



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS POPs



Secretaria
de Educação



2026

Lucas Sanches

Prefeito

Rafael de Souza Carvalho

Secretário de Educação

Marcelo Oliveira da Silva

Subsecretário de Gestão Administrativa da Educação

Minéa Paschoaleto Fratelli

Subsecretária de Gestão Pedagógica da Educação

Gisela Mayumi Kodama

Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

Divisão Técnica de Alimentação Escolar

Emily Cristina Sena do Carmo

Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades

Alimentares Especiais

Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves

Seção Técnica de Acompanhamento e Controle de Alimentação Escolar

Rodolfo Alexandre do Nascimento Aquino, Bianca Garcia Martins, Gricia Grazielle Oliveira Souza Monteiro, Alzira Nauata de Souza, Viviane Valencio Bidoy, Luara dos Santos, Thais Campos, Bruna Maira Carvalho e Tathiana Yumi Sugano.

Divisão Técnica de Comunicação Educacional

Ana Paula Santos, Anna Solano, Carla Maio, Camila Rhodes, Danielle Chaves, Eduardo Calabria, Gezer Amorim, Maira Kami, Mateus Barboza e Rodolfo Santana.

Colaboradores

Departamento de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas | Seção Técnica de Segurança e Saúde do Trabalho e Assistência Técnica

William Francisco Fernandes Bispo da Silva, Valéria Chaves Barbosa e Rafael Henrique Mateus Ferreira Alcantara

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Guarulhos/SP

CEP 07113-040 - Telefone: (11) 2475-7300

2026



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
DEFINIÇÕES.....	7
POP 1 - PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA.....	11
POP 2 - HIGIENIZAÇÃO DE ESPONJAS E ESCOVAS DE LIMPEZA.....	12
POP 3 - PISOS.....	13
POP 4 - PAREDES.....	14
POP 5 - PORTAS E JANELAS.....	15
POP 6 - MAÇANETAS.....	16
POP 7 - PRATELEIRAS.....	17
POP 8 - ESTRADOS E CAIXAS VAZADAS.....	18
POP 9 - MESAS DE APOIO, BANCADAS, CARRINHOS E CADEIRAS.....	19
POP 10 - FORNO E FOGÃO.....	20
POP 11 - FORNO MICRO-ONDAS.....	21
POP 12 - GELADEIRA E FREEZER.....	22
POP 13 - LIQUIDIFICADOR E PROCESSADOR.....	23
POP 14 - BALANÇA DE MESA.....	24
POP 15 - LIMPEZA DO TERMÔMETRO.....	25
POP 16 - PICADOR MANUAL.....	26
POP 17- UTENSÍLIOS DE PREPARO.....	27
POP 18 - UTENSÍLIOS DE MESA.....	28
POP 19 - UTENSÍLIOS LAVADOS EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.....	29
POP 20 - PLACAS DE CORTE.....	30
POP 21 - MAMADEIRAS, FRASCOS DE LEITE HUMANO E COPOS DE BICO.....	31
POP 22 - GARRAÇÃO TÉRMICO.....	32
POP 23 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO.....	33
POP 24 - LIMPEZA DA COIFA.....	34
POP 25 - VENTILADOR DE DESPENSA.....	35
POP 26 - MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.....	36

SUMÁRIO

POP 27 - HIGIENIZAÇÃO DE LUVAS - EPI.....	37
POP 28 - ARMÁRIOS DE ITENS PESSOAIS.....	38
POP 29 - UTENSÍLIOS DE LIMPEZA.....	39
POP 30 - HIGIENE DOS COZINHEIRO.....	40
POP 31 - USO DE MÁSCARAS.....	41
POP 32 - HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS.....	42
POP 33 - SEGURANÇA DOS COZINHEIROS.....	43
POP 34 - CONTROLE DE SAÚDE DOS COZINHEIROS.....	44
POP 35 - CAPACITAÇÃO DOS COZINHEIROS.....	45
POP 36 - RECEBIMENTO DE MERCADORIAS.....	46
POP 37 - RECOLHIMENTO DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS.....	47
POP 38 - HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI.....	48
POP 39 - COLETA DE RESÍDUOS E LIMPEZA DE LIXEIRAS.....	49
POP 40 - AÇÕES PARA CONTROLE DE PRAGAS.....	50
POP 41 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.....	51
POP 42 - COLETA DE AMOSTRAS.....	52
BASE LEGAL E APROVAÇÃO.....	53

APRESENTAÇÃO

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são documentos que estabelecem instruções claras e sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas, relacionadas a recebimento, armazenamento e uso de EPI, bem como limpeza do local.

O objetivo é prevenir a contaminação química, física ou biológica dos alimentos, além de apoiar o trabalho dos profissionais da cozinha.

Esses documentos devem estar acessíveis aos profissionais envolvidos na execução das atividades descritas e disponíveis quando solicitado.

Os POPs são direcionados para todas as escolas municipais de Guarulhos (escolas próprias e instituições parceiras). Foram considerados os seguintes temas na elaboração:

- Higienização de instalações e ambientes;
- Higienização de móveis, equipamentos e utensílios;
- Manipuladores: higiene, segurança, controle de saúde e capacitação;
- Controle de qualidade na recepção das mercadorias;
- Recolhimento de produtos impróprios;
- Higienização de hortifruti;
- Manejo de resíduos;
- Higienização do reservatório de água;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Coleta de amostras.

Superfície de contato: as características da natureza da superfície a ser higienizada variam de acordo com cada POP, podendo ser de:

- plástico (janelas, portas, móveis, utensílios e equipamentos);
- aço inoxidável / inox (móveis, utensílios, equipamentos);
- alvenaria com proteção em azulejos, tintas laváveis (paredes, pisos, teto, prateleiras);
- metal / alumínio (janelas, portas, móveis, utensílios e equipamentos);
- borracha (rodapé de portas, utensílios);
- pedra (bancadas, prateleiras).

APRESENTAÇÃO

Antes de iniciar os procedimentos de limpeza de equipamentos, verifique no Manual de Instruções dos mesmos se existe algum procedimento de limpeza recomendado pelo fabricante. Se houver, siga as instruções indicadas. Caso não haja, proceda conforme as orientações deste livro de POP.

Para todos os procedimentos de limpeza ou desinfecção devem ser utilizados os EPIs adequados, conforme orientação do SESMT, responsável por definir quais equipamentos são obrigatórios. Nas cozinhas não terceirizadas, a gestão escolar deve fornecer os EPIs, enquanto o manipulador de alimentos é responsável por utilizá-los, limpá-los, guardá-los e conservá-los. Nas cozinhas terceirizadas, o fornecimento dos EPIs é de responsabilidade da empresa contratada; no entanto, a gestão escolar deve estar ciente dos EPIs fornecidos. À equipe técnica de nutrição, durante as visitas, cabe verificar se os EPIs foram devidamente disponibilizados, se estão adequados, em bom estado de conservação e se possuem Certificado de Aprovação (CA).

Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos. Exemplo: algumas marcas de água sanitária podem indicar o uso obrigatório de óculos protetores.

É obrigatório seguir as instruções de concentração/diluição, tempo de contato do produto com a superfície, necessidade de enxague e uso de EPIs indicados pelo fabricante. As instruções podem estar descritas no rótulo do produto e/ou na Ficha de Dados de Segurança do mesmo.

DEFINIÇÕES

- **Ação corretiva:** é a medida tomada para eliminar a causa de uma não conformidade detectada no procedimento. Seu objetivo é prevenir a reincidência do problema, garantindo que o procedimento não seja novamente realizado de forma errônea.
- **Alimentos:** toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração ou preparo.
- **Água sanitária:** é o produto obtido da mistura de hipoclorito de sódio e água.
- **Armazenamento:** conjunto de atividades e requisitos para a correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.
- **Big bags:** Sacos ou recipientes destinados a armazenar resíduos recicláveis para posterior recolhimento.
- **Boas Práticas:** procedimentos a serem adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- **C.A. Certificado de Aprovação:** atesta que um EPI está em conformidade com as normas técnicas e regulamentações de segurança no Brasil. Para que um produto seja utilizado como EPI, deve possuir CA válido, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho. O fabricante do EPI deve fornecer o número do certificado.
- **Cloro:** é uma substância química encontrada na natureza em forma gasosa, usada para fabricar o hipoclorito de sódio.
- **Contaminação:** presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que podem ser nocivos à saúde humana.
- **Contaminação Cruzada:** transferência de microrganismos prejudiciais de alimentos crus ou sujos para alimentos higienizados ou prontos para consumo, através do contato com mãos, utensílios ou superfícies contaminadas.
- **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** sistema que inclui ações preventivas e corretivas para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- **Degelo do freezer:** procedimento de desligar o equipamento e realizar a limpeza no interior para que não haja acúmulo de gelo.

DEFINIÇÕES

- **Detergente:** é um produto utilizado para remover gorduras e sujidades de superfícies. Pode ser concentrado ou não, devendo ser obrigatoriamente neutro para uso em cozinhas escolares. A solução detergente deve ser preparada de acordo com as especificações do fabricante.
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária.
- **Desinfetante:** produto ou solução que cumpre com a função de desinfecção.
- **DGPE:** Departamento de Gestão de Pessoas da Educação.
- **Distribuição:** etapa em que os alimentos são expostos para consumo imediato, sob controle de tempo e temperatura para evitar a multiplicação microbiana, protegidos de novas contaminações.
- **Emborcado:** posicionado de boca para baixo, para escorrer água ou evitar acúmulo de poeira em utensílios como xícaras e copos.
- **EPI:** Equipamento de Proteção Individual. Equipamentos utilizados para proteção durante o trabalho.
- **Higienização:** processo que envolve duas etapas: limpeza e desinfecção.
- **Hipoclorito de sódio:** é a substância formada a partir da reação do cloro com uma solução diluída de soda cáustica. Pode ser utilizado para desinfecção de superfícies e de alimentos, se na diluição correta em água.
- **Hortifruti:** frutas, verduras e legumes.
- **Limpeza:** operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras.
- **Manejo de resíduos:** é o conjunto de ações e procedimentos utilizados para a coleta, transporte e disposição final dos resíduos, de forma a minimizar impactos ambientais e riscos à saúde pública.
- **Manipulação de Alimentos:** operações realizadas sobre a matéria-prima, incluindo preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, com o objetivo de garantir a segurança do alimento preparado.
- **Manipulador de Alimentos:** toda pessoa que trabalha em estabelecimentos de alimentação, manipulando ingredientes, equipamentos e utensílios utilizados na produção e transporte de alimentos.
- **Móveis:** objetos que não podem ser movidos (como armários) ou que estão sujeitos a mudanças (como cadeira, mesa, banco, bancada, carrinho de transporte).

DEFINIÇÕES

- **Ppm (partes por milhão):** medida utilizada para quantificar a toxicidade ou acidez de substâncias. Unidade de medida que indica a concentração de uma substância em um milhão de partes de outra substância.
- **Produtos Perecíveis:** alimentos que requerem condições especiais de temperatura para sua conservação devido à sua natureza ou composição.
- **Recebimento:** etapa em que se recebe o material de um fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente de acordo com critérios pré-definidos.
- **Resíduos:** são materiais descartados após um processo produtivo, que podem ser reutilizados, reciclados ou eliminados de forma adequada.
- **SESMT:** Sigla para Serviços Especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho.
- **Soda cáustica:** é o mesmo que hidróxido de sódio. É um composto químico sólido, altamente tóxico e corrosivo.
- **Sujidade:** impureza ou resíduo indesejável presente em superfícies, utensílios ou equipamentos que comprometa a higiene.
- **Registro:** anotações de dados em planilhas ou documentos, contendo a data e a identificação do profissional responsável.
- **Rótulo:** material com informações escritas, impressas ou coladas sobre a embalagem do alimento, descrevendo seu conteúdo.
- **Utensílios:** ferramentas de trabalho utilizadas para execução de alguma tarefa. Na cozinha, temos utensílios culinários, por exemplo, utilizados para porcionar, mexer, amassar, cortar, ralar, servir. Também encontramos utensílios de limpeza, como vassoura, rodo, pá e demais.
- **Visitantes:** pessoas que não pertencem à equipe da cozinha escolar, mas acessam o ambiente por motivos pontuais.

DEFINIÇÕES

ESPONJA DE USO EXCLUSIVO:

Quando estiver recomendado neste documento o uso de esponjas exclusivas, trata-se da necessidade de separação e identificação das esponjas para determinadas finalidades. Por exemplo, separar as esponjas para limpeza de fogão e coifa das esponjas utilizadas na limpeza das canecas dos alunos, evitando dessa forma contaminar as canecas com resíduos característicos do fogão. Para isso, recomendamos que as esponjas de uso exclusivo sejam armazenadas em local apropriado, separado e com a devida identificação de finalidade, como em suportes diferentes com etiquetas ou através do uso de esponjas de cores distintas para cada atividade, conforme exemplo a seguir. A equipe deve escolher o método que melhor se adaptar à realidade da unidade escolar e é imprescindível que todos estejam cientes da opção escolhida.



Recomendada para limpezas mais pesadas e áreas gordurosas, como fogão, forno e coifa.



Recomendada para limpezas mais pesadas estruturais ou que envolvam pó, como paredes, portas, prateleiras, ventilador e cadeiras.



Recomendada para limpezas mais leves e de superfícies que entrem em contato próximo com os alimentos, como utensílios de cozinha, louça, equipamentos, geladeiras, bancadas e mesas.

Consulte o Manual de orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares para obter informações sobre demais materiais de uso na cozinha escolar.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA DE 200 A 250ppm



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Realizar correta diluição da solução clorada para desinfecção de superfícies

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Sempre que realizar procedimento de desinfecção.

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI:** luvas de borracha, avental de PVC, calçado de segurança, óculos de proteção
- Borrifador leitoso ou recipiente aberto (balde/tigela)
- Etiqueta identificadora
- Água sanitária e água
- Temporizador
- Copo medidor de ml
- Seringa dosadora de ml OU 1 colher de sopa

AÇÃO CORRETIVA

Descartar conteúdo e refazer o procedimento. Sempre que uma solução clorada for utilizada para desinfecção por imersão, todo o conteúdo do recipiente deve ser descartado após o procedimento

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Etiqueta do produto



VÍDEO DO PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

- 1 Estabeleça a quantidade líquida de solução que irá preparar. Exemplo: 1 litro, 500ml, 200ml. Meça a quantidade de água da sua solução, com ajuda de copo medidor de ml, se necessário. Transfira para um recipiente;
- 2 Certifique-se de que o rótulo da água sanitária que está utilizando informa que o princípio ativo é o hipoclorito de sódio. Certifique-se de que o princípio ativo está presente em teor de 2% a 2,5%;



- 3 Se os parâmetros não estiverem corretos, acione a gestão escolar e não utilize esse produto. Se estiverem corretos, siga para o próximo passo;
- 4 Leia as instruções do rótulo e identifique a quantidade de produto químico a ser utilizada para a quantidade de água porcionada. A maioria dos fabricantes recomendam 10ml (1 colher de sopa) de água sanitária para cada 1 litro de água (para diluição de teor de 2 a 2,5%);
- 5 Use uma seringa dosadora de ml ou 1 colher de sopa para medir a quantidade de produto a ser utilizada e transfira para o recipiente com a água. Misture bem;
- 6 Caso a solução clorada seja preparada para uso em recipiente aberto, o uso é imediato. Caso a solução esteja em borrifador, identifique-o com nome do produto, a data, horário do preparo e validade de 6 horas. Ao término do período, realize ação corretiva.

HIGIENIZAÇÃO DE ESPONJAS E ESCOVAS DE LIMPEZA



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Remover impurezas e microrganismos de esponjas/escovas, prevenindo contaminação e aumentando durabilidade

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Limpeza: Sempre após o uso

Desinfecção: Uma vez ao dia

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- EPI: luvas de borracha, avental de PVC, calçado de segurança
- Água e detergente neutro
- Solução clorada a 200 - 250ppm
- Recipiente para imersão
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir o procedimento

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO**1 Limpeza**

- Após o uso, remova resíduos sólidos da esponja/escova;
- Aplique detergente diretamente na esponja/escova;
- Esfregue bem sob água corrente por pelo menos 30 segundos;
- Enxague abundantemente até a remoção completa da espuma;
- Esprema a esponja e retire o excesso de água.

2 Desinfecção

- Prepare uma solução desinfetante de 200ppm a 250ppm (ver POP 1) em quantidade suficiente para mergulhar a esponja/escova;
- Mergulhe a esponja/escova na solução pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- Enxague bem com água corrente e esprema o excesso de líquido;
- Descarte a solução clorada na qual a esponja ficou imersa.

3 Secagem

- Deixe a esponja/escova escorrendo em suporte adequado, em local arejado e seco;
- Evite guardar a esponja/escova úmida em locais fechados ou úmidos.

4 Substituição da Esponja/escova

- Quando destinada ao uso diário de lavagem de louças, troque a cada 7 dias ou quando apresentar sinais de desgaste, odor desagradável, escurecimento ou sujeira acumulada.

5 Separação da esponja/escova

- É importante que esponjas/escovas de uso exclusivo estejam identificadas como tal, conforme descrito no tópico "definições".



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PISOS

(cozinha, despensa e demais)



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas, prevenir contaminações e reduzir riscos de acidentes

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Limpeza completa:

- Diariamente, ao final do turno
- Antes do recesso escolar
- No retorno das aulas (encerramento do recesso)
- Sempre que necessário

Limpeza parcial:

- Quando ocorrer sujidade pontual

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC, botas**
- Detergente neutro, água morna
- Balde com solução clorada a 200-250ppm
- Vassoura, rodo e pá para lixo
- Esfregão
- Rodo
- Mangueira ou balde
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o piso esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

LIMPEZA PARCIAL

- 1 Retire o excesso de resíduos com um esfregão ou rodo, recolhendo-os com a pá e descartando-os na lixeira. Nunca varra a seco.



Obs.: Se o piso estiver engordurado, passe o esfregão com água morna e um pouco de detergente, sem deixar escorregadio.



LIMPEZA COMPLETA FORA DO HORÁRIO DE PRODUÇÃO

- 1 Afaste equipamentos, estrados e móveis;
- 2 Esfregue o piso com vassoura, água e detergente, de forma a fazer espuma suficiente, tomando cuidado para não molhar partes elétricas, como motor de equipamentos e tomadas baixas;
- 3 Abra o ralo;
- 4 Enxague;
- 5 Retire o excesso de água com o rodo, em direção ao ralo;
- 6 Elimine resíduos dos ralos em lixeira. Se necessário, use uma pá;
- 7 Feche o ralo;
- 8 Aplique a solução clorada com auxílio de um esfregão, deixando agir pelo tempo indicado na recomendação do fabricante do produto químico;
- 9 Realize o enxague, se recomendado pelo fabricante. Retire o excesso de água com rodo e deixe secar naturalmente.

PAREDES

(cozinha, despensa e demais)



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas no ambiente, prevenir a contaminação e contribuir com a preservação estrutural

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

- Durante o turno: Realizar limpeza parcial sempre que necessário
- Quinzenal: Realizar a limpeza completa, fora do horário de manipulação de alimentos

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC, botas, óculos de proteção**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso
- Rodo
- Pano multiuso descartável
- Mangueira ou balde

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que a parede esteja limpa.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO**LIMPEZA PARCIAL**

- 1 Proteja tomadas;
- 2 Inicie a limpeza pelos locais mais altos. Esfregue as paredes de cima para baixo com esponja-lava-azulejo com cabo ou com esponja dupla face umedecida com água e um pouco de detergente, tomando cuidado com as partes elétricas, como os disjuntores, motor de equipamentos e tomadas;
- 3 Use um rodo para retirar excesso de espuma;
- 4 Usando um pano multiuso descartável levemente umedecido com água, retire o resíduo. Deixe secar naturalmente.

**LIMPEZA COMPLETA**

- 1 Afaste equipamentos e móveis, proteja tomadas;
- 2 Inicie a limpeza pelos locais mais altos. Esfregue as paredes de cima para baixo com esponja-lava-azulejo ou esponja dupla face umedecida com água e detergente, incluindo áreas atrás de equipamentos e paredes laterais, tomando cuidado com as partes elétricas, como disjuntores, motor de equipamentos e tomadas;
- 3 Enxague;
- 4 Deixe secar naturalmente;
- 5 Retire a sujeira dos itens associados às paredes, como espelhos de tomadas, interruptores, dispenser de touca e de papel, filtro de água, entre outros. Faça isso usando um pano multiuso descartável levemente umedecido com detergente e depois, um pano multiuso levemente umedecido com água.

PORTAS E JANELAS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas no ambiente, prevenir a contaminação e contribuir com a preservação estrutural

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha (parte interna da janela da cozinha)

FREQUÊNCIA

Quinzenalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC, botas e óculos de proteção**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso
- Mangueira
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que as portas e janelas estejam limpas.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.

PROCEDIMENTO

- 1 Proteja tomadas e retire de baixo das janelas tudo que não puder ser molhado, como utensílios limpos, alimentos e equipamentos, sempre que possível;
- 2 Inicie a limpeza pelos locais mais altos com esponja dupla face. Se necessário, use a esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso;
- 3 Lave as portas, janelas e vidros com esponja, água e detergente, tomando cuidado com as partes elétricas, como os disjuntores, motor de equipamentos e tomadas;
- 4 Enxague;
- 5 Deixe secar naturalmente;
- 6 Com um pano multiuso descartável levemente umedecido com água e detergente, retire a sujeira dos itens associados às janelas e portas, como trincos e rodinhos de porta. Quando o rodinho de porta puder ser removido, realize a lavagem conforme o POP 29, com esponja de uso exclusivo. Quando não for possível removê-lo, limpe conforme os passos 3 e 4;

As telas milimétricas de janelas devem ser limpas, no mínimo, a cada semestre, ou sempre que houver necessidade, por equipe designada pela gestão escolar. Essa atividade não deve ser executada pela equipe de cozinha.

As telas milimétricas das portas devem ser limpas a cada 15 dias ou sempre que necessário, pela equipe da cozinha ou equipe de limpeza geral.



Obs: Para portas/janelas de madeira, ferro e outros materiais não laváveis, utilize pano multiuso descartável úmido com um pouco de detergente. Usando um pano multiuso descartável levemente umedecido com água, retire o resíduo e deixe secar naturalmente.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

MAÇANETAS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Eliminar sujeiras e microrganismos, prevenindo a contaminação cruzada

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Diariamente

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha e calçado de segurança e avental de PVC.**
- Detergente neutro e água.
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm
- Esponja dupla face.
- Pano multiuso descartável
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que as superfícies estejam limpas.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1 Realize a limpeza das maçanetas das portas e puxadores de geladeiras, freezers, entre outros, utilizando esponja umedecida com água e detergente;
- 2 Usando um pano multiuso descartável levemente umedecido com água, retire o resíduo;
- 3 Borrife solução clorada em um pano multiuso descartável seco e espalhe a solução clorada por toda a maçaneta;
- 4 Deixe agir pelo tempo recomendado pelo fabricante do produto químico;
- 5 Realize o enxague, se recomendado pelo fabricante. Deixe secar naturalmente.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas no ambiente, prevenir a contaminação e contribuir com a preservação estrutural

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Simples: Mensal e sempre que necessário.

Completa: Semestral e sempre que necessário

Em caso de ocorrência de pragas (ex: carunchos), a higienização deve ser realizada de imediato

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas, óculos de proteção e avental de PVC**
- Esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso
- Detergente neutro e água
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm
- Pano multiuso descartável ou esponja dupla face
- Mangueira ou balde
- Rodo de pia
- Rodo
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que as superfícies estejam limpas

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas



**VÍDEO DO
PROCEDIMENTO**

PROCEDIMENTO**HIGIENIZAÇÃO SIMPLES**

- 1 Afaste os materiais das prateleiras;
- 2 Remova os resíduos sólidos da parte principal e da parte inferior das prateleiras utilizando pano multiuso descartável seco;
- 3 Limpe com pano multiuso descartável ou esponja com água e detergente. Inicie a limpeza pelos locais mais altos. Se necessário, use esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso;
- 4 Passe um novo pano multiuso descartável úmido para remover o detergente;
- 5 Aplique a solução clorada com borrifador e pano multiuso descartável nos locais apropriados deixando agir até secar;
- 6 Guarde os utensílios e alimentos somente após a superfície estar totalmente seca.

**Verifique se há ralo próximo da despensa. Garanta que seja possível o escoamento de água abundante do local das prateleiras até este ralo.*

**HIGIENIZAÇÃO COMPLETA***

- 1 Retire equipamentos, móveis, documentos, embalagens e alimentos. Retire do local tudo o que não puder ser molhado;
- 2 Remova os resíduos sólidos da parte principal e da parte inferior das prateleiras utilizando pano multiuso descartável seco;
- 3 Limpe com esponja, água e detergente. Inicie a limpeza pelos locais mais altos. Se necessário, use esponja-lava-azulejo com cabo para áreas de difícil acesso;
- 4 Enxague com auxílio de balde ou mangueira;
- 5 Retire o excesso de água das prateleiras com o rodinho de pia, em direção ao piso. Puxe o excesso de água do piso para um ralo mais próximo com auxílio de um rodo de chão e abra-o;
- 6 Elimine resíduos dos ralos em lixeira;
- 7 Feche o ralo;
- 8 Aplique a solução clorada na prateleira e deixe agir por tempo recomendado pelo fabricante;
- 9 Realize o enxague, se recomendado pelo fabricante. Deixe secar naturalmente.

ESTRADOS E CAIXAS VAZADAS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas no ambiente e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Quinzenalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Vassoura
- Detergente neutro e água
- Balde com água OU mangueira
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que as superfícies estejam limpas

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.

PROCEDIMENTO

- 1** Retire os materiais de cima dos estrados ou de dentro das caixas;
- 2** Esfregue com água e detergente, com auxílio da vassoura exclusiva para limpeza desses itens;
- 3** Enxague;
- 4** No caso de caixas, aplique solução clorada e deixe agir pelo tempo recomendado pelo fabricante do produto químico. Realize o enxague, se recomendado pelo fabricante;
- 5** Deixe secar naturalmente.



Obs: Não apoie caixas diretamente sobre o piso para a realização da limpeza. Realize a lavagem preferencialmente apoiando a caixa em uma mesa lavável ou em um pálet.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

MESAS DE APOIO, BANCADAS, CARRINHOS E CADEIRAS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Remover resíduos dos locais e garantir que os alimentos sejam manipulados e consumidos com segurança

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha.

FREQUÊNCIA

Bancadas e mesas: Logo após o uso e sempre que necessário.

Carrinhos: Semanalmente

Cadeiras: Mensalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água.
- Solução clorada a 200-250 ppm
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável
- Mangueira ou balde com água
- Rodo de pia
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o local esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.

PROCEDIMENTO

- 1 Remova a sujeira em excesso com pano multiuso descartável seco;
- 2 Esfregue com esponja, água e detergente;
- 3 Enxague com auxílio de balde ou mangueira;
- 4 Retire o excesso de água com auxílio de um rodinho de pia;
- 5 Aplique solução clorada (etapa desnecessária para cadeiras) com auxílio de um pano multiuso descartável, deixando agir pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- 6 Enxague, se recomendado pelo fabricante, remova o excesso de água com auxílio de um rodinho de pia e deixe secar naturalmente.



Obs: Para mesas de madeira, ferro e outros materiais não laváveis, utilize pano multiuso descartável úmido com um pouco de detergente. Use um pano multiuso levemente umedecido com água para retirada da sujeira. Posteriormente, desinfete a superfície com outro pano descartável com solução clorada borrifada e deixe secar naturalmente.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

FORNO E FOGÃO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Escova de aço ou fibraço
- Pano multiuso descartável
- Temporizador
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que as superfícies estejam limpas

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

PARTES MÓVEIS (GRELHAS, BANDEJAS, BOTÕES E CHAPAS)

- 1 Verifique se todas as bocas do fogão estão fechadas;
- 2 Retire as partes móveis;
- 3 Deixe-as de molho em água morna, se necessário, por até 15 minutos;
- 4 Aplique o detergente com o auxílio da esponja dupla face ou escova de aço ou fibraço e esfregue;
- 5 Enxague;
- 6 Deixe secar naturalmente;
- 7 Recoloque as partes móveis após limpeza completa.



PARTES FIXAS PARTES EXTERNAS

- 1 Retire o excesso de resíduos, se houver, com um pano multiuso descartável;
- 2 Isole os queimadores, aplique o detergente com auxílio da esponja dupla face ou fibraço umedecido e esfregue;
- 3 Retire o excesso de produto com pano multiuso descartável úmido;
- 4 Seque com pano multiuso descartável.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

FORNO MICRO-ONDAS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente o item para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Semanalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, calçado de segurança e avental de PVC.**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que o item esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.

PROCEDIMENTO

- 1 Desligue o equipamento da tomada;
- 2 Retire o prato móvel e o suporte giratório e lave conforme POP 17;
- 3 Com uma esponja úmida e detergente, limpe a parte interna, incluindo a porta, sem molhar as placas e saídas elétricas, retirando a sujeira. Retire as impurezas da esponja;
- 4 Limpe a parte externa, incluindo a porta, usando uma esponja levemente úmida e detergente, sem molhar o motor e parte elétrica;
- 5 Com um pano descartável umedecido, retire o excesso de detergente das partes interna e externa;
- 6 Com um pano descartável seco, seque as áreas interna e externa;
- 7 Certifique-se de que o cabo (fio) do equipamento está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades. Garanta que o plugue esteja seco antes de religar;
- 8 Monte as partes móveis e religue o equipamento.



Para remoção de sujidades internas mais difíceis, aqueça uma xícara de água entre 2 a 4 minutos (dependendo da potência). O vapor de água formado ajuda a amolecer a sujeira.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

GELADEIRA E FREEZER



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

- Sempre que necessário.
- Mensal - limpeza geral
- Sempre que a espessura do gelo formado ultrapassar 1 (um) centímetro.

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas, avental de PVC.**
- Detergente neutro e água
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm
- Esponja dupla face e/ou esponja-lava-azulejo de uso exclusivo para essa atividade para áreas de difícil acesso (freezer horizontal)
- Pano multiuso descartável
- Temporizador

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que os equipamentos estejam limpos

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas.



VÍDEO DO PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

- Durante a limpeza da geladeira, os produtos devem preferencialmente ser transferidos para outra geladeira OU não ultrapassarem 30 minutos em temperatura ambiente para garantir a segurança dos alimentos. Durante a limpeza do freezer, os produtos devem obrigatoriamente ser transferidos para outro equipamento.



- 1 Desligue o equipamento, retire os itens do interior e abra o ralo de drenagem, se houver;
- 2 Deixe as portas abertas;
- 3 Deixe descongelar naturalmente;
- 4 Higienize as partes internas com esponja dupla face OU esponja-lava-azulejo de uso exclusivo, umedecida com água e detergente;
- 5 Com a esponja, detergente e água, esfregue as borrachas laterais das portas e o lado externo das portas, além de lavar as partes removíveis;
- 6 Enxague com água suficiente para retirar toda a espuma das partes interna e externa. Utilize balde e/ou pano multiuso descartável;
- 7 Borrife solução clorada na superfície interna do equipamento, deixe agir pelo tempo indicado pelo fabricante da água sanitária e enxágue se for indicado pelo mesmo;
- 8 Após escoar a água feche o ralo de drenagem;
- 9 Certifique-se de que o cabo (fio) do equipamento está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades;
- 10 Religue o equipamento e deixe secar naturalmente por 10 minutos, com as portas abertas. Em seguida, acondicione os produtos no equipamento e feche as portas.



Dica: faça este procedimento antes da lavagem do piso, uma vez que a água que escorrer do equipamento estará com sujidade

Orientação extra: Mantenha o dreno e o sistema de escoamento da geladeira industrial limpos, retirando acúmulo de água sempre que necessário.

LIQUIDIFICADOR
E PROCESSADOR*

*doméstico ou industrial



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC e calçado de segurança.**
- Detergente neutro e água
- Solução clorada a 200-250 ppm
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável
- Temporizador
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o equipamento esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- *Desligue da tomada antes de iniciar a higienização.*
- *Não deixe que a água entre em contato com o motor.*

PARTES MÓVEIS

- 1 Remova da base, elimine o excesso de sujeira do interior com água;
- 2 Esfregue com esponja umedecida e detergente;
- 3 Enxague;
- 4 Adicione solução clorada no copo do liquidificador/ no disco do processador até cobrir a lâmina e deixe agir pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- 5 Enxague, se recomendado pelo fabricante, e deixe secar naturalmente.

**PARTES FIXAS**

- 1 Limpe com pano multiuso descartável levemente úmido e detergente neutro;
- 2 Retire o detergente com pano multiuso descartável levemente úmido;
- 3 Deixe secar naturalmente. Monte as partes móveis, fixando a tampa para evitar acesso de pragas e poeira;
- 4 Certifique-se de que o cabo (fio) do equipamento está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades. Garanta que o plugue esteja seco antes de religar.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

- Parte fixa: uma vez por semana.
- Parte móvel (bandeja removível): Ao final do turno e ao longo do dia, se necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, calçado de segurança e avental de PVC.**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável
- Borrifador com solução clorada a 200-250 ppm
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o local esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- *Desligue da tomada antes de iniciar a higienização*

PARTES MÓVEIS

- 1 Retire a bandeja (se aplicável) e lave com esponja, água e detergente;
- 2 Enxágue em água corrente e seque com pano multiuso descartável;
- 3 Aplique a solução clorada com auxílio de borrifador e deixe agir pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- 4 Enxague, se orientado pelo fabricante, e deixe secar naturalmente.

**PARTES FIXAS**

- 1 Limpe com pano multiuso descartável levemente úmido e detergente neutro;
- 2 Retire o detergente com pano multiuso descartável levemente úmido;
- 3 Deixe secar naturalmente;
- 4 Certifique-se de que o cabo (fio) do equipamento está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades;
- 5 Religue o equipamento na tomada, se necessário.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

LIMPEZA DO TERMÔMETRO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar contaminação cruzada

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Semanal

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- EPI: Luvas de borracha, avental de PVC e calçado de segurança
- Detergente neutro e água
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o termômetro esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- 1 Umedeça levemente o pano multiuso descartável com um pouco de detergente e água;
- 2 Passe o pano na superfície externa do termômetro, retirando a sujidade;
- 3 Deixe secar naturalmente;
- 4 Confira se o modo de exibição da temperatura continua ajustado para graus Celsius (°C) e não graus Fahrenheit (°F).



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Higienizar adequadamente o item para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm
- Escova de mão e escova fina para limpeza de áreas de difícil acesso
- Esponja dupla face
- Temporizador
- Mangueira ou balde

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que o item esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1 Após o uso, jogue água nas áreas de corte para remover excesso de restos de alimentos;
- 2 Higienize todo o equipamento com esponja e detergente neutro;
- 3 Utilize a escova de mão para limpeza de áreas de difícil acesso, como as lâminas e a prensa (parte de cima). Se necessário, utilize uma escova fina para limpar cantos das lâminas;
- 4 Enxague;
- 5 Borrife a solução clorada em todas as partes do equipamento que entram em contato com os alimentos e deixe agir pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- 6 Enxague, se recomendado pelo fabricante, e verifique se todas as peças continuam encaixadas e íntegras, como parafusos, lâminas, entre outros;
- 7 Deixe secar naturalmente;
- 8 Preferencialmente, mantenha o equipamento protegido em uma caixa plástica ou protegido com saco plástico transparente. Na impossibilidade, repita os procedimentos 1 ao 4 antes da próxima utilização.



Quando o picador for de chão, este procedimento pode ser realizado tanto em cubas/pias quanto com o equipamento apoiado com os quatro apoios diretamente sobre o piso. No segundo caso, recomenda-se que faça este procedimento de limpeza do picador antes da lavagem do piso, uma vez que a água que escorrer do equipamento estará com sujidade.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

UTENSÍLIOS DE PREPARO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente os utensílios para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC
- Detergente neutro e água
- Papel-toalha não reciclado (para tesouras)
- Esponja dupla face
- Esponja fibraço
- Escova fina para áreas de difícil acesso
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que os utensílios estejam limpos

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PANELAS, CUBAS, REMOS, FACAS, POTES, CAIXAS FECHADAS, PEGADORES, ESCUMADEIRAS, DEMAIS UTENSÍLIOS E TESOURAS

- 1 Remova excesso de alimentos usando água corrente, de preferência morna;
- 2 Esfregue com esponja dupla face e/ou esponja fibraço e/ou escova fina para áreas de difícil acesso, usando detergente neutro;
- 3 Enxague em água corrente;
- 4 Deixe secar naturalmente (para tesouras, secar com papel não reciclado para não enferrujar);
- 5 Mantenha em local limpo, seco e protegido, preferencialmente em caixas organizadoras fechadas com tampa.



PANELAS

ATENÇÃO AOS CUIDADOS ESPECIAIS

- 1 No caso das panelas de pressão, retire as partes móveis, como pinos e borrachas, para lavar separadamente;
- 2 Para armazenar, deixe a panela emborcada;
- 3 Identifique se há algum desajuste ou peça solta/danificada na panela antes de guardar.

UTENSÍLIOS DE MESA

(pratos, canecas, talheres, tigelas, copos)



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente os utensílios para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Escorredor de louça
- Caixas organizadoras fechadas com tampa

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que os utensílios estejam limpos.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1 Remova o excesso de resíduos;
- 2 Faça a pré-lavagem em água corrente, preferencialmente morna;
- 3 Opcionalmente, encha uma das pias ou um recipiente com água morna e detergente, e deixe os utensílios imersos por pelo menos 1 minuto para facilitar a remoção da gordura;
- 4 Esfregue com esponja e detergente neutro;
- 5 Enxague;
- 6 Escorra e deixe secar completamente de forma natural. Mantenha em local limpo, seco e protegido, preferencialmente em caixas organizadoras fechadas com tampa.



Dica: faça o enxague também usando água quente para auxiliar numa secagem mais rápida.

UTENSÍLIOS LAVADOS EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Higienizar adequadamente os utensílios para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC.**
- Água
- Produto de limpeza próprio da máquina de lavar
- Esponja dupla-face e detergente neutro, se necessário
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que os utensílios estejam limpos.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

O Manual do equipamento deve ser consultado para a verificação dos ciclos de lavagem e dos materiais compatíveis com o processo. Este Procedimento Operacional Padronizado (POP) deverá ser seguido na ausência do referido Manual.



CUBAS E POTES, TALHERES, PRATOS, CANECAS, COPOS, DEMAIS UTENSÍLIOS PEQUENOS E MÉDIOS

- 1 Antes de iniciar, verifique se há detergente e secante na máquina. Se insuficiente, faça a reposição do produto;
- 2 Remova excesso de alimentos usando água corrente antes de colocar a louça na máquina. Se necessário, use água quente e/ou esfregue com detergente para remover sujidades aderidas;
- 3 Organize os utensílios nas grades e suportes móveis da máquina de lavar, respeitando um distanciamento mínimo entre os itens e mantendo-os emborcados sempre que possível;
- 4 Certifique-se de que nenhuma louça está encostando na hélice da máquina, feche a porta e ligue a máquina;
- 5 Acompanhe o ciclo de lavagem da máquina e, ao término da operação, abra a porta e retire a louça limpa;
- 6 Verifique se toda a sujidade foi removida completamente. Caso necessário, realize ação corretiva, realizando lavagem manual e verifique a necessidade de ajustar o programa, reorganizar futuramente a louça ou até mesmo solicitar a visita de um técnico para avaliar o funcionamento correto da máquina;
- 7 Deixe secar naturalmente;
- 8 Mantenha em local limpo, seco e protegido, preferencialmente em caixas organizadoras fechadas com tampa.

Verifique o funcionamento do equipamento e, em manutenções preventivas, solicite ao técnico a avaliação da temperatura da água. Louça limpa fria pode indicar necessidade de manutenção.

Crítérios de Utilização: A lavagem de utensílios em máquina de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

- Lavagem: 55° a 65°C
- Enxágue: 80° a 90°C



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PLACAS DE CORTE



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Higienizar adequadamente as placas de corte para evitar a contaminação cruzada

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Solução clorada a 200-250ppm
- Esponja dupla face
- Esponja fibraço
- Temporizador
- Recipiente ou cuba de tamanho suficiente para imersão das tábuas
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que os utensílios estejam limpos

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1** Remova excesso de alimentos da placa de corte;
- 2** Esfregue com esponja dupla face e/ou esponja fibraço, água e detergente;
- 3** Enxague em água corrente;
- 4** Deixe-as de molho em solução clorada pelo tempo recomendado pelo fabricante, em recipiente de tamanho suficiente para completa imersão;
- 5** Enxague, quando recomendado pelo fabricante;
- 6** Deixe secar naturalmente;
- 7** Armazene em local protegido, limpo e seco, utilizando sacos plásticos adequados ou caixas plásticas com tampa.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

MAMADEIRAS, FRASCOS DE LEITE HUMANO E COPOS DE BICO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Assegurar a correta higienização de mamadeiras, frascos e copos, atendendo às exigências sanitárias e garantindo a segurança alimentar

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Imediatamente após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Água e detergente neutro
- Escova com cabo
- Esponja
- Hipoclorito de sódio ou panela com água fervente
- Temporizador
- Recipientes de capacidade/volume líquido conhecido
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir o procedimento até que os utensílios estejam limpos

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1 Caso haja etiquetas ou qualquer tipo de identificação adesiva nos materiais, remova-as e descarte-as adequadamente;
- 2 Esvazie completamente as mamadeiras, frascos e copos antes de iniciar o processo de higienização;
- 3 Separe os bicos, protetores, arruelas, copinhos e tampas para limpeza individual;
- 4 Lave os itens em água corrente para remover resíduos visíveis;
- 5 Se houver necessidade, mantenha os materiais imersos em uma solução de água morna e detergente neutro até o momento da lavagem;
- 6 Lave cada item com detergente neutro líquido utilizando escova própria para garantir que todas as partes das mamadeiras/copinhos sejam higienizadas (interno e externo), incluindo bordas, desenhos, detalhes e todas as áreas de contato com alimentos. Realize o mesmo procedimento com os acessórios (bicos, protetores, arruelas etc.). Utilize escovas com cabo, se necessário;
- 7 Enxágue os itens em água corrente para remover todo o detergente, garantindo que não haja resíduos de produtos químicos nos utensílios;
- 8 Dilua o hipoclorito conforme instruções de concentração recomendadas pelo fabricante. Deixe todos os itens já lavados imersos nessa solução pelo tempo recomendado pelo fabricante do produto químico;
- 9 Realize um novo enxágue em água corrente somente se for indicado pelo fabricante na embalagem do produto;
- 10 Caso o hipoclorito de sódio não esteja disponível, os frascos, bicos, arruelas e copinhos podem ser imersos em panela com água fervente por 5 minutos. A panela deve ser exclusiva para este fim;
- 11 Após a desinfecção, deixe os itens dispostos em um escorredor próprio ou em uma superfície limpa e vazada, com os acessórios emborcados, até que se sequem completamente. **Importante:** Não utilize panos ou outro material para secar, pois podem reintroduzir contaminantes;
- 12 Após a secagem completa, guarde as mamadeiras e acessórios em caixa plástica fechada, sem frestas e com tampa, de uso exclusivo, limpa e seca.



Para orientações ilustradas deste procedimento, consulte a cartilha de Orientações para Serviços em Cozinhas de Creche.

GARRAFÃO TÉRMICO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente o item para evitar a contaminação dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Logo após o uso

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC, botas**
- Água
- Detergente neutro
- Escova com cabo
- Escovas finas
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável
- Escorredor de louça

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que o item esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1 Retire o conteúdo do galão com o auxílio de água corrente, de preferência morna;
- 2 Se necessário, despeje água quente em todo o galão (até a borda) para facilitar remoção da gordura e deixe agir por 4 minutos. Esvazie o galão, abrindo a torneira, deixando no fundo uma quantidade de água mínima, suficiente para umedecer a esponja. Deixe a água esfriar até ficar morna;
- 3 Com a água morna, limpe a tampa e todo o garrafão, incluindo tampas e bicos/torneiras, com detergente neutro e escova com cabo e/ou esponja dupla face utilizando a parte amarela da esponja (sem fibras);
- 4 Utilize a escova com cabo ou escova fina de limpeza para locais de difícil acesso, como a torneira e cantos;
- 5 Enxague com água corrente;
- 6 Coloque água fervente novamente, até atingir altura do cano da torneira;
- 7 Abra a torneira e deixe a água escorrer por ela;
- 8 Deixe o galão térmico secar naturalmente, deixando-o emborcado;
- 9 Feche a tampa e armazene em local apropriado.



Recomendamos que este procedimento seja realizado em uma cuba funda para garantia da melhor segurança e ergonomia.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Diariamente, ao final da última distribuição. Caso seja identificado excesso de sujidades na água do equipamento entre os períodos de utilização, a água deverá ser trocada imediatamente, observando-se o desligamento do equipamento e a realização da higienização interna, conforme os passos descritos neste POP. A higienização externa das bancadas do balcão deve ser realizada sempre que necessário durante a distribuição

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- EPI: Luvas de borracha, avental de PVC, botas
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face
- Balde ou mangueira
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o equipamento esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

Antes de iniciar, verifique no Manual de Instruções do balcão térmico se existe algum procedimento de limpeza recomendado pelo fabricante. Se houver, siga as instruções indicadas. Caso contrário, proceda conforme as etapas a seguir.

**PROCEDIMENTO**

- 1 Desligue o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza, retire as cubas e aguarde a estabilização da temperatura até temperatura ambiente;
- 2 Esvazie o balcão, abrindo o ralo do equipamento. Quando não houver conexão direta, colete a água com auxílio de balde;
- 3 Remova os resíduos com o auxílio de pano multiuso descartável;
- 4 Lave interna e externamente com água, detergente neutro e esponja dupla face, sem molhar as partes elétricas;
- 5 Enxágue cuidadosamente, sem molhar as partes elétricas;
- 6 Com o auxílio de pano multiuso descartável, realize a secagem no equipamento, evitando deixar manchas;
- 7 Certifique-se de que o cabo (fio) do equipamento está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades;
- 8 Ligue após reabastecer com água.

LIMPEZA DA COIFA

(parte interna e externa da coifa e parte externa do duto)



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente o item para evitar acúmulo de sujeira

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Mensal

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, óculos de proteção, botas e avental de PVC**
- Água
- Detergente neutro
- Esponja dupla face
- Pano multiuso descartável
- Cabo extensor
- Mangueira

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que o item esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- 1** Antes de iniciar a limpeza da coifa, desligue a chave geral do equipamento para garantir segurança elétrica;
- 2** Esfregue a coifa utilizando esponja, água e detergente; Utilize preferencialmente um cabo extensor para alcance de áreas mais elevadas;
- 3** Remova o excesso com pano descartável úmido. Caso enxague com mangueira, tenha cuidado para não molhar documentos, alimentos, fogão ou outros equipamentos, evitando riscos de acidentes;
- 4** Seque a coifa com pano descartável seco, podendo utilizar cabo extensor para alcançar pontos altos.



A parte interna do duto contém o exaustor (ventoinha motorizada), responsável por retirar fumaça, vapores e gordura da cozinha. Devido ao risco elétrico e à dificuldade de acesso, sua limpeza deve ser realizada exclusivamente por empresa especializada.



Duto da coifa

Coifa (parte externa)

Coifa (parte interna)

VENTILADOR DE DESPENSA ONDE NÃO OCORRE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Limpar adequadamente o item para evitar a contaminação

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- Cozinheiros e auxiliares de cozinha: limpeza
- Profissional responsável por manutenção: Desmontagem e montagem

FREQUÊNCIA

Mensal e quando necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro
- Água
- Pano multiuso descartável
- Esponja dupla face exclusiva

AÇÃO CORRETIVA

Repetir até que o item esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

Desligue da tomada e certifique-se da inexistência de fios expostos. Faça a limpeza somente com a energia desligada e após a equipe de manutenção realizar a desmontagem.

PROCEDIMENTO

PARTES MÓVEIS

- 1 Higienize toda a grade e hélice com esponja exclusiva de limpeza levemente umedecida e detergente neutro;
- 2 Enxague e deixe secar naturalmente;
- 3 Realize a montagem das partes móveis (equipe de manutenção).



PARTES FIXAS

- 1 Passe um pano multiuso descartável levemente umedecido com água e detergente nas partes fixas, sem umedecer o motor e áreas elétricas;
- 2 Passe um segundo pano multiuso descartável seco para retirar excesso de detergente;
- 3 Certifique-se de que o cabo (fio) do ventilador está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades. Garanta que o plugue esteja seco antes de religar.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

MÁQUINA DE
LAVAR LOUÇA

VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar danos no equipamento e prevenir a contaminação de alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Ao final do último ciclo de lavagem do dia

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Detergente para máquina de lavar louça, para lavagem interna final
- Esponja dupla face
- Escorredor de louça
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir a atividade até que o item esteja completamente limpo. Caso a temperatura não esteja adequada, o equipamento deverá ser ajustado ou passar por manutenção

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

Antes de iniciar, verifique no Manual de Instruções da máquina de lavar se existe algum procedimento de limpeza recomendado pelo fabricante. Se houver, siga as instruções indicadas. Caso contrário, proceda conforme as etapas a seguir.

**PROCEDIMENTO**

- 1** Desligue o equipamento da tomada;
- 2** Retire o filtro e descarte os restos de alimentos na lixeira;
- 3** Retire as partes móveis, incluindo grades, suporte de louça, bicos e chuveiros;
- 4** Lave as partes móveis separadamente, com esponja, água e detergente e deixe secar naturalmente;
- 5** Lave a parte interna da máquina com esponja e detergente;
- 6** Enxágue completamente para retirar o detergente;
- 7** Passe um pano multiuso descartável umedecido com água e detergente na parte externa da máquina;
- 8** Passe um segundo pano multiuso descartável umedecido somente com água na parte externa para remover o excesso de detergente;
- 9** Passe um terceiro pano multiuso descartável seco na parte externa para secar, evitando manchas no equipamento;
- 10** Monte o equipamento para uso;
- 11** Certifique-se de que o cabo (fio) da máquina está íntegro. Se sim, com um pano descartável umedecido, retire as sujidades;
- 12** Religue e programe uma lavagem interna sem louça, verificando a temperatura e o funcionamento do equipamento.

Critérios de utilização: A lavagem de utensílios em máquina de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

Lavagem: 55°C a 65°C

Enxágue: 80°C a 90°C



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Estabelecer procedimentos e requisitos para uso e higienização de luvas

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros, auxiliares de cozinha e Gestão escolar

FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO**Luvas de malha de aço:**

Sempre após o uso

Luvas térmicas:

Quinzenalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro
- Solução clorada a 200-250ppm
- Temporizador
- Luva de malha de aço e luva térmica
- Varal de luvas
- Recipiente ou filme plástico
- Escova de aço exclusiva

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

AÇÃO CORRETIVA

Procurar urgência médica em casos de queimaduras ou cortes. Trocar ou limpar o EPI quando o mesmo estiver impróprio para uso

PROCEDIMENTO**1 LUVAS DE MALHA DE AÇO**

Siga as instruções de limpeza recomendadas pelo fabricante das luvas. Na ausência de informações, siga os passos a seguir:

- Após o uso, higienize com detergente neutro, água e escovinha exclusiva de aço;
- Enxágue preferencialmente com água quente para facilitar a remoção de gorduras;
- Deixe em solução clorada pelo tempo recomendado pelo fabricante;
- Enxague, se recomendado pelo fabricante;
- Deixe secar naturalmente em varal ou escorredor de louça antes de guardar;
- Armazene a luva limpa e seca em recipiente fechado ou protegida por filme plástico (PVC).

2 LUVAS TÉRMICAS

Siga as instruções de limpeza recomendadas pelo fabricante das luvas. Na ausência de informações, siga os passos a seguir:

- Se necessário, coloque de molho em água quente antes de iniciar a higienização;
- Limpe as luvas umedecidas com detergente neutro, esfregando o tecido em superfície apropriada;
- Enxágue em água corrente até remover o detergente e deixe secar;
- Armazene em local limpo, seco e específico para esse fim.



ARMÁRIOS DE ITENS PESSOAIS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar pragas no ambiente, prevenir a contaminação e contribuir com a preservação estrutural

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

O responsável por limpar o armário é quem faz seu uso. Quando em desuso, a gestão escolar deve determinar o responsável

FREQUÊNCIA

Quinzenalmente e sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- EPI: Luvas de borracha, avental de PVC e calçado de segurança
- Detergente neutro e água
- Pano multiuso descartável

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que o espaço esteja limpo

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Controle individual
- Gestão escolar e equipe técnica de nutrição: verificação do preenchimento da planilha

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- 1 Retire seus itens pessoais;
- 2 Retire o excesso de sujeira com um pano multiuso descartável limpo e seco;
- 3 Umedeça o pano multiuso descartável com um pouco de detergente e água;
- 4 Passe o pano na superfície interna e externa, retirando a sujeira;
- 5 Deixe secar naturalmente.





VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Retirar poeira, cabelo e demais sujidades de utensílios de limpeza, como pás, rodos de chão, rodos de pia, cabos de alumínio, vassouras, esfregões, esponja-lava-azulejo, entre outros

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

- Sempre que necessário
 - Minimamente semanal: rodos, cabos de alumínio, pás e vassoura
 - Minimamente diário: rodos de pia, esfregões
- Logo após o uso: Esponja-lava-azulejo

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, botas e avental de PVC**
- Detergente neutro e água
- Esponja dupla face de uso exclusivo
- Solução clorada a 200ppm - 250ppm

AÇÃO CORRETIVA

Repetir as atividades até que os utensílios estejam limpos

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas

PROCEDIMENTO

- 1 Remova o excesso de sujeira usando água corrente;
- 2 Esfregue a superfície com esponja dupla face de uso exclusivo, água e detergente. Para cerdas de vassouras, fios de esfregão e esponjas lava-azulejo, apenas adicione o detergente e esfregue contra uma superfície firme, como tanque de uso exclusivo;

No caso do esfregão, o mesmo deve ser deixado de molho em solução clorada pelo tempo recomendado pelo fabricante após a aplicação do detergente;

- 3 Enxague em água corrente, removendo o produto;
- 4 Pendure e deixe secar naturalmente;
- 5 Troque cerdas e fios sempre que observado desgaste excessivo.





VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Estabelecer procedimentos e requisitos para a higiene pessoal, dos cozinheiros e auxiliares de cozinha da alimentação escolar

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- **Todos os cozinheiros e auxiliares de cozinha** devem aplicar os requisitos de higiene e segurança descritos neste procedimento.

-Nutricionistas do DAE:

Responsáveis pela capacitação e orientação de boas práticas;

- **Gestão Escolar:** Responsável pela supervisão dos procedimentos realizados pelos cozinheiros

FREQUÊNCIA

Diariamente

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Touca descartável e uniforme

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

AÇÃO CORRETIVA

Repetir ação de higiene até apresentar-se em estado adequado para a realização do trabalho

PROCEDIMENTO**1 ASSEIO PESSOAL E PADRÕES DE HIGIENE**

- Mantenha as unhas sempre curtas, limpas e sem esmalte, base ou alongamentos;
- Barba e bigode devem estar raspados ou, se mantidos, bem aparados e totalmente cobertos pelo protetor descartável, que deve ser trocado ao longo do dia;
- Não utilize perfumes, maquiagens nem cílios aplicáveis;
- Use apenas desodorante inodoro;
- Não prove alimentos com as mãos;
- Ao experimentar preparações, utilize um utensílio limpo e nunca o devolva à panela após o uso;
- Não utilize acessórios como anéis, alianças, pulseiras, colares, brincos, relógios, correntes ou piercings, mesmo cobertos;
- Mantenha o celular guardado em armário individual. Se for necessário utilizá-lo, higienize as mãos antes de retornar às atividades;
- Tome banho diariamente e mantenha boa higiene corporal;
- Lave e seque bem os pés;
- Lave os cabelos com frequência, preferencialmente todos os dias;
- Escove os dentes ao acordar, após as refeições e antes de dormir;
- Lave as mãos corretamente e com frequência.

2 UNIFORME

- Mantenha cabelos totalmente protegidos por redes ou toucas de cores claras. Caso a touca seja de pano (bandanas, turbantes), deve ser trocada diariamente e deve estar sem furos ou rasgos, sem pins, broches ou strass, protegendo todo o cabelo. O mesmo deve ocorrer para bonés. Mesmo com o uso de bonés, os cabelos devem estar totalmente protegidos com toucas;
- É proibida a entrada na área de produção com cabelos expostos, solicite a colocação da touca protetora aos visitantes;
- Pessoas calvas também devem utilizar touca;
- Não utilize panos, sacos plásticos ou outros improvisos para proteger o uniforme;
- Retire jaleco, touca e avental para utilizar os sanitários;
- O uniforme deve ser usado apenas no local de trabalho;
- Mantenha o uniforme limpo, sem rasgos, manchas ou partes descosturadas;
- Troque o uniforme diariamente;
- Evite fumar usando o uniforme;
- Não sente ou deite no chão usando o uniforme;
- Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.





VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Estabelecer as condições para o uso de máscaras nasobucal e máscaras protetoras de barba e bigode

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Diariamente, quando necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Máscara nasobucal descartável
- Máscara protetora de barba e bigode descartável
- Temporizador

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

AÇÃO CORRETIVA

Trocar de máscara

PROCEDIMENTO**1 USO DE MÁSCARA NASOBUCAL DESCARTÁVEL**

- Caso necessário o uso de máscaras, troque-as a cada 2 a 4 horas, e imediatamente se estiverem úmidas, sujas ou danificadas;
- Lave as mãos sempre após a troca de máscaras.

2 USO DE MÁSCARA PROTETORA DE BARBA E BIGODE DESCARTÁVEL

- O uso de máscaras é recomendado nos casos em que o cozinheiro não estiver com a barba raspada. Neste caso, o uso da máscara se torna obrigatório, devendo ser providenciada pelo próprio cozinheiro;
- A máscara protetora de barba deve cobrir completamente toda a extensão da barba. Para garantir a vedação adequada, pode ser necessário raspar pelos localizados no pescoço e nas bochechas;
- Troque as máscaras a cada 2 a 4 horas, e imediatamente se estiverem úmidas, sujas ou danificadas;
- Lave as mãos sempre após a troca de máscaras.





VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Estabelecer procedimentos de higienização das mãos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros, auxiliares de cozinha, visitantes

FREQUÊNCIA

Ao chegar ao trabalho e após: utilizar o sanitário/vestiário, tossir, espirrar ou assoar o nariz, fumar, usar materiais de limpeza, tocar em lixo/lixeria e resíduos, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo, tocar em máscaras, celulares, sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos, alimentos ou utensílios não higienizados e objetos estranhos à atividade da cozinha, antes de manipular alimentos já cozidos, higienizados ou prontos para o consumo; antes e após utilizar luvas, após pegar em dinheiro; após receber mercadorias e assinar notas; quando iniciar, interromper ou trocar de atividade; quando as mãos estiverem sujas

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Pias exclusivas, abastecidas com água, sabonete antisséptico sem perfume, papeleira sem contato manual abastecida com papel toalha não reciclado e lixeiras com acionamento automático (pedal). Álcool em gel 70% (se o sabonete não for antisséptico).

Princípio ativo: lauril sulfato de sódio, triclosan e/ou metilcloroisotiazolinona

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

AÇÃO CORRETIVA

Lavar as mãos novamente



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

- 1 Umedeça as mãos com água;
- 2 Aplique o sabonete e faça a higienização por aproximadamente 1 minuto, seguindo os passos seguintes;
- 3 Esfregue uma palma contra a outra;
- 4 Esfregue o dorso de cada mão com os dedos entrelaçados;
- 5 Esfregue o polegar de cada mão de forma rotacional;
- 6 Esfregue as pontas dos dedos e as unhas contra as palmas das mãos de forma circular;
- 7 Esfregue os punhos e antebraços de forma circular;
- 8 Abra a torneira, preferencialmente, com o cotovelo, quando automática, ou utilizando papel;
- 9 Enxágue as mãos, removendo o sabonete, evitando o contato direto com a torneira e a cuba;
- 10 Seque as mãos com papel toalha não reciclado. Se necessário, utilize o próprio papel para fechar a torneira;
- 11 Jogue o papel na lixeira, utilizando os pés para acionar o pedal de abertura;
- 12 Aplique álcool 70% nas mãos, acionando o dispensador com o cotovelo ou com papel, e deixe secar naturalmente. Realize este procedimento apenas quando o sabonete utilizado não for antisséptico.



Torneiras, pias e dispensers devem permanecer higienizados para evitar contaminação durante o procedimento.

SEGURANÇA DOS COZINHEIROS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Direcionar o uso de cada EPI de acordo com sua principal finalidade. Reforçar o uso obrigatório do EPI, conforme determinado pelo SESMT

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros, auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA DO USO

Sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- luvas de malha de aço
- luvas de borracha
- luvas térmicas
- óculos de proteção
- avental térmico
- avental de PVC
- calçados de segurança antiderrapantes impermeáveis
- botas de segurança antiderrapantes impermeáveis

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita
- Controle de EPI: Gestão escolar

AÇÃO CORRETIVA

Trocar o EPI. Utilizar o EPI

REGISTROS

Assinar a Ficha de controle de entrega de EPI

- *Devem ser rigorosamente seguidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelos fabricantes dos produtos.*
- *Não remova a etiqueta contendo o CA;*
- *Não lave EPIs dentro da cozinha;*
- *O cozinheiro é responsável pela conservação, guarda e limpeza dos seus EPIs;*
- *Dúvidas sobre EPIs podem ser esclarecidas pelo SESMT.*

UTILIZE O EPI ADEQUADO PARA CADA ATIVIDADE

É obrigatório o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), que deve estar em bom estado de conservação, higiene, dentro do prazo de validade e possuir C.A. Os EPIs devem ser utilizados nos casos determinados pelo SESMT, sendo:



LUVA DE MALHA DE AÇO

Evitar cortes nas mãos.

Indicação: durante o corte de carnes, frutas, ovos e demais alimentos que necessitem de fracionamento. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada, havendo preferencialmente duas luvas de malha de aço: uma destinada à manipulação de carnes cruas e outra para frutas, ovos, pães e demais alimentos prontos para o consumo.



LUVA DE BORRACHA

Proteger mãos e antebraços de abrasivos.

Indicação: em procedimentos de limpeza e contato com lixo/lixadeira. Não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor ou ao operar equipamentos que apresentem riscos de acidentes.



LUVA TÉRMICA

Proteger mãos e antebraços de produtos quentes. Evita queimaduras.

Indicação: em procedimentos de cocção.



ÓCULOS DE PROTEÇÃO

Proteger olhos de produtos abrasivos.

Indicação: em procedimentos de limpeza (prateleiras altas, parede).



AVENTAL TÉRMICO

Proteger corpo de produtos quentes. Evita queimaduras.

Indicação: em procedimentos de cocção.



AVENTAL DE PVC

Proteger o corpo contra produtos químicos e respingos de água durante o trabalho.

Indicação: Uso em atividades que envolvam água, como lavagem de louças, equipamentos e superfícies. Não deve ser usado próximo a fontes de calor.



CALÇADO DE SEGURANÇA

Por ter solas antiderrapantes e fechamento endurecido impermeável, evita acidentes de queda, queimaduras e feridas.

Indicação: usar em todas as atividades, exceto aquelas que envolvam contato com água abundante.



BOTA DE SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE

Evita acidentes de queda, queimaduras e feridas.

Indicação: Usar em todas as atividades que envolvam contato com água, como a lavagem de utensílios, pisos e azulejos. Pode ser utilizada durante todo o expediente.

CONTROLE DE SAÚDE DOS COZINHEIROS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Esclarecer como ocorre o controle de saúde dos funcionários da cozinha.

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- SESMT
- Gestão Escolar
- Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA DO CUIDADO

Continuamente

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita
- Controle de saúde do funcionário: profissionais do SESMT e do DGPE

AÇÃO CORRETIVA

Sob responsabilidade do SESMT e do DGPE

REGISTROS

Exames médicos
Atestados de saúde

EVITE ACIDENTES

- Não deixe o cabo da panela para fora do fogão;
- Confira se o equipamento elétrico tem algum cabo danificado (não pode ter fio solto ou desencapado) e se está bem colocado (tampa do liquidificador ou lâmina de processador);
- Avise os colegas quando estiver transportando materiais quentes;
- Não suba em bancadas, mesas ou pias para alcançar locais mais altos. Use cabos extensores e escadas seguras, quando necessário;
- Suba em escadas móveis somente se estiverem íntegras e apoiadas em uma superfície plana sem risco de escorregamento. Deve-se utilizar sempre em local com apoio para as mãos e nunca utilizar o último degrau/plataforma.
- Não encoste nas chamas do fogão quando estiver aceso (cuidado com uniformes e luvas);
- Não use avental ou luva de plástico quando estiver trabalhando no fogão ou em outras fontes de calor ou para pegar utensílios quentes;
- Antes de ligar um equipamento na tomada, verifique a voltagem (110 ou 220 volts);
- Ao retirar os equipamentos da tomada, não molhe o plug ("ponta" da tomada);
- Não molhe as tomadas da parede para evitar choque ao ligar equipamentos;
- Não use pano descartável ou panos para pegar em utensílios quentes. Use a luva térmica;
- Não use utensílios rachados, furados e que apresentem risco de corte da pele;
- Verifique se existe vazamento de gás antes do uso do equipamento;
- A manipulação de alimentos não deve ocorrer para aqueles que:
 - apresentarem sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, ou lesões profundas nas mãos e antebraços ou sintomas de enfermidade ou suspeita de problemas de saúde relacionadas a infecções gastrointestinais, respiratórias e cutâneas, como diarreia, vômitos, síndromes virais e bacterianas, pediculose [piolho], micose nas unhas, febre, etc;
 - apresentam cortes ou lesões leves nas mãos, a menos que as lesões estejam adequadamente protegidas com curativos e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas impermeáveis;
 - **Importante: nesses casos, o manipulador de alimentos deverá ser avaliado por um profissional da saúde. Se necessário, o SESMT poderá ser acionado.**



Os tipos de controle de saúde que devem ser realizados - como PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), o Controle de Saúde Clínico, exames de coprocultura e o coproparasitológico - são determinados pelo Ministério do Trabalho, por meio da NR-7 e são programados, determinados e controlados pelo SESMT.



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Capacitar os cozinheiros em boas práticas de manipulação de alimentos e em temas relevantes para o desempenho profissional, padronizando a produção

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

O planejamento e a aplicação das capacitações devem ser realizados por nutricionistas do DAE ou por profissionais qualificados

FREQUÊNCIA

Os Cozinheiros e auxiliares de cozinha da alimentação escolar devem ser capacitados periodicamente em higiene pessoal. Na Prefeitura de Guarulhos, os profissionais responsáveis pelo preparo da alimentação escolar passam por uma capacitação anual, que pode ser presencial ou remota. Ao longo do ano, também são disponibilizados vídeos e/ou documentos orientativos importantes. Cozinheiros e auxiliares de cozinha recém integrados devem receber treinamento antes de iniciarem suas atividades nas cozinhas

AValiação

- Colaboradores: A avaliação pode ser feita por meio de dinâmica em grupo ou individual e/ou questionário online, de acordo com o tema abordado. A avaliação também pode ser realizada in loco, através da observação da aplicação dos conhecimentos técnicos;
- A equipe técnica realizará reuniões periódicas para revisar as ações educativas adotadas, sempre visando à melhoria das práticas implementadas

REGISTROS

Registros de participação nos treinamentos

A capacitação deve contemplar os temas a seguir, com carga horária mínima de 2 horas:

- doenças de transmissão hídrica e alimentar;
- higiene e saúde dos funcionários;
- qualidade da água e controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e
- Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente.



Caso o gestor escolar identifique a necessidade de realização de treinamento in loco, deve entrar em contato com a Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Educação.

Anualmente, a equipe técnica de nutrição do DAE realiza a formação dos cozinheiros, abrangendo todos os manipuladores de alimentos das EPGs e um representante das Instituições Parceiras, que atuará como multiplicador junto à sua equipe.



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar recebimento de alimentos impróprios para o consumo
Garantir a qualidade da matéria-prima

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Sempre que houver entrega de mercadorias

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Touca descartável para fornecer ao visitante
- Caneta para assinar guias
- Termômetro para conferir temperatura
- Balança

AÇÃO CORRETIVA

- Devolução de mercadoria
- Reorganização e limpeza do espaço de recebimento

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Planilha de Temperatura dos Alimentos no Recebimento

PROCEDIMENTO**1**

Ao receber mercadorias observe:

- Aspecto do Entregador: deverá apresentar asseio pessoal e vestimenta limpa. Se ele estiver sem touca protetora, fornecer uma touca descartável para uso

imediato. Se apresentar-se não conforme, acione a gestão escolar para comunicação ao DAE, que irá notificar a empresa;

- Integridade da embalagem e do rótulo;
- Data de validade;
- Integridade dos alimentos;
- Preservação das características (textura, aparência, odor);
- Quantidade compatível com a descrita na guia de recebimento. **É obrigatório pesar os alimentos que são enviados em quilos** e contar os alimentos que são enviados **em unidades**. As caixas devem ser abertas na presença do entregador para conferir o conteúdo;
- **Verifique o Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar para consultar parâmetros de qualidade que devem ser seguidos.**

**2**

Organize os itens recebidos, sem apoiar os alimentos diretamente no piso.

Recomenda-se a remoção das caixas de papelão, sendo que:

- **Hortifrutis** → armazene em caixas plásticas limpas.
- **Carnes** → descarte o papelão e armazene em freezers.
- **Alimentos não perecíveis** → preferencialmente retire do papelão e armazene em prateleiras, em pilhas compatíveis ou em caixas plásticas.
- **Respeite a ordem de Recebimento:** Ao receber vários produtos ao mesmo tempo, siga a seguinte ordem, preferencialmente:
 1. Alimentos perecíveis refrigerados e resfriados;
 2. Alimentos perecíveis congelados;
 3. Alimentos perecíveis em temperatura ambiente;
 4. Alimentos não perecíveis.

3

Faça os registros necessários na guia de entrega.

Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em conformidade com a CVS 3/2026 ou sua atualização, respeitando todas as regras que garantam a integridade e qualidade dos produtos.

RECOLHIMENTO DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Garantir que o alimento impróprio para o consumo não seja distribuído

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- **Cozinheiros e auxiliares de cozinha:** separação e identificação dos itens
- **Gestão escolar:** solicitação ao DAE do recolhimento ou da troca do produto

FREQUÊNCIA

- Sempre que necessário

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Aviso em tamanho suficiente para correta identificação;
- Etiqueta preenchida;
- Sacos plásticos

AÇÃO CORRETIVA

Caso o material não seja recolhido, ligar para o departamento e informar dados do Siagru ou do email

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Email ou SIAGRU

PROCEDIMENTO

- 1 Ao constatar alimentos impróprios para consumo (ex.: *presença de pragas, objetos estranhos, carnes descongeladas*), separe-os imediatamente dos demais alimentos, acondicionando-os em sacos plásticos resistentes;
- 2 Identifique os alimentos impróprios para o consumo, conforme etiqueta a seguir:

CIDADE DE GUARULHOS

PRODUTO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO

PRODUTO: _____

MARCA: _____

QUANTIDADE: _____

DATA DA SEPARAÇÃO: ____/____/____

RESPONSÁVEL: _____

- 3 Repasse as informações do produto para a Gestão Escolar, que deverá comunicar a equipe técnica de nutrição o quanto antes, por meio dos canais de comunicação oficiais, solicitando a troca/recolhimento e aguardando o retorno;
- 4 Armazene em local apropriado até a retirada, sendo:
 - Não perecíveis:** armazene preferencialmente em local afastado da cozinha ou despensa. Na impossibilidade, mantenha em prateleiras afastadas de outros alimentos próprios para o consumo.
 - Perecíveis:** armazene preferencialmente em equipamento de refrigeração ou congelamento fora da cozinha. Caso não seja possível, mantenha no mesmo freezer ou geladeira, separados dos demais alimentos. Armazene em temperatura recomendada pelo fabricante.

Atenção: O descarte de alimentos impróprios na unidade escolar não deve ser realizado sem autorização prévia da equipe técnica de nutrição.



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Garantir que as frutas, verduras e legumes sejam ofertados de forma segura. Diminuir a carga de microrganismos no alimento in natura

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQÜÊNCIA

Antes de servir o alimento

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Hipoclorito de sódio ou água sanitária própria para alimentos
- Água
- Recipientes de capacidade/volume líquido conhecido
- Temporizador
- Luvas descartáveis
- Esponja de uso exclusivo

AÇÃO CORRETIVA

Repetir o processo até que o alimento esteja devidamente higienizado

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1** Selecione os alimentos visualmente, eliminando partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas ou "meladas" durante o armazenamento;
- 2** Lave criteriosamente cada folha ou unidade em água potável corrente para remover o excesso de terra ou pequenos insetos que possam estar aderidos. Caso necessário, utilize esponja de uso exclusivo para esta etapa, especialmente em vegetais de casca firme;
- 3** Realize o preparo da solução de acordo com o rótulo. Os alimentos devem ficar totalmente submersos pelo tempo determinado pelo fabricante. Troque a solução após cada lote imerso;
- 4** Vista as luvas descartáveis;
- 5** Enxague em água corrente potável (se recomendado pelo fabricante do produto químico);
- 6** Finalizada a higienização, proteja os alimentos e acondicione-os em local apropriado, evitando que sejam contaminados novamente;
- 7** A solução desinfetante usada na higienização dos hortifrutis deve ser descartada após o uso, mas pode ser reaproveitada para a limpeza de pisos, paredes e janelas, caso esteja livre de restos alimentares.

**ATENÇÃO:**

- a) Para higienizar o REPOLHO, é necessário cortá-lo em 4 partes antes de realizar a etapa de desinfecção. Além disso, a etapa de enxague final para o repolho é obrigatória, para evitar acúmulo de produto químico em suas partes internas.
- b) Alguns alimentos não precisam das etapas 3 a 6, como frutas, verduras e legumes que passarão pelo processo de cocção em temperatura de 74° C, no interior do alimento, ou aquelas cujas cascas não serão consumidas. Verifique o Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar para mais informações.



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar a atração de pragas, odores e contaminação do ambiente

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- Cozinheiros e auxiliares de cozinha
- Auxiliares de serviços gerais
- Empresa de coleta urbana

FREQUÊNCIA

Remoção do lixo da cozinha: pelo menos uma vez ao dia (ao final do turno) e sempre que necessário; pode ser realizada mais vezes

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **EPI: Luvas de borracha, avental de PVC e bota**
- Esponja (exclusiva para esse fim)
- Detergente neutro e água
- Borrifador com solução clorada a 200-250ppm
- Temporizador
- Saco de lixo
- Lixeira com rodinha

AÇÃO CORRETIVA

A equipe de serviços gerais deve repetir a atividade até que a lixeira esteja completamente limpa.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

PROCEDIMENTO

- 1** No momento da remoção dos resíduos, o cozinheiro deve vestir as luvas e o avental e posicionar a lixeira para fora da cozinha, próxima à porta. Ao retornar ao trabalho, deve retirar os EPIs e lavar bem as mãos.
- 2** O auxiliar de serviços gerais deve:
 - Retirar os resíduos;
 - Acondicionar o lixo orgânico na área de abrigo do lixo e os recicláveis nas Big Bags;
 - Lavar a lixeira com esponja exclusiva e detergente, abrangendo todas as partes;
 - Enxaguar com água corrente;
 - Borrifar solução clorada e deixar agir pelo tempo recomendado pelo fabricante;
 - Enxaguar com água corrente, caso recomendado pelo fabricante;
 - Deixar secar naturalmente;
 - Encaixar o saco plástico na lixeira;
 - Retornar a lixeira ao respectivo local.
- 3** A empresa de coleta urbana realiza a coleta dos sacos de resíduos orgânicos e recicláveis que estiverem no abrigo de lixo e efetua a destinação final apropriada.



ATENÇÃO: A equipe de cozinha, conforme descrito neste POP, não deve realizar o deslocamento dos resíduos até o abrigo, devido ao risco de contaminação de uniformes e partes do corpo.



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Evitar a atração de pragas e contaminação do ambiente e dos alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

- Cozinheiros e auxiliares de cozinha, Gestão escolar e Secretaria de Educação
- Empresa especializada em controle de pragas, em casos de controle químico

FREQUÊNCIA

- A limpeza como medida preventiva é de frequência diária a mensal, conforme POP específico
- Controle químico de frequência variada

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- **Cozinheiros:**

- Materiais de limpeza necessários para a higienização do ambiente e de utensílios/equipamentos conforme o POP;

- **Gestão escolar/SE:**

- Barreiras sanitárias

- **Empresa especializada:**

- Produtos e armadilhas específicas

AÇÃO CORRETIVA**Cozinheiros:**

- Realizar a higienização e organização novamente

Gestão escolar/SE:

- Realizar ajustes nas barreiras sanitárias

Empresa especializada:

- Realizar o controle químico

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita

REGISTROS

Certificados de controle químico de pragas emitidos por empresa especializada e comprovante do monitoramento mensal de verificação de barreiras físicas e demais ações preventivas.

PROCEDIMENTO**1 MEDIDAS PREVENTIVAS**

- Remova materiais em desuso e água parada;
- Mantenha portas e janelas fechadas, com proteção telada e rodinho conforme instruções do Manual de orientações em serviços de cozinha para gestores escolares;
- Feche as aberturas dos ralos e mantenha as tampas dos ralos fixas;
- Mantenha as lixeiras sempre tampadas;
- Mantenha o refeitório e áreas ao redor da cozinha sempre limpos;
- Vede buracos, frestas e vãos na estrutura;
- Instale fechamento automático nas portas de acesso à cozinha;
- Remova caixas de papelão da cozinha;
- Realize a limpeza adequada das instalações, utensílios e equipamentos conforme os POPs;
- Remova caixas de papelão do estoque, sempre que possível;
- Não permita a entrada de animais domésticos na cozinha;
- Mantenha as bags de materiais recicláveis longe da cozinha;
- Mantenha grama próxima da saída da cozinha aparada.

A empresa especializada em controle de pragas, que utiliza substâncias químicas, é responsável por fornecer orientações sobre a necessidade de preparo da cozinha antes e após a aplicação dos produtos e iscas.

2 MEDIDAS CORRETIVAS

Empresa especializada em controle de pragas realiza o serviço de controle de pragas, instalando iscas, armadilhas e aplicando produtos químicos para controle de pragas.



HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA



VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Estabelecer procedimentos para garantir a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Empresa especializada no serviço executa a higienização
Gestão escolar acompanha e controla a documentação

FREQUÊNCIA

Semestral e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Os materiais e equipamentos utilizados serão de responsabilidade da empresa especializada, que atende os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

AÇÃO CORRETIVA

Refazer o procedimento até que todas as superfícies estejam devidamente limpas.

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento da limpeza

REGISTROS

Todos os certificados de limpeza emitidos pelas empresas especializadas devem ser devidamente arquivados e mantidos disponíveis para eventual consulta

PROCEDIMENTO

A gestão escolar deve solicitar o laudo de higienização à empresa e arquivá-lo na unidade escolar.

O laudo deve apresentar todas as informações sobre o procedimento realizado.

Devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.

- Tipo de abastecimento (selecione):**

Superficial () Subterrâneo (poço) ()

Volume do(s) reservatório(s) de água: _____

- Material da caixa d'água:** _____
- Localização do(s) reservatório(s):** _____

Recomenda-se que os campos acima sejam preenchidos manualmente pela gestão escolar.





VERSÃO 1.0 - JAN/2026

OBJETIVO

Identificar possíveis falhas que afetem a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos e possibilitar investigação de irregularidades no preparo.

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO

Cozinheiros e auxiliares de cozinha

FREQUÊNCIA

Realizar a coleta em todos os períodos (manhã, tarde e noite), um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições. Coletar da cuba de distribuição

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- Sacos plásticos transparentes apropriados para coleta;
- Caneta marcadora permanente;
- Tesoura de uso exclusivo para esse procedimento;
- Solução clorada a 200-250 ppm ou álcool em gel;
- Papel descartável não reciclado;
- Balança para alimentos (que pesa no mínimo 50g)

AÇÃO CORRETIVA

Proceder com a coleta adequada de preparações futuras

RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO

- Gestão escolar: acompanhamento diário
- Equipe técnica de nutrição: acompanhamento em visita



VÍDEO DO
PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO**1**

Identifique o saco de coleta com as seguintes informações:

- Data da coleta (dia, mês e ano);
- Período da coleta (manhã/tarde/noite);
- Nome do produto ou preparação;
- Nome do funcionário que coletou a amostra;
- Nome da escola.
- *Data de validade é opcional, mas deve estar correta, caso opte por escrever.*

Certifique-se de que a identificação esteja legível e sem rasuras

2

Limpe a tesoura com solução clorada a 200-250ppm ou álcool em gel e papel descartável;

3

Higienize as mãos adequadamente conforme POP 32;

4

Corte o saco de coleta e abra-o sem tocar na parte interna, nem soprar, evitando contaminação;

5

Colete, no mínimo, 100 gramas diretamente da cuba ou panela em que os alimentos estão sendo servidos. Utilize o mesmo utensílio que estiver sendo usado para servir os alunos. A coleta deve ocorrer, aproximadamente, um terço antes do término da distribuição das refeições;

Após a coleta, retire o ar do saco e feche-o com um nó imediatamente, evitando exposição ao ambiente;

6**Armazenamento da Amostra:**

- As amostras de alimentos devem ser mantidas por dia da coleta + 4 dias (total 96 horas) sob refrigeração a até 4°C, ou congeladas a -18°C;
- Amostras de alimentos líquidos devem ser armazenadas sob refrigeração a até 4°C pelo mesmo período de 96 horas;
- Devem ser armazenadas em local apropriado, separado, sem risco de contaminação cruzada;
- A temperatura dos equipamentos utilizados para armazenar as amostras deve ser aferida e registrada na planilha de controle de temperatura de geladeiras e freezers;

7**Descarte da Amostra:**

- As amostras devem ser descartadas imediatamente após o período de validade;
- O descarte deve ser feito em lixeira.

VERIFIQUE OS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES QUE DEVEM SER COLETADAS AMOSTRAS NO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



BASE LEGAL

Foram utilizadas como diretrizes para o desenvolvimento deste manual as seguintes Portarias e Regulamentos Técnicos:

- **ABNT NBR 14725-4 DE 2010** - Norma Brasileira que trata de Produtos Químicos - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 4: Ficha de Informações de Segurança de produtos químicos (FISPQ).
- **Lei Municipal nº 7.192, de 04 de novembro de 2013** - proíbe o uso de álcool líquido nas cozinhas escolares de Guarulhos.
- **Lei nº 9.782, de janeiro de 1999** - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.
- **Norma Regulamentadora No. 6 (NR-6)** - Regulamenta a execução do trabalho com uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- **Norma - NBR-14518** - regulamenta Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.
- **Portaria 063/2021 – SE** - Estabelece normas para a celebração e o acompanhamento de Termos de Colaboração entre a Secretaria de Educação e Organizações da Sociedade Civil (OSCs), visando o atendimento na modalidade “Educação Básica – Educação Infantil/Creche”, para crianças de até 3 (três) anos e 11 (onze) meses.
- **Portaria 087/2014** - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas de Alimentos, incluindo as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.
- **Portaria CVS 3 de 03/07/26** - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
- **Resolução SS 48, de 31/03/99** – SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências.

BASE LEGAL

- **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021**- Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- **RDC nº 216, de 15/09/2004** - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Resolução - RDC Nº 41, de 16 de setembro de 2011** - Dispõe sobre a proibição de uso de bisfenol A em mamadeiras destinadas a alimentação de lactentes e dá outras providências.
- **Resolução - RDC Nº 56, de 16 de novembro de 2012** - Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.
- **Resolução - RDC Nº 589, de 20 de dezembro de 2021** - Altera a Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova as disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, e a Resolução - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que dispõe sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.
- **Resolução da Diretoria Colegiada Anvisa nº 989, de 15/08/2025** - Dispõe sobre os procedimentos e requisitos técnicos para a notificação e o registro de produtos saneantes e dá outras providências.

DATA DA APROVAÇÃO
05/01/2026



EMILY SENA



Guarulhos

Secretaria de
Educação



CIDADE DE
GUARULHOS