

Manual de Orientações em
Serviços
de Cozinha
para Gestores Escolares



Gustavo Henric Costa
Prefeito

Alex Viterale
Secretário de Educação

Fábia Aparecida Costa
Subsecretária de Educação

Maria Ângela Gianetti
**Diretora do Departamento de
Planejamento da Educação**

Departamento de Planejamento da Educação

Divisão de Alimentação Escolar: Marcia Maria Féria Silva.

**Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades
Alimentares Especiais:** Neusa Oliveira Zerbinatti.

**Seção Técnica de Pesquisa e Treinamento para Melhoria
da Alimentação Escolar:** Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves.

Seção Técnica de Nutrição: Aline Mendonça Pereira.

**Seção Técnica de Controle e Acompanhamento da
Alimentação Escolar:** Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino.

Nutricionistas: Alzira Nauata de Sousa, Andreia Gomes Fernandes Pummer, Gisela Mayumi
Kodama, Ironi Lírio da Cruz Gonçalves, Valéria Errera Mello e Viviane Valencio Bidoy.

Seção Administrativa: Keli Regina Caetano Silva e Teresa Cristina Camargo Pimenta

Supervisora de Setor: Daniela Pereira Migliozi.

Equipe Administrativa: Jessica Soares Barreto, Isabela Galvão dos Santos
e Juliana Pace de Oliveira Zuccaro.

Divisão Técnica de Comunicação Educacional

Projeto Gráfico: Anna Solano.

Colaboração: Ana Paula O. A. Santos, Bárbara Braz, Carla Maio,
Camila Rhodes, Danielle Chaves, Diego Alves, Eduardo Calabria,
Gabriel de Almeida Bastos, Gezer Amorim, Maira Kami, Mateus Barboza,
Rodolfo Santana e William Ferreira.

Guarulhos, 2023

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO
Divisão Técnica de Alimentação Escolar

Manual de Orientações em
Serviços
de Cozinha
para Gestores Escolares





SUMÁRIO

1. Apresentação.....	6
2. Objetivo.....	6
3. Infraestrutura.....	6
4. Produtos de Higiene/Limpeza.....	19
5. Mobiliários, Utensílios e Equipamentos de Cozinha.....	25
6. Uniforme e Equipamentos de Proteção Individual (EPI).....	48
7. Material de Apoio Para Uso dos Cozinheiros.....	53

1. APRESENTAÇÃO

Este manual foi elaborado a partir da observação de informações coletadas nas escolas municipais de Guarulhos, após aplicação do checklist no ano de 2022. Foram utilizadas como diretrizes para o desenvolvimento deste manual as seguintes Portarias e Regulamentos Técnicos:

Portaria 087/2014
Portaria CVS 5 de 09/04/13
Portaria nº 490, de 06/11/14
RDC nº 184, de 22/10/2001
RDC – 216, de 15/09/2004

Salientamos que os EPIs (Equipamentos de proteção individual) relacionados nesse manual são obrigatórios em todas as cozinhas, devendo estar disponíveis para a proteção dos cozinheiros conforme consta na NR.06

2. OBJETIVO

O objetivo deste manual é fornecer orientações aos gestores escolares com bases nas necessidades que foram verificadas em nossas escolas, colaborar com a logística das atividades na cozinha e auxiliar em possíveis adequações necessárias.

Com este manual de orientações, cada gestor poderá trabalhar de acordo com a realidade da sua unidade escolar (porte, estrutura, número de alunos e verba) e estará ciente das necessidades da cozinha para seu bom funcionamento e oferta de um serviço de qualidade do ponto de vista nutricional e de segurança dos alimentos baseados nas legislações vigentes.

O diálogo entre a gestão escolar e a equipe de cozinheiros é importante para que possam ser definidas prioridades do momento em relação às compras de alguns itens da cozinha, assim como a adequação do ambiente.

Sendo assim, relacionamos os itens básicos para as cozinhas de acordo com as legislações vigentes e experiências de trabalho.

3. INFRAESTRUTURA

PIAS EXCLUSIVAS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Descrição: A pia exclusiva para higienização das mãos é um item obrigatório em todas as cozinhas escolares. Ela deve estar dentro da cozinha, distante da bancada onde são manipulados os alimentos, em local de fácil acesso e munida de produtos adequados para higienização (sabonete antisséptico e papel toalha não reciclável ou sabonete líquido neutro + álcool gel 70% + papel toalha não reciclado). As torneiras dessas pias devem, preferencialmente, ter acionamento automático.

Objetivo: Eliminar micro-organismos presentes nas mãos dos cozinheiros, evitando possíveis contaminações dos alimentos.

Sugestões de modelos de pias para higienização das mãos:



Pia tipo industrial com acionamento automático com os joelhos



Pia com acionamento por pedal



Cuba de sobrepor



Pia com coluna



Pia de canto

TORNEIRAS

Sugestões de modelos de torneiras para as pias de higienização das mãos.



Torneira com acionamento por pressão



Torneira com acionamento com o cotovelo



Torneira com sensor infravermelho

PORTAS TELADAS

Descrição: A porta de acesso ao meio externo deve ter proteção com tela de 2 milímetros, estar ajustada ao batente e possuir protetor no rodapé.

Objetivo: Impedir a passagem de pragas e vetores urbanos.

Sugestão de porta telada:



Porta telada tipo mosquiteiro

PROTEÇÃO NO RODAPÉ DAS PORTAS

Descrição: Proteção instalada na parte inferior da porta, vedando qualquer abertura entre a mesma e o chão.

Objetivo: Impedir a passagem de pragas e vetores urbanos, que podem contaminar os alimentos.

Sugestões de proteções para portas:



Rodinho convencional de alumínio



Barra de vedação de borracha de silicone transparente com autoadesivo



Rodinho de encaixe de material impermeável

FILTROS DE ÁGUA

Descrição: Equipamento com vela responsável por reter as impurezas do fluido.

Objetivo: Propiciar a retenção de partículas de sujeira para o preparo de bebidas frias.

Observações: Os filtros da cozinha devem possuir sempre uma etiqueta informando a data da próxima troca do refil.

<i>Data</i>
/ /
<i>Próxima Troca</i>



AQUECEDOR ELÉTRICO PARA TORNEIRA

Descrição: Equipamento que fornece água aquecida através de uma resistência alimentada por rede elétrica.

Objetivo: Propiciar uma higienização mais efetiva com remoção de gordura dos utensílios, pratos, canecas e panelas, além de garantir o conforto térmico das mãos dos cozinheiros durante o inverno. A torneira elétrica costuma ser mais frágil, por isso, sugerimos o aquecedor elétrico instalado embaixo da pia.

Sugestão de modelo de aquecedor elétrico:



Aquecedor elétrico

TOLDOS

Descrição: Toldo fixo ou retrátil instalado em janelas.

Objetivo: Impedir que os alimentos e os funcionários recebam a incidência direta dos raios solares que podem provocar alterações na qualidade dos alimentos e prejudicar o conforto térmico da cozinha.

Observações: Existem lonas de materiais diferentes, portanto, ao identificar que ocorre a incidência direta de raios solares na despensa e/ou cozinha, a gestão escolar poderá analisar a melhor relação custo-benefício.



Toldo de lona

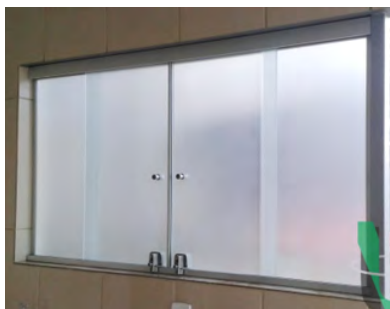
PELÍCULA JATEADA

Descrição: Películas autocolantes instaladas em janelas.

Objetivo: Impedir que os alimentos e os funcionários recebam a incidência direta dos raios solares, que podem provocar alterações na qualidade dos alimentos e prejudicar o conforto térmico na cozinha.

Observações: Existem películas de tipos e graus diferentes de bloqueio de luz, podendo reduzir a incidência dos raios solares e reduzir a temperatura do ambiente interno. Sugerimos a película jateada, pois ela costuma permitir a passagem da claridade e impedir a entrada dos raios UV; porém, vale lembrar que essa película altera a visibilidade do ambiente de dentro para fora e vice e versa.

Ao identificar a incidência direta de raios solares na despensa e/ou cozinha, a gestão escolar poderá analisar a melhor relação custo-benefício ao conversar com um profissional da área.



Película jateada em vidros

DISPENSER PARA TOUCAS

Descrição: Suporte de toucas descartáveis.

Objetivo: Facilitar a organização das toucas e evitar a entrada de funcionários e/ou visitantes sem a proteção adequada para os cabelos.

Observações: Instalar o dispenser na entrada da porta da cozinha. Deve ser colocado um aviso na porta indicando que é proibido a entrada na cozinha sem o uso da touca.

Sugestões de modelos de dispensers para toucas:



Dispenser para toucas

PALETES

Descrição: Palete de material resistente, de fácil limpeza, lavável, de material sanitário e seu tamanho deve atender à necessidade da cozinha ou despensa.

Objetivo: Impedir o armazenamento de alimentos e caixas diretamente no chão, o que é proibido de acordo com legislação vigente. Os paletes devem ter tamanho suficiente para acomodar os alimentos e não prejudicar a logística de trabalho da cozinha.

Sugestão de modelo de palete:



Paleta de plástico

ARMÁRIO PARA VESTIÁRIO

Descrição: Armário com espaço suficiente para guardar roupas e objetos pessoais dos manipuladores de alimentos.

Objetivo: Proporcionar privacidade aos funcionários e evitar o armazenamento de objetos pessoais na despensa.

Observação: O armário não deve estar na cozinha e/ou despensa. Caso a unidade escolar não possua espaço para o armário, recomendamos o uso provisório de caixa organizadora escura e de tamanho adequado para armazenar os objetos pessoais de forma organizada.

Sugestões de modelo de armário e caixa organizadora:



PRATELEIRA

Descrição: Peça indispensável para armazenamento e organização de alimentos e utensílios da despensa e cozinha. Não devem ser constituídas de material poroso (madeira) e material que enferruja e sim de material liso, resistente e impermeável. Podem ser de alvenaria revestidas com azulejos, de inox, granito ou ardósia com reforço ou apoio para suportar o peso.

Objetivo: Facilitar a higienização, organização, suportar peso e evitar a contaminação dos alimentos.



Prateleiras de madeira

Sugestões de prateleiras adequadas:



Prateleiras de inox (possuem custo mais elevado, mas têm alta durabilidade e podem ser colocadas na região necessária para pequenos volumes de alimentos ou utensílios)



Prateleiras de granito



Prateleiras de ardósia e alvenaria revestidas com azulejo



Prateleira suspensa de inox

TELAS

Descrição: Telas de proteção de 2 milímetros instaladas em janelas. As telas devem ser removíveis para facilitar sua higienização e a das janelas, ser de material de fácil limpeza, resistentes e sempre ajustadas ao batente, não deixando nenhum tipo de frestas.

Objetivo: Impedir a passagem de pragas e vetores urbanos.

Sugestão de modelo de tela milimétrica:



Tela removível e de fácil limpeza

TOMADAS, INTERRUPTORES E ESPELHOS

Descrição: : Ponto de ligação entre os equipamentos e as instalações, controle de passagem da corrente elétrica e isolamento de pontos não utilizados. As fiações das tomadas, lâmpadas e dispositivos elétricos devem ser embutidas ou protegidas e estar em bom estado de conservação.

Objetivo: Evitar esconderijos de insetos, riscos de curto-circuito e/ou acidentes.

Sugestões de tomadas, interruptores e espelhos:



LÂMPADAS DE LED

Descrição: Componente eletrônico que gera luz com baixo consumo.

Objetivo: Garantir boa iluminação com economia de energia elétrica.

Observação: as lâmpadas de led devem ter selo do Inmetro e um número de registro que comprove sua certificação, devem ter também uma programação mensal de limpeza. Caso a unidade escolar opte por lâmpadas que não sejam de led, as mesmas deverão possuir proteção contra explosão.

Sugestões de modelos de lâmpadas de led:



Lâmpada de led com grade de proteção



Lâmpada de led bulbo

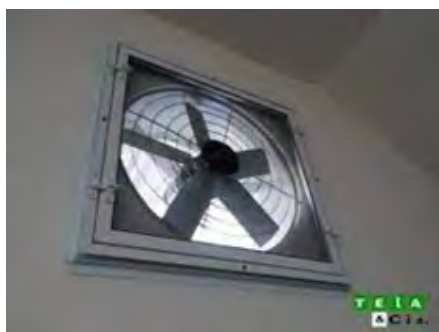


EXAUSTORES

Descrição: Equipamento que proporciona a renovação do ar da cozinha e auxilia na remoção de fumaças, gorduras, condensação de vapores e outros. A dimensão do exaustor deve ser adequada ao tamanho do ambiente e sua abertura externa deve ser dotada de telas milimétricas (de 2 milímetros), para impedir a passagem de pragas e vetores urbanos.

Objetivo: garantir conforto térmico durante o processo produtivo e renovação do ar.

Observação: Sugerimos que um engenheiro seja consultado para que não haja comprometimento da estrutura da cozinha.



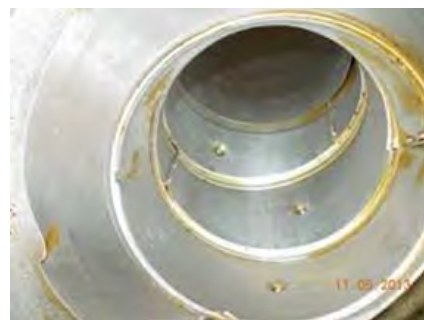
Exaustor de parede com tela milimétrica removível

LIMPEZA DO EXAUSTOR E COIFAS

Descrição: Procedimento para remoção de impurezas do equipamento. A limpeza do motor e duto da coifa e exaustor deve ser realizada periodicamente por empresa especializada, para evitar o retorno de material gorduroso e danos no motor causados por acúmulo de gorduras.

Objetivo: Evitar a contaminação por gotejamento de gorduras sobre os alimentos e evitar acidentes na cozinha.

Observação: A equipe de cozinheiros deve realizar apenas a limpeza da parte externa da coifa.



Dutos das coifas

RALOS

Descrição: Equipamento para coleta de água do piso. Os ralos nas áreas internas devem ser resistentes, sifonados e dotados de dispositivos do tipo abre e fecha ou telados.

Objetivo: impedir a passagem de pragas, vetores urbanos e o retorno de gases.

Observação: O ralo sifonado e com tampa abre e fecha evita o retorno de gases ao ambiente.



Ralo com tela embutida



Grelha telada



Ralo com sistema sifonado

CAIXA DE GORDURA

Descrição: Equipamento que retém gordura e evita sua circulação na tubulação.

Objetivo: Evitar entupimento e comprometimento do fluxo da rede coletora.

Observação: A caixa de gordura necessita de limpeza periódica, para que o fluxo de funcionamento da rede coletora não seja comprometido. Caso a higienização não seja realizada, diversos problemas podem ocorrer, como entupimentos, escoamento lento da água na pia, atração de pragas, mau cheiro, entre outros.



TETO

Descrição: Componente da estrutura da cozinha.

Objetivo: Os tetos devem estar em bom estado de conservação, sem infiltrações e mofo, o que facilita a higienização e reduz riscos deterioração de alimentos.



PISOS

Descrição: Peças utilizadas para revestir o contrapiso ou chão.

Observação: Os pisos devem ser revestidos com material antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização, de cor clara, resistente ao uso de produtos de limpeza, íntegro, sem trincas, sem vazamentos, sem infiltrações e com inclinação em direção aos ralos.



Modelos de pisos antiderrapantes

AZULEJOS

Descrição: Peças utilizadas para revestir paredes.

Observação: Os azulejos devem estar em bom estado de conservação, sem infiltrações, trincas e mofo, o que facilita a higienização e reduz os riscos de contaminação.



4. PRODUTOS DE HIGIENE /LIMPEZA

KIT PARA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Descrição: O kit de higienização das mãos (sabonete líquido antisséptico + papel toalha não reciclável ou sabonete neutro + papel toalha não reciclável + álcool 70) é obrigatório conforme a legislação.

Objetivo: Proporcionar assepsia das mãos dos cozinheiros e evitar possíveis contaminações de alimentos.

Observação: O secador elétrico de mãos não é indicado para a higienização das mãos nos serviços de alimentação, pois raramente o tempo necessário para a secagem é obedecido, além de haver dificuldade no seu acionamento e acúmulo de bactérias em seu interior.

Sugestão de produtos e suportes:



Sabonete neutro



Álcool em gel 70%



Papel toalha não reciclado



Dispenser para papel toalha



Dispenser para sabonete antisséptico



Recipiente com válvula pump
(pode ser utilizado em substituição
ao dispenser de sabonete)

LIMPA ALUMÍNIO

Descrição: Produto concentrado pronto para uso em superfícies de alumínio. Não pode conter a substância benzeno.

Objetivo: Limpeza de alumínio, alumínio anodizado e ligas de alumínio.



DETERGENTE E SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Descrição: Produtos específicos para máquina de lavar louças (detergente, desengordurante, secante).

Objetivo: Conservar o equipamento e proporcionar boa higienização dos utensílios. Os produtos de uso profissional (como produtos específicos para máquina de lavar) devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança, porém, devem ser adquiridos somente onde existam máquinas de lavar louça.

Observação: É necessário que um técnico faça acompanhamento do equipamento regularmente para garantir que todos os ciclos da higienização das louças estejam funcionando corretamente.



DETERGENTE PARA LAVAGEM DE LOUÇA E LIMPEZA DO AMBIENTE

Descrição: Produto específico para higienização de utensílios e ambiente. O detergente deve ser de boa procedência e neutro para não deixar odores nas louças, utensílios e ambientes.

Objetivo: Facilitar a retirada das gorduras e sujidades.

Observação: Sabão em pó com perfume, sabão em pedra, sabão caseiro e demais produtos de limpeza com perfume, por exemplo, e limpadores multiuso não são indicados para uso em cozinhas.

O uso de álcool líquido nas cozinhas das escolas do município de Guarulhos não é permitido por lei, podendo ser utilizado apenas em gel.

Existem no mercado muitas variedades de marcas de detergente em pó ou líquido sem perfume para limpeza de piso em ambientes com restrição de odor.



HIPOCLORITO EM PASTILHA

Descrição: Sanitizante utilizado para desinfecção de hortifruti.

Objetivo: Propiciar a desinfecção de alimentos ou utensílios, reduzindo riscos de contaminação dos alimentos.



ÁGUA SANITÁRIA

Descrição: Composto químico utilizado para a limpeza e desinfecção.

Objetivo: Propiciar a desinfecção de alimentos, utensílios e superfícies de acordo com as recomendações do fabricante, reduzindo os riscos de contaminação dos alimentos.

Observação: Quando o hipoclorito em pastilhas não estiver disponível na unidade escolar, o mesmo poderá ser substituído por água sanitária multiuso, desde que na embalagem esteja a indicação para uso também em alimentos. Observar a diluição recomendada pelo fabricante para cada finalidade.



PANO MULTIUSO DESCARTÁVEL

Descrição: Pano multiuso descartável.

Objetivo: Auxiliar na higienização do ambiente e evitar contaminação cruzada.

Observação: É proibido o uso de pano de prato, seja para limpeza, secagem de louças ou para cobrir utensílios e alimentos.



SUPORTE DE BOBINA DE PVC OU PANO MULTIUSO

Descrição: suporte para bobina de pano multiuso ou PVC.

Objetivo: Armazenar de forma organizada a bobina de pano descartável ou PVC, mantendo-a em local de fácil acesso para facilitar a logística da cozinha.

Sugestões de suportes:

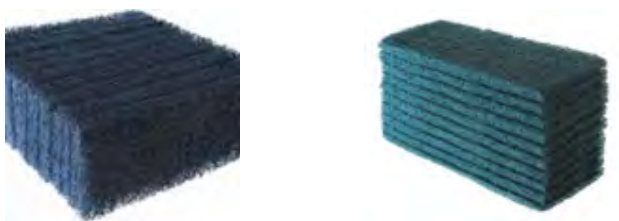


FIBRAÇO

Descrição: Material composto por fibras sintéticas, resistentes e que não soltam resíduos.

Objetivo: Higienização de panelas de forma segura.

Observações: A equipe técnica de nutrição do DPE (Departamento de Planejamento da Educação) não recomenda a utilização de palha de aço (bombril), pois pode ocorrer desprendimento de resíduos e oxidação do material que a compõe, contaminando os alimentos.



LIXEIRA

Descrição: Lixeira com pedal, constituída de material resistente, de fácil limpeza e em tamanho adequado conforme a necessidade da cozinha.

Objetivo: Acondicionar o lixo sem a utilização das mãos, evitando possíveis contaminações.



SACO DE LIXO

Descrição: Saco plástico de material resistente, ajustável à lixeira e adequado para suportar o peso do lixo depositado.

Objetivo: Acondicionar lixo da cozinha.



MOP

Descrição: Esfregão rotativo sem contato manual. Há diversos modelos com capacidades variadas no mercado, portanto, deve ser adequado para atender a demanda e ser armazenado em local próprio.

Objetivo: O modo de contato rotativo com a água impede a contaminação das mãos do profissional durante a realização da limpeza.

Observações: É recomendado fazer a substituição anual dos refis do Mop. Bem conservado, ele dura até 300 lavagens, a depender da marca, ou quando estiver com aparência muito desgastada ou muito encardida. Para isso, não é preciso trocar o aparelho inteiro; se o modelo permitir, basta trocar somente o refil do esfregão.

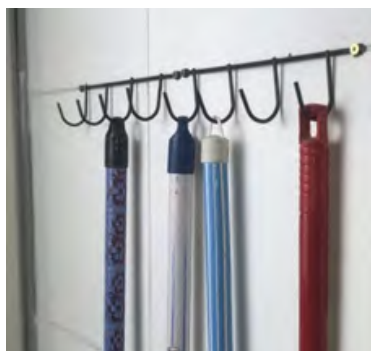


SUPORTE PARA VASSOURAS

Descrição: Suporte de parede para vassouras e rodos.

Objetivo: Manter vassouras e rodos organizados e para uso exclusivo da cozinha.

Observações: Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, (vassouras e rodos devem ser revestidos de material impermeável) pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificados, separados de acordo com o tipo e local de utilização. Todos os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade.



5. MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Descrição: Equipamento para lavagem de louça.

Objetivo: A máquina de lavar louça facilita o trabalho dos cozinheiros, otimizando o tempo e a produção, além de proporcionar que a louça seja limpa e esterilizada de forma rápida e adequada.

Observação: Caso a gestão escolar tenha interesse de adquirir uma máquina de lavar, sugerimos que o equipamento seja adequado para atender a demanda, sendo necessário verificar as instalações elétricas e suas fases de energia (geralmente trifásica) para sua instalação. Deve ter acompanhamento periódico do técnico para indicar produtos específicos, verificar a temperatura, adequação do jato de água para enxague, quantidade de produtos ejetados pelo equipamento, garantindo assim a higienização segura dos utensílios. Antes de sua aquisição, recomendamos verificar se os pratos disponíveis na unidade escolar possuem material adequado para higienização em máquinas de lavar.



FORNO MICRO-ONDAS

Descrição: Equipamento utilizado para aquecimento ou preparo de alimentos.

Objetivo: Facilitar o aquecimento dos alimentos dos alunos com NAE (Necessidades Alimentares Especiais).

Observações: A tampa plástica deve ser utilizada para proporcionar um aquecimento mais uniforme dos alimentos e evitar sujidades no equipamento.



FREEZER E GELADEIRA INDUSTRIAL

Descrição: Geladeira e Freezer em modelo industrial, podendo ser horizontal ou vertical, de acordo com o espaço disponível na cozinha. A capacidade do equipamento deve atender à necessidade de alimentos armazenados.

Objetivo: Manter os alimentos armazenados em temperatura adequada.

Observações: A geladeira industrial geralmente armazena um volume maior de alimentos, além de ser mais resistente do que o modelo doméstico; porém, é necessário estudar o espaço disponível para sua instalação. A vantagem do freezer horizontal de linha branca é que alguns modelos possuem conversor para geladeira, dessa forma, caso não haja espaço suficiente nas geladeiras disponíveis para guardar os alimentos, esse freezer poderá ser utilizado na função de refrigeração.



Geladeira Industrial



Freezer/
Geladeira Industrial



Freezer Horizontal Linha Branca

FOGÃO INDUSTRIAL

Descrição: Fogão de 4 a 8 bocas com ou sem forno acoplado.

Objetivo: Preparar alimentos e atender a demanda de alunos.

Observações: Antes da aquisição do fogão, orientamos que sejam verificados a dimensão da cozinha, o número de alunos atendidos, a média da quantidade de panelas utilizadas ao mesmo tempo durante o preparo das refeições e os tamanhos das panelas disponíveis na cozinha.



Fogão industrial de 8 bocas
com forno acoplado



Fogão industrial de 4 bocas
com forno acoplado

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Descrição: Equipamento elétrico para processamento de alimentos.

Objetivo: Facilitar e agilizar o trabalho dos cozinheiros no momento de processar e cortar alimentos de uso diário (cebola, alho).

Observações: O processador doméstico é indicado para pequena demanda. Sugerimos adequar o modelo e a capacidade conforme a demanda da escola.



Modelo de Processador Elétrico
Doméstico

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

Descrição: Equipamento com lâminas rápidas. Deve ser adequado à capacidade conforme a demanda (1,5 a 15 litros ou mais).

Objetivo: Facilitar e otimizar o trabalho dos cozinheiros durante o preparo de temperos, sucos, leite, etc.

Observações: Antes da aquisição, sugerimos que a escola verifique a necessidade de baixa ou alta rotação do equipamento. Geralmente um equipamento de alta rotação é ideal para preparar alimentos líquidos, como sucos e vitaminas, já o equipamento de baixa rotação é ideal para o preparo de cremes, massas e produtos mais consistentes, densos e pesados, que precisam de uma melhor homogeneização.



Liquidificadores Industriais

BALANÇA ELETRÔNICA

Descrição: Balança para pesagem dos alimentos. A balança deve ser digital para facilitar a pesagem dos alimentos e com capacidade de 30 a 40 kg. A mesma deve ser calibrada anualmente ou conforme a recomendação do fabricante, sempre por empresa especializada.

Objetivo: Conferir com precisão, no momento da entrega, as quantidades dos alimentos, principalmente dos hortifrutis, além de auxiliar no preparo de receitas.



BALANÇA TIPO PLATAFORMA

Descrição: Balança tipo plataforma indicada para pesagem de grandes volumes de alimentos. A mesma deve ser calibrada anualmente ou conforme a recomendação do fabricante, sempre por empresa especializada.

Objetivo: Conferir com precisão, no momento da entrega, as quantidades dos alimentos, principalmente dos hortifrutis.

Observações: Este modelo necessita de espaço para a sua instalação, sendo indicado para escolas de grande porte. O modelo sugerido abaixo tem capacidade para pesar até 300kg.



Balança plataforma

MESAS DE APOIO E BANCADAS

Descrição: Equipamentos constituídos de material sanitário, por exemplo, o inox. Uma das vantagens das mesas de apoio constituídas de inox é que, além de duráveis, podem ser deslocadas para o local onde sua utilização é necessária. Para adequar o tamanho, é preciso verificar a demanda da unidade escolar, assim como o espaço disponível.

Objetivo: Facilitar o preparo e a organização dos produtos que serão utilizados durante a preparação e distribuição dos alimentos, evitar contaminação e facilitar a higienização.

Observações: Mobiliários no geral revestidos de FÓRMICA, MDF, MDP e MADEIRA são porosos, portanto, não são permitidos em cozinhas.



Mesa de madeira



Mesa de apoio ou bancada de inox

ESCADA DOBRÁVEL

Descrição: Escada de alumínio dobrável de 3 a 5 degraus, ou mais, e de uso exclusivo da cozinha para evitar contaminação.

Objetivo: Facilitar o armazenamento e a retirada de alimentos e objetos das prateleiras altas. Facilitar a limpeza de locais altos evitando acidentes na cozinha.

Observações: O equipamento deve ser seguro e atender a demanda da despensa e cozinha.



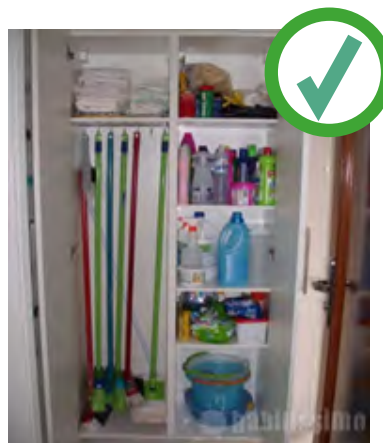
Modelo de escada dobrável

ARMÁRIO OU ÁREA PARA GUARDAR MATERIAL DE LIMPEZA

Descrição: Os produtos e equipamentos de limpeza, como detergentes, desinfetantes, desengordurantes, luvas, rodos e vassouras, devem ser armazenados em local seco, ventilado e limpo, separados dos alimentos.

Objetivo: Organizar os produtos e equipamentos de limpeza em um local determinado para uso exclusivo da cozinha.

Observações: O ideal é que a escola possua um cômodo exclusivo para o armazenamento desse tipo de material, porém, se a unidade escolar dispôr também de área externa coberta, segura e próxima da cozinha, um armário para armazenamento poderá ser instalado no local, lembrando que os materiais devem sempre ficar longe do alcance das crianças. Não havendo cômodo exclusivo ou área externa para acomodar um armário, sugerimos que a escola organize, de forma provisória, os materiais dentro da cozinha, porém, sem contato direto com os alimentos, em local específico e sempre em prateleiras inferiores para evitar contaminações.



ESCORREDORES

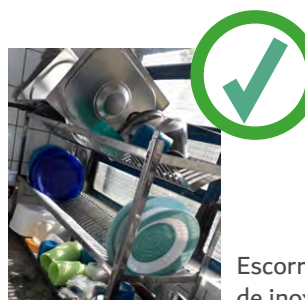
Descrição: Escorredor de pratos em inox.

Objetivo: Auxiliar na secagem de louças e assim minimizar risco de contaminação.

Observações: As prateleiras (grades) de geladeira ou de freezer não devem ser utilizadas como escorredores de pratos, pois esse material costuma enferrujar com o tempo e pode causar contaminações. Adquirir o tamanho conforme necessidade da escola e espaço disponível.



Grade de geladeira erroneamente utilizada como escorredor de pratos



Escorredor de prato de inox



Escorredor de parede de inox
(para ambientes menores, otimiza o
espaço e deve ser instalado acima da pia)



Escorredor de inox

ESCORREDOR DE TALHERES

Descrição: Escorredor de talheres. Deve ser de material não poroso e de fácil higienização como o inox ou plástico.

Objetivo: Minimizar a contaminação dos talheres durante o autosserviço.

Observações: Os talheres devem ser dispostos com o cabo para cima, para que as crianças ou profissionais não toquem na região da colher que entra em contato com a boca, evitando assim contaminações.



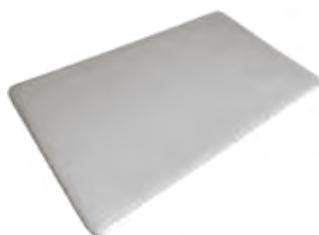
Escorredor de talheres de inox

PLACAS DE CORTE

Descrição: Placas de material sanitário (polietileno) para facilitar o corte de alimentos e evitar contaminações.

Objetivo: Utilizados para o corte de alimentos ou preparo de refeições.

Observações: Placas de corte feitas de madeira não são permitidas, visto que a madeira é um material poroso, dificulta a higienização e facilita a contaminação. É ideal o uso de placas de cores variadas para facilitar a divisão de tarefas e reduzir os riscos de contaminação cruzada, dessa forma, por exemplo, as placas vermelhas podem ser utilizadas para cortes de carnes cruas, as de cor amarela para frutas e as verdes para verduras e legumes.



Sugestões de placas coloridas para corte de alimentos

REMO DE POLIETILENO

Descrição: Utensílio de material sanitário (polietileno) para manipulação de alimentos.

Objetivo: Auxiliar o preparo de alimentos.

Observações: Trocar com frequência e principalmente sempre que estiver desgastado, derretido e encardido.



Modelo de remo de polietileno

DESCASCADORES DE LEGUMES DOMÉSTICO

Descrição: Utensílios com lâminas de metal.

Objetivo: Facilitar e agilizar o pré-preparo de alimentos.

Observações: Há tamanhos e materiais diferentes, portanto, sugerimos que cada unidade escolar verifique sua demanda e melhor custo-benefício. Consultar os cozinheiros para verificar se necessitam deste item.



Modelo de descascador de legumes caseiro

RALADOR DE INOX

Descrição: Utensílios com lâminas de metal.

Objetivo: Facilitar e agilizar o pré-preparo de alimentos.

Observações: Há tamanhos e materiais diferentes, portanto, sugerimos que cada unidade escolar verifique sua demanda e melhor custo-benefício. Consultar os cozinheiros para verificar se necessitam deste item.



Ralador de inox

PICADOR DE LEGUMES

Descrição: Utensílio utilizado para picar legumes de forma manual.

Objetivo: Facilitar o preparo dos alimentos e agilizar o processo.



Picador de legumes de mesa



Picador de legumes de chão

UTENSÍLIOS DE CABOS LONGOS

Descrição: Utensílios para utilizar no balcão self-service.

Objetivo: Facilitar a montagem dos pratos utilizando utensílios de tamanhos adequados, evitando que os mesmos caiam dentro das cubas de alimentos.

Observações: Sugerimos utensílios de diâmetro menor, como conchas com diâmetro de 5 a 6 cm, para que o porcionamento não seja exagerado, reduzindo possíveis desperdícios e promovendo mais repetições, além de cabos com comprimento total de aproximadamente 30 cm, para evitar que os utensílios caiam dentro das cubas.



Conchas de cabo longo (+-30cm)



Colher de arroz de cabo longo (+- 30 cm)



Pinça de cabo longo (+-30 cm)

TALHERES DE MESA

Descrição: Utensílios de inox.

Objetivo: Facilitar o ato de se alimentar conforme a faixa etária.

Observações: Sugerimos que os talheres de mesa sejam de tamanho médio para a criança se alimentar com mais facilidade. O cabo deve ser de material não poroso, sugerimos que seja totalmente de inox.

A gestão escolar pode avaliar a necessidade e segurança na utilização de facas nas escolas com atendimento à modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA).



Modelos de utensílios de inox

ACENDEDOR DE FOGÃO

Descrição: Acendedor automático para fogão.

Objetivo: Evitar o uso direto de isqueiro, devido risco de provocar queimaduras nas mãos.

Observações: Há várias marcas, modelos e qualidades, sugerimos avaliar o melhor custo-benefício.



Modelos de acendedor automático

TESOURA

Descrição: Instrumento de corte.

Objetivo: Uso geral na cozinha, por exemplo, abrir saquinhos de amostra, embalagens, etc.



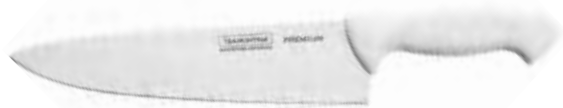
Modelo de tesoura

FACAS

Descrição: Faca para corte de carnes, com cabo feito de material não poroso.

Objetivo: Facilitar o trabalho dos cozinheiros, aumentar a produtividade e trazer agilidade durante a manipulação das carnes e demais alimentos.

Observações: Sugerimos facas de corte de carne de 8” a 10” polegadas (1 polegada= 2,54 cm); no entanto, a gestão escolar pode avaliar a necessidade adequada de sua cozinha.



Modelo de faca de carnes



Modelo de faca de legumes

AFIADOR E AMOLADOR DE FACAS DE USO PROFISSIONAL

Descrição: Afiar, Amolar e dar acabamento para as facas.

Objetivo: Recuperar ou melhorar o fio da faca.

Observações: Há diversas marcas e modelos, sugerimos os modelos profissionais.



Modelo de afiador e amolador de facas profissional

JARRAS GRADUADAS

Descrição: Jarra graduada para líquidos.

Objetivo: Mensurar quantidades corretas de água para propiciar diluição correta de preparações líquidas, por exemplo, leite, polpas de frutas, fórmulas infantis, etc.



Modelos de jarras graduadas

BALDE GRADUADO

Descrição: Balde graduado para líquidos.

Objetivo: Mensurar quantidades corretas de água para a desinfecção de alimentos, auxiliar na preparação de alimentos, etc.



Modelos de baldes graduados

CANECA DE ALUMÍNIO

Descrição: Utensílio de alumínio.

Objetivo: Facilitar o abastecimento das cubas de alimentos e demais porcionamentos.

Observações: Não deve possuir cabo de madeira.



Modelo de caneca de alumínio

CANECAS DE POLIPROPILENO OU POLICARBONATO

Descrição: Canecas de material liso internamente e externamente (sem frisos) em formato arredondado, de policarbonato ou PP (polipropileno), com pigmentação homogênea em toda a peça e material virgem, atóxico e inodoro, com alça e empilhável. Capacidade média de 300 ml.

Objetivo: Acondicionar líquidos para serem servidos aos alunos.

Observações: Canecas de policarbonato não são autorizadas para serem utilizadas na distribuição de refeições de lactentes (crianças menores de doze meses de idade), segundo a Vigilância Sanitária, devido à presença da substância Bisfenol A (BPA). Antes da compra, sugerimos que a gestão escolar solicite ao fornecedor os laudos de limite de migração total e específica do produto para conferir se estão de acordo com o exigido pela Vigilância Sanitária, além de solicitar informações completas sobre orientações de uso.



Modelo de caneca

PRATOS

Descrição: Utensílios podendo ser composto de melamina, policarbonato ou inox.

Objetivo: Acondicionar alimentos para serem servidos aos alunos.

Observações: Os pratos de vidro não são mais recomendados, pois apesar de serem autorizados pela vigilância sanitária dentro de suas especificações, ocorreram várias situações de acidentes nas escolas, alguns até mesmo graves, ferindo os educandos. Os pratos de polipropileno já foram utilizados por anos nas escolas; no entanto, não sugerimos esse material, pois costuma absorver muita gordura, o que dificulta a higienização, além de riscar e desbotar a cor.

Detalhamentos dos pratos sugeridos:

1. Os pratos de Melamina possibilitam ótima higienização, não transferem calor para as mãos dos educandos, possuem um baixo peso e alta durabilidade. Antes da compra, sugerimos que a gestão escolar solicite ao fornecedor os laudos de ***limite de migração específica** do produto para conferir se estão de acordo com o exigido pela Vigilância Sanitária, além de solicitar as informações completas sobre orientações de uso, pois é necessário saber se podem ser utilizados no micro-ondas e máquina de lavar, além de saber qual temperatura o material suporta, por exemplo.

2. Os pratos de Policarbonato possibilitam ótima higienização, não transferem calor para as mãos dos educandos, possuem baixo peso e alta durabilidade, podendo, dependendo do modelo, criar pressão entre si quando são empilhados ainda úmidos, o que dificulta a remoção. Devido a presença da substância **Bisfenol A (BPA)** na composição do Policarbonato, esses pratos **não são autorizados** para serem utilizados na distribuição de refeições de **lactentes** (crianças menores de doze meses de idade). Antes da compra, sugerimos que a gestão escolar solicite ao fornecedor os laudos de ***limite de migração total e específica** do produto para conferir se estão de acordo com o exigido pela Vigilância Sanitária, além de solicitar as informações completas sobre orientações de uso.

3. Os pratos de Inox possibilitam ótima higienização, possuem baixo peso, alta durabilidade, porém, transferem calor para as mãos dos educandos. Sugerimos que a gestão escolar adquira pratos com inox 304, pois além de ser um dos tipos de inox autorizados pela Vigilância Sanitária, também é um dos mais recomendados para equipamentos de cozinha. Solicitar as informações completas sobre orientações de uso.

*Limite de migração total – é a quantidade máxima admissível de componentes de material (prato) transferidos para os simulantes de alimentos sob as condições de ensaios laboratoriais

*Limite de migração específica – é a quantidade máxima admissível de um componente específico (do prato) transferido para os simulantes de alimentos sob as condições de ensaios laboratoriais.



Inox



Melamina



Policarbonato

MAMADEIRAS

Descrição: Utensílio destinado a alimentação de lactentes menores de 1 ano.

Objetivo: Favorecer a aceitação de fórmulas lácteas pelos alunos de creche.

Observações: A resolução RDC n. 41/2011 proíbe mamadeiras de policarbonato por conter Bisfenol A (BPA), portanto, as mamadeiras devem ser livres de BPA. O bico pode ser de látex ou silicone, desde que tenham o selo de aprovação do Inmetro. É importante observar se há crianças com alergia ao látex na unidade escolar.



Modelo de mamadeira

COPINHOS DE TRANSIÇÃO PARA CRECHE

Descrição: Copos com bico e tampa.

Objetivo: Facilitar a transição da mamadeira para a utilização da caneca.

Observações: Copinhos de policarbonato não são autorizados para serem utilizados na distribuição de refeições de lactentes (crianças menores de doze meses de idade), segundo a Vigilância Sanitária, devido a presença da substância Bisfenol A (BPA). Antes da compra, sugerimos que a gestão escolar solicite ao fornecedor os laudos de ***limite de migração total e específica** do produto para conferir se estão de acordo com o exigido pela Vigilância Sanitária, além de solicitar as informações completas sobre orientações de uso.



Modelo de copinho com bico

ESCOVAS PARA LIMPEZA DE MAMADEIRAS

Descrição: Escova de cerdas pretas para higienizar bicos e mamadeiras.

Objetivo: Higienizar as mamadeiras de forma segura para evitar resíduos lácteos onde a bucha não limpa adequadamente, reduzindo assim riscos de contaminação.

Observações: Sugerimos cerdas pretas para visualizar com mais eficiência se algum fio se soltou durante a higienização das mamadeiras.



Modelo de escova para limpeza de mamadeira

CAIXAS ORGANIZADORAS

Descrição: Caixa organizadora com tampa e de tamanho adequado conforme a necessidade para o armazenamento de alguns alimentos como frutas já cortadas ou desinfetadas prontas para a distribuição, talheres, canecas, pratos e outros objetos.

Objetivo: Organizar o ambiente, evitar o acúmulo de sujidades e o acesso de animais sinantrópicos.

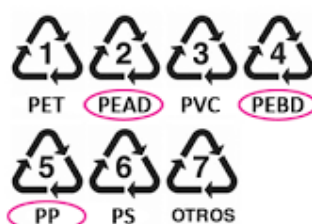


POTES DE PLÁSTICO PARA MICRO-ONDAS E FREEZER

Descrição: Potes de plástico para congelar alimentos prontos.

Objetivo: Congelar porções individuais de alimentos prontos para alunos com NAE (Necessidades Alimentares Especiais) para otimizar o trabalho da equipe de cozinheiros.

Observações: Para garantir a segurança, os recipientes devem conter a identificação nº 5 no triângulo, que significa que o plástico é de polipropileno, material mais resistente ao calor, o que diminui o risco de combinação de substâncias com os alimentos e líquidos.



1. PET (Polietileno Tereftalato)
2. PEAD (Polietileno de Alta Densidad)
3. PVC (Poli - Cloruro de Vinillo)
4. PEBD (Polietileno de Baja Densidad)
5. PP (Polipropileno)
6. PS (Poliestireno)
7. OTROS

 = **más seguros** para almanecar alimentos, agua y otros líquidos.

BOMBONAS TÉRMICAS

Descrição: Embalagem para acondicionar bebidas prontas para o consumo. Há capacidades de volumes variados, portanto, a gestão escolar deve escolher o tamanho que seja adequado à demanda.

Objetivo: Conservar a temperatura de bebidas quentes e facilitar a distribuição.



Modelos de bombonas

ASSADEIRAS

Descrição: Assadeira de alumínio para assar alimentos. Possui tamanhos diversos, por isso, deverá ser adequada conforme o tamanho do forno.

Objetivo: Preparo de alimentos, variação do modo de preparo e otimização do tempo dos cozinheiros.

Observações: Atualmente não existem preparações assadas no cardápio, mas caso a unidade escolar disponha de forno e condições para servir alimentos assados, poderá ser útil.



Modelo de assadeira industrial

PANELA DE PRESSÃO

Descrição: Recipiente para cozimento de alimentos, com capacidade variada, devendo ser adequado conforme a demanda da unidade escolar. Capacidade de 1,5 a 15 litros ou mais.

Objetivo: Agilizar os preparos dos alimentos, cozinhando-os de forma mais rápida.

Observações: É essencial a troca adequada da borracha, limpeza do bico central, leitura do manual de instruções da panela e jamais bloquear a válvula de segurança. A manutenção da panela deve ser realizada somente por assistência técnica especializada e que forneça nota fiscal do serviço. Orientamos que a cozinha tenha panela de pressão de reserva devido ao seu uso constante.



Modelo de panela de pressão
de 20 litros

PANELAS DIVERSAS

Descrição: As panelas diversas devem ser de alumínio e alças de materiais não porosos, há capacidades de volumes variados, portanto, a gestão escolar deve escolher o tamanho que seja adequado à demanda.

Objetivo: Preparo de refeições.

Observações: Observar a necessidade de atender alunos com NAE (Necessidades Alimentares Especiais) através da aquisição de panelas e utensílios de tamanhos adequados para pequenas quantidades.



Modelos de panelas de alumínio

ESCORREDOR DE MACARRÃO

Descrição: Utensílio de alumínio de diversos tamanhos, adequar conforme a demanda.

Objetivo: Auxiliar o preparo de alimentos.



Modelo de escorredor

BACIAS

Descrição: Recipientes de plástico de diversos tamanhos, adequar conforme a demanda.

Objetivo: Desinfecção de alimentos e retorno de utensílios sujos durante a distribuição.



Modelos de bacias

CARRINHO DE TRANSPORTE DE NÃO PERECÍVEIS

Descrição: Carrinho de transporte.

Objetivo: Facilitar o transporte de alimentos não perecíveis ergonomicamente, quando uma das cozinhas ficar longe da despensa.

Observações: Item opcional, a gestão escolar deve avaliar a necessidade.



Modelo de carrinho

CARRINHO PARA TRANSPORTE DE PRATOS E CUBAS

Descrição: Carrinho para transporte de pratos e cubas de alimentos.

Objetivo: Transportar os pratos sujos ou limpos dentro da cozinha ou até o balcão do self-service evitando que os profissionais carreguem peso podendo prejudicar a saúde.

Observações: Item opcional, a gestão escolar deve avaliar a necessidade.



Modelo de carrinho

CESTO PARA GUARDAR HORTIFRUTI

Descrição: Cesto plástico para armazenar hortifrutis como cebola, alho e alimentos que não necessitam de refrigeração.

Objetivo: Manter os alimentos organizados e liberar espaço em geladeiras.

Observações: Não suporta grandes volumes.



Modelo de cesta

TERMÔMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS

Descrição: Termômetro digital infravermelho com mira laser e unidades de medida em Celsius/Fahrenheit, a capacidade de medição deve variar entre - 50° e + 250° C ou mais.

Objetivo: Aferir temperaturas dos alimentos e equipamentos (geladeiras, freezers e balcão térmico).

Observações: O equipamento deve ser calibrado anualmente e o registro desse serviço deve ser arquivado. O termômetro específico para aferir temperatura corporal não é adequado para aferição de alimentos e equipamentos da cozinha. Este equipamento afere com mais precisão temperaturas superficiais, portanto, ao aferir temperaturas de alimentos no preparo e distribuição, é essencial que o alimento seja homogeneizado (mexido) para que o calor do centro chegue até a superfície. A gestão escolar pode optar em utilizar apenas o termômetro infravermelho, mas nós sugerimos que tenham também o de espeto para aferição de temperaturas de alimentos durante o cozimento e distribuição, já que ele é mais preciso nesse caso.



Modelo de termômetro infravermelho
para alimentos

TERMÔMETRO DIGITAL DE ESPETO PARA ALIMENTOS

Descrição: Termômetro digital tipo espeto, com haste em inox, à prova d'água, unidades de medida em Celsius/fahrenheit e faixa de medição entre -50°C e +300 °C.

Objetivo: Aferir temperaturas dos alimentos e equipamentos (geladeiras, freezers e balcão térmico).

Observações: O termômetro de espeto é ideal para aferir com mais exatidão as temperaturas dos alimentos durante o cozimento e distribuição pelo fato de atingir o centro geométrico, no entanto, por ser um equipamento que entra em contato direto com o alimento, a higienização eficaz é extremamente importante para evitar contaminação cruzada.

Deve ser realizada a limpeza do espeto de inox antes do uso, entre a aferição de cada alimento e depois do uso, com água e detergente neutro, enxaguar, secar com papel não reciclado e em seguida borrifar ou aplicar álcool em gel 70 com papel, deixando secar naturalmente antes de inserir em outro alimento.

O seu armazenamento deve ser feito em local seguro e limpo, como em uma caixa organizadora com tampa, por exemplo.

Sugerimos que sejam adquiridos e utilizados os dois tipos de termômetros, o de espeto para cozimento e distribuição e o termômetro digital infravermelho com mira a laser para equipamentos e recebimentos.

O equipamento deve ser calibrado anualmente e o registro desse serviço deve ser arquivado.



Modelos de termômetros digitais de espeto para alimentos

SACOS DE AMOSTRAS

Descrição: Sacos estéreis para coleta de amostras diárias dos alimentos, com tarja branca para descrever as informações necessárias, nas medidas 14x22,9 centímetros, com lacre para fechamento da embalagem ou 30x15cm sem lacre (nessa medida já é possível dar um nó mais facilmente dispensando a necessidade do lacre). O saquinho deve ser para alimentos quentes e frios.

Objetivo: Armazenar amostras dos alimentos sob congelamento ou refrigeração, de forma segura assim como determina a legislação sanitária, para que sejam sanadas dúvidas caso ocorram casos de intoxicação alimentar na unidade escolar.



Modelo de saquinho de amostra

SACO PARA CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Descrição: Saco plástico confeccionado em polietileno virgem para congelamento de alimentos.

Objetivo: Armazenamento sob congelamento dos alimentos manipulados e/ou higienizados.

Observações: Sugerimos a medida aproximada de 30x40cm, capacidade para 3 kg e espessura mínima de 0,03mm, porém, a gestão escolar deve avaliar o volume de alimentos a serem congelados, caso a cozinha necessite deste procedimento.



6. UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

Observação: Norma Regulamentadora 06 (NR 06) é a lei que discorre sobre as regras do Equipamento de Proteção Individual (EPI). CA (Certificado de Aprovação) do EPI é uma garantia que o equipamento passou por todos os testes de qualidade e foi aprovado conforme Norma Regulamentadora (NR 06).

UNIFORMES

Descrição: Camiseta, calça sem zíper ou botão e com elástico na cintura e blusa para frio. O tecido do uniforme deve ser de algodão e na cor clara. Sugerimos também que para cada cozinheiro sejam adquiridas 3 camiseta, 2 blusas, 3 calças e 1 calçado.

Objetivo: Padronização de vestuário para manipuladores de alimentos com características específicas de acordo com as legislações vigentes.

Observações: Sugerimos que a camiseta e o blusão de frio sejam silkados ou bordados com a logomarca da Prefeitura de Guarulhos na parte da frente, lateral esquerda e altura do peito.



Modelo de camiseta de algodão de cor clara



Modelo de calça sem zíper, com elástico na cintura e cor clara



Modelo de blusão básico de cor clara e sem bolsos

SAPATOS FECHADOS E ANTIDERRAPANTES

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos, totalmente fechado, antiderrapante e em material hidrofugado.

Objetivo: Promover proteção aos manipuladores de alimentos contra acidentes com água quente, quedas em pisos escorregadios ou molhados e quedas de objetos pesados ou pontiagudos sobre os pés.

Observações: Os sapatos devem ter o Certificado de Aprovação (CA) que é a garantia de que o equipamento passou por todos os testes de qualidade e foi aprovado conforme a Norma Regulamentadora NR 06 (lei que discorre sobre as regras do Equipamento de Proteção Individual - EPI).



Modelo de sapato antiderrapante

AVENTAIS DE PVC

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam água.

Objetivo: Proteção do corpo contra umidade e respingos de produtos químicos durante a execução de tarefas de limpeza na cozinha.

Observações: O avental branco de PVC deve ter o Certificado de Aprovação (CA), e medidas aproximadas de 120 cm de comprimento e 65 cm de largura.



Modelo de avental de PVC

AVENTAIS TÉRMICOS

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam calor.

Objetivo: Proteção do corpo contra pequenas chamas e respingos de produtos quentes.

Observações: O avental deve ter o Certificado de Aprovação (CA).



Modelo de avental térmico

ÓCULOS DE PROTEÇÃO

Descrição: EPI para proteção dos olhos.

Objetivo: Conferir proteção para funcionários que executam limpeza em locais altos com uso de produto químico que possa respingar nos olhos, por exemplo, em coifas e teto.

Observações: Os óculos devem ter o Certificado de Aprovação (CA).



Modelo de óculos de proteção

LUVAS DE MALHA

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades em envolvam, por exemplo, cortes de frutas e carnes. Luva de malha de aço.

Objetivo: Conferir proteção para as mãos ao manusear facas.

Observações: Verificar o tamanho adequado das mãos dos cozinheiros, pois a luva deve estar sempre bem ajustada. A luva deve ter o Certificado de Aprovação (CA).



Modelo de luva de malha de aço

LUVAS TÉRMICAS

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam o contato direto com panelas e utensílios quentes.

Objetivo: Evitar queimaduras provocadas pelo manuseio incorreto e feito normalmente com panos de pratos.

Observações: As luvas devem ter Certificado de Aprovação (CA), serem resistentes a no mínimo 200° C e ter comprimento mínimo de 30 cm. A higienização deve ser realizada periodicamente para evitar possíveis contaminações.



Modelo de luva térmica

LUVAS DE BORRACHA

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam contato direto com produtos químicos.

Objetivo: Conferir proteção das mãos de funcionários que manuseiam produtos químicos na limpeza da cozinha ou durante a lavagem de louça.

Observações: As luvas devem ter Certificado de Aprovação (CA). Sugerimos a secagem natural das luvas, o que aumenta sua durabilidade e melhora a organização na área de trabalho, evitando assim secagens e armazenamentos em locais sujos ou inadequados. Um suporte de luvas poderá ser adquirido e permanecer em área externa e protegida durante a secagem das luvas, posteriormente, as luvas devem ser bem armazenadas em caixas específicas e com tampa.



Modelo de luva de borracha



Sugestão do varal de luvas

DEDEIRA DE LATEX

Descrição: Protetor para isolar pequenos ferimentos do contato direto com os alimentos.

Objetivo: Evitar a contaminação dos alimentos e utensílios.



Modelo de dedeira

7. MATERIAL DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

Os materiais relacionados abaixo são fornecidos pela equipe técnica de nutrição da alimentação escolar.

ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO

Descrição: Modelos de Etiquetas para identificação dos alimentos.

Objetivo: Controlar a validade dos alimentos, origem e destino.



PREFEITURA DE
GUARULHOS

PRODUTO DE
FUNCIONÁRIO



PREFEITURA DE
GUARULHOS

IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO ABERTO

PRODUTO: _____

LOTE: _____ MARCA: _____

VALIDADE ORIGINAL: __/__/__

DATA DE ABERTURA: __/__/__

UTILIZAR ATÉ: __/__/__

RESPONSÁVEL : _____



PREFEITURA DE
GUARULHOS

IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO
NÃO CONFORME

PRODUTO: _____

MARCA: _____

QUANTIDADE: _____

DATA DA SEPARAÇÃO: __/__/__

RESPONSÁVEL : _____

Modelos de etiquetas

TABELA DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

Descrição: Material orientativo com as datas de validade de alguns alimentos.

Objetivo: Facilitar a identificação adequada de alimentos manipulados e evitar o risco de ultrapassar a validade após sua abertura.

Observação: Após a abertura dos alimentos, remarcar nova data de validade conforme orientação do fabricante. Porém, na falta dela, utilizar a tabela elaborada pelo DPE.



Secretaria de Educação
Departamento de Planejamento da Educação - DPE
Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439

TABELA DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
AMIDO DE MILHO	30 dias
ARROZ AGULHINHA TIPO I E INTEGRAL	30 dias
BISCOITOS	30 dias
COLORAU/AÇAFRÃO/ORÉGANO	30 dias
FARINHA DE MANDIOCA	30 dias
AVEIA	30 dias
FEIJÃO (CARIOCA, PRETO)	30 dias
FÓRMULA DE SOJA (SOYMILK)	30 dias
FÓRMULA INFANTIL (NESTOGENO)	30 dias
FUBÁ	30 dias
LEITE EM PÓ	30 dias
LENTILHA	30 dias
MACARRÃO (INTEGRAL, TRADICIONAL, ARROZ)	30 dias
ÓLEO DE SOJA	30 dias
SAL	30 dias
VINAGRE	30 dias

REFRIGERADOS (Após manipulação ou abrir a embalagem)	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
PESCADOS CRUS	2 dias (máximo a 2°C)
CARNES DESCONGELADAS	3 dias (máximo a 4 °C)
PASTA DE ALHO (Industrializada)	10 dias (máximo a 4 °C)
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	3 dias (máximo a 4 °C)
PURÊ DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
MOLHO DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
EXTRATO DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
TEMPERO BATIDO (Cebola, Alho e Sal)	4 dias (máximo a 4 °C)

CONGELADOS	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
CARNE COZIDA (NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAS)	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
FRUTAS EM PEDAÇOS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
LEGUMES BRANQUEADOS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
MOLHO DE TOMATE	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
POLPA DE FRUTAS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
TEMPERO BATIDO (Cebola, Alho e Sal)	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
SALSINHA	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)

*As temperaturas de armazenamento dos produtos sob congelamento e refrigeração devem seguir as recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados na escola devem ser usadas as recomendações acima. (Portaria CVS 5)

*Todos os gêneros retirados de suas embalagens originais deverão ser etiquetados com novas datas de validade conforme orientações dos fabricantes, na falta de informações devem ser utilizadas as recomendações dessa tabela (Portaria CVS 5).

*Os recipientes utilizados no armazenamento de alimentos na geladeira, freezer e temperatura ambiente deverão estar fechados com tampas.

*A temperatura da geladeira deve estar ajustada ao alimento que necessite de menor temperatura.

Arquivo atualizado em 16/02/2022

PLANILHAS DE TEMPERATURAS

Descrição: Documentos para registro de temperaturas dos alimentos desde o recebimento, armazenamento até as preparações servidas aos alunos, além do monitoramento do bom funcionamento dos equipamentos (freezer, refrigeradores e balcão térmico).

Objetivo: Manter o controle das temperaturas dentro de faixas seguras e verificar se há necessidade de medidas corretivas.

Observação: O controle dessas temperaturas é essencial para evitar a sobrevivência e multiplicação de microrganismos, prevenindo intoxicações alimentares.



Secretaria de Educação
Departamento de Planejamento da Educação - DPE
Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439

PLANILHA DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NA DISTRIBUIÇÃO °Celsius					
Escola:			Mês:		
Data	Período	Alimento	T°	Observações	Responsável

	Temperatura em °C	Orientação
Alimentos quentes	mínima de 60	adequada para o período de distribuição das escolas.
	abaixo de 60	consumir em até 1 hora. (anotar no campo observações)
Alimentos frios (saladas e frutas descascadas)	até 10	consumir em até 4 horas
	entre 10 e 21	consumir em até 2 horas (anotar no campo observações)

Manual de Orientações em Serviço de Cozinha para Gestores Escolares

PLANILHA DE TEMPERATURA DO Balcão TÉRMICO °Celsius												
Escola:												Mês:
Data	Balcão térmico											
	M	Observações	Responsável	I	Observações	Responsável	T	Observações	Responsável	EJA	Observações	Responsável
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

Temperatura adequada da água	Entre 80°C e 90°C
Campo "observações"	Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não for possível alterá-la através do botão do termostato, comunique imediatamente a gestão da escola para que seja solicitada a manutenção e escreva "manutenção solicitada" no campo "observações" até o problema ser resolvido.
Legenda	M = manhã I = Intermediário T = tarde EJA = educação de jovens e adultos

PLANILHA DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO °Celsius					
Escola:					Mês:
Data	Período	Alimento	T°	Observações	Responsável

Produto	Temperatura adequada no recebimento
Produtos congelados	entre -12°C e -18°C ou conforme especificação do fabricante.
Pescados resfriados crus	até 3°C ou conforme especificação do fabricante.
Carne resfriadas	até 7°C ou conforme especificação do fabricante.
Campo "observações"	Deve ser preenchido com a medida corretiva adotada sempre que a temperatura estiver inadequada.

Manual de Orientações em Serviço de Cozinha
para Gestores Escolares

PLANILHA DE TEMPERATURA DE GELADEIRAS E FREEZERS °Celsius																	
Escola:																	Mês:
Data	Freezer 1		Freezer 2		Freezer 3		Geladeira 1		Geladeira 2		Geladeira 3		Observações		Responsável		
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	Manhã	Tarde	Manhã	Tarde	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Temperatura do equipamento		Orientação
Alimentos congelados	Entre -12°C e -18°C	Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não for possível alterá-la através do botão do termostato, procure armazenar os alimentos em outro equipamento, comunique imediatamente a gestão da escola para que seja solicitada a manutenção e escreva "manutenção solicitada" no campo "observações" indicando qual é o equipamento e até o problema ser resolvido.
Alimentos refrigerados	A temperatura da geladeira deve estar adequada ao alimento que exigir a menor temperatura.	
Legenda	M = manhã T = tarde	

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de Validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozido	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozido, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina, suína, aves, entres outras e seus manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
espetos mistos, bife à rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

CARTILHA DOS POPs

Descrição: Documentos informativos e adesivos que definem a padronização das atividades dentro da cozinha. São documentos que todas as cozinhas escolares devem possuir, permanecendo sempre de fácil acesso para consulta. A equipe de nutricionistas é responsável por fornecer esses documentos.

Objetivo: Padronizar os procedimentos de higienização e garantir segurança alimentar.

Observação: A equipe da cozinha deve elaborar uma rotina de limpeza observando a periodicidade no manual dos POPs, por exemplo, qual a frequência de limpeza de equipamentos, do ambiente, etc. A gestão escolar deve disponibilizar todos os materiais de apoio para a equipe da cozinha.



Cartilha De Procedimento Operacional Padrão - POPs

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs



MESAS DE APOIO/ BANCADA	BALANÇA DE MESA	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO	UTENSÍLIOS DE PREPARO																						
<ol style="list-style-type: none"> 1 Remover os resíduos sólidos. 2 Esfregar com esponja, água e detergente. 3 Enxaguar com água. 4 Retirar o excesso de água com o pano. 5 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução de hipoclorito. 6 Deixar secar naturalmente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Higienizar com esponja umedecida em água e detergente. 2 Remover o sabão com pano limpo. 3 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução de hipoclorito. 4 Deixar secar naturalmente. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes do uso</th> <th>Após o uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1 Escoar a água e retirar os resíduos. </td> </tr> <tr> <td>Secar naturalmente.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 2 Esfregar com esponja, água e detergente. </td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Obs. Aguardar que a resistência chegue a temperatura ambiente para colocar água fria. Caso contrário, poderá provocar a queima da resistência e curto-circuito do equipamento.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 3 Enxaguar e escoar. </td> </tr> <tr> <td> <ol style="list-style-type: none"> 4 Retirar o excesso de água com pano de limpeza leve. </td> </tr> <tr> <td> <ol style="list-style-type: none"> 5 Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada e deixar secar naturalmente. </td> </tr> </tbody> </table>	Antes do uso	Após o uso	Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Escoar a água e retirar os resíduos. 	Secar naturalmente.	<ol style="list-style-type: none"> 2 Esfregar com esponja, água e detergente. 	Obs. Aguardar que a resistência chegue a temperatura ambiente para colocar água fria. Caso contrário, poderá provocar a queima da resistência e curto-circuito do equipamento.	<ol style="list-style-type: none"> 3 Enxaguar e escoar. 	<ol style="list-style-type: none"> 4 Retirar o excesso de água com pano de limpeza leve. 	<ol style="list-style-type: none"> 5 Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada e deixar secar naturalmente. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Placas de corte de Altileno</th> <th>Panelas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esfregar com escova própria, água e detergente.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1 Esfregar com fibraço, água e detergente. </td> </tr> <tr> <td>Enxaguar em água corrente.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 2 Enxaguar em água corrente. </td> </tr> <tr> <td>Deixar de molho em solução clorada ou de hipoclorito (15 a 30 minutos).</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 3 Deixar secar naturalmente. </td> </tr> <tr> <td>Enxaguar.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 4 </td> </tr> <tr> <td>Deixar secar naturalmente.</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 5 </td> </tr> </tbody> </table>	Placas de corte de Altileno	Panelas	Esfregar com escova própria, água e detergente.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Esfregar com fibraço, água e detergente. 	Enxaguar em água corrente.	<ol style="list-style-type: none"> 2 Enxaguar em água corrente. 	Deixar de molho em solução clorada ou de hipoclorito (15 a 30 minutos).	<ol style="list-style-type: none"> 3 Deixar secar naturalmente. 	Enxaguar.	<ol style="list-style-type: none"> 4 	Deixar secar naturalmente.	<ol style="list-style-type: none"> 5
Antes do uso	Após o uso																								
Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Escoar a água e retirar os resíduos. 																								
Secar naturalmente.	<ol style="list-style-type: none"> 2 Esfregar com esponja, água e detergente. 																								
Obs. Aguardar que a resistência chegue a temperatura ambiente para colocar água fria. Caso contrário, poderá provocar a queima da resistência e curto-circuito do equipamento.	<ol style="list-style-type: none"> 3 Enxaguar e escoar. 																								
	<ol style="list-style-type: none"> 4 Retirar o excesso de água com pano de limpeza leve. 																								
	<ol style="list-style-type: none"> 5 Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada e deixar secar naturalmente. 																								
Placas de corte de Altileno	Panelas																								
Esfregar com escova própria, água e detergente.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Esfregar com fibraço, água e detergente. 																								
Enxaguar em água corrente.	<ol style="list-style-type: none"> 2 Enxaguar em água corrente. 																								
Deixar de molho em solução clorada ou de hipoclorito (15 a 30 minutos).	<ol style="list-style-type: none"> 3 Deixar secar naturalmente. 																								
Enxaguar.	<ol style="list-style-type: none"> 4 																								
Deixar secar naturalmente.	<ol style="list-style-type: none"> 5 																								

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs



UTENSÍLIOS DE MESA (PRATOS, COPOS E TALHERES)	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DO LIXO	HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA
<ol style="list-style-type: none"> 1 Pré-enxaguar em água corrente. 2 Colocar a peça em uma das cubas da pia, cheia com solução de detergente e água morna, esfregando com esponja para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em remolho. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja. 3 Enxaguar em água corrente. 4 Escorrer e deixar secar naturalmente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Desligar a tomada antes de higienizar. 2 Retirar as partes móveis e lavar separadamente. Atenção para os bicos e chuveiros. 3 Lavar interna e externamente com esponja e solução com detergente, removendo todos os resíduos. 4 Retirar o detergente com água. 5 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução de hipoclorito na parte externa. 6 Montar as partes móveis e religar o equipamento. 7 Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Levantar as lixeiras para o exterior da Unidade de Produção e retirar o lixo. 2 Acondicioná-lo em container ou lugar próprio. 3 Esfregar com esponja e detergente todas as suas partes. 4 Enxaguar com água corrente. 5 Deixar secar naturalmente. 6 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução de hipoclorito ou solução clorada. 7 Encaixar o saco plástico na lixeira. 8 Voltar a lixeira para os respectivos locais. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a boia. 2 Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza. 3 Esvazie toda a água da caixa. 4 Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo. 5 Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos. 6 Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e 7 Encha a caixa e adicione 2 litros de Hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água. 8 Aguarde 2 horas. Não use a água neste tempo. 9 Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento. 10 Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar. 11 Arquivar o laudo de higienização na Unidade Escolar.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs



CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS



- | | |
|---|--|
| Passos a seguir antes da desinsetização | Passos a seguir depois da desinsetização |
| 1
Limpeza geral da cozinha e estoque para desinsetização. | 1
Higienizar todas as áreas da cozinha com esponja e detergente e utilizar álcool gel 70% ou solução clorada. |
| 2
Esvaziar gavetas e armários. | 2
Higienizar todos os equipamentos com esponja e detergente. Remover com pano limpo e passar álcool gel 70% ou solução clorada. |
| 3
Remover as tampas dos ralos. | 3
Lavar todos os utensílios com esponja e detergente, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. |
| 4
Armazenar todos os alimentos e utensílios em sacos plásticos resistentes e lacrados. | 4
Obs: Evitar lavar paredes e pisos antes de 7 dias para melhor eficácia do procedimento. |

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



- Molhar as mãos e antebraços
- Aplicar o sabonete antisséptico e fazer a higienização por aproximadamente 3 min.
- Esfregar uma palma contra a outra.
- Esfregar o dorso de cada mão com os dedos entrelaçados.
- Esfregar o polegar de cada mão de forma rotacional.
- Esfregar as pontas dos dedos e as unhas contra as palmas das mãos de forma circular.
- Esfregar os punhos e antebraços de forma circular.
- Enxaguar as mãos, retirando o sabonete. Evitar o contato direto das mãos com a torneira.
- Secar as mãos com papel toalha não reciclado.
- Jogar o papel no lixo, utilizando os pés para acionar o pedal da lixeira.
- Aplicar álcool gel 70% nas mãos e deixar secar naturalmente. Realizar esse procedimento apenas se o sabonete não for antisséptico.

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS



- Seleção e remoção de partes impróprias para o consumo.
- Pré-lavagem.
- Lavagem folha a folha em água potável.
- Imersão em hipoclorito por 15 min. (desinfecção).
- Enxaguar em água corrente potável (se indicado pelo fabricante).
- Corte e montagem se necessário.
- Distribuição a 10°C por até 4 horas, de 10°C a 21°C por 2 horas ou temperatura ambiente por 1 hora.

ALIMENTOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO



- Separar os alimentos a serem recolhidos.
- Acondicioná-los em sacos plásticos resistentes e identificá-los com a seguinte etiqueta:
ALIMENTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO
Alimento: _____
Motivo: _____
Data: ____/____/____
- Não perecíveis:** deverão ser armazenados em prateleiras/local que não possuam outros alimentos próprios para consumo.
Perecíveis: poderá ser armazenado no mesmo freezer, separados dos demais alimentos.
- Comunicar ao Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação - DASE, que faça o recolhimento e descarte do mesmo.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs



HIGIENIZAÇÃO DE PANOS



- Lavagem com água, detergente neutro, esfregando vigorosamente para total retirada das sujidades.
- Enxágue com água.
- Imersão em solução clorada para clareamento.
- Enxágue com água.
- Desinfecção por fervura (15 minutos).
- Torcer bem.
- Secagem em local limpo, próprio e específico para este fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilado e livre de sujidades.

FORNO E FOGÃO



- | | |
|--|---|
| Partes móveis (grelhas, bandejas inferiores e chapas): Remover | Partes fixas interna/externa |
| Retirar todas as incrustações com raspadeiras ou similares. | 1 Retirar as incrustações com raspadeiras ou similares. |
| Aplicar o detergente e aguardar 15 minutos. | 2 Esfregar com esponja e detergente e finalizar com água. |
| Higienizar com a esponja e detergente. | 3 Fogão: enxaguar com água isolando os queimadores. |
| Enxaguar em água corrente. | 4 Deixar secar naturalmente. |
| Secar naturalmente. | 5 |

GELADEIRA E FREEZER



- Desligar o equipamento.
- Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.
- Deixar descongelar naturalmente.
- Higienizar as paredes internas com esponja, detergente e água.
- Enxaguar com água e secar com pano limpo.
- Borrifar a solução de hipoclorito e deixar secar naturalmente.
- Fechar a porta e ligar para recuperar a temperatura.
- Acondicionar os alimentos no seu interior.

PICADOR OU LIQUIDIFICADOR OU PROCESSADOR



- | | |
|---|---|
| Partes móveis | Partes fixas |
| Remover e colocar de molho em solução de água e detergente. | 1 Higienizar com esponja, água e detergente. |
| Esfregar com escova. | 2 Remover a espuma com pano úmido. |
| Enxaguar com água. | 3 Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução de hipoclorito ou solução clorada. |
| Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução de hipoclorito ou solução clorada. | 4 Secar naturalmente. |
| Deixar secar naturalmente. | 5 |

CARTILHA DA CRECHE

Descrição: : Cartilha de Orientações para serviços em cozinhas de creche. Nela há todos os procedimentos em detalhes, desde a higienização de mamadeiras e utensílios até a elaboração do cardápio de acordo com a faixa etária. A mesma deve estar disponível na cozinha para consulta.

Objetivo: Orientar a equipe de cozinheiros quanto aos procedimentos corretos.



Cartilha de Orientações para Cozinhas de Creche

Manual de Orientações em Serviço de Cozinha
para Gestores Escolares



Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo
CEP: 07113-040 - TEL.: 2475-7300

<http://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br>



CIDADE DE
GUARULHOS