



MANUAL DE ORIENTAÇÕES EM SERVIÇOS DE COZINHA PARA GESTORES ESCOLARES



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

PREFÁCIO.....	09
INTRODUÇÃO.....	10
DEFINIÇÕES.....	11
COMUNICAÇÕES.....	13
INFRAESTRUTURA.....	15
PIA DE LAVAGEM DE MÃOS.....	15
TORNEIRAS.....	16
AQUECEDOR ELÉTRICO PARA TORNEIRA.....	17
FILTRO DE ÁGUA.....	18
PORTAS TELADAS.....	19
PROTEÇÃO NO RODAPÉ DAS PORTAS.....	20
SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO NAS PORTAS.....	21
DISPENSER PARA TOUCAS.....	22
PELÍCULA JATEADA.....	23
TELAS NAS JANELAS.....	24
TOLDOS.....	25
PALETES.....	26
ARMÁRIO PARA GUARDA DE PERTENCES PESSOAIS.....	27
PRATELEIRA.....	28
LÂMPADAS DE LED.....	29
EXAUSTORES.....	30
TETO.....	31
RALOS.....	32
PISOS.....	33
AZULEJOS.....	34
TOMADAS, INTERRUPTORES E ESPELHOS.....	35
PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA.....	36
CUIDADOS GERAIS OBRIGATÓRIOS ANTES DA AQUISIÇÃO DE UM PRODUTO QUÍMICO.....	36
LEITURA BÁSICA DO RÓTULO DOS PRODUTOS QUÍMICOS.....	38
KIT PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS.....	39

SUMÁRIO

DETERGENTES.....	40
COMPOSTO À BASE DE CLORO PARA DESINFECÇÃO DE HORTIFRUTI.....	40
ÁGUA SANITÁRIA.....	41
DETERGENTE E SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.....	42
ÁLCOOL.....	42
ESCORREDOR DE LOUÇA.....	43
RODINHO DE PIA.....	44
FIBRAÇO.....	44
PORTA-ESPONJA.....	45
SERINGA MEDIDORA (REUTILIZÁVEL).....	45
BORRIFADOR LEITOSO.....	46
PANO MULTIUSO DESCARTÁVEL.....	46
SUORTE DE BOBINA DE PVC OU PANO MULTIUSO.....	47
ESCOVAS COM CABO PARA LIMPEZA DE MAMADEIRAS.....	47
ESPONJAS DUPLA FACE COLORIDAS PARA FINALIDADES DIVERSAS.....	48
ESCOVA COM CABO PARA LIMPEZA DE GARRAÃO TÉRMICO.....	48
ESCOVA DE AÇO.....	49
ESCOVAS FINAS PARA ÁREAS DE DIFÍCIL ACESSO.....	49
ESCOVAS DE MÃO PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS E ALIMENTOS.....	50
ARMÁRIO PARA GUARDAR MATERIAL DE LIMPEZA.....	51
SUORTE PARA AVENTAIS.....	52
SUORTE PARA VASSOURAS.....	52
CABOS DE UTENSÍLIOS DE LIMPEZA.....	53
ESFREGÃO.....	53
CABO EXTENSOR PARA MATERIAL DE LIMPEZA.....	54
MANGUEIRA COM SUORTE.....	55
SACO DE LIXO.....	56
LIXEIRA.....	56
MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS.....	57
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.....	57
FORNO MICRO-ONDAS.....	58
FREEZER E GELADEIRA INDUSTRIAL.....	59

SUMÁRIO

FOGÃO INDUSTRIAL.....	60
PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	61
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL.....	62
TESOURA.....	63
ESPRESSOR DE LIMÃO.....	63
BALANÇA ELETRÔNICA.....	64
BALANÇA TIPO PLATAFORMA.....	65
MESAS DE APOIO E BANCADAS.....	66
CADEIRAS DE PLÁSTICO.....	67
ESCADA DOBRÁVEL.....	67
ESCORREDOR DE TALHERES.....	68
REMO DE POLIETILENO.....	68
DESCASCADOR DE LEGUMES DOMÉSTICO.....	69
PLACAS DE CORTE.....	69
RALADOR.....	70
PICADOR DE LEGUMES.....	70
UTENSÍLIOS DE CABOS LONGOS.....	71
TALHERES DE MESA.....	72
ACENDEDOR DE FOGÃO.....	73
FACAS.....	73
ABRIDOR DE LATAS.....	74
BATEDOR (FOUET).....	74
COLHERES E XÍCARAS MEDIDORAS.....	74
BOMBONAS TÉRMICAS.....	75
AFIADOR E AMOLADOR DE FACAS.....	75
JARRAS GRADUADAS.....	76
BALDES GRADUADOS.....	76
PRATOS E TIGELAS.....	77
LEITEIRA / JARRA DE ALUMÍNIO.....	79
CANECAS.....	79
MAMADEIRAS.....	80
COPINHOS DE TRANSIÇÃO PARA CRECHE.....	81
POTES DE PLÁSTICO PARA ALIMENTOS E TEMPEROS.....	82

SUMÁRIO

ASSADEIRAS.....	84
CUBAS DE INOX COM TAMPAS.....	84
PANELAS DIVERSAS.....	85
PANELAS DE PRESSÃO.....	86
ESCORREDOR DE MACARRÃO.....	86
CARRINHO PARA TRANSPORTE DE PRATOS, CUBAS E PANELAS.....	87
CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTO NÃO PERECÍVEL.....	87
BACIAS.....	88
CESTO PARA GUARDAR HORTIFRUTI.....	88
TERMÔMETRO DIGITAL COM LASER.....	89
SACOS DE AMOSTRAS.....	90
SACO PARA CONGELAMENTO DE ALIMENTOS.....	90
LUVAS DESCARTÁVEIS.....	91
DEDEIRA DE LÁTEX.....	91
CAIXAS ORGANIZADORAS.....	92
TEMPORIZADOR.....	93
RELÓGIO DE PAREDE.....	93
UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS).....	94
ORIENTAÇÕES GERAIS.....	94
CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C.A.).....	94
ACESSO AO CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C.A.).....	96
TREINAMENTO SOBRE EPI.....	97
ORIENTAÇÕES ADICIONAIS SOBRE O USO DE EPIS.....	99
CALÇADO DE SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE.....	100
BOTA DE SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE E IMPERMEÁVEL.....	100
AVENTAL DE PVC.....	101
LUVA DE MALHA DE AÇO.....	102
LUVAS DE BORRACHA.....	103
LUVAS TÉRMICAS.....	104
AVENTAL TÉRMICO.....	105
ÓCULOS DE PROTEÇÃO.....	105

SUMÁRIO

UNIFORMES.....	106
TOUCAS DE PROTEÇÃO.....	108
MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS.....	109
ONDE ENCONTRAR.....	109
PASSO A PASSO.....	109
ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO.....	110
TABELA DE VALIDADE DOS PRODUTOS.....	111
CARDÁPIO MENSAL.....	112
INFORMATIVO DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS.....	113
DIÁRIO DE CONTROLE DAS REFEIÇÕES.....	114
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	115
MANUAL DOS POPS (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS)...	116
MANUAL DE ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS EM COZINHAS DE CRECHE...	117
GUIA DE ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	118
GUIA PRÁTICO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS.....	119
DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS À COZINHA.....	120
COMPROVANTE DE CALIBRAÇÃO DA BALANÇA.....	120
COMPROVANTE DE CALIBRAÇÃO DO TERMÔMETRO.....	120
COMPROVANTES DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.....	121
RELATÓRIOS DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL.....	122
FICHA DE CONTROLE DE ENTREGA DE EPI.....	124
FICHAS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS QUÍMICOS (FDS).....	125
COMPROVANTES DE CONTROLE DE PRAGAS.....	126
COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO DE CONTROLE QUÍMICO DE PRAGAS.....	126
COMPROVANTE DE MONITORAMENTO PREVENTIVO DE PRAGAS.....	127
DOCUMENTO DO PRESTADOR DE SERVIÇO - LICENÇA SANITÁRIA CONTROLE DE PRAGAS.....	129

SUMÁRIO

ARMAZENAMENTO DE RECIBOS.....	130
PLANILHAS DE CONTROLE DE TEMPERATURA.....	131
PLANILHA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS E EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DE BARREIRAS FÍSICAS.....	132
COMPROVANTE DE LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.....	133
COMPROVANTE DE TROCA DO FILTRO DE ÁGUA.....	134
COMPROVANTE DE LIMPEZA DOS DUTOS DO EXAUSTOR.....	135
COMPROVANTE DE LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA.....	136
RELATÓRIOS DA EQUIPE TÉCNICA DE NUTRIÇÃO.....	137
REFERÊNCIAS.....	138



PREFÁCIO

Querido gestor escolar,

Gostaríamos de parabenizá-lo por toda a dedicação e cuidado com a cozinha de sua unidade escolar. Reconhecemos que suas ações impactam diretamente na qualidade do serviço de alimentação, tornando-o mais seguro, eficaz e capaz de nutrir os educandos de forma adequada, o que contribui para um desenvolvimento saudável e um melhor rendimento escolar.

Gerenciar uma unidade escolar, com todas as suas demandas, é uma tarefa complexa e desafiadora. No que se refere à cozinha escolar, sabemos que há diversos aspectos que merecem atenção especial, como as exigências das normativas sanitárias e de legislações que fomentam a segurança alimentar no âmbito do PNAE e o acompanhamento da equipe envolvida nesse processo.

Ciente desses pontos, nossa equipe técnica de nutrição do Departamento de Alimentação Escolar (DAE) preparou este material com zelo e atenção, com o objetivo de apoiar suas ações, apresentar sugestões de adequações, facilitar o acesso às informações e colaborar na melhoria contínua do serviço de alimentação escolar.

Este manual foi pensado para ser prático e flexível, levando em conta as diferentes realidades das unidades escolares. Esperamos que ele contribua para o seu trabalho, considerando o porte da escola, a estrutura física, o número de alunos atendidos e os recursos disponíveis. Ao compreender melhor as necessidades da cozinha e os critérios definidos pelas normativas sanitárias, você estará ainda mais preparado para auxiliar na garantia de um serviço de alimentação seguro, eficiente e de qualidade.

INTRODUÇÃO

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de apoiar o trabalho dos gestores escolares na organização e no funcionamento das cozinhas. As orientações aqui reunidas foram elaboradas com base nas necessidades observadas nas unidades de ensino, visando contribuir para a logística das atividades na cozinha e auxiliar nas adequações que se façam necessárias.

É fundamental que o gestor acompanhe de perto as atividades da cozinha, observando aspectos como o atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais (NAE), a etapa de distribuição das refeições e as boas práticas básicas de higiene e organização. Esse acompanhamento contribui para a garantia de um serviço seguro, acolhedor e educativo.

O entendimento e a aplicação das orientações gerais e das informações contidas nos manuais e guias elaborados pela equipe técnica de nutrição garantem que as diretrizes sejam respeitadas na rotina escolar. Dessa forma, é essencial que os gestores realizem a leitura dos manuais relacionados à cozinha escolar, analisem com atenção as orientações e compartilhem e discutam com a equipe de cozinheiros as questões levantadas pelo nutricionista no relatório da visita técnica à cozinha, para, assim alinhar pendências, organizar rotinas e promover um ambiente de trabalho mais estruturado.

A identificação de demandas, dúvidas ou ocorrências relevantes observadas pelos gestores escolares deve ser repassada de forma clara e ágil à equipe técnica de nutrição, a fim de que possamos, juntos, promover os ajustes necessários. Essa comunicação é essencial para garantir que as orientações técnicas sejam compreendidas e aplicadas corretamente, assegurando a qualidade do serviço de alimentação e a segurança alimentar dos estudantes.

Dentre os manuais e guias relacionados à cozinha escolar, temos como exemplos os seguintes documentos:

- Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar;
- Procedimentos Operacionais Padronizados;
- Orientações para serviços em cozinhas de creche;
- Guia prático de ações de educação alimentar e nutricional nas escolas;
- Guia de atendimento às necessidades alimentares especiais na alimentação escolar.

Informamos que as imagens apresentadas neste documento servem apenas como referência para identificação do tipo de produto, não implicando obrigatoriedade de aquisição ou de proibição da marca específica ilustrada.

DEFINIÇÕES

- **Áreas da alimentação escolar:** compreendem áreas destinadas ao recebimento, armazenamento, distribuição, pré-preparo e preparo de alimentos e bebidas, como despensa, cozinha escolar, área de recebimento e lactário.
- **BPA:** Bisfenol A (BPA), uma substância química utilizada na fabricação de alguns tipos de plásticos.
- **Cardápio:** ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas.
- **Contaminação:** ato ou processo pelo qual um alimento, água, superfície, equipamento, utensílio ou ambiente entra em contato — direta ou indiretamente — com um contaminante (biológico, químico ou físico).
- **Creche:** instituição educacional que atende crianças de até três anos de idade.
- **Despensa:** é o local destinado ao armazenamento de alimentos, bebidas, equipamentos e utensílios em uso na unidade escolar.
- **DAE:** Departamento de Alimentação Escolar.
- **DGSSE:** Departamento de Gestão de Serviços e Suprimentos da Educação.
- **Educando:** é o sujeito do processo educativo, aquele que está em processo de aprendizagem, em qualquer nível ou modalidade de ensino.
- **EPI:** Equipamento de Proteção Individual. Equipamentos utilizados para proteção durante o trabalho.
- **Equipe técnica de nutrição:** é o grupo de profissionais responsáveis pelo planejamento, monitoramento e controle da alimentação escolar.
- **Escolares:** são as pessoas que recebem ensino ou instrução em um ambiente educacional, como alunos ou educandos ou estudantes.
- **Festividades:** são eventos ou ocasiões especiais de comemoração, geralmente envolvendo rituais, celebrações culturais, religiosas ou sociais.
- **Gêneros alimentícios:** são todos os produtos destinados à alimentação humana, incluindo alimentos, bebidas e ingredientes usados no preparo de refeições.
- **Lote:** conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

DEFINIÇÕES

- **NAE:** Necessidades Alimentares Especiais.
- **Normativas sanitárias:** são regras e regulamentos que estabelecem padrões de higiene, segurança e controle de saúde para proteger a população.
- **PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar - programa do governo federal que garante a oferta de alimentação saudável e adequada aos estudantes da educação básica das escolas públicas.
- **Segurança alimentar:** é a garantia de que todos os alimentos consumidos são seguros, livres de contaminantes e adequados para a saúde humana.
- **SESMT:** Sigla para Serviços Especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho.

COMUNICAÇÕES

ASSUNTOS QUE REQUEREM COMUNICAÇÃO DA GESTÃO ESCOLAR AO DAE

PRODUTO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO

Caso seja identificado algum alimento inadequado para consumo, a equipe escolar deve separá-lo imediatamente, prevenindo a contaminação dos demais itens estocados. Em seguida, o produto deve ser identificado com uma etiqueta destacando que o mesmo está impróprio para o consumo, incluindo outros dados, como marca, lote, data de validade e quantidade. Após esse procedimento, a gestão escolar deve entrar em contato imediatamente com a equipe técnica de nutrição por meio de canais de comunicação oficiais para receber orientações referentes a solicitação de troca ou recolhimento.

MUDANÇA DE CARDÁPIO PARA ATENDER FESTIVIDADE OU ATIVIDADE PEDAGÓGICA

Toda e qualquer necessidade de modificação nos cardápios, em razão de ajustes nas atividades escolares, deve ser informada ao DAE com a devida antecedência. Em alguns casos, a proposta de mudança do cardápio pode não ser aprovada, devido à necessidade de atendimento às normas referentes à alimentação escolar. Pedimos que a solicitação de mudanças de cardápios por motivos de festividade seja realizada à Equipe Técnica de Nutrição com no mínimo 15 dias de antecedência da efetiva aplicação do cardápio alterado.

ATENDIMENTO DE EDUCANDOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

O gestor escolar atua como facilitador ao identificar o aluno, reunir a documentação necessária, solicitar atendimento nutricional ao DAE, imprimir todas as vias do Relatório de Atendimento Nutricional e disponibilizá-lo para a equipe escolar junto com uma foto do estudante, além de acompanhar o serviço prestado aos educandos. Consulte mais informações no Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar.

COMUNICAÇÕES

CANCELAMENTO DE ITENS DE ESTOQUE

Em casos de excesso de gêneros alimentícios ou outras situações que justifiquem o cancelamento de algum item, é fundamental que a unidade escolar entre em contato com antecedência com o DAE para alinhamento prévio.

CONTROLE DE ESTOQUE

De acordo com a Portaria nº 36/2018 - SECEL, o docente designado para exercer a função de vice-diretor de Escola terá como atribuição, além das obrigações legais previstas em outras normas, manter registros necessários à demonstração das disponibilidades dos estoques da alimentação escolar. Portanto, é essencial que o vice-gestor/vice-diretor alinhe com a equipe de cozinha a importância de manter os estoques organizados e os registros devidamente atualizados.

Confira junto ao departamento qual a forma adotada atualmente para realizar cada tipo de comunicação (SIAGRU, e-mail, ligação telefônica, preenchimento de algum formulário online, etc.).

INFRAESTRUTURA

PIA DE LAVAGEM DE MÃOS

Descrição: A pia **exclusiva** para higienização das mãos é um item obrigatório em todas as cozinhas escolares. Ela deve estar localizada dentro da cozinha, em local de fácil acesso, distante da bancada onde os alimentos são manipulados, e ser confeccionada em aço inoxidável (inox) ou cerâmica. Deve estar equipada com sabonete antisséptico ou, alternativamente, sabonete líquido neutro acompanhado de álcool gel 70%, além de papel toalha não reciclado de cor clara. As torneiras devem ser preferencialmente de acionamento automático.

Objetivo: Garantir a correta higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, prevenindo a contaminação dos alimentos por micro-organismos.

Observação: A pia deve ser de uso **EXCLUSIVO** para lavagem de mãos. Não deve ser utilizada para demais atividades.

Sugestões de modelos de pias para higienização das mãos:



Pia industrial com acionamento por joelho



Pia industrial com acionamento por pedal



Cuba de sobrepor



Pia de coluna



Pia de canto

INFRAESTRUTURA

TORNEIRAS

Sugestões de modelos de torneiras para as pias de higienização das mãos, lembrando que as torneiras devem, preferencialmente, ter acionamento automático:



Torneira com acionamento por pressão



Torneira com acionamento com o cotovelo



Torneira com sensor infravermelho

INFRAESTRUTURA

AQUECEDOR ELÉTRICO PARA TORNEIRA

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

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

Observação: Recomenda-se a instalação do aquecedor em pias de lavagem de louças.



Aquecedor elétrico para torneira

INFRAESTRUTURA

FILTRO DE ÁGUA

Descrição: Equipamento com refil responsável por reter as impurezas do fluido. Deve haver pelo menos um ponto de água filtrada na cozinha.

Objetivo: Propiciar o fornecimento seguro de água livre de impurezas para o preparo de bebidas frias e gelo usado em bebidas.

Frequência: Trocar o filtro conforme orientação do fabricante ou a cada 6 meses.

Observação: Os filtros da cozinha devem possuir controle sistemático da troca de refil, por meio de etiqueta fixada no equipamento, contendo a data da troca e da próxima substituição, ou por meio de planilha de controle organizada.

Data

	/		/	
--	---	--	---	--

Próxima Troca

--

Exemplo de modelo de etiqueta



Filtro de água

INFRAESTRUTURA

PORTAS TELADAS

Descrição: As portas devem estar bem ajustadas aos batentes, livre de vãos ou frestas. Caso seja necessário corrigir algum vão, recomenda-se usar borracha ou silicone. As portas de acesso ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra o acesso de pragas. Desta forma, se forem mantidas abertas, devem ser teladas, com tela de malha de 2 milímetros. A orientação também se aplica a demais áreas da alimentação escolar que tenham acesso ao meio externo, como lactários e despensa.

Objetivo: Impedir a passagem de pragas e vetores urbanos provenientes do meio externo.

Sugestão de porta telada:



Porta com tela mosquiteiro

INFRAESTRUTURA

PROTEÇÃO NO RODAPÉ DAS PORTAS

Descrição: Proteção instalada na parte inferior da porta de acesso à cozinha, que deve vedar completamente o espaço entre a porta e o chão, sem apresentar rasgos, danos ou falhas na vedação. No caso do uso de rodinho, por exemplo, a borracha deve estar em contato direto com o chão. Quando houver mais de uma porta na mesma passagem, instalar preferencialmente na porta que permanecerá fechada (geralmente porta telada). A orientação também se aplica a demais áreas da alimentação escolar que tenham acesso ao meio externo, como lactários e despensa.

Objetivo: Impedir a entrada de pragas e vetores urbanos no ambiente, prevenindo a contaminação dos alimentos e contribuindo para a segurança higiênico-sanitária.

Sugestões de itens para proteção dos rodapés das portas:



Rodinho convencional de alumínio



Barra de vedação de silicone



Rodo de encaixe em material impermeável

INFRAESTRUTURA

SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO NAS PORTAS

Descrição: O sistema deve ser resistente, de fácil manutenção, silencioso, ajustado para evitar impactos bruscos, instalado de forma estável, íntegro, sem falhas de vedação e em perfeito funcionamento. Pode ser feito de molas, hastes ou mecanismos hidráulicos ou pneumáticos ajustáveis. Fabricado com materiais que resistam à corrosão, ao desgaste e à ação de agentes de limpeza. Sua instalação é obrigatória em todas as portas que dão acesso à cozinha. Quando houver mais de uma porta na mesma passagem, instalar preferencialmente na porta telada.

Objetivo: Garantir o fechamento completo da porta.



Sistema de fechamento automático nas portas

INFRAESTRUTURA

DISPENSER PARA TOUCAS

Descrição: Suporte de toucas descartáveis.

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

Observação: O(s) dispenser(s) de toucas devem ser instalados próximos à(s) porta(s) de entrada da cozinha, em local de fácil visualização e acesso. É obrigatória a afixação de um aviso na porta, informando que a entrada na cozinha só é permitida mediante o uso de touca. O material do dispenser deve ser sanitário, sendo vedado o uso de madeira, papelão, E.V.A. ou qualquer elemento decorativo que contenha glitter ou materiais que dificultem a higienização.



Modelos de dispenser para toucas

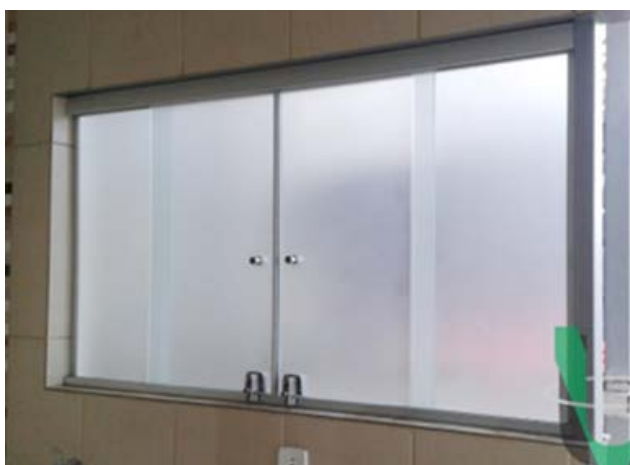
INFRAESTRUTURA

PELÍCULA JATEADA

Descrição: Películas autocolantes instaladas em janelas de cozinha ou despensa.

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

Observação: Existem películas de tipos e graus diferentes de bloqueio de luz, podendo reduzir a incidência dos raios solares e reduzir a temperatura do ambiente interno. Sugerimos a película jateada, pois ela permite a passagem da claridade e impede a entrada dos raios UV; porém, vale lembrar que essa película altera a visibilidade do ambiente de dentro para fora e vice e versa. Ao identificar a incidência direta de raios solares na despensa e/ou cozinha, a gestão escolar poderá analisar a melhor relação custo-benefício ao conversar com um profissional da área.



Película jateada em vidro

INFRAESTRUTURA

TELAS NAS JANELAS

Descrição: Telas de proteção com malha de 2 milímetros, confeccionadas em material resistente e de fácil higienização. Devem ser removíveis para facilitar a limpeza e estar bem ajustada aos batentes, livre de vãos ou frestas. A instalação dessas telas é obrigatória em todas as janelas da cozinha e despensa, bem como nas saídas do exaustor e coifa. Caso seja necessário corrigir algum vão, recomenda-se usar borracha ou silicone.

Objetivo: Impedir a passagem de pragas e vetores urbanos.

Observação: Sugerimos a instalação de tela milimétrica também na abertura do passa-prato. Caso opte por telas removíveis cuja fixação é através de velcros, certifique-se de que a vedação é de boa qualidade.



Modelo de tela removível e de fácil limpeza



Modelos de tela ajustável no passa-prato

INFRAESTRUTURA

TOLDOS

Descrição: Toldo fixo ou retrátil instalado em janelas.

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

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



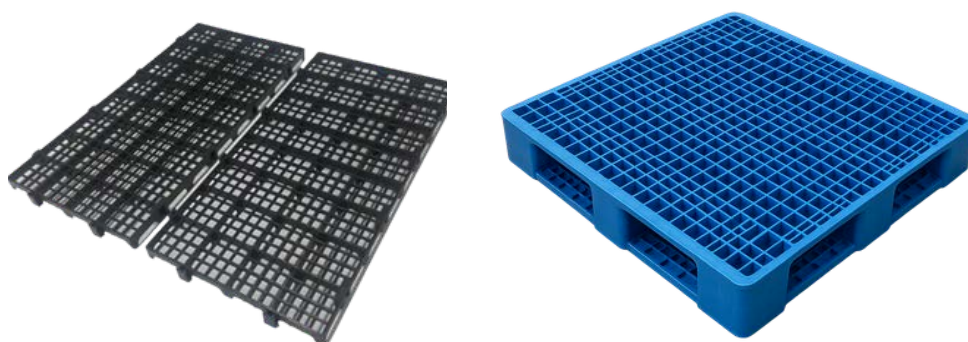
Toldo

INFRAESTRUTURA

PALETES

Descrição: Estrado de material resistente, lavável, de material sanitário e seu tamanho deve atender a necessidade da cozinha ou despensa.

Objetivo: Impedir o armazenamento de alimentos e caixas diretamente no chão. Também pode ser usado dentro de geladeiras/freezers industriais com base plana para acondicionar pacotes de alimentos na área mais inferior, evitando contaminação por poças de água do vazamento/drenagem. Os paletes devem ter tamanho suficiente para acomodar os alimentos e não prejudicar a logística de trabalho da cozinha.



Paleta de plástico

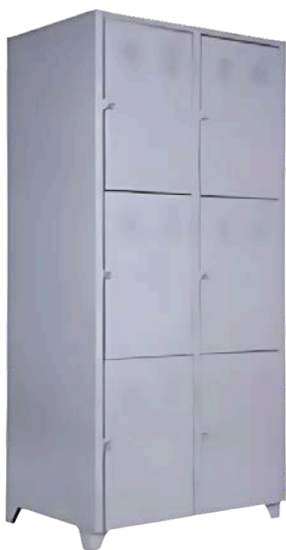
INFRAESTRUTURA

ARMÁRIO PARA GUARDA DE PERTENCES PESSOAIS

Descrição: Armário de aço preferencialmente com acabamento em pintura antiferrugem com espaço suficiente para guardar roupas e objetos pessoais dos manipuladores de alimentos. O armário não pode ser de madeira, ferro, vidro ou tecido.

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

Observação: O armário deve estar em local seguro, preferencialmente no vestiário. Como os modelos de armário disponíveis no mercado são de aço, devem ficar fora da cozinha e despensa para evitar ferrugem. Caso a unidade escolar não possua espaço para o armário, recomenda-se o uso provisório de caixas organizadoras lisas, sem frestas, escuras e com tampa. Devem ser de tamanho adequado para armazenar os objetos pessoais de forma organizada, sendo uma caixa para cada funcionário.



Armários individualizados



Caixas organizadoras

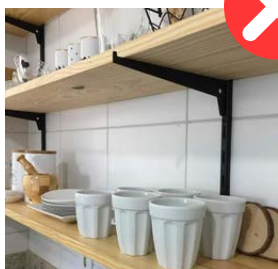
INFRAESTRUTURA

PRATELEIRA

Descrição: As prateleiras não devem ser constituídas de materiais porosos, como madeira, nem de materiais sujeitos à oxidação, como metais que enferrujam. Devem ser fabricadas com materiais lisos, resistentes, impermeáveis e de fácil higienização, como alvenaria revestida com azulejos, aço inoxidável (inox), granito ou ardósia. Nestes dois últimos casos, é importante que haja reforço ou apoio em inox, a fim de garantir a resistência necessária para suportar o peso. Prateleiras de inox possuem custo mais elevado, mas alta durabilidade. Podem ser colocadas na região necessária para pequenos volumes de alimentos ou utensílios.

Objetivo: Peça indispensável para o armazenamento e a organização de alimentos e utensílios na despensa e na cozinha. Facilitar a higienização, organização, suportar peso e evitar a contaminação dos alimentos.

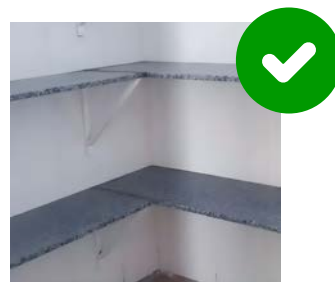
Sugestões de modelo de prateleira:



Prateleira de madeira



Prateleiras de inox



Prateleiras de granito



Prateleiras de ardósia e alvenaria revestidas com azulejo



Prateleiras suspensas de inox

INFRAESTRUTURA

LÂMPADAS DE LED

Descrição: Componente eletrônico que gera luz com baixo consumo.

Objetivo: Garantir boa iluminação com economia de energia elétrica.

Observação: As lâmpadas de LED devem possuir selo do Inmetro e número de registro que comprove sua certificação, além de passar por limpeza mensal realizada por profissional externo à cozinha. Caso a unidade escolar opte por lâmpadas que não sejam de LED, estas devem contar com proteção contra explosão.



Lâmpada de led com grade de proteção



Lâmpada de led - bulbo



Lâmpada com proteção contra queda e explosão

INFRAESTRUTURA

EXAUSTORES

Descrição: Equipamento que proporciona a renovação do ar e garante que o ambiente fique livre de fumaças, gorduras, condensação de vapores e outros. A dimensão do exaustor deve ser adequada ao tamanho do ambiente e sua abertura externa deve ser dotada de telas milimétricas (com malha de 2 milímetros), para impedir a passagem de pragas e vetores urbanos. Os exaustores devem ser instalados em área livre de contaminantes como sanitários e depósito de lixo. A higienização do item deve ser realizada, no mínimo, a cada semestre, por profissional capacitado.

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

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



Exaustores de parede com tela milimétrica removível

INFRAESTRUTURA

TETO

Descrição: Componente da estrutura da cozinha que deve ser liso e de fácil limpeza.

Objetivo: Os azulejos e tetos devem estar em bom estado de conservação, sem infiltrações, rachaduras e mofo, facilitando a higienização, prevenindo a contaminação dos alimentos e evitando a proliferação de pragas.



Teto com infiltração

INFRAESTRUTURA

RALOS

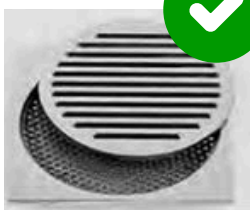
Descrição: Equipamento para coleta de água do piso. Os ralos nas áreas internas devem ser resistentes, sifonados e dotados de dispositivos do tipo abre e fecha ou telados.

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

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



Ralos fixos



Ralo com tela embutida



Grelha telada



Ralo com sistema sifonado



Ralo industrial com cesto

INFRAESTRUTURA

PISOS

Descrição: Peças utilizadas para revestir o contrapiso ou chão. Os pisos devem ser revestidos com material antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização, de cor clara, resistente ao uso de produtos de limpeza, íntegro, sem trincas, sem vazamentos, sem infiltrações e com inclinação em direção aos ralos.

Objetivo: Garantir o ambiente seguro e livre de sujidades e contaminações.



Piso quebrado/rachado



Modelos de pisos antiderrapantes

INFRAESTRUTURA

AZULEJOS

Descrição: Peças utilizadas para revestir paredes. Os azulejos devem estar em bom estado de conservação, sem infiltrações, trincas e mofo.

Objetivo: Garantir o ambiente seguro e livre de sujidades e contaminações.



Azulejos danificados

INFRAESTRUTURA

TOMADAS, INTERRUPTORES E ESPELHOS

Descrição: Ponto de ligação entre os equipamentos e as instalações, responsável pelo controle da passagem da corrente elétrica e pelo isolamento de pontos não utilizados. As fiações das tomadas, lâmpadas e dispositivos elétricos devem estar embutidas ou protegidas e em bom estado de conservação. Os espelhos devem indicar a voltagem (110v ou 220v) das tomadas, estar bem fixados e posicionados.

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



Sugestões de tomadas, interruptores e espelhos

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

CUIDADOS GERAIS OBRIGATÓRIOS ANTES DA AQUISIÇÃO DE UM PRODUTO QUÍMICO

- Certifique-se de que o produto está dentro do prazo de validade e não utilize produtos vencidos em nenhuma hipótese;
- Verifique se a quantidade a ser adquirida será inteiramente utilizada antes do vencimento. Evite comprar galões grandes apenas por serem mais baratos, se houver risco de desperdício por vencimento;
- Confirme, por meio do rótulo, se o produto está regularizado pelo Ministério da Saúde/ANVISA;
- Garanta que você terá acesso à FDS ou Ficha de Dados de Segurança (antiga FISPQ). Segundo orientações do SESMT, deve-se manter uma cópia impressa em local visível na cozinha. A ficha pode ser encontrada no site do fabricante ou solicitada por e-mail. Veja mais detalhes sobre essa documentação no tópico “Documentos e comprovantes relacionados à cozinha”, na página 125;
- Verifique, com base no rótulo ou na FDS, se a equipe dispõe de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários para a utilização do produto (alguns exigem óculos de proteção, máscaras, entre outros);
- Certifique-se de que o produto não possui fragrância, pois esses aditivos não devem ser utilizados em ambientes de preparo, armazenamento, recebimento ou consumo de alimentos;
- Imprima o contato e o endereço da unidade de toxicologia mais próxima e fixe essa informação em local visível na cozinha. Em casos de contato acidental, essa informação deve estar de fácil acesso. É fundamental levar a ficha de dados de segurança do produto ao serviço de saúde;
- No dia a dia, acompanhe a aplicação dos produtos químicos, verificando se os funcionários estão utilizando-os corretamente e com os EPIs adequados, conforme as orientações do fabricante;
- Não é recomendado o uso de produtos em formato de pasta, tampouco sabão em pedra, devido ao risco de contaminação;



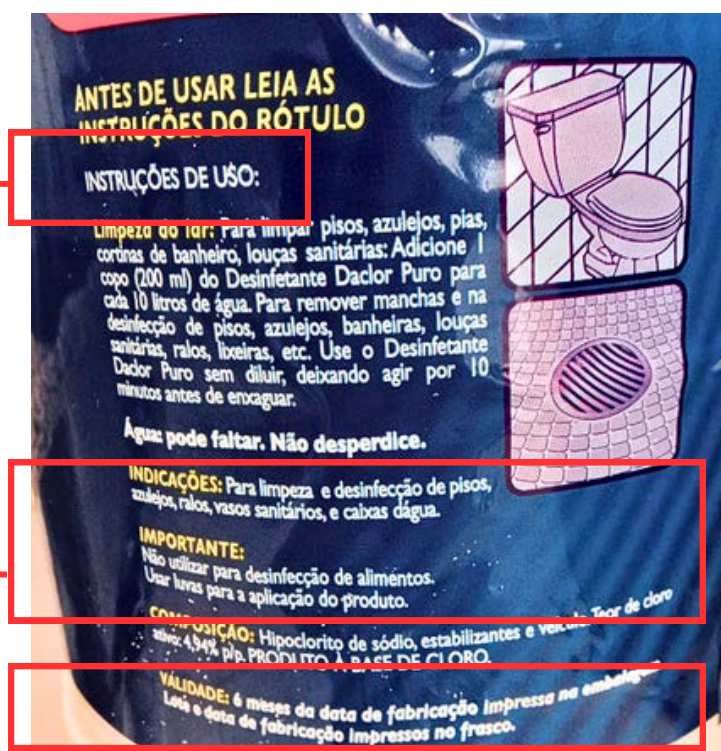
PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

- Não adquira ou permita o uso de produtos de limpeza caseiros, como sabões artesanais, pela equipe de cozinha, devido ao risco de contaminação e à possibilidade de toxicidade, uma vez que esses produtos não possuem controle de qualidade nem registro nos órgãos competentes;
- De acordo com as orientações do SESMT, não é recomendado utilizar limpador de alumínio ou desincrustante, pois cada fabricante pode adotar diferentes concentrações e combinações de substâncias. Esses produtos podem conter ácidos ou outros agentes corrosivos e irritantes, que oferecem riscos à pele, olhos e vias respiratórias dos cozinheiros, além de demandarem o uso de EPIs específicos.

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

LEITURA BÁSICA DO RÓTULO DOS PRODUTOS QUÍMICOS

A equipe deverá seguir as instruções de uso do produto.



A indicação de uso (aplicação em piso, hortifruti, etc.) deverá ser consultada, bem como a necessidade de utilização de Equipamento de Proteção Individual para sua manipulação.

A validade do produto químico estará indicada na embalagem. Não é permitida a utilização de produtos químicos vencidos.



Exemplo de número de Notificação/Registro na ANVISA/Ministério da Saúde (MS).

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

KIT PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Descrição: O kit de higienização das mãos (sabonete líquido antisséptico + papel toalha não reciclado de cor clara ou sabonete neutro + papel toalha não reciclado de cor clara + álcool 70) é obrigatório conforme a legislação. O suporte para papel deve ser sem contato manual.

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

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

Sugestão de produtos e suportes:



Sabonete neutro



Álcool em gel 70%



Papel toalha não reciclado



Dispenser para papel toalha
sem contato manual



Dispenser para
sabonete



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

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA



Sabonetes e álcool em gel com fragrâncias não devem ser utilizados



Não é permitido o uso de produtos com perfume ou fragrância, assim como de removedores ou querosene nas áreas de alimentação escolar.

DETERGENTES

Detergentes concentrados neutros e detergentes em pó neutros são permitidos, devendo ser utilizados de acordo com a recomendação do fabricante. Não é permitido o uso de sabão em pó destinado a lavagem de tecidos para aplicação nas superfícies.



COMPOSTO À BASE DE CLORO PARA DESINFECÇÃO DE HORTIFRUTI

Descrição: Sanitizante utilizado para desinfecção de hortifruti. É possível encontrar sanitizantes em formato de pastilha, líquidos ou granulados.

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



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

ÁGUA SANITÁRIA

Descrição: Composto químico utilizado para a limpeza e desinfecção. 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% (ver imagem abaixo).

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

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



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

DETERGENTE E SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Aplicável somente em máquinas de lavar louça. É necessário que um técnico faça acompanhamento do equipamento regularmente para garantir que todos os ciclos da higienização das louças estejam funcionando corretamente.



ÁLCOOL

O uso de álcool líquido nas cozinhas das escolas do município de Guarulhos é proibido pela Lei Municipal nº 7.192, de 04 de novembro de 2013, sendo permitida apenas a utilização de álcool em gel.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

ESCORREDOR DE LOUÇA

Descrição: Escorredor de pratos em aço inoxidável (inox). O tamanho deve ser conforme necessidade da escola e espaço disponível.

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

Observação: As prateleiras (grades) de geladeira ou de freezer não devem ser utilizadas como escorredores de pratos, pois esse material enferruja com o tempo e pode causar contaminações. Não é recomendado o escorredor de prato de plástico, uma vez que o material pode não suportar o peso da louça.



Grade de geladeira erroneamente utilizada como escorredor de pratos



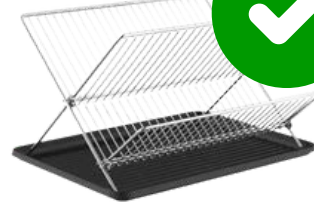
Escorredor plano



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



Escorredor de inox



Escorredor dobrável

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

RODINHO DE PIA

Descrição: Rodo de plástico para retirar excesso de líquido de superfícies.

Objetivo: Contribuir com a eliminação de líquidos e sólidos de bancadas, prateleiras e pias.



Observação: O rodo deve ser de uso exclusivo para o local, deve ser higienizado com frequência para evitar bolores e contaminação, além de ser trocado sempre que estiver deteriorado. É possível utilizar um rodo grande para tal finalidade (semelhante a rodo de piso). Entretanto, neste caso, o rodo deve ser identificado e separado como exclusivo para uso na pia/bancada/prateleira, de forma que não seja utilizado em pisos.

FIBRAÇO

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

Objetivo: Higienização de painéis e demais utensílios de forma segura.



Observação: A equipe técnica de nutrição não recomenda o uso de palhas de aço, pois podem desprender resíduos metálicos que contaminam os alimentos e danificar a superfície dos utensílios, favorecendo oxidação e comprometendo a higiene.

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

PORTA-ESPONJA

Descrição: Suporte de louça em aço inoxidável (inox), sem base inferior, permitindo o escoamento da água diretamente para a pia.

Objetivo: Armazenar a esponja evitando acúmulo de umidade.

Observação: O modelo deve ser posicionado sobre superfícies que permitam o escoamento livre da água.



SERINGA MEDIDORA (REUTILIZÁVEL)

Descrição: Seringa medidora reutilizável, fabricada em material plástico resistente e lavável, com graduação em mililitros (de preferência de até 50ml), de fácil leitura, sem agulha, apropriada para uso em processos de diluição de produtos químicos.

Objetivo: Medir com precisão volumes pequenos de produtos químicos (como água sanitária e demais saneantes concentrados) para preparo de soluções diluídas.

Observação: Após cada uso, recomenda-se a higienização completa da seringa para evitar contaminações cruzadas e preservar a precisão da medição.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

BORRIFADOR LEITOSO

Descrição: Borrifador plástico com corpo leitoso, bico ajustável para spray ou jato, capacidade adequada para uso diário em procedimentos de higienização.

Objetivo: Armazenar e aplicar solução clorada e outros produtos diluídos de forma prática e segura, facilitando a limpeza e desinfecção de superfícies.

Observação: O corpo leitoso ajuda a proteger a solução da luz, prolongando sua eficácia.



PANO MULTIUSO DESCARTÁVEL

Descrição: Pano multiuso descartável, que NÃO DEVE SER REUTILIZADO.

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

Observação: É proibido o uso de panos, toalhas e demais tecidos não descartáveis, seja para limpeza, secagem de louças ou para cobrir utensílios e alimentos.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

SUPORTE DE BOBINA DE PVC OU DE PANO MULTIUSO

Descrição: suporte para bobina de pano multiuso ou de plástico filme (filme PET), feito de material lavável, como PVC ou aço inoxidável (inox).

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



ESCOVAS COM CABO PARA LIMPEZA DE MAMADEIRAS

Descrição: Escova de cerdas pretas para higienizar mamadeiras e demais utensílios e equipamentos.

Objetivo: Higienizar itens de forma segura para evitar resíduos onde a esponja simples não limpa adequadamente.

Observação: Sugerimos cerdas pretas para visualizar com mais eficiência se algum fio se soltou durante a higienização. A escova de mamadeira deve ser de uso exclusivo.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

ESPONJAS DUPLA FACE COLORIDAS PARA FINALIDADES DIVERSAS

Descrição: Esponjas de lavar louça coloridas, com camada dupla — uma parte macia para limpeza delicada e outra abrasiva para remover sujeiras mais difíceis. Indicada para a higienização eficiente de utensílios de cozinha.

Objetivo: Evitar contaminação cruzada, orientando o uso das esponjas de cores específicas. Exemplo: uma cor para lavagem de janelas e outra para lavagem de fogão. É importante que a equipe organize a divisão das cores da forma que considerar mais adequada e que todos estejam cientes da separação e da função atribuída a cada cor.



ESCOVA COM CABO PARA LIMPEZA DO GARRAFÃO TÉRMICO

Descrição: Escova com cerdas resistentes e cabo plástico ergonômico, ideal para a limpeza de áreas de difícil alcance, como dentro do garrafão térmico.

Objetivo: Realizar a higienização eficiente de equipamentos e utensílios utilizados no preparo de alimentos.

Observação: Recomenda-se que a escova tenha aproximadamente 25 centímetros de comprimento.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

ESCOVA DE AÇO

Descrição: Escova com cerdas de aço inoxidável, fixadas em base resistente de plástico, com cabo ergonômico que permita firmeza durante o uso. Indicada para limpeza de luva de malha de aço e de botões e queimadores de fogão, removendo resíduos incrustados de gordura e sujeiras carbonizadas.



Objetivo: Auxiliar na remoção eficaz de sujidades resistentes aderidas a superfícies metálicas de difícil acesso.

Observação: Substituir ao apresentar desgaste nas cerdas ou sinais de oxidação.

ESCOVAS FINAS PARA ÁREAS DE DIFÍCIL ACESSO

Descrição: Escova de cerdas finas para higienizar áreas de difícil acesso, como funil, canudos, caso houver e furos em peneiras e em copos de transição.

Objetivo: Higienizar os utensílios de forma segura para evitar resíduos onde a esponja simples não limpa adequadamente, reduzindo assim riscos de contaminação.



Observação: Sugerimos cerdas de cores escuras para visualizar com mais eficiência se algum fio se soltou durante a higienização.

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

ESCOVAS DE MÃO PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS E ALIMENTOS

Descrição: Escova de cerdas firmes para higienizar áreas de difícil remoção de sujeira, como furos no escorredor de macarrão e picador manual. Também é recomendado para limpeza de alimentos com cascas que não precisarão passar por desinfecção, como melancia, melão, abobrinha, etc.

Objetivo: Higienizar os utensílios de forma segura para evitar resíduos onde a esponja simples não limpa adequadamente, reduzindo assim riscos de contaminação.

Observação: A escova para uso em limpeza de alimentos deve ser exclusiva.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

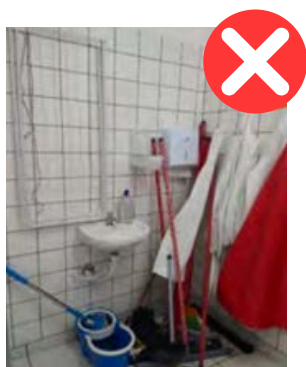
Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, esfregão, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificados, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

ARMÁRIO PARA GUARDAR MATERIAL DE LIMPEZA

Descrição: Os produtos e equipamentos de limpeza, como detergentes, desinfetantes, desengordurantes, luvas, rodos e vassouras, devem ser armazenados em local seco, ventilado e limpo, separados dos alimentos. Armários, quando de aço ou ferro, devem ficar fora da cozinha e despensa para evitar ferrugem.

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

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



Itens de limpeza desorganizados



Itens de limpeza organizados

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

SUPORTE PARA AVENTAIS

Descrição: suporte de parede para aventais.

Objetivo: manter aventais organizados.

Observação: O suporte de aventais é exclusivo para tal finalidade, não podendo ser pendurados utensílios de limpeza, como vassouras e rodos ou itens pessoais no local.



SUPORTE PARA VASSOURAS



Descrição: suporte de parede para itens como vassoura, rodo e outro utensílio com cabo pendurável.

Objetivo: manter utensílios de limpeza organizados e para uso exclusivo da cozinha.

Observação: O suporte deve ser de uso exclusivo para tal finalidade, não podendo ser pendurados EPIs, uniformes ou itens pessoais no local.

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

CABOS DE UTENSÍLIOS DE LIMPEZA

Orientamos que os cabos de utensílios de limpeza (como vassoura e rodo) não sejam de madeira. Quando presentes, devem estar protegidos e sem rasgos ou descascamentos na proteção. A proteção deve ser impermeável, para evitar que a água afete a madeira do cabo. Recomenda-se o cabo de alumínio, que é um material lavável.



ESFREGÃO

Descrição: esfregão rotativo sem contato manual. Popularmente conhecido como MOP. Há diversos modelos com capacidades variadas no mercado, portanto, deve ser adequado para atender a demanda.

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

Observação: Recomenda-se realizar a substituição dos refis do mop (cabeleira de tecido) sempre que necessário. Quando devidamente conservado, o refil pode apresentar durabilidade de até 300 lavagens, a depender da marca e das orientações do fabricante. Assim, não há necessidade de substituir o equipamento completo com frequência, sendo suficiente, sempre que possível, proceder apenas à troca do refil.



PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

CABO EXTENSOR PARA MATERIAL DE LIMPEZA

Descrição: Cabo extensor para esfregão/vassoura/rodo fabricado em alumínio ou plástico resistente, com ajuste telescópico e encaixe universal.

Objetivo: Facilitar a higienização de locais altos e de difícil acesso, como paredes, tetos e superfícies elevadas.

Observação: Sugerimos também a compra de uma esponja com cabo extensor ou rodo com esponja lava-azulejo.



Cabo extensor



Esponja com cabo extensor

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

MANGUEIRA COM SUPORTE

Descrição: Mangueira flexível de PVC ou borracha e comprimento adequado ao ambiente, compatível com bicos de jato ou esguichos, de preferência, de cor clara para identificação de sujidades.

Objetivo: Facilitar a lavagem de estrutura, equipamentos e superfícies em geral da cozinha.

Observação: Deve ser armazenada preferencialmente no depósito de material de limpeza de forma suspensa, longe do chão, para evitar contaminações. Deve ser de uso exclusivo da cozinha, não podendo ser utilizada também em jardins, refeitórios ou sanitários. Recomenda-se inspeções regulares para verificar desgaste ou obstruções. O suporte pode ser fixo ou móvel, confeccionado em material resistente, projetado para enrolar e sustentar mangueiras de limpeza, evitando dobras.

USE ÁGUA COM SABEDORIA. SABENDO USAR, NÃO VAI FALTAR.



Modelo com bico de engate rápido



Suporte de plástico

PRODUTOS DE HIGIENE / LIMPEZA

Devido ao risco de contaminação de uniformes, mãos e braços, e em conformidade com a RDC 216/2004, que exige que os manipuladores utilizem uniformes adequados, limpos e bem conservados, os manipuladores de alimentos não devem transportar os resíduos até o abrigo de lixo, nem desmontar caixas de papelão para reciclagem. As lixeiras devem ser deixadas na porta da cozinha, em horário distinto da entrada de alimentos, para remoção e higienização por equipe de limpeza.

SACO DE LIXO

Descrição: Saco plástico de material resistente, ajustável à lixeira e adequado para suportar o peso do lixo depositado. Verifique a capacidade da lixeira, para realizar a aquisição de sacos de volume semelhante.

Objetivo: Acondicionar lixo da cozinha.



LIXEIRA

Descrição: lixeira com pedal, constituída de material resistente, de fácil limpeza e em tamanho adequado conforme a necessidade da cozinha. Não é permitido ter lixeira de pia ou de mesa no local. Sugerimos lixeira com rodízios fixos (rodinhas) para facilitar deslocamento.

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



Observação: Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis, bancadas e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Portanto, verifique com antecedência o local onde a lixeira será mantida, a fim de assegurar que as dimensões e características do espaço sejam compatíveis com o material a ser adquirido.

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Neste capítulo, reunimos orientações gerais sobre alguns itens das cozinhas. Verifique sempre as instruções do fabricante e oriente os cozinheiros sobre a limpeza e o uso corretos, seguros e indicados do produto ou do item.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Descrição: Equipamento para lavagem de louça.

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

Observação: A máquina de lavar louça deve ser adequada para atender a demanda, sendo necessário verificar as instalações elétricas e suas fases de energia (geralmente trifásica) para sua instalação. Deve ter acompanhamento periódico do técnico para indicar produtos específicos, verificar a temperatura, adequação do jato de água para enxague, quantidade de produtos ejetados pelo equipamento, garantindo assim a higienização segura dos utensílios. Antes de sua aquisição, verifique se os pratos disponíveis na unidade escolar possuem material adequado para higienização em máquinas de lavar. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

FORNO MICRO-ONDAS

Descrição: Equipamento utilizado para aquecimento ou preparo de alimentos.

Objetivo: Facilitar o aquecimento dos alimentos dos alunos com NAE.

Observação: A tampa plástica deve ser utilizada para favorecer o aquecimento uniforme e evitar sujidades no equipamento. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



Micro-ondas



Tampa protetora

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

FREEZER E GELADEIRA INDUSTRIAL

Descrição: Geladeira e Freezer/congelador em modelo industrial, podendo ser horizontal ou vertical, de acordo com o espaço disponível na cozinha. A capacidade do equipamento deve atender à necessidade de alimentos armazenados. Devem ter os motores dotados de sistema de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores, como placas de proteção nas bases.

Objetivo: Manter os alimentos armazenados em temperatura adequada.

Observação: A geladeira industrial é mais resistente e possui maior capacidade de armazenamento em comparação ao modelo doméstico. No entanto, é importante avaliar previamente o espaço disponível para sua instalação. Alguns modelos de freezer contam com função conversora para geladeira, permitindo que o mesmo opere também como refrigerador. Assim, caso as geladeiras existentes não sejam suficientes para armazenar todos os alimentos em algum momento de necessidade, o freezer poderá ser utilizado na função de refrigeração, o que pode ser uma solução prática para algumas escolas. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas. As regiões próximas do motor devem ser limpas por profissional capacitado.*



Geladeira industrial



Freezer/geladeira industrial



Freezer horizontal

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

FOGÃO INDUSTRIAL

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

Objetivo: Preparar alimentos e atender a demanda de alunos.

Observação: Antes da aquisição do fogão, recomenda-se verificar as dimensões da cozinha, o número de alunos atendidos, a quantidade e o tamanho das panelas que serão utilizadas simultaneamente no preparo das refeições. Além disso, é fundamental avaliar a estrutura do fogão, garantindo que suporte adequadamente o peso das panelas e não ofereça riscos à segurança dos manipuladores de alimentos. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



Fogão industrial de 8 bocas com forno acoplado



Fogão industrial de 4 bocas

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Descrição: Equipamento elétrico para processamento de alimentos.

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

Observação: O processador doméstico é indicado para preparações de pequena demanda. Recomenda-se escolher o modelo e a capacidade do equipamento de acordo com a quantidade de alimentos processados na escola. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



Modelo de processador elétrico

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

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

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

Observação: Antes da aquisição, sugerimos que a escola verifique a necessidade de baixa ou alta rotação do equipamento. Geralmente um equipamento de alta rotação é ideal para preparar alimentos líquidos, como sucos e vitaminas, já o equipamento de baixa rotação é ideal para o preparo de cremes, massas e produtos mais consistentes, densos e pesados, que precisam de uma melhor homogeneização. É importante avaliar também a necessidade de aquisição de um liquidificador pequeno de uso exclusivo para o preparo de bebidas sem leite para educandos com necessidades alimentares especiais. Alguns modelos possuem discos de segurança internos instalados e fixos, o que pode dificultar a higienização. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

TESOURA

Descrição: Instrumento de corte

Objetivo: Uso geral na cozinha para abertura de embalagens e recorte de papéis e etiquetas. Deve haver uma tesoura de uso exclusivo destinada ao recorte de sacos de amostras.



ESPRESSOR DE LIMÃO

Descrição: Utensílio lavável de alumínio ou aço inox apropriado para a função.

Objetivo: Extração rápida e higiênica do suco de limão.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

BALANÇA ELETRÔNICA

Descrição: Balança para pesagem dos alimentos. A balança deve ser digital para facilitar a pesagem dos alimentos e com capacidade de pesagem entre 0 e 40 kg. A balança deve ser calibrada anualmente ou conforme a recomendação do fabricante, sempre por empresa especializada.

Objetivo: Conferir com precisão as quantidades dos alimentos, especialmente dos hortifrutis, no momento da entrega, e auxiliar no preparo das receitas. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



Balança mecânica



Balança digital

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

BALANÇA TIPO PLATAFORMA

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

Objetivo: Conferir com precisão as quantidades dos alimentos, especialmente dos hortifrutis, no momento da entrega, e auxiliar no preparo das receitas.

Observação: Este modelo necessita de espaço para a sua instalação, sendo indicado para escolas de grande porte. O modelo sugerido na imagem tem capacidade para pesar até 300kg. *Antes de comprar equipamentos, a gestão escolar deve consultar o DGSSE para obter possíveis especificações técnicas detalhadas.*



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

MESAS DE APOIO E BANCADAS

Descrição: Mesas constituídas de material sanitário, por exemplo, o aço inoxidável (inox) ou plástico. Para adequar o tamanho, é preciso verificar a demanda da unidade escolar, assim como o espaço disponível. Não é recomendado utilizar a mesa de plástico para sustentar materiais pesados (como panelas e fardos de alimentos) e objetos quentes.

Objetivo: Facilitar o preparo e a organização dos produtos.

Observação: Mobiliários de fórmica, MDF, madeira, com base de ferro/alumínio não são recomendados por serem porosos ou sujeitos à oxidação. As mesas devem ter altura adequada aos profissionais, podendo ser ajustáveis ou feitas sob medida.



Mesa de madeira



Mesa de inox



Mesa de plástico

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

CADEIRAS DE PLÁSTICO

Descrição: Cadeiras inteiriças de plástico, sem tecido, estofamento ou partes metálicas, a fim de evitar o acúmulo de sujeira e problemas com oxidação.

Objetivo: Proporcionar conforto aos funcionários durante atividades que podem ser realizadas na posição sentada.

Observação: É possível disponibilizar cadeiras adaptadas ou personalizadas, como modelos de plástico reforçado, que suportam maior capacidade de peso, inclusive opções com resistência de até 200 kg.



ESCADA DOBRÁVEL

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

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

Observação: O equipamento deve ser seguro e atender a demanda da despensa e cozinha. Deve-se utilizar sempre em local com apoio para as mãos e nunca utilizar o último degrau/ plataforma.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

ESCORREDOR DE TALHERES

Descrição: Deve ser confeccionado em material não poroso e de fácil higienização, como aço inoxidável (inox) ou plástico.

Objetivo: Minimizar a contaminação dos talheres durante o autosserviço.



Escorredor de talheres de inox

Observação: Esse utensílio é comercializado como escorredor de talheres e pode ser utilizado tanto no momento da distribuição de alimentos quanto na lavagem, facilitando o escoamento da água. Após a limpeza, os talheres secos devem ser guardados em caixas plásticas com tampa e não mantidos nos escorredores.

REMO DE POLIETILENO

Descrição: Também conhecido como pá remo, é feito de polietileno e deve ter tamanho adequado para mexer alimentos em panelas altas e baixas. Prefira polietileno de alta densidade, mais resistente a impactos e a deformações. Evite modelos de cabos flexíveis.

Objetivo: Auxiliar o preparo de alimentos.

Observação: Trocar com frequência e, principalmente, sempre que estiver desgastado, derretido e/ou encardido.



Remo de polietileno

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

DESCASCADOR DE LEGUMES DOMÉSTICO

Descrição: Utensílio com lâminas de metal. Não deve apresentar partes de madeira.



Objetivo: Descascar legumes e frutas.

Modelo de descascador de legumes caseiro

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

PLACAS DE CORTE

Descrição: Placas de polietileno resistente para facilitar o corte de alimentos e evitar contaminações. Não indicamos placas de acrílico (podem escorregar com maior facilidade) nem de vidro (pelo risco de acidentes). Não é permitido uso de placas de madeira.



Objetivo: Utilizados para o apoio durante o corte de alimentos.

Sugestões de placas coloridas para corte de alimentos

Observação: É ideal o uso de placas de cores variadas para facilitar a divisão de tarefas e reduzir os riscos de contaminação cruzada, dessa forma, por exemplo, as placas vermelhas podem ser utilizadas para cortes de carnes cruas, as de cor amarela para frutas e as verdes para verduras e legumes.

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

RALADOR

Descrição: Utensílio de aço inoxidável (inox) com apoio manual.

Objetivo: Ralar alimentos.

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



PICADOR DE LEGUMES

Descrição: Utensílio de estrutura em tripé com base antiderrapante, lâminas em aço inoxidável e acabamento em alumínio.

Objetivo: Picar alimentos de forma manual.

Observação: A forma correta de utilizar o picador é posicionando previamente uma forma, bacia, pote ou bandeja na base de apoio, de modo que os alimentos picados sejam direcionados e coletados adequadamente no recipiente. Portanto, orientamos que seja providenciado tal material para uso complementar.



Exemplo de bandeja na base de picador de mesa

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

UTENSÍLIOS DE CABOS LONGOS

Descrição: Utensílios destinados para uso no balcão self-service devem ter cabo longo, preferencialmente revestido com silicone ou plástico resistente, para evitar queimaduras nas mãos dos educandos. Caso o cabo seja de aço inoxidável (inox), é importante garantir que a condução de calor não comprometa o conforto térmico. Cabos de inox ocios costumam oferecer melhor isolamento. Não devem ser adquiridos utensílios de cabos de madeira ou bambu.

Objetivo: Garantir o uso de utensílios fabricados com materiais adequados, que minimizem riscos de contaminação e possuam dimensões apropriadas para evitar que caiam dentro das cubas de alimentos ou precisem ser presos com barbantes.

Observação: Recomenda-se a utilização de utensílios de menor diâmetro, como conchas entre 5 e 6 cm, com cabos longos, a fim de reduzir o desperdício de alimentos e facilitar o autosserviço pelos alunos.



Conchas de cabo longo (+30cm)



Colher de arroz de cabo longo (+30cm)



Pinça de cabo longo (+30cm)

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

TALHERES DE MESA

Descrição: Tamanho médio, com pontas arredondadas. O cabo deve ser de material não poroso, preferencialmente totalmente em aço inoxidável (inox), podendo ter cabo emborrachado. Devem ser providenciadas colheres de tamanho pequeno (colher de sobremesa ou infantil anatômica) para crianças até 3 anos. A partir de 3 anos, colher média (modelo de mesa). Garfo recomendado para educandos a partir de 3 anos.

Objetivo: Facilitar a alimentação de acordo com a faixa etária dos alunos. Favorecer autonomia no ato de se alimentar.

Observação: A gestão escolar pode avaliar a necessidade e a segurança no uso de facas sem ponta para turmas da modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA).



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

ACENDEDOR DE FOGÃO

Descrição: Acendedor automático para fogão.

Objetivo: Evitar o uso de isqueiro e fósforo, devido risco de provocar queimaduras nas mãos ou de queda de fagulhas nos alimentos.

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



Modelo de acendedor automático

FACAS

Descrição: Faca para corte de carnes e outros alimentos, com cabo de material plástico resistente.

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

Observação: Recomenda-se o uso de facas para corte de carne com lâmina entre 8" e 10" polegadas (1 polegada = 2,54 cm). No entanto, a gestão escolar pode avaliar e definir junto aos cozinheiros o tamanho mais adequado às necessidades da cozinha. Não é permitido uso de facas com cabo de madeira ou bambu.



Modelo de faca de carnes



Modelo de faca de legumes

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

ABRIDOR DE LATAS

Descrição: Item de aço inoxidável resistente e lavável.

Objetivo: Auxiliar na abertura de latas.

Observação: Não é permitido o uso de abridor de lata feito com madeira.



BATEDOR (FOUET)

Descrição: Batedor fouet fabricado em aço inoxidável, resistente a ferrugem.

Objetivo: Auxiliar no preparo de alguns alimentos. Pode ser usado para bater ovos, misturar molhos, preparar bolos e aerar ingredientes secos, por exemplo.

Observação: Não é permitido o uso de modelos feitos com cabo de madeira ou bambu.



COLHERES E XÍCARAS MEDIDORAS

Descrição: Conjunto de colheres e xícaras medidoras plásticas ou de aço inoxidável (inox), de preferência empilhável.

Objetivo: Medir com precisão ingredientes durante o preparo de receitas, garantindo padronização.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

BOMBONAS TÉRMICAS

Descrição: Galão térmico para acondicionar bebidas prontas para o consumo. Interior liso, sem ranhuras, livre de BPA.

Objetivos: Conservar a temperatura de bebidas e facilitar a distribuição.

Observação: Há capacidades de volumes variados, portanto, a gestão escolar deve escolher o tamanho que seja adequado à demanda.



AFIADOR E AMOLADOR DE FACAS

Descrição: Afiador 3 em 1 em inox com base antiderrapante. O cabo pode ser de aço inoxidável (inox), emborrachado ou de plástico duro.

Objetivo: Recuperar ou melhorar o fio da faca. Afiar, amolar e dar acabamento para as facas.

Observação: Há diversas marcas e modelos. Sugerimos os modelos profissionais.



Modelo de afiador e amolador de facas profissional

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

JARRAS GRADUADAS

Descrição: Jarra graduada transparente para líquidos.

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



BALDES GRADUADOS

Descrição: Balde graduado transparente para líquidos.

Objetivo: Mensurar quantidades corretas de água para a desinfecção de alimentos, auxiliar na preparação de alimentos. Baldes não devem ser utilizados para procedimentos de limpeza estrutural nem armazenamento de alimentos, tais como feijão.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

PRATOS E TIGELAS

Descrição: utensílios que podem ser confeccionados em policarbonato, aço inoxidável (inox) ou polipropileno.

Objetivo: acondicionar e servir alimentos aos alunos, tanto nas refeições principais quanto nos lanches, como frutas cortadas, pão com recheio e cereais com frutas.

1. Policarbonato: os pratos de policarbonato geralmente permitem boa higienização, não transferem calor para as mãos dos educandos, possuem baixo peso e alta durabilidade. No entanto, dependendo do modelo, quando empilhados ainda úmidos, podem criar pressão entre si, dificultando a separação. Seu valor de aquisição costuma ser mais elevado em comparação ao de polipropileno. Como o policarbonato tradicional contém a substância bisfenol A (BPA), esses pratos não são autorizados para a distribuição de refeições de crianças menores de 3 anos.

2. Inox: os pratos de aço inoxidável oferecem ótima higienização, resistência, baixo peso e alta durabilidade, porém transferem calor para as mãos dos educandos, o que pode ser desconfortável em alguns casos.

3. Polipropileno: os pratos de polipropileno foram amplamente utilizados nas escolas por muitos anos, embora seu uso tenha diminuído recentemente. Eles não transferem calor para as mãos, apresentam baixo peso e custo geralmente mais acessível. No entanto, sua durabilidade é inferior à do policarbonato, sofrendo desgaste mais rápido. Além disso, desbotam e riscam com facilidade, o que pode favorecer o acúmulo de bactérias caso o uso seja prolongado. Também absorvem gordura, o que dificulta a higienização e exige substituição mais frequente.

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Da mesma forma, não se recomenda a aquisição de pratos de melamina, pois há dificuldade na obtenção de laudos e orientações adequadas sobre o uso, além do risco associado ao contato com alimentos ácidos e temperaturas acima de 60 °C em determinados produtos desse material, o que torna sua compra arriscada sem pleno conhecimento das especificações.

Os pratos de vidro, apesar de permitidos pela Vigilância Sanitária quando atendem às especificações, não são mais recomendados devido a registros de acidentes nas escolas, alguns com ferimentos graves aos educandos. Antes de adquirir qualquer um dos tipos citados, o gestor deve estar ciente das orientações de uso que o fabricante recomenda e, no caso de utensílios destinados a crianças menores de 3 anos, o gestor deve ter a confirmação de que o produto é livre de BPA.



Policarbonato (apenas para > 3 anos)



Inox



Polipropileno

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

LEITEIRA/JARRA DE ALUMÍNIO

Descrição: Utensílio de alumínio.

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

Observação: Não deve possuir cabo de madeira.



Caneca com alça de alumínio
(pode aquecer)



Caneca com alça de madeira
(risco de contaminação)



Modelo de caneca
de alumínio

CANECAS

Descrição: Canecas revestidas de material sanitário liso internamente e externamente (sem frisos), em formato arredondado, com pigmentação homogênea em toda a peça e material virgem, atóxico e inodoro, com alça e preferencialmente empilhável. Capacidade média de 300 ml. Podem ser confeccionados em polycarbonato, aço inoxidável (inox) ou polipropileno. Deve ser livre de BPA, com alça única lateral ou bilateral. Canecas de vidro, porcelana ou similares não são recomendadas.

Objetivo: Acondicionar líquidos para serem servidos aos alunos.



Modelo de caneca

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

MAMADEIRAS

Descrição: Pode ser usada até 12 meses de vida em situações específicas, especialmente quando não é possível utilizar o copo. A transição da mamadeira para o copo deve ser feita o quanto antes. Utensílio livre de BPA e com partes desmontáveis. O bico deve possuir selo de aprovação do Inmetro.

Objetivo: Favorecer, de forma temporária e apenas quando necessária, a oferta de bebidas.

Observação: Verifique previamente a existência de crianças com alergia ao látex antes de adquirir mamadeiras com bico desse material. Antes da compra, a gestão escolar deve se certificar de que o produto é livre de BPA, além de requerer informações completas sobre as orientações de uso.



Modelos de mamadeira

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

COPINHOS DE TRANSIÇÃO PARA CRECHE

Descrição: Copo com duas alças laterais e tampa com bico rígido contendo três furos. Devem ser livres de BPA.

Objetivo: Facilitar a transição da mamadeira (quando necessária) para o uso do copo aberto, em crianças de 6 meses a 1 ano.

Observação: Permitidos de 6 meses a 1 ano, como transição da mamadeira para o copo aberto. Antes da compra, a gestão escolar deve se certificar de que o produto é livre de BPA, além de requerer informações completas sobre as orientações de uso.



Modelos de copinhos

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

POTES DE PLÁSTICO PARA ALIMENTOS E TEMPEROS (APROPRIADO PARA MICRO-ONDAS E FREEZER)

Descrição: Potes de plástico para acondicionamento de temperos, alimentos pré-preparados e alimentos congelados. Devem ser livres de BPA, quando utilizados para acondicionar alimentos prontos para o consumo destinados a menores de 3 anos. Verifique se a tampa é compatível com lavagens frequentes (máquina de lavar louças) e se os componentes de vedação são seguros para uso alimentar.

Objetivo: Armazenar alimentos de forma a otimizar o trabalho da equipe de cozinheiros.

Observação: Os pots devem ter capacidade adequada ao volume do alimento a ser armazenado e, antes da aquisição, é importante verificar junto aos cozinheiros o tamanho mais indicado. Para garantir a segurança, recipientes destinados ao congelamento e ao aquecimento dos alimentos devem apresentar o número 5 dentro do triângulo de identificação, indicando que o plástico é de polipropileno, reduzindo o risco de transferência de substâncias para os alimentos e líquidos.

Não é recomendado o reuso de pots (como de margarina, sorvete, geleia) nem o uso de pots de vidro devido ao alto risco de quebra e consequente dispersão de cacos, que pode contaminar os alimentos de forma imperceptível e causar danos à saúde dos alunos.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Potes de vidro destinados exclusivamente ao atendimento de indivíduos com doença celíaca/restrrição ao glúten não devem ser potes de vidro reutilizados e devem ser mantidos no local conforme indicado em relatórios de atendimento nutricional específicos. Nesses casos, deve-se manusear com cuidado, evitando quedas e impactos, verificando sempre se não há rachaduras ou lascas.



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

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

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

ASSADEIRAS

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



Modelo de assadeira industrial

Objetivo: Proporcionar variação do modo de preparo em forno.

Observação: Pode não haver preparações assadas previstas em cardápio, mas caso a unidade escolar disponha de forno e condições para servir alimentos assados, poderá ser útil variar para essa forma de cocção.

CUBAS DE INOX COM TAMPAS

Descrição: Recipiente de aço inoxidável (inox) de material resistente, durável e de fácil limpeza, com capacidade variada, com tampa, devendo ser adequado conforme a demanda da unidade escolar.

Objetivo: Para armazenar e servir alimentos. Manter organização da distribuição, facilitar o porcionamento da refeição entre as turmas, facilitar o transporte e o controle de temperatura das preparações.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

PANELAS DIVERSAS

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

Objetivo: Preparo de refeições.

Observação: Observar a necessidade de atender alunos com NAE através da aquisição de panelas e utensílios de tamanhos adequados para pequenas quantidades. Panelas e tampas não podem estar amassadas ou com rachaduras. Os cabos não podem transferir calor excessivo às mãos.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

PANELAS DE PRESSÃO

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

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



Panela de pressão de 20 litros

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

ESCORREDOR DE MACARRÃO

Descrição: Utensílio de alumínio de diversos tamanhos, adequado conforme a demanda. Não é recomendado o uso de escorredor de plástico para o macarrão, por ser de material de resistência baixa para o volume de macarrão geralmente preparado.

Objetivo: Escorrer líquidos de preparações alimentícias, como macarrão e legumes branqueados.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

CARRINHO PARA TRANSPORTE DE PRATOS, CUBAS E PANELAS

Descrição: Carrinho em aço inoxidável (inox) para transporte de pratos e cubas de alimentos.

Objetivo: Transportar pratos, panelas, alimentos, cubas e demais itens, evitando que os profissionais carreguem peso manualmente, o que pode prejudicar a saúde dos trabalhadores.



Modelo de carrinho em inox

Observação: A gestão escolar deve avaliar a necessidade e o tamanho do equipamento, considerando a largura dos acessos por onde os itens serão transportados, assim como o volume a ser movimentado.

CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTO NÃO PERECÍVEL

Descrição: Carrinho de transporte de plástico ou metal (neste caso, evitar contato com itens e ambientes úmidos).

Objetivo: Facilitar o deslocamento de alimentos não perecíveis, contribuindo para a ergonomia, especialmente quando a cozinha estiver distante da despensa, por exemplo.

Observação: A gestão escolar deve avaliar a necessidade e o tamanho do equipamento, considerando a largura dos acessos por onde os itens serão transportados, assim como o volume a ser movimentado.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

BACIAS

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

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

Observação: Sugerimos a aquisição de uma bacia funda com tamanho adequado para que as placas de corte possam ser totalmente imersas, facilitando sua desinfecção.



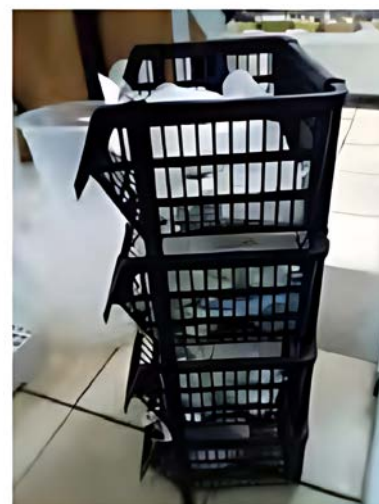
Modelos de bacia

CESTO PARA GUARDAR HORTIFRUTI

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

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

Observação: Não suporta grandes pesos nem grandes volumes. Deve possuir pés na base, garantindo o adequado afastamento dos alimentos do piso.



Modelos de cesto

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

TERMÔMETRO DIGITAL COM LASER

Descrição: Termômetro infravermelho com mira laser e unidades de medida em graus Celsius. A capacidade de medição deve variar entre - 30° e + 250° C ou mais.

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

Observação: O termômetro deve ser calibrado anualmente ou conforme a recomendação do fabricante, sempre por empresa especializada, sendo que o registro desse procedimento deve ser arquivado. É ideal que uma etiqueta seja colada no equipamento com o registro da data da calibração. O Termômetro específico para aferir temperatura corporal não é adequado para aferição de alimentos e equipamentos da cozinha. Não indicamos utilizar o modelo do tipo espeto, devido ao risco de contaminação cruzada.



Modelo de termômetro
infravermelho para alimentos



Exemplo de etiqueta

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

SACOS DE AMOSTRAS

Descrição: Sacos estéreis para coleta de amostras diárias dos alimentos, com tarja branca para descrever as informações necessárias, nas medidas aproximadas de 14x22 ou 30x15 centímetros, com lacre para fechamento da embalagem. É fundamental garantir que os sacos sejam adequados para contato com alimentos quentes e frios.

Objetivo: Armazenar amostras dos alimentos sob congelamento ou refrigeração.



Modelo de saquinho de amostras

SACO PARA CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

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

Objetivo: Armazenar sob congelamento os alimentos manipulados e/ou higienizados.



Observação: Sugerimos a medida aproximada de 30x40cm, capacidade para 3 kg e espessura mínima de 0,03mm, porém, a gestão escolar deve avaliar o volume de alimentos a ser congelado antes da aquisição.

MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

LUVAS DESCARTÁVEIS

Descrição: Luva de segurança confeccionada em vinil ou polietileno plástico estéril, ambidestra, cor transparente, sem pó. Luvas de látex não devem ser utilizadas devido ao seu potencial alergênico.

Objetivo: Evitar a contaminação dos alimentos por contato direto com as mãos do manipulador. A luva deve ser utilizada para servir alimentos como biscoitos, pães e frutas.

Observação: Confira os tamanhos adequados, de acordo com os tamanhos de mãos dos cozinheiros da unidade. Deve ser descartada após o uso para evitar contaminação cruzada. Devem estar armazenadas em local limpo e protegido. Deve haver luvas disponíveis para uso de professores e auxiliares que atuam na etapa de distribuição de alimentos.



DEDEIRA DE LÁTEX

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

Objetivo: Evitar a contaminação dos alimentos e utensílios.



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

CAIXAS ORGANIZADORAS

Descrição: Caixa organizadora lisa, sem frestas, com tampa e tamanho adequado à necessidade, destinada ao armazenamento de alimentos, como frutas cortadas ou desinfetadas prontas para distribuição, pães recheados, talheres, canecas, pratos e outros utensílios. Não é recomendado o uso de organizadores de facas finos devido à dificuldade de higienização em seu interior. Barras magnéticas para talheres ou suportes para pendurá-los também não são recomendados, uma vez que a mesmas ficam expostas a poeira, sujeidade e pragas.

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



MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

TEMPORIZADOR

Descrição: Equipamento digital com visor e contagem de minutos.

Objetivo: Garantir o controle do tempo de preparo de receitas e do tempo de ação de produtos químicos durante procedimentos de limpeza, assegurando a padronização dos processos e a eficácia das etapas.



RELÓGIO DE PAREDE

Descrição: Relógio analógico ou digital, de tamanho adequado e fixado em local visível, destinado à marcação das horas em tempo real.

Objetivo: Contribuir com o acompanhamento da rotina, organização das atividades e cumprimento dos horários estabelecidos.

Observação: Sugerimos que modelos de ponteiros tenham as separações dos minutos e tenham algarismos arábicos, não romanos.



UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

ORIENTAÇÕES GERAIS

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) são de uso obrigatório em todas as cozinhas. Sempre observe o que está indicado no rótulo e na Ficha de Segurança dos produtos químicos em uso no ambiente para verificar a necessidade de fornecimento de novos EPIs. Os EPIs devem estar disponíveis para a proteção dos funcionários conforme consta na Norma Regulamentadora nº06.

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C.A.)

O Certificado de Aprovação (CA) do EPI é uma garantia que o equipamento passou por todos os testes de qualidade e foi aprovado conforme órgão fiscalizador. O CA geralmente está impresso no próprio EPI, incluindo etiquetas. O funcionário que receber o EPI deve ser orientado a não remover a etiqueta nesses casos.



UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

O EPI, de fabricação nacional ou importado, só pode ser adquirido quando o CA estiver válido. Para verificar se o Certificado de Aprovação (CA) está válido, acesse o site do Ministério do Trabalho ou o site “Consulta C.A.” e digite, na barra de pesquisa, o número de CA indicado no EPI. A validade será informada automaticamente. Conforme orientação do SESMT, EPIS com CA vencido não podem ser adquiridos, ou seja, somente produtos com CA vigente podem ser comprados. Caso o CA venha a vencer após a data da aquisição, não é necessário substituir o EPI de imediato. A troca do item só será necessária se o mesmo estiver desgastado, sem o CA, ou com a validade do produto vencida (essa informação pode ser conferida na embalagem ou etiqueta do item). É essencial manter as notas fiscais para comprovar que a aquisição do EPI foi realizada dentro da validade do CA.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

ACESSO AO CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C.A.)



Site do Ministério do Trabalho para consulta de C.A.

Nº do CA:

Equipamento:

Fabricante:

Tipo de Proteção:

Consultar Limpar

Digite na barra de pesquisa o número do CA e confira a validade antes da aquisição.



Site "Consulta C.A."

Buscar por: ☒ CA ☐ Tipo de EPI ☐ Fa

19631

CA: 19631
EPI: ÓCULOS
Validade: 12/08/2027
Fabricante: DVT COMERCIO, IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA

Digite na barra de pesquisa o número do CA e confira a validade antes da aquisição.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

TREINAMENTO SOBRE EPI

O SESMT disponibiliza um curso básico sobre Equipamentos de Proteção Individual (EPI), na modalidade Educação a Distância (EaD), por meio da plataforma da Escola Superior de Administração Pública (ESAP), com acesso pela internet.

Orientação para acesso aos cursos EaD

Os cursos do SESMT na modalidade EaD se encontram na plataforma EaD-ESAP Local: **<https://eadesap.guarulhos.sp.gov.br/>**

ATENÇÃO!

Para ter acesso ao curso, o servidor deve entrar na Plataforma Moodle da ESAP: **<https://eadesap.guarulhos.sp.gov.br/>**

O **login** é a primeira parte do e-mail institucional (@guarulhos) do servidor.
Exemplo: ana123@guarulhos.sp.gov.br - o login é: ana123

A **senha** é a mesma do e-mail institucional (@guarulhos.sp.gov.br).

- Acesse a Plataforma Moodle da ESAP
 - No menu Página Inicial do Site acesse a categoria - Catálogo de Cursos / Capacitação de Servidores / Cursos SESMT
 - Escolha o Curso
 - A chave de acesso para todos os cursos, exceto CIPA, é: sigla da secretaria ou coordenação + cursoead
- Ex.: Para Secretaria da Educação: secursoead

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e

Observações:

Caso o servidor tenha esquecido a senha do e-mail institucional, favor redefini-la em: **<https://redefinirsenha.guarulhos.sp.gov.br/>**

Se o funcionário não possuir e-mail institucional, como no caso de instituições parceiras, deverá entrar em contato com a Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação (SCTI) para habilitação de conta de acesso: (11) 2475-8609 ou 2475-8610.

Certificados: O servidor que concluir o curso poderá emitir seu certificado de conclusão, com certificação digital como última etapa do curso em que está inscrito.



Acesso ao ESAP

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

ORIENTAÇÕES ADICIONAIS SOBRE O USO DE EPIs:

Para garantir a segurança e o cumprimento das normas, é importante observar as recomendações específicas do SESMT:

- Ao entregar o EPI (ou trocar) ao manipulador de alimentos, é fundamental que o gestor escolar registre essa entrega no Controle de Entrega de EPI. Mais informações sobre esse controle estão disponíveis neste manual, na seção “Documentos e comprovantes relacionados à cozinha”. Deve-se também registrar a devolução do EPI.
- Os EPIs, como o próprio nome indica, são de uso individual. Portanto, a aquisição deve garantir que cada cozinheiro receba seus próprios itens.
- Cabe ao trabalhador responsabilizar-se pela limpeza, guarda e conservação do EPI.
- Em casos de saída ou transferência de manipuladores de alimentos para outra unidade escolar, o gestor deve permitir que o manipulador leve consigo os EPIs, junto com a cópia da FICHA DE CONTROLE DE ENTREGA DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI para apresentação na nova unidade. No caso de desligamento, o gestor deve solicitar a devolução dos EPIs e registrar na Ficha de Controle de EPI.
- Se o manipulador de alimentos se recusar a usar os calçados de segurança ou algum outro EPI por questões de saúde, deverá apresentar atestado médico, e a gestão escolar deve agendar avaliação médica no SESMT para análise do caso.
- O SESMT disponibiliza o curso básico “Noções de Emergência” para todos os servidores, com orientações sobre como reconhecer e agir em situações de princípio de incêndio, saídas de emergência e primeiros socorros. O treinamento está disponível na modalidade Educação a Distância (EaD), por meio da plataforma da Escola Superior de Administração Pública (ESAP), com acesso pela internet.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

CALÇADO DE SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE

Descrição: Calçado de segurança tipo tênis de material impermeável, fechado na parte do calcanhar e na parte superior, com solado de borracha antiderrapante. Preferencialmente de cor clara.

Objetivo: Promover proteção ao manipuladores de alimentos contra quedas em pisos escorregadios ou molhados.

Observação: Deve ter o CA. Pode ser utilizado durante todo o expediente, exceto em atividades que envolvam contato com água abundante, como lavagem de ambiente. Caso as ações preventivas recomendadas para o risco de queda de materiais no Plano de Ação do PGR (Plano de Gerenciamento de Riscos) não sejam executadas, deve-se fazer uso de calçado de segurança tipo tênis antiderrapante com biqueira de composite.

BOTA DE SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE E IMPERMEÁVEL

Descrição: Calçado de segurança com proteção contra umidade, com solado de borracha antiderrapante. Preferencialmente de cor clara.

Objetivo: Proteger os manipuladores de alimentos durante atividades que envolvam contato com água abundante, como a lavagem de utensílios e limpeza estrutural.

Observação: Os sapatos devem ter o Certificado de Aprovação (CA). Esse calçado pode ser utilizado durante todo o expediente caso o manipulador prefira, sendo obrigatório durante atividades que envolvam contato com água, como a lavagem de utensílios, pisos e azulejos.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

AVENTAL DE PVC

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam uso de produtos químicos e água em abundância. Preferencialmente de cor clara.

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

Observação: O avental de PVC deve ter o Certificado de Aprovação (CA), e ser confeccionado em medidas compatíveis com a altura do manipulador, de modo que alcance até a bota de segurança. Isso ajuda a evitar que a água escorra para dentro do calçado durante atividades que envolvam contato com água.



Calçado de segurança antiderrapante



Bota de segurança antiderrapante e impermeável



Avental de PVC

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

LUVA DE MALHA DE AÇO

Descrição: EPI utilizado por manipuladores de alimentos em atividades que envolvam corte de carnes, frutas, ovos, pães e demais alimentos que necessitem fracionamento.

Objetivo: Conferir proteção para as mãos ao manusear facas.

Observação: A luva deve ter o Certificado de Aprovação (CA). Verificar o tamanho adequado das mãos dos manipuladores, pois a luva deve estar sempre bem ajustada. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada, havendo preferencialmente duas luvas ambidestras disponíveis, sendo uma para corte de carnes cruas e outra para corte de frutas, ovos, pães e demais alimentos prontos para o consumo. Quando houver mais de uma luva, elas devem estar separadas e devidamente identificadas de acordo com sua função. É imprescindível que ocorra a higienização das luvas de malha de aço conforme recomendação do POP 27.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

LUVAS DE BORRACHA

Descrição: luva de segurança de cano longo confeccionada em látex.

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

Observação: As luvas devem ter Certificado de Aprovação (CA). Sugerimos a secagem natural das luvas, o que aumenta sua durabilidade e melhora a organização na área de trabalho, evitando assim secagens e armazenamentos em locais sujos ou inadequados. Um suporte de luvas pode ser adquirido e permanecer em área externa e protegida durante a secagem das luvas. Posteriormente, as luvas devem ser bem armazenadas em local seco e protegido.



Luva de malha de aço



Luva de borracha



Sugestão do varal de luvas

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

LUVAS TÉRMICAS

Descrição: EPI utilizado em atividades que envolvam o contato direto com panelas e utensílios quentes. Deve ser maleável, de forma que a dobra das mãos e punhos seja confortável.

Objetivo: Evitar queimaduras.

Observação: As luvas devem ter Certificado de Aprovação (CA), ser resistente a no mínimo 200° C e comprimento mínimo total de 30 cm. Observe o tamanho das mãos dos cozinheiros antes de adquirir a luva, para evitar problemas futuros com necessidade de troca. A manipulação de itens quentes não pode ser feita com uso de panos de prato ou perflex, sendo o EPI obrigatório.



UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

As orientações sobre EPI são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho.

AVENTAL TÉRMICO

Descrição: EPI utilizado em atividades que envolvam calor.

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



Observação: O avental deve ter o Certificado de Aprovação (CA) e não deve ser utilizado em atividades que envolvam contato com água, como a lavagem de utensílios, pisos e azulejos.

ÓCULOS DE PROTEÇÃO

Descrição: EPI utilizado para proteção dos olhos.

Objetivo: Garantir proteção contra respingos durante o manuseio de produtos. Oferecer a proteção dos colaboradores que realizam limpeza em áreas elevadas, como coifas e tetos, prevenindo respingos de produtos químicos nos olhos durante o manuseio.



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

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

UNIFORMES

Descrição: Camiseta com manga curta e gola careca, calça sem zíper ou botão e com elástico na cintura, com costura reforçada, e blusão para clima frio. O tecido do uniforme deve ser preferencialmente 100% algodão, podendo ser utilizado tecido misto com predominância de algodão (60 a 70%), reduzindo a presença de fibras sintéticas, que podem derreter e agravar queimaduras. Os uniformes devem ser de cor clara. Os modelos devem ser unissex. Sugerimos também que para cada cozinheiro sejam adquiridos 3 camisetas, 2 blusas e 3 calças. A quantidade deve ser suficiente para a troca diária do uniforme.

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

Observação: Sugerimos que a camiseta e o blusão de frio sejam silkados ou bordados com a logomarca da Prefeitura de Guarulhos na parte da frente, lateral esquerda e altura do peito. Não é recomendada a utilização de blusas de fios soltos e lã que possam acabar caindo com facilidade nos alimentos.



Modelo de camiseta de algodão de cor clara

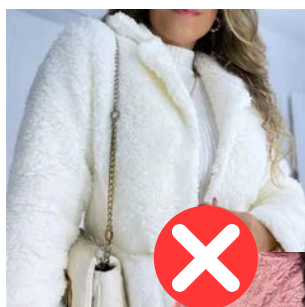


Modelo de calça sem zíper com elástico na cintura e cor clara



Modelo de blusão básico de cor clara e sem bolsos

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)



Modelos de blusas que apresentam fios ou fibras soltas possuem potencial de causar contaminação física nos alimentos, devendo, portanto, ser evitados. Dessa forma, o fornecimento de blusas de frio adequadas torna-se essencial.

UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

TOUCAS DE PROTEÇÃO

Descrição: Item utilizado pelos manipuladores de alimentos para cobrir totalmente os cabelos durante toda a permanência na cozinha, contribuindo para a higiene e a segurança dos alimentos.

Além das redes e toucas descartáveis, poderão ser utilizados itens de proteção dos cabelos confeccionados em tecido reutilizável, como bandanas, turbantes, toucas e bonés, desde que sejam confeccionados em material higiênico, lavável, íntegro e de cor clara, não possuam pins, broches, pedras decorativas, strass ou quaisquer outros adornos que possam se desprender e garantam a cobertura completa dos cabelos.

Os itens de proteção dos cabelos devem ser mantidos limpos e trocados diariamente, assim como o uniforme. Quando o item utilizado não garantir a cobertura completa dos cabelos, como no caso de bonés, será obrigatório o fornecimento de touca descartável para utilização por baixo, a fim de assegurar a completa proteção dos cabelos.

Os modelos adotados podem e devem respeitar a diversidade cultural, religiosa e individual, desde que atendam integralmente aos requisitos de higiene e segurança dos alimentos.

Pessoas com alopecia (calvície) também deverão utilizar proteção para os cabelos, conforme exigido para todos os manipuladores de alimentos.

Não devem ser adquiridos itens de proteção dos cabelos confeccionados com materiais que apresentem risco de desprendimento de fios, fibras ou outras partículas.

Objetivo: Evitar a queda de fios de cabelo nos alimentos e bebidas.

Observação: Deve ser utilizada de forma a cobrir completamente os cabelos e as orelhas. Deve haver toucas disponíveis para uso de professores e auxiliares que atuam na etapa de distribuição de alimentos.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

ONDE ENCONTRAR



Os materiais relacionados a seguir são fornecidos pela equipe técnica de nutrição da alimentação escolar e devem ser impressos pela gestão escolar. Para acessar os materiais, siga o procedimento a seguir.

Acesso ao link

PASSO A PASSO

Todos os materiais relacionados a Alimentação Escolar podem ser encontrados no Portal da Secretaria de Educação (<https://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br/siseduc/>) seguindo o passo a passo abaixo:

1. Na tela inicial clique em **“Publicações e Documentos”**, que fica localizado na barra superior.
2. Na tela a seguir, preencha as informações conforme o exemplo e clique em **“Buscar”**.



The screenshot shows a web interface with a blue header containing navigation links: Agenda, Cemead, Cursos Gratuitos - CEUs, Guia de Ramais, Notícias, Publicações e Documentos, and Sistema. Below the header, the title 'Publicações e Documentos' is displayed. There are two dropdown menus: 'Secretaria/Departamento' with the selected value 'SESE08 - DAE', and 'Tipo de Arquivo' with the selected value 'Alimentação Escolar'. Below these is a text input field labeled 'Título / Descrição'. To the right of the input field is a blue button labeled 'Buscar'.

3. Todos os documentos disponíveis aparecerão na tela e você poderá acessá-los.

MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO

Descrição: Modelos de Etiquetas para identificação dos alimentos.

Objetivo: Controlar a validade dos alimentos.

Frequência: Sempre que necessário, disponibilizar para os cozinheiros.

Observação: Etiquetas adesivas personalizadas podem ser adquiridas pela gestão escolar, se preferir, para facilitar identificação de alimentos.

 CIDADE DE GUARULHOS	
PRODUTOS MANIPULADOS / ABERTOS	
PRODUTO:	_____
LOTE:	_____ MARCA: _____
VALIDADE ORIGINAL:	____/____/____
MANIPULADO/ABERTO EM:	____/____/____
UTILIZAR ATÉ:	____/____/____
RESPONSÁVEL:	_____

 CIDADE DE GUARULHOS	
PRODUTO EM DESCONGELAMENTO	
PRODUTO:	_____
INÍCIO DO DESCONG.:	____/____/____
VALIDADE:	____/____/____
RESPONSÁVEL:	_____

MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

TABELA DE VALIDADE DOS PRODUTOS

Descrição: Material orientativo com as datas de validades de alguns alimentos. Deve estar fixado em local visível na cozinha.

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

Frequência: Impressão única e quando necessário.



TABELA DE VALIDADE DOS PRODUTOS

Secretaria de Educação
Departamento de Alimentação Escolar - DAE
Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar
Rua Claudino Barbosa, 515 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439
Arquivo atualizado em 20/10/2025

PRODUTOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)	REFRIGERADOS (Após manipulação ou abrir a embalagem)		CONGELADOS	
		PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)		PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)	
AMIDO DE MILHO	30 dias	ALHO DESCASCADO IN NATURA	3 dias	AMOSTRAS CONGELADAS	Não previsto
ARROZ (BRANCO/INTEGRAL)	30 dias	ALHO DESCASCADO IN NATURA (em óleos)	12 horas	CARNES CONGELADAS CRUAS (PACOTE ABERTO)	30 dias
AVEIA	30 dias	AMOSTRAS REFRIGERADAS	4 dias (96 horas)	EXTRATO DE TOMATE**	30 dias
BISCOITOS	30 dias	CARNES EM DESCONGELAMENTO, EXCETO IOF*	2 dias (48 horas)	LEGUMES BRANQUEADOS	30 dias
CACAU EM PÓ	30 dias	CEBOLA DESCASCADA IN NATURA	3 dias	LEITE MATERNO	15 dias
CEREAL DE MILHO	15 dias	CREME VEGETAL	30 dias	MOLHO DE ESTROGONOFE**	30 dias
COLORAÇÃO AFRÃO/IOREANO/CANELA	30 dias	EXTRATO DE TOMATE**	3 dias	MOLHO DE TOMATE**	30 dias
ERVILHA SECA	30 dias	FRUTAS E VERDURAS HIGIENIZADAS	1 dia	POLPA/PEÇAÇOS DE FRUTAS (SEM SEMENTES OU CASCA)	30 dias
FARINHA DE MANIOCA/FUBÁ/MILHO	30 dias	GRÃOS E FEIJÕES NA ÁGUA (REMOLHO)	1 dia (8 - 12 horas)	PREPARAÇÕES COZIDAS PORCIONADAS - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS	30 dias
FEIJÃO (CARIOCA, PRETO)	30 dias	LEITE MATERNO	12 horas	SALSINHA/ CEBOLINHA	30 dias
FUBÁ	30 dias	MOLHO DE ESTROGONOFE**	3 dias	TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	30 dias
LEITE EM PÓ	30 dias	MOLHO DE TOMATE**	3 dias	UVA-PASSA COZIDA	30 dias
LENTILHA	30 dias	MOLHOS EM DESCONGELAMENTO	1 dia		
MACARRÃO (INTEGRAL, TRADICIONAL, ARROZ)	30 dias	SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	3 dias		
MILHO PARA PIPOCA	30 dias	TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	4 dias		
ÓLEO DE SOJA/ ÓLEO COMPOSTO	30 dias	UVA-PASSA COZIDA	5 dias		
PÃO COM RECHEIO (GELEIA / CREME VEGETAL)	Consumo imediato				
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS)	30 dias				
UVA-PASSA	30 dias				
VINAGRE/SAL	Vide embalagem				

Arquivo atualizado em 20/10/2025

OBSERVAÇÕES GERAIS

Utilizar esta tabela apenas na ausência de informações no rótulo do fabricante.

Todos os gêneros alimentícios abertos devem ser rotacionados com a nova data de validade e armazenados conforme as orientações do fabricante. Na falta dessa informação no rótulo, devem ser seguidas as recomendações desta tabela.

É proibido manter à disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

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

A data de validade dos produtos após abertos nunca deve ser superior à data de validade primária indicada na embalagem.

*As carnes congeladas pelo processo IOF não devem ser descongeladas previamente, podendo ser preparadas diretamente a partir do estado congelado.

**Molhos congelados devem ser descongelados na geladeira e consumidos em até 3 dias.

MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

CARDÁPIO MENSAL

Descrição: Documento informativo que apresenta, de forma organizada, as refeições programadas para serem oferecidas aos estudantes ao longo do mês. Os cardápios devem ser fixados em um local visível na cozinha para toda a equipe, além de fixados também em local de fácil visualização pela comunidade escolar.

Objetivo: Assegurar que os cozinheiros e a comunidade escolar tenham acesso à programação semanal dos alimentos a serem ofertados. Auxiliar no planejamento do pré-preparo e no controle do estoque semanal.

Frequência: Impressão mensal e quando necessário.

Guarulhos

Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar
Divisão Técnica de Alimentação Escolar

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FEVEREIRO/2026

PRÉ ESCOLA (ESTÁGIO), ENSINO FUNDAMENTAL E EJA

SEGUNDA

05/fev

TERÇA

10/fev

QUARTA

11/fev

QUINTA

12/fev

SEXTA

13/fev

PARCIAL - MANHÃ OU TARDE

PRÉ ESCOLA (ESTÁGIO), ENSINO FUNDAMENTAL

LANCHE
7 às 7h30min
13 às 13h30min

LEITE
BISCOITO

LEITE COM CANELA
BISCOITO

LEITE COM GELEIA
BISCOITO

LEITE COM UVA PASSA
BIGNASUINHA

BANANA COM LEITE EM PÓ E CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR

REFEIÇÃO
10h às 10h30min
16h às 16h30min

ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO
CARNE COZIDA COM BATATA

ARROZ
FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO
FAROFA DE CENOURA

ARROZ
FEIJÃO
OVO MEXIDO COM COUVE E TOMATE
FRUTA

MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, MANIERICÃO E BRÓCOLIS
SALADA DE PEPINO
FRUTA

ARROZ COM CENOURA
ERVILHA
ALMÔNDEGAS DE CARNE

INTEGRAL

PRÉ ESCOLA (ESTÁGIO), ENSINO FUNDAMENTAL

LANCHE
7 às 7h30min

LEITE
BISCOITO

LEITE COM CANELA
BISCOITO

LEITE COM GELEIA
BISCOITO

LEITE COM UVA PASSA
BIGNASUINHA

BANANA COM LEITE EM PÓ E CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR

REFEIÇÃO
10h às 10h30min

ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO
CARNE COZIDA COM BATATA

ARROZ
FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO
FAROFA DE CENOURA

ARROZ
FEIJÃO
OVO MEXIDO COM COUVE E TOMATE
FRUTA

MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, MANIERICÃO E BRÓCOLIS
SALADA DE PEPINO
FRUTA

ARROZ COM CENOURA
ERVILHA
ALMÔNDEGAS DE CARNE

LANCHE
13 às 13h30min

LEITE
BISCOITO

LEITE
BISCOITO

LEITE
BISCOITO

MAMÃO COM LEITE EM PÓ

LEITE
BISCOITO

REFEIÇÃO
16h às 16h30min

ARROZ
FEIJÃO
FRANGO REFOGADO
PURÊ DE ABÓBORA

ARROZ
FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO
FAROFA DE CENOURA

ARROZ
FEIJÃO
LOMBO SUÍNO COM MANDIOQUINHA

MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, MANIERICÃO E BRÓCOLIS
SALADA DE PEPINO
FRUTA

ARROZ
FEIJÃO
OVO COZIDO COM BATATA, TOMATE E SALSA

REFEIÇÃO

EJA

REFEIÇÃO
10h às 10h30min

ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO
CARNE COZIDA COM BATATA

ARROZ
FEIJÃO PRETO MARAVILHA COM PERNIL SUÍNO
FAROFA DE CENOURA

ARROZ
FEIJÃO
OVO MEXIDO COM COUVE E TOMATE
FRUTA

MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, MANIERICÃO E BRÓCOLIS
SALADA DE PEPINO
FRUTA

ARROZ COM CENOURA
ERVILHA
ALMÔNDEGAS DE CARNE

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

Almeida Mendonça Pereira - Chefe de Seção Técnica de Nutrição - CRN: 26.741
Emilly Cristina Senna do Carmo - Nutricionista RT - Chefe de Cozinha - CRN: 29.417

MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

Cabe à gestão escolar informar a equipe de cozinha sempre que houver alguma atividade escolar não prevista inicialmente em cardápio, como reuniões, passeios escolares, obras estruturais, emendas de feriados, eventos políticos ou sociais e demais atividades em que não haverá necessidade produzir refeições. A equipe deve ser avisada com antecedência mínima para programação interna e, quando necessário, o DAE deve ser informado sobre o evento para proceder com cancelamento de envios de insumos.

INFORMATIVO DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Descrição: Informativo para fixação na(s) parede(s) da cozinha, lactário e instalações sanitárias e vestiários de funcionários da cozinha. Deve ser fixado próximo à(s) pia(s) destinada(s) à lavagem das mãos.

Objetivo: Padronizar os procedimentos de higienização e facilitar a leitura e compreensão do POP.

Frequência: Impressão única, realizada após atualizações e sempre que necessário.

Observação: A gestão escolar pode optar por imprimir em folha adesiva à prova d'água ou em folha sulfite colorida plastificada.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

DIÁRIO DE CONTROLE DE REFEIÇÕES

Descrição: Ferramenta de apoio que sugerimos à cozinha em forma de planilha ou de caderno que inclui informações como data, turma e quantidade de alunos presentes no dia (preenchido por professores), bem como registro de quantidade de alimentos que sobraram em cubas/ panelas/ caixas (em kg ou unidades) e motivos de alteração de cardápios (preenchido pela equipe da cozinha).

Objetivo: A média da quantidade de alunos presentes na semana pode auxiliar no planejamento das refeições. O registro das sobras pode auxiliar no controle e redução de desperdício de alimentos e no ajuste de per capita daquela unidade escolar. Já os motivos de alteração de cardápios podem auxiliar na elaboração de respostas a possíveis questionamentos oficiais.

Frequência: Preenchimento diário realizado por professores deve ser de preferência antes da primeira refeição ou, no máximo, ao levar a turma pela primeira vez ao refeitório. Preenchimento realizado pela equipe da cozinha deve ser após as refeições. Os registros devem ser arquivados por um período de 2 meses.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Descrição: Documento orientador que estabelece as diretrizes de boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, controle de qualidade e organização do ambiente. Deve permanecer na cozinha, disponível e de fácil acesso para toda a equipe.

Objetivo: Promover conhecimento sobre a segurança dos alimentos, orientar ações para prevenir contaminações e assegurar o cumprimento das normas sanitárias.

Frequência: Impressão única, após atualização e sempre que necessário.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

MANUAL DOS POPS (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS)

Descrição: Documento informativo que define a padronização das atividades dentro da cozinha. Deve permanecer na cozinha, disponível e de fácil acesso para toda a equipe.

Objetivo: Padronizar procedimentos diversos.

Frequência: Impressão única, após atualização e sempre que necessário.

Observação: A equipe da cozinha deve elaborar uma rotina de limpeza observando a periodicidade e instruções no manual dos POPs.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

MANUAL DE ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS EM COZINHAS DE CRECHE

Descrição: Documento informativo que define procedimentos e traz orientações específicas para o atendimento de crianças em creche. Deve permanecer na cozinha ou lactário, em local acessível e disponível para toda a equipe de manipuladores de alimentos, exclusivamente nas escolas que atendem às modalidades de creche.

Objetivo: Orientar sobre a elaboração de preparações, consistências e porcionamentos e sua distribuição aos educandos de creches.

Frequência: Impressão única, realizada após atualizações e sempre que necessário.



MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

GUIA PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Descrição: Documento informativo que define procedimentos de atendimento aos estudantes que apresentam necessidades alimentares especiais.

Objetivo: Orientar sobre as etapas na solicitação de atendimento nutricional, bem como sobre a interpretação dos relatórios e sua aplicação nas cozinhas escolares.

Frequência: Impressão única, realizada após atualizações e sempre que necessário.



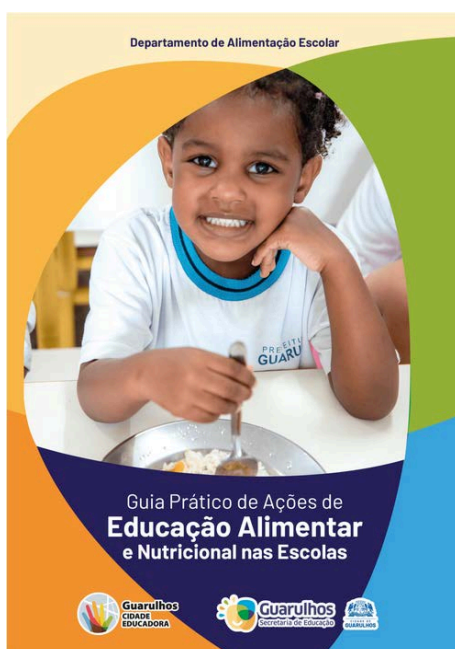
MATERIAIS DE APOIO PARA USO DOS COZINHEIROS

GUIA PRÁTICO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS

Descrição: Documento que reúne sugestões de atividades de Educação Alimentar e Nutricional apresentadas de forma acessível.

Objetivo: Colaborar e enriquecer o trabalho de educação alimentar e nutricional realizado pela equipe escolar.

Frequência: Impressão única, realizada após atualizações e sempre que necessário.



DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

Documentos e comprovantes relacionados à cozinha devem ser atualizados e mantidos em local organizado, como pasta organizadora ou mural visível. Recomenda-se que mais de um responsável conheça a localização da pasta, a fim de evitar dificuldades na localização dos arquivos quando forem solicitados.

COMPROVANTE DE CALIBRAÇÃO DA BALANÇA

Descrição: Documento emitido por empresa autorizada que certifica a calibração da balança utilizada na cozinha.

Objetivo: Assegurar que a balança realize pesagens precisas.

Frequência: Realizar a calibração conforme orientação do fabricante ou, no mínimo, anualmente.

Arquivamento: Manter disponível o último certificado emitido pela empresa especializada.

Observação: O comprovante deve apresentar data da calibração, identificação do equipamento e dados da empresa responsável. Uma balança nova não significa que ela já está calibrada. Verifique, ao comprar o equipamento, se ele acompanha um certificado de calibração válido.

COMPROVANTE DE CALIBRAÇÃO DO TERMÔMETRO

Descrição: Documento emitido por empresa especializada que atesta a calibração do termômetro utilizado na cozinha.

Objetivo: Garantir que os termômetros estejam realizando medições precisas de temperatura.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

Frequência: Realizar a calibração conforme recomendação do fabricante ou, no mínimo, uma vez ao ano.

Arquivamento: Manter disponível o último certificado emitido pela empresa especializada.

Observação: O comprovante deve estar arquivado e conter informações como data da calibração, identificação do equipamento e dados da empresa responsável. A data de calibração deve estar indicada numa etiqueta que deve ser colada no próprio termômetro. Um termômetro ser novo não significa que ele já está calibrado. Verifique, ao comprar o equipamento, se ele acompanha um certificado de calibração válido.

COMPROVANTES DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Descrição: Documento emitido por empresa especializada que comprova a realização da manutenção preventiva dos equipamentos da cozinha.

Objetivo: Garantir o bom funcionamento e a segurança dos equipamentos utilizados no preparo dos alimentos.

Frequência: Conforme recomendação do fabricante ou, no mínimo, uma vez ao ano.

Arquivamento: Manter disponíveis os registros de manutenção do último ano.

Observação: O comprovante deve conter data da manutenção, identificação do equipamento e dados da empresa executora.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

RELATÓRIOS DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Descrição: Documento individual que registra as informações nutricionais e orientações específicas para o atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais (como alergias, intolerâncias, condições médicas ou restrições culturais/religiosas). O relatório é enviado diretamente à escola pelo DAE, após a realização do atendimento nutricional.

Objetivo: Garantir um atendimento seguro, adequado e inclusivo, respeitando as necessidades alimentares específicas de cada educando, prevenindo riscos à saúde e promovendo o bem-estar no ambiente escolar.

Frequência: Sempre que receber o relatório de atendimento atualizado e sempre que necessário.

Arquivamento: Válido pelo ano do atendimento e ano subsequente. A gestão deverá imprimir 3 (três) cópias do documento COMPLETO (todas as páginas), sendo uma para a cozinha, uma para o prontuário do educando (secretaria) e uma para o professor. Orientamos que a equipe da cozinha organize uma pasta com os relatórios.

Observação: Realize a leitura do “Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar” para mais informações.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

A GESTÃO ESCOLAR DEVE COLAR UMA FOTO DO EDUCANDO NESTE ESPAÇO



Secretaria de Educação



Secretaria de Educação
Departamento de Alimentação Escolar

Divisão Técnica de Atendimento às
Necessidades Alimentares Especiais

Tel.: 2475-7300 ramal: 7526 e 7437
E-mail: nae@educacao.guarulhos.sp.gov.br



Relatório de Atendimento Nutricional para Alunos com
Necessidades Alimentares Especiais (NAE)

A GESTÃO ESCOLAR
DEVE INSERIR
UMA FOTO ATUAL
DO(A) ALUNO(A)

Alimentação Escolar 2026

Data: []/[]/2026 []

Nome do(a) aluno(a): []
Data de nascimento: []/[]/[]
Nome da mãe: []
Atendimento realizado com: []
Telefone do responsável: []([])[]

Data do laudo / exames: []/[]/[]

DIAGNÓSTICO E RECOMENDAÇÕES MÉDICAS E NUTRICIONAIS:

Unidade Escolar: []
Período: []
Série: []
Professor(a): []

Orientações do Nutricionista

✓ Aos cozinheiros(as) da U.E.:

PERMITIDOS	PROIBIDOS
[]	[]

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

FICHAS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS QUÍMICOS (FDS)

Descrição: Documento técnico fornecido pelo fabricante contendo informações essenciais sobre riscos, composição, uso seguro, armazenamento e procedimentos em caso de acidentes com produtos químicos. Segundo orientações do SESMT, devem ser impressas as FDS dos produtos usados na cozinha.

Objetivo: Orientar os manipuladores quanto ao manejo seguro de produtos de limpeza e sanitização, prevenindo acidentes e contaminações.

Frequência: Manter as fichas sempre atualizadas, substituindo-as sempre que houver alteração da marca do produto ou atualização da Ficha.

Arquivamento: Manter no local enquanto o produto químico estiver em uso.

Observação: Uma cópia impressa e de fácil acesso na cozinha permite consulta rápida em situações de emergência, como vazamentos, intoxicações ou contato acidental com a pele e mucosas.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

COMPROVANTES DE CONTROLE DE PRAGAS



O controle de pragas é o conjunto de ações preventivas, tais como barreiras sanitárias e higienização adequada do ambiente e também ações corretivas com a aplicação de produtos químicos e instalação de armadilhas. Essas ações devem ser comprovadas através dos seguintes documentos:

COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO DE CONTROLE QUÍMICO DE PRAGAS

Descrição: Documento ou certificado emitido por empresa especializada que comprove a execução do serviço de controle químico de pragas urbanas. Também conhecido como certificado ou comprovante de desinsetização e de desratização.

Objetivo: Comprovar a execução de serviço de controle e eliminação de insetos, roedores e demais vetores que possam contaminar os alimentos.

Arquivamento: Manter o comprovante mais recente à disposição. Deve estar afixado em local visível e conter informações como data da aplicação, validade, produtos utilizados, responsável técnico e identificação e contato da empresa executora.

Frequência: Manter o comprovante atualizado conforme a periodicidade do serviço, respeitando a validade indicada no certificado (geralmente trimestral ou semestral).

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

COMPROVANTE DE MONITORAMENTO PREVENTIVO DE PRAGAS

Descrição: Procedimento mensal realizado pela gestão escolar para inspecionar a integridade e o funcionamento das barreiras físicas de prevenção de pragas nas áreas de alimentação escolar. Inclui a verificação de telas milimétricas em janelas, coifas, portas e demais aberturas; checagem da proteção de rodapé das portas e do correto funcionamento dos ralos; além da observação direta da presença de pragas vivas, mortas ou de vestígios como fezes, urina ou roeduras. A inspeção também contempla o entorno da cozinha, que deve permanecer com vegetação baixa e livre de materiais que possam atrair pragas.

Objetivo: Garantir a manutenção das barreiras físicas contra a entrada de pragas e identificar precocemente sinais de infestação, assegurando a segurança e a integridade dos alimentos oferecidos.

Arquivamento: Registrar cada verificação mensal na Planilha de Controle de Higienização das Áreas e Equipamentos e Verificação de Barreiras Físicas (trecho abaixo), mantendo os registros organizados e disponíveis para consulta por um período de 2 meses. Recomenda-se observar, no momento do preenchimento, se a equipe da cozinha está atualizando corretamente a parte referente à limpeza das áreas, considerando que a higienização adequada é uma medida essencial para prevenir pragas.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

INSPEÇÃO MENSAL DE BARREIRA FÍSICA POR GESTÃO ESCOLAR

(Responda com S-sim ou N-não)

Em caso negativo, escrever ação tomada.

- () Ralos, rodinhos e telas estão instalados e íntegros?
- () Área externa organizada, sem atrativos para pragas?
- () Livre de vestígios de pragas na cozinha?

Verificado por: _____

Ação corretiva tomada: _____

Frequência: Realizar a verificação no mínimo uma vez ao mês, providenciando a manutenção imediata de qualquer item danificado ou falho e adotando ações corretivas sempre que forem identificadas pragas ou vestígios. As ações realizadas deverão ser registradas na planilha.

**NÃO ADQUIRA OU PERMITA O USO DE INSETICIDAS
NA UNIDADE ESCOLAR.
OS ÚNICOS PRODUTOS PERMITIDOS PARA USO CONTRA
PRAGAS SÃO AQUELES APLICADOS POR EMPRESA
ESPECIALIZADA E REGULARIZADA.**



DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

DOCUMENTO DO PRESTADOR DE SERVIÇO - LICENÇA SANITÁRIA - CONTROLE DE PRAGAS

Descrição: Quando a gestão escolar contratar um serviço de controle de pragas, deve manter uma cópia da Licença Sanitária válida da empresa contratada. Trata-se de um documento oficial, emitido pela autoridade sanitária competente, que autoriza a empresa a exercer suas atividades. Não deve ser confundido com o comprovante de execução do serviço.

Objetivo: Garantir que a prestação do serviço de dedetização seja realizada por empresa regularizada, atendendo aos padrões legais e sanitários vigentes.

Frequência: Manter a licença sanitária da empresa contratada atualizada e válida, renovando conforme o prazo definido pelo órgão fiscalizador.

Arquivamento: Nas EPGs, a Licença Sanitária da empresa controladora de pragas geralmente fica em posse do setor responsável pelo gerenciamento, na Secretaria de Educação. Nas instituições parceiras, onde a instituição contrata diretamente a empresa, a licença deve ser solicitada e arquivada pelo período de validade/vigência da mesma.

Observação: Esse documento deve apresentar informações como número de registro, data de validade, razão social e endereço da empresa.



DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

ARMAZENAMENTO DE RECIBOS

Descrição: Documentos que comprovam a entrega dos insumos utilizados na cozinha escolar, como gás, alimentos e bebidas. O gás fornecido pela Secretaria de Educação é apenas para as EPGs, tendo as instituições parceiras que realizar a aquisição diretamente com as empresas fornecedoras.

Objetivo: Garantir rastreabilidade e comprovação das aquisições realizadas para a cozinha escolar, assegurando transparência, segurança operacional e conformidade na prestação de contas.

Frequência: Devem ser conferidos os recibos a cada entrega realizada. Devem ser assinados com data e responsável pelo recebimento.

Arquivamento: Recibos de gás: 12 meses; Recibos de entregas (notas): 6 meses.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

COMPROVANTE DE LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Descrição: Documento que comprova a realização da higienização do reservatório de água por equipe especializada.

Objetivo: Garantir a qualidade da água utilizada na cozinha, prevenindo a contaminação por sujeiras, microrganismos e resíduos acumulados no reservatório.

Frequência: A limpeza do reservatório de água deve ser realizada a cada 6 meses e sempre que ocorrer algum incidente que possa contaminar a água.

Arquivamento: Manter arquivado por 1 ano após a realização do serviço.

Observação: O comprovante deve ser arquivado e conter informações como data da higienização, responsáveis pela execução, identificação do reservatório, procedimentos realizados, produtos utilizados, dados da empresa que realizou a limpeza e assinatura do responsável técnico.

Potabilidade: Em Guarulhos, a Vigilância Sanitária monitora a potabilidade da água por meio de coletas nos cavaletes das ruas. Em casos de suspeita de surto, a escola deve comunicar o DAE para que o mesmo possa solicitar análise da água interna ao grupo de serviço municipal de vigilância hídrica. Caso o fornecimento de água para consumo humano seja por carro-pipa, a gestão escolar deve exigir do responsável pelo carro-pipa o comprovante da potabilidade da água que está sendo fornecida. Já sistemas e soluções alternativas coletivas de abastecimento de água (como poço artesiano) devem realizar o monitoramento nos pontos de captação de água conforme disposto na Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 e suas atualizações.

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

COMPROVANTE DE TROCA DO FILTRO DE ÁGUA

Descrição: Comprovante que registra a substituição do refil do filtro de água. A data da próxima troca deve constar diretamente no filtro, por meio de adesivo. Opcionalmente, pode-se registrar a data da troca do filtro e validade em um caderno ou planilha de acesso conhecido e facilitado.

Objetivo: Comprovar que o refil do filtro foi trocado dentro do prazo recomendado, garantindo a qualidade da água usada em bebidas.

Frequência: Trocar o filtro a cada 6 meses ou conforme a recomendação do fabricante.

Arquivamento: Manter os registros da última troca.



Data

Próxima Troca

DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

COMPROVANTE DE LIMPEZA DOS DUTOS DO EXAUSTOR

Descrição: Documento que comprova a realização do procedimento para remoção de impurezas do equipamento. A limpeza interna do duto da coifa deve ser realizada por empresa especializada, para evitar o retorno de material gorduroso e danos no motor causados por acúmulo de gorduras.

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

Frequência: A limpeza deve ser realizada em frequência recomendada pela empresa especializada, sendo, no mínimo, anualmente.

Arquivamento: Manter o comprovante mais recente à disposição.

Observação: A equipe de cozinheiros, ao realizar a limpeza da coifa (exceto da parte interna do duto), deve utilizar preferencialmente o cabo extensor para alcance de áreas mais elevadas.



DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA



Dutos da coifa

COMPROVANTE DE LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA

Descrição: A caixa de gordura é um equipamento que retém gordura e evita sua circulação na tubulação.

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

Frequência: A caixa de gordura necessita de limpeza periódica, para que o fluxo de funcionamento da rede coletora não seja comprometido. A frequência é recomendada pela empresa especializada.

Arquivamento: Manter o comprovante mais recente à disposição.

Observação: Caso a higienização não seja realizada, diversos problemas podem ocorrer, como entupimentos, escoamento lento da água na pia, atração de pragas, mau cheiro, entre outros.



DOCUMENTOS E COMPROVANTES RELACIONADOS A COZINHA

RELATÓRIOS DA EQUIPE TÉCNICA DE NUTRIÇÃO

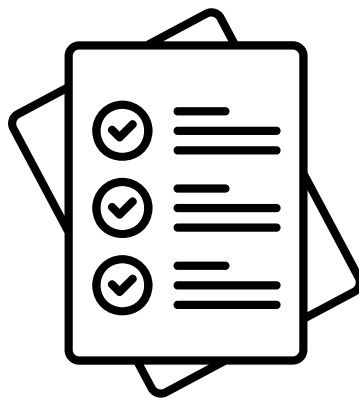
Descrição: Documentos emitidos pela equipe de nutrição responsável pelo acompanhamento técnico das unidades, contendo registros de observações, orientações e verificações relacionadas às boas práticas de alimentação escolar.

Objetivo: Garantir o controle, a padronização e a melhoria contínua dos processos de manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, assegurando a conformidade com as normas sanitárias e nutricionais.

Frequência: As visitas devem ocorrer conforme cronograma interno. Caso a gestão escolar identifique necessidade urgente de orientação técnica, deve entrar em contato com a divisão específica.

Arquivamento: Os relatórios dos últimos 2 anos devem ser mantidos em local de acesso facilitado.

Observação: Sugerimos que uma cópia do relatório técnico seja disponibilizada à equipe da cozinha sempre que o mesmo apresentar orientações destinadas a esse grupo.



REFERÊNCIAS

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.

REFERÊNCIAS

- **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.
- **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 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 de agosto de 2025** - Dispõe sobre a regularização e a classificação de produtos saneantes, de acordo com o risco à saúde.



Guarulhos
Secretaria de Educação



**CIDADE DE
GUARULHOS**