por sacos plásticos ou tampas que impeçam a contaminação cruzada. Este procedimento se justifica pelo fato de a temperatura do refrigerador ser

[1]SES-RS. **Portaria nº 799**, de 04 de setembro de 2023. Diário Oficial, 2023.

menor (mais fria) na parte superior, garantindo maior segurança na estocagem deste gênero.

Alimentos recebidos resfriados (carnes, iogurte etc.), ovos e hortifrutis devem ser armazenados no REFRIGERADOR. O prazo máximo de consumo do alimento preparado conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC deve ser de 24 horas.

Na **tabela 9** é possível verificar as temperaturas de segurança e os procedimentos de armazenamento de alimentos a frio:

Tabela 9 – Procedimentos para Armazenamento a Frio

Alimentos	Temp.	Procedimentos
Carnes resfriadas (patinho, vazio etc.)	< 5ºC	- Armazenar sob refrigeração logo após o recebimento; - Respeitar o prazo de validade indicado na embalagem; - Não poderão ser armazenadas sob congelamento sem antes sofrerem processo de cocção.
Ovos	< 10°C	- Retirar das bandejas de papelão e acondicioná-los em recipientes plásticos, mantendo o selo com carimbo do SIF, a classificação e o prazo de validade com os ovos, descartando somente junto com o descarte de amostras; - Os ovos não são lavados antes do armazenamento, pois perdem sua película protetora. Se necessário, lavar em água corrente, imediatamente antes do uso; - Respeitar o prazo de validade indicado.
Hortaliças e Frutas	< 10°C	- Folhosos são embalados em sacos de primeiro uso e mantidos sob refrigeração como prioridade entre os hortigranjeiros; - São priorizadas as hortaliças e frutas a serem refrigeradas, conforme capacidade do equipamento, dando-se preferência àquelas que são mais perecíveis; - Os legumes e frutas são acondicionados em caixas plásticas ou sacos plásticos de primeiro uso; - O aipim é descascado, lavado, ensacado e refrigerado logo após o recebimento. Caso não seja utilizado em 24hs, congelar; - O milho verde em espiga é retirado da palha e o mesmo acondicionado em saco plástico de primeiro uso e mantido em refrigeração.
Alimentos pré-preparo (Tomate, cebola, alho, pimentão, frutas)	< 5ºC	- Após a higienização e ao pré-preparo, guardar os alimentos bem vedados, refrigerados e acondicionados em recipientes plásticos com tampa ou sacos descartáveis. - Identificar a data do preparo, validade e nome do alimento.
Temperos (Tempero verde, alecrim, manjericão, sálvia)	<5°C	- Após a higienização e ao pré-preparo, guardar os alimentos bem vedados, refrigerados e acondicionados em recipientes plásticos com tampa ou sacos descartáveis. - Identificar a data do preparo, validade e nome do alimento.
Alimentos preparados	< 5ºC	- Acondicionar em recipientes com tampa ou em sacos de primeiro uso;

(feijão, preparações de carne, molhos preparados e outras)		- Identificar com o nome da preparação, data de preparo e prazo de validade;
Alimentos industrializados, após abertos (enlatados, doce de frutas, suco de fruta concentrado)	< 5ºC	- Acondicionar na própria embalagem, bem vedados com filme PVC (se embalagem plástica) ou acondicionados em recipientes plásticos com tampa (se enlatados). - Identificar com a data de abertura da embalagem e validade do produto após aberto, conforme rotulagem.
Pães industrializados	Ambiente ou < 10ºC	- Armazenar em prateleira da despensa ou no refrigerador se o clima estiver muito quente, para evitar proliferação de fungo (bolor) antes do prazo de validade; - Caso seja necessário congelar, observar o prazo de validade impresso na embalagem.

5.2.2 CONGELAMENTO (FRIO NEGATIVO)

Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para -18ºC ou inferior em poucas horas.

Sempre que houver o **acúmulo de gelo** no interior do freezer, correspondente a uma camada de pelo menos **1 cm de espessura**, deve-se realizar o **degelo do freezer** para não prejudicar o funcionamento do equipamento.

***Degelo do freezer**: procedimento de desligar o equipamento e realizar a limpeza no interior para que não haja acúmulo de gelo.*

Alimentos recebidos congelados devem ser armazenados no FREEZER/CONGELADOR. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob congelamento a -18ºC, ou inferior, deve ser de 7 dias.

Quadro 3. ORIENTAÇÕES IMPORTANTES SOBRE ARMAZENAMENTO A FRIO
As portas dos equipamentos devem ser abertas o mínimo possível para que a temperatura se mantenha adequada.
As borrachas de vedação dos equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar em bom estado de conservação, para adequada manutenção de temperatura.
Evitar o excesso de gêneros armazenados, a fim de que o ar frio possa circular adequadamente.
Gêneros congelados recebidos em caixas de papelão devem ser retirados desta embalagem antes de serem armazenados no congelador, preservando-se as informações do rótulo.
Os alimentos preparados podem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento e devem ser colocados em potes com tampa higienizados ou sacos de primeiro uso e conter etiqueta de identificação.

Em caso de orientação de temperatura diferenciada orientada pelo fabricante, a mesma pode ser seguida, caso seja mais fria que as orientadas.
A limpeza dos freezers e refrigeradores deve ser realizada semanalmente e sempre que necessário para que se mantenha sempre organizado e limpo.
As **carnes cruas refrigeradas <u>NÃO</u>** podem ser armazenadas **sob congelamento**, somente após sofrerem processo de cocção.
As **carnes cruas descongeladas**, só poderão ser congeladas novamente após sofrerem processo de cocção.
Os equipamentos de refrigeração NÃO devem estar perto ou em contato com lixo, lixeiras ou banheiros.

ATENÇÃO Não se sentar em cima do equipamento e principalmente não guardar ou colocar alimentos e objetos em cima dos refrigeradores ou freezers.

Na **tabela 10** é possível verificar as temperaturas de segurança e os procedimentos de armazenamento de alimentos congelados.

Tabela 10 – Procedimentos para Armazenamento Congelado

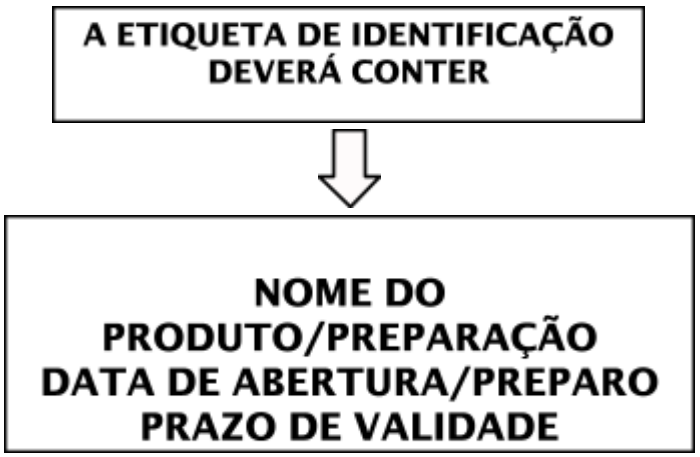
Alimentos	Temp.	Procedimentos
Carnes congeladas (frango, suíno, mondongo, fígado bovino, filé de peixe, hambúrguer, língua, moela, salsichão de frango e outros)	≤ - 18ºC	- Armazenar sob congelamento logo após o recebimento; - Caso o gênero venha com embalagem secundária (caixa papelão ou saco transparente), deve-se retirá-la, mantendo a embalagem primária (que contém o rótulo); - Respeitar o prazo de validade indicado na embalagem; - <u>Caso sofram descongelamento, não poderão ser congeladas novamente sem antes sofrerem processo de cocção</u>.

5.3 ETIQUETAGEM DE ARMAZENAMENTO

Os alimentos preparados, semi preparados e crus devem ser adequadamente acondicionados em recipientes fechados ou sacos de primeiro uso e identificados nas seguintes situações:

- Gêneros não-perecíveis que foram abertos e não usados em sua totalidade e/ou retirados da embalagem original;
- Alimentos prontos ou pré-preparados ou sobras limpas armazenados sob refrigeração ou congelamento.

Figura 2. Informações Obrigatórias em Etiquetagem de Alimentos no SAE



5.4 CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAMENTO A FRIO

A verificação da temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento faz parte do **POP 7 – Armazenamento a Frio** e deve ser realizada por um funcionário responsável por esta atividade, em **três momentos** da jornada de trabalho:

- ✔ No início do turno da manhã;
- ✔ No início do turno da tarde;
- ✔ No final do turno da tarde.

O registro deve ser feito na ***Planilha de Monitoramento 7*** **(Anexo 1 - POP 7)** por funcionário da cozinha devidamente capacitado e cada equipamento deverá ter sua própria planilha. Caso a temperatura do equipamento esteja fora dos padrões seguros, o funcionário responsável por esta atividade deve comunicar o TND e, na ausência deste, à direção da escola, para decidir qual ação corretiva deve ser tomada e registrar na planilha.

O monitoramento da verificação da temperatura deve ser realizado semanalmente pelo TND, a fim de garantir a efetividade da ação e, assim, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos armazenados dentro dos equipamentos.

6. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A manipulação de alimentos compreende o conjunto de operações realizadas sobre a matéria-prima até a obtenção do alimento pronto para consumo, envolvendo as etapas de pré-preparo, preparo, espera, distribuição e armazenamento, com o objetivo de garantir a qualidade e a segurança higiênico-sanitária do alimento.

6.1 PRÉ-PREPARO DE CARNES E OVOS

6.1.1 DESCONGELAMENTO DE CARNES

Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento (<-18ºC) até a de resfriamento (<5ºC) em condições controladas. O planejamento das carnes no cardápio é feito considerando o período de entrega, temperatura de recebimento (se resfriada ou congelada) e o tempo de descongelamento adequado.

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar condições favoráveis à multiplicação microbiana, por isso o descongelamento das carnes deve ser feito **sob refrigeração à temperatura <5ºC**, a partir do dia anterior ao preparo (ou, no máximo, 48 horas), conforme item 4.8.13 da RDC 216/2004[2].

As carnes cruas descongeladas somente podem ser congeladas novamente após sofrerem processo de cocção.

Quando não há condições de se fazer o descongelamento correto em refrigeração, deve-se fazer o **descongelamento direto na panela**.

Os procedimentos para descongelamento seguro de carnes estão descritos na **Instrução de Trabalho 9 - Descongelamento de Carnes e Pescados (Anexo 1 - POP 8)**.

É PROIBIDO descongelar carnes ou pescados em temperatura ambiente ou em água corrente ou por imersão.

6.1.2 MANIPULAÇÃO DE CARNES

O pré-preparo de qualquer tipo de carne é feito em um espaço exclusivo (estações de trabalho) para o preparo desse gênero, evitando o risco de **contaminação cruzada**.

Durante a manipulação, alimentos crus e cozidos não ficam próximos. As **placas de corte** para carnes devem ser de cor vermelha e/ou identificadas para manuseio de carne crua e cozida, na cor azul para pescados e amarela para frango (ver o item **6.4** deste MBP).

A manipulação em temperatura ambiente de alimentos perecíveis com necessidade de armazenamento sob refrigeração ocorre em no máximo 30 minuto.

[2] ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. DOU, 2004.

Contaminação cruzada: *ocorre quando há a transferência de contaminantes (microrganismos, substâncias químicas ou físicas) de um alimento contaminado para outro alimento. Isso pode acontecer devido à falta de higiene dos utensílios de cozinha, dos próprios alimentos ou da higiene pessoal do manipulador. Por esse motivo, alimentos crus e alimentos cozidos não devem ser mantidos próximos ou manipulados com os mesmos utensílios sem a devida higienização.*

6.1.3 MANIPULAÇÃO DE OVOS

Os ovos devem ser utilizados com a **casca íntegra** e sem presença de rachaduras. Em casos de sujidades, devem ser **higienizados somente antes do uso**, com água potável corrente.

6.2 PRÉ-PREPARO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

6.2.1 HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

A higienização é uma operação composta por duas etapas: limpeza e desinfecção. Todas as verduras, legumes, tubérculos e frutas — inclusive os utilizados para decoração, servidos com ou sem casca ou já picados, devem ser feitos em uma solução clorada (água e água sanitária). A água sanitária utilizada deve conter indicação de uso para alimentos no rótulo.

Água Sanitária*: solução aquosa à 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 (verificar rótulo). Para uso em alimentos, é utilizado produto que contenha APENAS hidróxido de cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante*

É importante e imprescindível que a equipe de cozinha tenha atenção no momento da diluição da água sanitária para que a **proporção de água e produto** esteja correta. A equipe deve utilizar um recipiente ou cuba exclusiva para higienização de hortaliças e frutas, medir quantos litros de água cabem no recipiente e, assim, calcular a quantidade de água sanitária (hipoclorito de sódio) que deverá ser adicionada. A diluição e tempo de molho dos alimentos devem ser realizados conforme orientação do fabricante, no entanto, na tabela 11 está descrita a diluição padrão do hipoclorito de sódio para desinfecção de verduras, legumes e frutas que deverá ser utilizada no SAE, caso não haja especificação do fabricante no rótulo.

Tabela 11. Diluição Padrão do Hipoclorito de Sódio para Desinfecção de Vegetais.

Princípio Ativo	Concentração	Diluição*	Tempo de molho
Hipoclorito de sódio 2 a 2,5% (água sanitária)	100 a 250 ppm	10 ml (1 colher de sopa rasa) para cada 1 litro de água.	20 min

*Quando for indicada no rótulo do produto deve ser utilizada a diluição especificada pelo fabricante.

Os procedimentos para higienização adequada de frutas e hortaliças estão descritos no **POP 9 - Higienização de Hortifruti**.

6.3 PRÉ-PREPARO DE LEGUMINOSAS SECAS

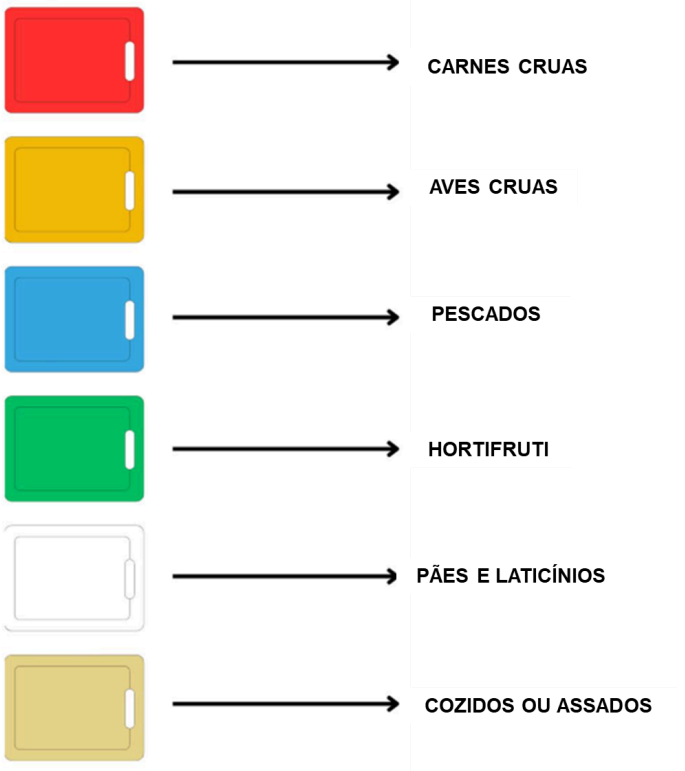
As leguminosas secas (feijões e lentilha) devem ser selecionadas e higienizadas antes de serem colocadas na panela: deve-se escolher os grãos, desprezando pedras, folhas secas, grãos deteriorados e outras sujidades e lavar em água potável, no mínimo por duas vezes.

Em seguida, os grãos devem ser colocados em **remolho**, sob **refrigeração, por no máximo 24 horas**. A água do remolho deverá ser **desprezada**.

Não é recomendado engrossar o caldo das leguminosas com qualquer tipo de farinha.

6.4 PLACAS DE CORTES

A escola utiliza tábuas/placas de cortes coloridas para a manipulação de diferentes tipos de alimentos, conforme segue:



Caso a escola não tenha placas de corte coloridas, deve **identificar cada tábua** com o respectivo tipo de alimento.

6.5 COZINHA DO BERÇÁRIO 1

As escolas que possuem turmas de Berçário 1 contam com uma pequena cozinha anexa destinada ao preparo dos alimentos específicos dessa etapa. Os procedimentos adotados seguem o disposto neste manual, com algumas particularidades:

6.5.1 PREPARO DO LEITE MATERNO

O Projeto “Amamentar é Tri!” incentiva e promove o aleitamento materno nas escolas de educação infantil, com o objetivo de possibilitar a continuidade da oferta de leite materno após o ingresso da criança na escola. As mães que desejarem podem enviar o leite materno para ser ofertado à criança na escola, devendo ser observados os cuidados no recebimento, descritos no **POP 12 - Recebimento do Leite Materno,** e os devidos cuidados no preparo do leite materno para ser ofertado ao bebê, cujos procedimentos padronizados estão descritos no **POP 13 - Preparo do Leite Materno.**

6.5.2. PREPARO DE FÓRMULAS INFANTIS

O preparo de fórmulas infantis que serão oferecidas aos bebês da etapa creche também devem seguir procedimentos padronizados, os quais estão descritos no **POP 14 - Preparo de Fórmulas Infantis**.

Os utensílios utilizados para a oferta de leite materno ou fórmula infantil, como copos de transição e mamadeiras, devem ser higienizados conforme os procedimentos estabelecidos no **POP 15 - Higienização dos utensílios usados para oferta de Leite Materno ou Fórmula Infantil (copos de transição, mamadeiras)**.

6.6 PREPARO DE ALIMENTOS PARA DIETA ESPECIAL

Em casos de alergias ou intolerância alimentares, bem como de outras doenças metabólicas ou condições que demandam atenção nutricional específica, será necessário adaptar o cardápio às necessidades nutricionais individuais do aluno, conforme prescrição e orientações técnicas vigentes.

Quando houver necessidade de aquisição de alimentos específicos para compor a dieta especial, a escola deverá formalizar a solicitação junto à Unidade de Alimentação Escolar, observando os procedimentos estabelecidos no **POP 16 - Solicitação de Dieta Especial**.

O preparo das dietas especiais, destinadas a alunos com necessidades nutricionais específicas, devem seguir as mesmas orientações para os alimentos regulares descritos neste capítulo do MBP. Os procedimentos padronizados estão descritos no **POP 17 - Boas Práticas para Dieta Especial**, a fim de garantir a segurança alimentar e evitar riscos à saúde do aluno. O preparo de fórmulas para dieta especial deverá seguir a **Instrução de Trabalho 17** (Anexo 1 - POP 17).

Nos casos de alergias alimentares graves, como a Doença Celíaca ou APLV, o aluno deverá dispor de utensílios de uso exclusivo, tais como pratos, talheres, copos, canecas etc. Conforme a gravidade e o tipo de restrição alimentar, poderá ser necessário que panelas e esponjas de higienização também sejam de uso exclusivo do aluno. Todos os utensílios deverão ser adequadamente higienizados, identificados e armazenados separadamente dos utensílios de uso geral em caixas organizadoras com tampa devidamente identificados com o nome do aluno e da turma.

A equipe da cozinha deverá definir previamente um local específico na bancada, afastado da área de preparo das refeições regulares, para a manipulação e preparo das dietas especiais, de modo a evitar contaminação cruzada. Os alimentos especiais adquiridos para atender a dieta do aluno deverão ser armazenados separadamente dos demais, em caixas organizadoras com tampa, devidamente identificados com o nome do aluno e a turma, mantendo as condições adequadas de conservação, conforme Anexo 1 do MBP. Demais situações ou dúvidas deverão ser esclarecidas junto à UAE.

7. ESPERA E DISTRIBUIÇÃO

7.1 ESPERA

É o intervalo de tempo entre a preparação e a distribuição do alimento, ou seja, a etapa onde os alimentos devem ser mantidos em temperatura adequada antes de irem para o bufê.

As preparações devem ser finalizadas o **mais próximo possível do momento da distribuição** para manter a temperatura. Assim, os preparos devem iniciar em momentos diferentes, conforme o tempo necessário para a finalização do prato.

Tabela 12. Temperatura de Segurança para Preparações Quentes e Frias em Espera

	Tipo de preparação	Espera	Temperatura
Preparações Quentes	Alimentos prontos para consumo	Aquecimento	≥ 60ºC
Preparações Frias	Saladas cruas, frutas picadas etc.	Refrigeração	< 10ºC
	Cremes, canjicas, laticínios em geral	Refrigeração	< 5ºC

Não sendo possível manter os alimentos que ainda não estão no bufê nas temperaturas descritas na tabela 12, os mesmos devem ser preparados aos poucos e postos imediatamente na distribuição.

ATENÇÃO: Não é permitida a permanência em **temperatura ambiente por tempo superior a 30 min** de alimentos que exigem refrigeração ou aquecimento!

Quadro 4. ORIENTAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A ETAPA DE ESPERA
● Não é recomendado **o uso de panos** para cobrir os alimentos até a distribuição, exceto se destinados exclusivamente para essa finalidade e somente para cobrir pães, cucas ou bolos que estão em forma;
● Os alimentos quentes em espera devem permanecer tampados a fim de conservar melhor a temperatura (> 60ºC);
● Caso a temperatura do alimento em espera fique abaixo de 60ºC, deve-se ligar novamente o fogo e/ou trocar a água do banho-maria, a fim de recuperar a temperatura de segurança;
● Alimentos como arroz, massa, polenta etc. devem ser preparados separadamente para o almoço da manhã e para o almoço da tarde, bem como para o jantar, propiciando melhor apresentação e conservação dos mesmos.

7.2 DISTRIBUIÇÃO

Etapa em que as preparações são dispostas para consumo. As preparações quentes devem ser colocadas no balcão térmico (bufê) no horário mais próximo à entrada da primeira turma para **consumo imediato** e deve ser feito o **controle de temperatura** do alimento exposto para evitar proliferação microbiana, caso o alimento esteja com temperatura fora da zona de segurança.

7.2.1 BALCÃO TÉRMICO (BUFÊ)

O balcão térmico com resistência seca ou com água deve ser ligado previamente, em tempo hábil para que o alimento consiga atingir a temperatura mínima de 60ºC.

A verificação da temperatura dos alimentos expostos no bufê deve ser realizada por um funcionário da cozinha e registrada na ***Planilha de Monitoramento 8 - Controle de Temperatura do Balcão Térmico (Bufê)***, em **dois momentos: antes do início da refeição e 30 minutos antes do término**.

A temperatura deve ser **verificada no alimento já colocado no bufê**, pois é assim que ele será consumido. Medir a temperatura apenas na panela não mostra a temperatura real do alimento servido, já que durante a distribuição ele pode esfriar ou aquecer. A medição no bufê garante que o alimento esteja seguro no momento em que é ofertado.

Deve ser mensurada a temperatura do **arroz ou massa, carne ou ovos** e registrada a temperatura de **menor graduação.**

Em caso de temperaturas menores que 60ºC, o responsável pela verificação deve notificar imediatamente o técnico em nutrição ou, na ausência destes, o cozinheiro, para que sejam tomadas as ações corretivas.

O monitoramento da verificação de temperatura do balcão térmico deve ser realizado pelo técnico ou estagiário de nutrição responsável, conforme **POP 10 - Espera e Distribuição**, a fim de garantir a efetividade da ação e, assim, a segurança higiênico-sanitária dos alimentos em distribuição.

Os alimentos que sobrarem no bufê após as refeições, são chamados de sobras sujas. Esses alimentos não **devem ser reaproveitados em nenhuma circunstância**, sendo obrigatório o seu descarte, pois não é possível garantir a segurança e a qualidade para consumo posterior.

Quadro 5. ORIENTAÇÕES SOBRE O BUFÊ
Os equipamentos de bufê devem possuir protetor salivar (anteparo de acrílico disposto para evitar que partículas provenientes da saliva, suor e demais fluidos dos consumidores contaminem o alimento disposto no balcão).
Se a escola não possuir balcão térmico com resistência seca, o nível de água do balcão térmico cobre a resistência e mantém as cubas em contato com a água. A água do bufê deve ser trocada diariamente.

As quantidades de alimentos dispostos nas cubas devem ser adequadas ao número de refeições e respostas com frequência de forma a serem consumidos na sua totalidade, evitando desperdício.
Para abastecer e reabastecer o balcão térmico deve-se utilizar recipientes tampados, higienizados conforme recomendação e em bom estado de conservação
Caso haja **sobras** de alimentos no bufê (sobras sujas), devem ser pesados e anotados nas planilhas de Controle Diário e na ***Planilha de Monitoramento 9*** (Anexo 03 do **POP 10**), e em seguida **desprezados**.
Os utensílios para servir devem ser adequados ao alimento preparado e higienizados adequadamente.
Os utensílios utilizados para o consumo da refeição, como talheres e pratos, devem existir em quantidade suficiente para não interromper a distribuição.
Talheres devem ser colocados em potes altos e limpos, dispostos com a parte do cabo para cima de forma que evite manipulação da parte que entra em contato com a boca.
O bufê deve permanecer sempre completamente montado, não sendo permitido deixar espaços abertos, como ausência de cubas, com a água ou estrutura interna aparente.
Os alimentos expostos no buffet não podem exceder 4 horas de exposição.

7.3 ALIMENTOS NÃO DISTRIBUÍDOS: SOBRAS LIMPAS

Sobras limpas são os alimentos que **não foram expostos** no bufê e que ficaram nas panelas. Em **casos eventuais** de haver sobras limpas de alimentos, considerando que houve o controle de tempo e temperatura em todas as etapas anteriores, orienta-se:

- As sobras limpas, para serem armazenadas sob refrigeração ou congelamento, e devem ser colocadas em potes com tampa higienizados e conter etiqueta de identificação.
- As sobras limpas devem passar pelo **resfriamento*, identificação** e, em seguida, **armazenamento** no refrigerador (< 5ºC) ou congelador (< -18º C);
- As sobras limpas devem ser **servidas no primeiro momento da refeição seguinte (em até 24h)**, ou seja, mesmo que o cardápio seja diferente, o alimento preparado que sobrou da refeição anterior será ofertado junto com o cardápio do dia, até ser consumido em sua totalidade;
- No momento do **reaquecimento** a temperatura do alimento deve atingir no mínimo **75 ºC em todas as partes (principalmente no seu centro)**;
- O controle de tempo e temperatura deve ser realizado em todas as etapas;
- Nos casos em que o controle de tempo e temperatura **não tenha sido adequado**, a equipe devem **desprezar** a sobra limpa;
- Nos casos em que a **consistência, cheiro, aparência ou gosto** do alimento percam suas características próprias após o reaquecimento, a equipe tem

autonomia para desprezar (se o alimento for considerado impróprio para consumo) ou **modificar a preparação** (ex: sobra limpa de salsichão assado: picar e preparar um carreteiro com molho);

O prazo de validade das sobras limpas e de algumas preparações caseiras do cardápio, de acordo com a forma de armazenamento, está resumido no Anexo 1 deste MBP.

É importante lembrar que os alimentos devem ser preparados, preferencialmente, o mais próximo possível do horário da refeição – não devendo o jantar ser preparado no mesmo horário do almoço. As sobras limpas devem ser eventuais.

Cocção: *etapa em que os alimentos devem atingir 70°C no centro.*
****Resfriamento:*** *etapa na qual os alimentos passam da temperatura de pós-cocção (60 °C) para a temperatura de refrigeração (10 °C) em até 2 horas. Em seguida, devem ser mantidos sob refrigeração a temperatura inferior a 5 °C ou congelados a temperatura inferior a −18 °C.*
Reaquecimento: *etapa onde os alimentos que já sofreram cocção devem atingir novamente a temperatura de segurança (75º C em todas as partes).*

RDC nº 216/ 2004[3]

7.4 COLETA DE AMOSTRAS

Conforme Resolução n° 1, de 09 de maio de 2001[4] da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, fica determinado que todos os estabelecimentos que servem refeições, entre eles cozinhas de escolas e creches, devem realizar coleta de amostras das refeições servidas.

A coleta de amostras é fundamental em casos de ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), pois permite a realização de análises microbiológicas pela Vigilância Sanitária. Essas análises são feitas a partir das amostras dos alimentos coletadas no dia em que a refeição foi servida, com o objetivo de confirmar ou descartar a suspeita de contaminação.

A coleta deve ser realizada conforme **Instrução de Trabalho 16 (Anexo 1 - POP 11).**

7.4.1 TIPOS DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COLETADAS

Devem ser coletadas amostras de todos os **alimentos manipulados** servidos no refeitório, inclusive as frutas.

No caso de alimentos industrializados, é guardado a parte da embalagem que informa lote e validade pelo tempo determinado, após o consumo dos mesmos. Se o alimento industrializado for manipulado ou utilizado como ingrediente de uma preparação,

[3] ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. DOU, 2004.
[4] DOPA - Diário Oficial de Porto Alegre de 25/05/2001.

por exemplo, café com leite (café filtrado + leite reconstituído + açúcar) ou mingau de aveia (aveia em flocos + leite reconstituído + açúcar), deve ser procedida a coleta de amostras.

7.4.2 HORÁRIO E QUANTIDADE DA COLETA

A coleta da amostra de alimentos deve ser realizada **antes da abertura do bufê** para as turmas, devendo ser retirada **diretamente do bufê**.

Devem ser coletadas amostras de **todas as preparações** servidas (em que tenha havido manipulação dos alimentos) em **todas as refeições** (lanche da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar).

O **peso mínimo** de amostra coletada de cada preparo é de **100 gramas (g) ou mililitros (ml)** (aproximadamente uma concha).

7.4.3 ARMAZENAMENTO DAS AMOSTRAS

As amostras coletadas devem ser **armazenadas em refrigeração (<5° C)** por **72 horas (3 dias)** e, após esse período, devem ser **descartadas**. Devem ser acondicionadas em **recipientes identificados** para que não fiquem “soltas” no refrigerador e se tenha um adequado controle delas, inclusive na hora do descarte.

O monitoramento da coleta de amostras deve ser realizado semanalmente pelo técnico, cozinheiro, auxiliar de cozinha ou estagiário de nutrição e registrado na ***Planilha de Monitoramento 10***, a fim de verificar se a coleta está sendo efetiva. Em caso de haver alguma não conformidade, de acordo com as orientações acima, alguma ação corretiva deve ser tomada no sentido de orientar o responsável pela coleta para adequar o procedimento.

8. CONTROLE DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS

O termômetro é uma ferramenta indispensável para o controle adequado da temperatura dos alimentos, contribuindo diretamente para a manutenção da qualidade higiênico-sanitária e da segurança alimentar. Para garantir medições confiáveis, o equipamento deve estar devidamente calibrado, higienizado e em bom estado de conservação, sendo armazenado corretamente em local protegido do calor. O termômetro deve ser utilizado em diversas situações, entre as quais se destacam:

- Aferir a temperatura dos equipamentos de armazenamento a frio: refrigeradores e freezers (**POP 7**);
- Aferir a temperatura dos alimentos expostos no bufê durante a distribuição (***Planilha de Monitoramento 8*** - **POP 10**);
- Aferir a temperatura dos alimentos em espera, que ficam na panela aguardando reposição no bufê, conforme Tabela 12;
- Aferir a temperatura dos alimentos congelados ou refrigerados no momento do recebimento, como carnes, queijos e iogurtes (**POP 6**);

O termômetro tipo espeto é o mais indicado para medir a temperatura interna dos alimentos durante o preparo, cocção, resfriamento, armazenamento e distribuição. Já o termômetro infravermelho, por não exigir contato direto, é mais adequado para o recebimento de produtos resfriados ou congelados e para o monitoramento da temperatura de equipamentos de refrigeração.

8.1 COMO UTILIZAR O TERMÔMETRO TIPO ESPETO

O termômetro tipo espeto deve ser higienizado antes e depois de cada uso, prevenindo a contaminação cruzada. Para higienizar o termômetro tipo espeto:

1. Lave a haste metálica com água corrente e detergente inodoro, protegendo o corpo do termômetro e esfregando suavemente para remover qualquer sujeira;
2. Enxágue bem para retirar todo o detergente;
3. Seque a haste com papel toalha descartável.
4. Passe álcool 70% em toda a parte metálica, utilizando papel toalha, e deixe secar naturalmente antes de usar ou guardar o termômetro;
5. O corpo do termômetro não deve ser molhado; limpe apenas com pano levemente umedecido, se necessário.

Para medir a temperatura de alimentos no bufê, insira a haste metálica no centro ou na parte mais grossa do alimento, evitando contato com ossos, gordura ou com o fundo e as laterais do recipiente, pois isso pode gerar leituras incorretas. A profundidade recomendada é de 2 a 5 cm, e a leitura deve ser registrada somente após a estabilização do visor digital.

No recebimento de alimentos resfriados ou congelados, a haste do termômetro não deve perfurar a embalagem. O ideal é posicioná-lo entre dois pacotes do mesmo alimento e aguardar a estabilização do visor antes de registrar a temperatura.

Para aferir a temperatura de equipamentos, como refrigeradores e freezers, mantenha-os fechados por pelo menos 20 minutos antes da medição, evitando interferências causadas por aberturas frequentes. Em seguida, abra rapidamente a porta e acomode o termômetro no centro do equipamento, de modo que não encoste em alimentos ou nas paredes internas. Feche a porta e aguarde cerca de 5 minutos antes de ler e registrar a temperatura indicada no visor.

8.2 COMO UTILIZAR O TERMÔMETRO INFRAVERMELHO

O termômetro infravermelho mede apenas a temperatura da superfície dos alimentos ou equipamentos, sendo necessário considerar isso ao utilizá-lo. Para aferir a temperatura de refrigeradores ou freezers, mantenha o equipamento fechado por pelo menos 20 minutos antes da medição, evitando interferências causadas por aberturas frequentes. A medição deve ser realizada **na superfície interna do equipamento**, preferencialmente **no centro do refrigerador ou freezer**, direcionando o termômetro infravermelho para a superfície de um alimento localizado nesta região. Evite medir diretamente nas paredes internas, na porta ou próximo às saídas de ar, pois essas áreas podem apresentar variações de temperatura e gerar leituras incorretas.

No caso dos alimentos expostos no bufê, recomenda-se mexer o conteúdo da cuba antes da medição, garantindo que a superfície represente melhor a temperatura do alimento como um todo. Durante o recebimento de produtos resfriados ou congelados, a medição deve ser feita em um pacote localizado no meio da pilha, reduzindo a influência das trocas térmicas com o ambiente.

Para realizar a aferição, ligue o equipamento, verifique no visor se a temperatura está em graus Celsius (°C) e pressione o gatilho; a mira a laser serve apenas para indicar o local de leitura, sendo o sensor infravermelho o responsável pela aferição da temperatura. Mantenha o termômetro a uma distância de 10 a 30 cm da superfície e aponte diretamente para ela. A leitura é instantânea e deve ser registrada após a estabilização do visor.

9. SITUAÇÕES EMERGENCIAIS

9.1 FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

Verificar imediatamente junto à direção:

- Há quanto tempo ocorreu o desabastecimento de energia;
- Se o problema é restrito à escola ou se atinge também o bairro;
- Se há previsão de restabelecimento;
- Se haverá alterações no atendimento escolar.

Conferir a temperatura dos alimentos congelados e realizar o levantamento dos alimentos armazenados em refrigeradores e freezers, estimando as quantidades de cada item sem retirar ou movimentar os produtos, registrando as quantidades aproximadas de cada item. Atentar para que refrigeradores e freezers permaneçam fechados, sem abertura ou manuseio desnecessário, a fim de preservar a temperatura interna dos alimentos**.** Entrar em contato com a UAE para alinhar os próximos passos, como possíveis alterações de cardápio e repasses de alimentos.

9.2 FALTA DE ÁGUA

Verificar imediatamente, junto à direção se há previsão de retorno do abastecimento, possibilidade de aquisição de galões de água mineral ou envio de caminhão-pipa e eventuais alterações no atendimento escolar. Entrar em contato com a UAE para definir os encaminhamentos, incluindo ajustes de cardápio e repasses de alimentos.

9.2.1 EM CASOS DE SUSPEITA DA QUALIDADE DA ÁGUA

Ao identificar sinais de irregularidades na água utilizada no preparo de alimentos, tais como as citadas no **item 3.6.1** deste MBP, deve-se comunicar o fato imediatamente à direção da escola e à UAE para definição das ações corretivas.

Recomenda-se encaminhar registros de foto ou vídeo da irregularidade observada junto ao comunicado. Simultaneamente, deve ser coletada uma amostra da água em recipiente limpo e identificado (saco de amostra) para eventual análise laboratorial. Poderá ser necessária a inspeção da caixa d'água e a compra de galões de água ou envio de caminhão-pipa.

Por fim, a ocorrência de irregularidade ou falta de água deve ser registrada na ***Planilha de Monitoramento 3*** **(Anexo 1 - POP 3)**.

O fornecimento da água da cozinha vem do Departamento Municipal de Água e Esgoto, assim, cada realidade deve ser avaliada.

ANEXO 01 – MBP
PRAZOS DE VALIDADES

Prazo de Validade para Alimentos Preparados ou em Preparo	
Alimentos	**Forma de armazenamento**
Cebola picada Tomate picado Pimentão picado Tempero verde picado Vegetais branqueados Carnes preparadas Feijão preparado Molho de tomate caseiro	Até 24h (sob refrigeração ≤ 5ºC) Até 7 dias (sob congelamento < -18º C)
Requeijão caseiro Doce de fruta caseiro Pastas (ex. cenoura ou frango)	Até 48 horas (sob refrigeração ≤ 5ºC) Até 7 dias (sob congelamento < -18º C)

*Não recomendamos o congelamento de massa, polenta e batata devido às perdas das propriedades organolépticas.

Prazo de Validade para Produtos Industrializados após Abertos	
Alimentos	**Prazo de validade**
Enlatados (ervilha, milho, sardinha e extrato de tomate)	Até 24h (sob refrigeração ≤ 5ºC)
Suco concentrado e Suco integral pronto para beber	Até 48 horas (sob refrigeração ≤ 5ºC)
Doce de frutas industrializado, Fermento biológico, Leite de coco	Até 7 dias (sob refrigeração ≤ 5ºC)
Açúcar mascavo, Aveia em Flocos, Coco ralado, Biscoitos, Maçã seca, Uva-passa, Semente de gergelim	Até 15 dias (temperatura ambiente)
Açúcar cristal, Amido de milho, Arroz Parboilizado, Canjica, Cacau, Café, Farinhas, Feijão, Fermento químico, Fórmula infantil, Massas, Mel de abelha, Leite em pó, Sagu	Até 30 dias (temperatura ambiente)
Vinagre	Até 30 dias (sob refrigeração ≤ 5ºC)
Temperos secos (cravo, canela, orégano)	Até 90 dias (temperatura ambiente)