



MANUAL DE

# Boas Práticas

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Gustavo Henric Costa  
**Prefeito**

Alex Viterale  
**Secretário de Educação**

Fábia Costa  
**Subsecretária de Educação**

Mara Gianetti  
**Diretora do Departamento de Planejamento da Educação**

### **Departamento de Planejamento da Educação**

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar: Marcia Maria Féria Silva.

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

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

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

Seção Técnica de Nutrição: Aline Mendonça Pereira.

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

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

Supervisora de Setor: Daniela Pereira Migliozi.

Equipe Administrativa: Eliana de Arruda Brandão Sousa e Jessica Soares Barreto.

### **Divisão Técnica de Comunicação Educacional**

Projeto Gráfico: Anna Solano.

Colaboração: Bárbara Braz, Carla Maio, Camila Rhodes, Danielle Chaves, Diego Alves, Eduardo Calabria, Maira Kami, Mateus Barboza, Rodolfo Santana, Rodrigo Medrado e William Ferreira.

### **Secretaria de Educação**

Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo  
Guarulhos/SP - CEP: 07113-040

### **Portal da Secretaria Municipal de Educação de Guarulhos**

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

**Guarulhos, 2022**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO DA EDUCAÇÃO - DPE

Divisão Técnica de Alimentação Escolar

MANUAL DE

# Boas Práticas

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR





# SUMÁRIO

<b>1. Caracterização da Unidade Escolar.....</b>	<b>6</b>
<b>2. Apresentação.....</b>	<b>7</b>
<b>3. Objetivo.....</b>	<b>8</b>
<b>4. Glossário.....</b>	<b>8</b>
<b>5. Noções de microbiologia dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Edificação e instalações.....</b>	<b>14</b>
<b>7. Equipamentos, móveis e utensílios.....</b>	<b>15</b>
<b>8. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.....</b>	<b>16</b>
<b>9. Recebimento.....</b>	<b>17</b>
<b>10. Condições de armazenamento.....</b>	<b>20</b>
<b>11. Alimentos impróprios.....</b>	<b>22</b>
<b>12. Pré-preparo, preparo e acondicionamento.....</b>	<b>22</b>
<b>13. Distribuição de refeições.....</b>	<b>23</b>
<b>14. Abastecimento de água.....</b>	<b>24</b>
<b>15. Controle integrado de pragas.....</b>	<b>25</b>
<b>16. Resíduos.....</b>	<b>25</b>
<b>17. Controle de qualidade.....</b>	<b>26</b>
<b>18. Pessoal: higiene, controle de saúde e capacitação.....</b>	<b>27</b>
<b>19. Responsabilidade técnica.....</b>	<b>30</b>
<b>20. Documentos obrigatórios.....</b>	<b>31</b>
<b>21. Orientações gerais do DPE.....</b>	<b>31</b>
<b>22. Entregas e cancelamento de gêneros.....</b>	<b>31</b>
<b>23. Solicitação de gás.....</b>	<b>32</b>
<b>24. Arquivamento de documentos.....</b>	<b>32</b>
<b>25. Referências.....</b>	<b>33</b>
<b>26. Anexos.....</b>	<b>34</b>

# 1. CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

## DATA:

UNIDADE ESCOLAR:
RAZÃO SOCIAL:
NOME FANTASIA:
CNPJ:
TELEFONE (S):
ENDEREÇO:
BAIRRO:
CEP:
E-MAIL:
GESTOR (A) DA ESCOLA:
VICE-DIRETOR (A):
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

## MODALIDADE DE ENSINO (MARQUE COM X)

MODALIDADE	SIM	NÃO	Nº ALUNOS
CRECHE			
ESTÁGIO			
FUNDAMENTAL			
EJA			
NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS / PERÍODO (PARCEIRA):			
MANHÃ -----			
TARDE -----			
INTEGRAL -----			

## LOCAL DAS REFEIÇÕES (MARQUE COM X)

LOCAL	SIM	NÃO	
REFEITÓRIO			
PÁTIO			
OUTROS			SE SIM, QUAIS?

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES POR PERÍODO

MANHÃ	INTERMEDIÁRIO	TARDE	INTEGRAL	NOTURNO (EJA)
LANCHE:	LANCHE:	LANCHE:	LANCHE:	REFEIÇÃO:
REFEIÇÃO:	REFEIÇÃO:	REFEIÇÃO:	ALMOÇO: LANCHE: JANTAR:	

## RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS EXISTENTES NA COZINHA

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE

## 2. APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

De acordo com a Lei 11.947/2009 e Resolução FNDE 06/2020: “Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o ano letivo” e “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública que compreende a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio”.

A Secretaria de Educação do município de Guarulhos, por meio da equipe técnica do Departamento de Planejamento da Educação (DPE), elaborou este Manual de Boas Práticas em conformidade com a legislação em vigor: Lei Federal 11947/2009, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Âmbito Federal), CVS 05/2013 (Âmbito Estadual), Portaria 087/2014 (Âmbito Municipal), que dispõem sobre: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. E Portaria 063/2021 - SE, que estabelece normas para a celebração e acompanhamento de termos de colaboração entre a Secretaria de Educação e Organização da Sociedade Civil, visando atendimento na modalidade Educação Básica - Educação Infantil/Creche, para crianças na faixa etária de 0 a 3 anos e 11 meses e Educação Especial.

### 3. OBJETIVO

O objetivo deste Manual é descrever os procedimentos que devem ser realizados nas EPGs e Instituições Parceiras para atender os requisitos relativos às Boas Práticas de Manipulação, necessários para garantir alimentos seguros, incluindo as exigências higiênicas sanitárias de recebimento, preparo e armazenamento de alimentos, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores de alimentos, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final.

Este Manual deve permanecer nas cozinhas à disposição dos manipuladores de alimentos e gestores e ser consultado sempre que necessário. Os nutricionistas do DPE darão o suporte técnico para a sua implementação.

### 4. GLOSSÁRIO

**Alimento:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os alimentos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

**Alimentos preparados:** alimento pronto para o consumo que foi manipulado em serviços de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias: a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo; b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo; c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

**Animal sinantrópico:** aquele que interage de forma negativa com a população humana ou que represente risco à saúde pública, tais como rato, animal peçonhento, molusco, pombo, barata, mosca, mosquito, pulga, carrapato, morcego ou outros potencialmente transmissores de doença.

**Antissepsia:** operação que visa à redução de micro-organismos presentes na pele, até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

**ASO:** Atestado de Saúde Ocupacional.

**Bactericida:** substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

**Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

**Branqueamento:** processo de conservação dos alimentos pela inativação de enzimas através da fervura por alguns minutos seguida de resfriamento rápido, com a finalidade de paralisar o processo de amadurecimento e destruir os micro-organismos, preservando a qualidade dos alimentos.



**C.A.E.:** Conselho de Alimentação Escolar.

**C.F.N.:** Conselho Federal de Nutricionistas.

**Centro Geométrico:** núcleo do alimento; parte do alimento que mais tempo demora a aquecer ou resfriar.

**Congelamento:** etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0°C em 6 horas ou menos.

**Contaminante:** qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

**Contaminação Cruzada:** transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

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

**Cozinhas industriais:** estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local, ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês, e instituições como presídios, quartéis, entre outros.

**Cozinhas institucionais:** cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fechadas. Como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

**DPE:** Departamento de Planejamento da Educação.

**Descongelamento:** é a etapa onde o alimento passa do congelamento em um processo lento sob refrigeração em temperatura inferior a cinco graus Celsius.

**Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de micro-organismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento

**Desinfetante:** produto que elimina ou reduz micro-organismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas

**DTA (Doença Transmitida por Alimento):** doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com micro-organismos patogênicos.

**EPG:** Escola da Prefeitura de Guarulhos.

**EPI:** Equipamento de Proteção Individual.

**FNDE:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

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

**Higienização das mãos:** termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

**Ingrediente:** é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

**I.Q.F.:** Individually Quick Frozen (congelamento rápido individualizado).

**Limpeza:** operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

**Manipulação de alimentos:** são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.

**Manipulador de alimentos:** toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realize fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.

**Manual de Boas Práticas (MBP):** documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

**NR:** Norma Regulamentadora.

**PMG:** Prefeitura Municipal de Guarulhos.

**PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Ppm:** Partes por milhão.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**Pré-preparo:** etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes.

**Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

**PCMSO:** Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.

**PPRA:** Programa de Prevenção e Riscos Ambiental.

**Resfriamento:** etapa na qual o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60°C), para temperaturas inferiores a 10°C em 2 horas.

**Registro:** são anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do profissional responsável pelo seu preenchimento.

**Restos alimentícios:** alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este manual.

**Rotulagem:** inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento.

**Sanitizante:** É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde.

**Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação, domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfetantes.

**Serviços de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**Surtos:** episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhantes após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem.

## 5. NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

A microbiologia dos alimentos é a ciência que estuda os processos em que os micro-organismos causam alterações das características físicas e químicas dos alimentos. Existem mais de 250 tipos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) no mundo, a maioria delas causam infecções por micro-organismos como bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.

O objetivo de controlar todo processo de multiplicação dos micro-organismos em todos os processos, é para oferecer alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e prevenir doenças de origem alimentar.

A contaminação dos alimentos se dá quando ocorre a presença de qualquer substância ou objetos que representam risco a saúde. Podendo ocorrer de três maneiras: física, química e/ou biológica.

Contaminação física decorre da presença de corpos estranhos nos alimentos. São considerados corpos estranhos: pedras, madeira, cabelo, pregos, fragmentos de insetos, etc.

Contaminação química é proveniente da presença de compostos químicos estranhos ou de toxinas produzidas por micro-organismos nos alimentos. São considerados compostos químicos estranhos os inseticidas, os detergentes, os metais pesados, os agrotóxicos, os corantes e os aditivos (não autorizados).

Contaminação biológica é causada pela presença de micro-organismos patogênicos nos alimentos, como por exemplo, bactérias, parasitas, vírus, contaminação natural de peixes, moluscos, mexilhões por contaminação por substâncias tóxicas.

A presença destas substâncias e matérias nas preparações podem levar a intoxicações e as toxinfecções alimentares.

Além da preocupação em obtermos uma alimentação saudável, que seja equilibrada, com boa aparência, também é de fundamental importância considerar que ela seja totalmente livre de agentes causadores de doenças à saúde de quem a consome.

### Principais micro-organismos encontrados em alimentos

BACTÉRIAS	PREDOMINÂNCIA
Coliformes totais Enterobacter sp, Klesbsiella sp, Citrobacter sp	Fezes do homem e de animais, vegetais, solo, água residuais
Coliformes fecais Escherichia coli	Fezes do homem e de animais (indicador de poluição fecal )
Outras enterobactérias Proteus sp, Edwardsiella sp, Serratia sp, Salmonella sp, Shigella sp, Yersinia sp, outras.	Fezes do homem e de animais, vegetais e águas.
Bacilo gram negativos não entéricos Pseudomonas sp, Aeromonas sp, Alcaligenes sp, Chromobacterium sp, Acinetobacter sp, Brucella sp e outras.	Vegetais, solo, frutas, água, leite
Streptococcus sp Enterococos - grupo oral - grupo piogênico	Fezes do homem e de animais, ambiente em geral Região bucal Região faríngea
Staphylococcus sp Staphylococcus aureus, Staphylococcus epidermidis e outros	Região nasal, região da pele e ambiente
Bacilos Bacillus cereus, Bacillus subtilis e outros	Cereais, grãos, farinhas Ambiente em geral

Clostridium, sulfito redutores Clostridium perfringens	Solo, água, vegetais e fezes do homem e de animais.
Vibriões Vibrio parahaemolyticus	Peixes, mariscos e animais aquáticos
Campylobacter Campylobacter jejuni e outras	Aves (carcaça), leite, carne suína.

Fonte: Silva Jr, 1995.

#### IV. Infecção por Clostridium perfringens

Esta bactéria é largamente disseminada no ambiente, sendo encontrada no solo, poeira, água, esgotos e fezes humanas e de outros animais. Os sintomas aparecem de 8 a 24 horas após a ingestão do alimento contaminado e se caracterizam por diarreia severa e dores abdominais, raramente acompanhadas por vômitos e febre. Estes micro-organismos encontram-se principalmente em pratos preparados de natureza proteica e que foram submetidos ao tratamento térmico (Leitão, 1988).

#### V. Os cuidados para se evitar uma toxinfecção alimentar por Clostridium perfringens são:

- Usar placas de altileno para cortes de carnes e facas separadas para a preparação de alimentos crus e cozidos, evitando-se, assim, o risco da contaminação cruzada;
- Limpar e desinfetar bem o equipamento, sempre após o uso e antes de começar um novo processo;
- Utilizar refrigeradores separados para armazenamento de alimentos crus e cozidos quando não for possível separar de forma a minimizar a contaminação cruzada; e
- Refrigerar rapidamente os alimentos cozidos que serão armazenados.

#### VI. Intoxicação por Clostridium botulinum

A toxina do Clostridium botulinum, outro bacilo esporulado anaeróbio, é uma substância venenosa que afeta o sistema nervoso, muitas vezes, de forma fatal. As espécies dividem-se em seis tipos segundo a toxina que produzem, destes quatro afetam o homem. Os esporos são resistentes ao calor, podendo sobreviver à ebulição e inclusive a temperaturas superiores.

Para estes autores, esta toxina é sensível ao calor (termo lábil). O período de incubação varia de 24 a 72 horas e os sinais de enfermidade constituem fadiga, dor de cabeça e vertigem. Quando afeta o sistema nervoso pode produzir transtornos na visão e paralisia nos músculos da garganta. Ocasionalmente, frequentemente, morte por parada respiratória (Hobbs, 1986).

## SURTO

Na suspeita de surto alimentar, notifica-se a Unidade Básica de Saúde mais próxima à Unidade Escolar e o DPE.

NOTIFICAÇÕES	CONTATO
Unidade Básica de Saúde	
DPE	Telefone: (11) 2475-7416

## 6. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

As áreas circundantes das escolas:

Devem permanecer livres de materiais em desuso.

As Instituições Parceiras, em sua grande maioria, são instaladas em casas comuns, em áreas residenciais e adaptadas para o atendimento dos alunos.

Os pisos devem ser revestidos de material resistente ao trânsito dos fornecedores. Quando próximas a áreas de vegetação, o mato deve ser periodicamente aparado.

A área destinada para o armazenamento de resíduos deve ser revestida de material sanitário e protegida da chuva, sol e acesso de animais sinantrópicos. Algumas Instituições Parceiras estão em processo de adequação nos itens: proteção contra animais e revestimento sanitário. As EPGs já estão adequadas para os itens acima descritos.

As EPGs e Parceiras devem ter área exclusiva para o armazenamento de gás liquefeito de petróleo, bem ventilada e protegida da passagem de pessoas, sol e chuva.

As EPGs e Parceiras devem ter acessibilidade à pessoa com deficiência e mobilidade reduzida.

Todas as escolas têm reservatório de água potável, proveniente da Rede Pública, revestidos com material sanitário, mantidos bem vedados, higienizados semestralmente cujos comprovantes permanecem arquivados nas escolas. O POP 7 descreve as etapas do procedimento de higienização do reservatório de água. Acesse pelo QR Code.



Os pisos das cozinhas devem ser revestidos de material sanitário em conformidade com as legislações vigentes, de fácil limpeza e terem ralos sifonados e protegidos com sistema abre e fecha contra o acesso de animais sinantrópicos. Algumas escolas precisam substituir os ralos para atender ao que a legislação exige.

As paredes das cozinhas devem ser revestidas de material sanitário e manter o bom estado de conservação, livres de focos de bolores e rachaduras. A maioria das escolas possuem ventilação

natural e em algumas unidades há sistema de exaustão. Há escolas que precisam de reforma nas paredes para se adequar a legislação.

O teto deve ser de acabamento liso, de cor clara, livre de goteiras, umidade, bolor rachaduras, descascamentos, sem frestas e resistentes ao calor. Algumas escolas apresentam não conformidade com o recomendado e são orientadas a se adequarem.

As portas das cozinhas devem ser ajustadas aos batentes e barreiras mecânicas podem ser instaladas para mantê-las bem ajustadas ao chão, para evitar o acesso de animais sinantrópicos. Algumas escolas precisam instalar barreiras nas portas de acesso à cozinha e despensa para garantir a vedação.

As janelas das cozinhas devem ser resistentes, com acabamento liso e teladas com telas de 2 milímetros. Algumas escolas precisam se adequar.

A iluminação nas cozinhas é artificial e na grande maioria as lâmpadas e luminárias não possuem proteção contra explosões e quedas acidentais sendo necessária a adequação.

As fiações elétricas devem ser mantidas embutidas ou protegidas em bom estado de conservação.

Todas as cozinhas possuem pé direito mínimo de 2,70 metros.

As cozinhas devem ter lavatório exclusivo para higienização das mãos, devidamente abastecido com sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado. As escolas, que não contam com pia exclusiva na cozinha para este procedimento, devem seguir os critérios de boas práticas para evitar contaminação cruzada até a instalação das pias exclusivas.

Os refeitórios e/ou espaços para realização das refeições possuem pias para higienização das mãos e bebedouros.

Algumas escolas não possuem banheiros separados por sexo ou em números suficientes para os funcionários; a gestão é orientada a providenciar as adaptações necessárias bem como: manter a integridade dos vasos sanitários, com instalação de assento com tampa, suporte com papel higiênico devidamente abastecido, sabonete antisséptico, papel toalha com material não reciclado e lixeira sem contato manual para o descarte do papel.

As escolas devem ter sistema de esgotamento com ligação na rede de esgoto.

As caixas de gorduras das EPGs devem ser instaladas fora da área de manipulação, devidamente vedadas e limpas sempre que necessário.

## 7. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugem, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

A quantidade de equipamentos, móveis e utensílios devem ser em quantidade suficiente para atender a demanda das atividades desenvolvidas: volume de produção, padrão do cardápio e distribuição das refeições. Sempre que é identificado não conformidades na quantidade, qualidade e especificação dos equipamentos, móveis e utensílios a equipe técnica do DPE orienta as adequações necessárias.

As escolas possuem termômetros próprios, para o controle das temperaturas de: recebimento de alimentos com temperatura controlada, dos equipamentos de refrigeração, da água do balcão self-service e das refeições durante a distribuição. As temperaturas devem ser registradas em planilhas específicas e permanecerem em local de fácil acesso (Anexo II).

Não pode haver equipamentos e utensílios de: madeira, vidro, amianto, ou fabricado com material poroso, esmaltado ou suscetível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento.

## 8. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Nas cozinhas não há área própria e isolada para higienização dos equipamentos e utensílios. O procedimento ocorre nas próprias cozinhas, que são dotadas em sua grande maioria de torneiras com água quente e fria e os funcionários recebem treinamentos periódicos para garantir a eficácia do processo, evitando a contaminação cruzada. Algumas cozinhas são equipadas com máquinas industriais de lavar utensílios. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos são realizados de forma a garantir a eficácia do processo. O POP 1 descreve as etapas de higienização do ambiente, dos equipamentos, móveis e utensílios. Acesse pelo QR Code.



As cozinhas mantêm todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza como panos, baldes, vassouras, rodos, pás de lixo bem conservados e guardados em local próprio e identificado para uso exclusivo.

Não é permitido o uso de panos não descartáveis no procedimento de secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato com alimentos.

Todos os produtos utilizados para higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Não devem ser utilizados produtos de origem clandestina.

É vedado:

- I. Varrer a seco;
- II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;



- III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;
- IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;
- V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;
- VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;
- VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias;
- VIII. Ter ou utilizar qualquer material de madeira;
- IX. Colocar enfeites como vasos, toalhas de mesa, cortinas e tapetes.

## 9. RECEBIMENTO

A área de recebimento das cozinhas é localizada próximo da mesma e é protegida de chuva e sol. Na maioria das unidades não há área exclusiva, e o recebimento ocorre dentro da cozinha. Os produtos recebidos permanecem na área de recebimento apenas o tempo necessário para conferência e são encaminhados para a área de armazenamento imediatamente.

No ato do recebimento são considerados:

Solicitação x Pedidos	Quantidade recebida x quantidade solicitada
Data de Validade	
Entregadores	O entregador deve estar com o uniforme limpo e completo, calçado fechado e proteção de cabelo.
Transporte	O Veículo deve estar limpo, organizado, revestido com material que permita a adequada higienização. Fechados, isotérmicos ou refrigerados quando necessário; a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos; o acondicionamento dos alimentos deve estar em recipientes limpos.
Pontualidade	O horário de entrega deve ser realizado conforme descrito no contrato (Horário Comercial).
Integridade das Embalagens	As embalagens devem estar íntegras, sem avarias. Se forem de lata, não devem estar amassadas, enferrujadas, furadas ou estufadas. Não se recebe gêneros em contato direto com papel.
Rotulagem	Verifica-se o nome do produto, validade (legível), nº de registro no órgão oficial, quando obrigatório.

<p>Temperatura dos Alimentos</p>	<p>As temperaturas dos alimentos refrigerados e congelados são verificadas posicionando o laser do termômetro higienizado com solução clorada a 200 ppm ou álcool gel 70%, realizando a leitura após a estabilização da temperatura. Após é registrado em planilha específica (Anexo II).</p>
----------------------------------	---

## PADRÕES DE TEMPERATURA NO RECEBIMENTO

Seguir especificações do fabricante e na ausência, conforme tabela abaixo:

Produto	Temperatura Máxima
Carne Bovina e Carne Suína Resfriada	No máximo 7°C
Carne Bovina e Carne Suína Congelada	No máximo - 12°C
Ave Resfriada	No máximo 7°C
Ave Congelada	No máximo - 12°C
Pescado Congelado Pescado Resfriado	No máximo - 12°C No máximo 3°C
Leite e Laticínios	No máximo 10°C ou conforme especificação do fabricante
Ovos	Temperatura ambiente
Frutas	Temperatura ambiente
Verduras	In natura: Temperatura ambiente Minimamente processadas: Até 10°C ou conforme orientação do fornecedor
Legumes	In natura: Temperatura ambiente Minimamente processados: Até 10°C ou conforme orientações do fabricante
Raízes e Tubérculos	In natura: Temperatura ambiente Minimamente processados: Até 10°C ou conforme orientação do fabricante
Cereais e Leguminosas	Temperatura ambiente

Produtos Enlatados	Temperatura ambiente
Em Vidros/PVC	Temperatura ambiente ou conforme orientação do fabricante
Amidos e Farináceos	Temperatura ambiente

## PROCEDIMENTOS SEGUIDOS NO RECEBIMENTO:

- I. Não receber alimentos que apresentem sinais de descongelamento e/ou recongelamento;
- II. Observar as características sensoriais: cor, aparência, odor e textura;
- III. Verificar a integridade, limpeza e presença ou vestígio de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança descritos acima não devem ser recebidos.

## NÃO CONFORMIDADE

Os produtos não conformes são avaliados pelos manipuladores de alimentos no momento do recebimento e procedem com:

- I. Devolução no ato do recebimento: descrevendo nas três vias do recibo o motivo da devolução e a quantidade devolvida;
- II. Devolução após o recebimento: a gestão entra em contato com o DPE, que orienta condutas caso a caso. Todo gênero que precisar ser retirado ou trocado, permanece separado dos demais e identificado (Anexo I). Ex: “aguardando troca” ou “produto impróprio: aguardando retirada pelo fornecedor”;
- III. A não conformidade é registrada pela gestão da unidade escolar, através de e-mail descrevendo os motivos, com os respectivos dados do produto como: nome, data de validade, lote, quantidade, fornecedor e encaminhado para o DPE para realizar a solicitação da troca ou reposição junto ao fornecedor.

Quando ocorre entrega simultânea de alimentos com diferentes temperaturas, são recebidos e armazenados na seguinte ordem:

- I. Alimentos perecíveis refrigerados e resfriados;
- II. Alimentos perecíveis congelados;
- III. Alimentos perecíveis em temperatura ambiente;
- IV. Alimentos não perecíveis.

## 10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Os gêneros devem ser armazenados de forma organizada com iluminação, ventilação, temperatura e umidade adequadas. Os seguintes critérios devem ser seguidos para o armazenamento de alimentos:

- I. Protegidos da incidência de raios solares;
- II. Separados por categorias;
- III. Separados de todos os produtos de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;
- IV. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens dos produtos;
- V. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;
- VI. Dispostos sobre estrados com acabamento liso em bom estado de conservação;
- VII. Utilizados, segundo o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) ou PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai);
- VIII. Com a identificação visível dos dados para controle da validade, utilizando quando necessário, etiqueta de alerta para produtos próximos ao vencimento para evitarmos desperdício (Anexo I).

Após abertura das embalagens originais, os produtos alimentícios que são mantidos nas mesmas, devem ser identificados com a data da abertura e a nova data de validade, conforme orientação do fabricante. Os gêneros alimentícios após abertos que forem transferidos de suas embalagens originais para outras embalagens como: sacos plásticos próprios para alimentos, ou recipientes plásticos com tampa; devem ser identificados com: nome do produto, marca, lote, data da abertura, e a nova data de validade (Anexo I).

Não utilizamos utensílios ou embalagens descartáveis.

É proibida a presença de pertences de uso pessoal dentro do estoque de alimentos. Quando na total impossibilidade de vestiário exclusivo para funcionários das cozinhas, as escolas instalam armários de uso individual em áreas próximas as cozinhas, ou na área de armazenamento de alimentos e, na impossibilidade deste, caixas plásticas com tampas são disponibilizadas para uso individual.

Os alimentos recebidos em caixas de papelão são armazenados em prateleiras separadas ou em estrados nos estoques. Quando há espaço, são transferidos para sacos plásticos, ou monoblocos e encaminham o papelão para reciclagem.

As refeições são produzidas no período em que são servidas, considerando o per capita e não está autorizado o preparo prévio de nenhum alimento ou preparação, exceto temperos como cebola, alho, salsa e cebolinha, legumes e frutas com monitoramento da temperatura e tempo de armazenamento.

Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados imediatamente (situações atípicas), devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data da manipulação e data da validade. Entrar em contato com o DPE para orientações.

As embalagens dos alimentos armazenados devem permanecer limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e bolor.

O armazenamento de produtos congelados ou refrigerados deve seguir as recomendações do fabricante antes e após abertura. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados nas escolas, seguir os parâmetros abaixo:

## PRODUTOS CONGELADOS

TEMPERATURA	PRAZO DE VALIDADE
0°C a – 5 °C	10 DIAS
- 6°C a – 10°C	20 DIAS
- 11°C a– 18°C	30 DIAS
< - 18° C	90 DIAS

## PRODUTOS RESFRIADOS

PRODUTOS	TEMPERATURA	PRAZO DE VALIDADE
Pescados crus	2°C	3 DIAS
Pescados pós-cocção	2°C	1 DIA
Alimentos Pós-cocção exceto pescados	4°C	3 DIAS
Carne Bovina e Suína, Aves, entre outras e seus produtos manipulados crus	4°C	3 DIAS
Espetos Mistos, Bife à Rolê, Carnes Empanadas Cruas e Preparações com Carne Moída	4°C	2 DIAS
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos	4°C	3 DIAS
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	2 DIAS
Sobremesas e outras preparações com laticínios	4°C	3 DIAS
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	5°C	5 DIAS
Frutas, Verduras e Legumes higienizados, fracionados ou descascados; Sucos de polpas de frutas	5°C	3 DIAS
Leite e derivados	7°C	5 DIAS
Ovos	10°C	7 DIAS

O armazenamento de carnes é feito em freezers, que comportam no máximo, quantidade referente ao preparo de 2 dias de refeição.

As geladeiras das cozinhas têm como objetivo armazenar hortifrutis em pouca quantidade e para o descongelamento seguro de alguns cortes de carnes como fígado de boi. Gêneros alimentícios de funcionários são armazenados em copas destinadas aos mesmos e caso não haja esse espaço, são

armazenados em um único recipiente, devidamente protegido, separado e identificado de forma a evitar a contaminação cruzada. No Anexo I está o modelo de etiqueta para identificação.

Não há necessidade de área climatizada nas EPGs, pois trabalhamos com carnes embaladas pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) = congelamento rápido individualizado para todos os cortes (com exceção do fígado bovino e da carne suína) para facilitar e otimizar a manipulação e preparo, uma vez que a etapa de descongelamento não é necessária. As carnes chegam congeladas e são armazenadas em freezers adequados para esse fim. Caso haja a necessidade de realizar o descongelamento, este ocorre sob refrigeração em temperaturas inferiores a 5°C, e o alimento é identificado com: nome do produto, data do início do processo e data de uso.

## O QUE É IQF?

É um processo em que os alimentos são congelados em pedaços individuais.

No caso de sobra do produto na embalagem, desde que ainda esteja congelado e em sua embalagem original, o produto poderá retornar ao freezer e ser utilizado dentro do prazo de 30 dias.

## 11. ALIMENTOS IMPRÓPRIOS

São considerados impróprios:

- I. Vencidos;
- II. Presença de pragas, carunchos, larvas, fezes e urina de roedores, ou outros indícios de contaminação;
- III. Descongelamento ocorrido sem controle de tempo e temperatura.

Proceder com a segregação do alimento em sacos plásticos bem fechados e identificados conforme etiqueta para produtos impróprios e higienizar o local.

A gestão entra em contato com o DPE por telefone e registra a ocorrência por meio de e-mail informando: nome do produto, quantidade, lote, data de validade, data do recebimento do produto na unidade escolar.

O consumo do produto impróprio é proibido! A retirada e o descarte dos produtos são de responsabilidade do DPE. Não é permitido o descarte de alimentos impróprios para o consumo nas escolas.

## 12. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

Considerando haver apenas uma área para o pré-preparo e preparo das refeições, as atividades devem ocorrer em horários específicos com o objetivo de evitar a contaminação cruzada.

A manipulação de frutas e biscoitos deve ser realizada com utensílios higienizados após a lavagem das mãos. Não recomendamos o uso de luvas descartáveis.

A higienização de frutas, verduras e legumes consumidos crus pelos alunos, são higienizadas de acordo com o POP 04. Os legumes, verduras, vegetais cozidos e as frutas cujas cascas não são consumidas e os utilizados no preparo de sucos e vitaminas, são higienizados sem a necessidade de desinfecção. Acesse pelo QR Code.



Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção dos vegetais são regulamentados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Os ovos podem ser utilizados de acordo com os seguintes critérios:

- I. Não utilizar com cascas rachadas ou sujas;
- II. Manusear tomando o cuidado para o conteúdo não entrar em contato com a superfície externa da casca;
- III. Não servir ovos crus ou malcozidos. Devem ser cozidos por no mínimo 7 minutos;
- IV. Não há preparações fritas, dispensando o tratamento de óleo reciclado.

## 13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

O Sistema de distribuição de refeições nas escolas está em consonância com a Lei Municipal nº 6.495 de 12 maio de 2009 que dispõe sobre a criação do Programa de Alimentação Saudável – PAS nas escolas da rede pública municipal de ensino da cidade de Guarulhos e em seu Art. 8º “, Fica instituído nas escolas públicas municipais o sistema self-service para estimular a autonomia do aluno na escolha da alimentação”. Esse sistema tem o objetivo de: além de nutrir, estimular o desenvolvimento dos educandos em vários aspectos, uma vez que a transversalidade do tema “Alimentação” permite o alcance do objetivo. Para os alunos da creche (de 0 a 3 anos e 11 meses) o sistema de distribuição é porcionado pelas cozinheiras.

A qualidade na utilização do Sistema Self Service, dentre outros aspectos inclui: o controle da temperatura do balcão que é registrada em planilha (Anexo II) em todos os períodos, para garantir que a água do balcão permaneça entre 80°C e 90°C e as refeições acondicionadas nele permaneçam em 60°C durante todo o período de distribuição. O abastecimento dos alimentos no balcão ocorre aos poucos para garantir a qualidade do começo ao fim da distribuição do respectivo período. A higienização do balcão é realizada diariamente, bem como a troca da água. O POP 1 descreve as etapas de higienização. Acesse pelo QR Code.



Vale ressaltar que algumas escolas não dispõem de rede elétrica compatível com o balcão self-service e o uso incorreto do equipamento compromete tanto a qualidade da refeição exposta quanto os objetivos do projeto.

Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios:

**ALIMENTOS QUENTES:**

Em temperaturas superiores a 60°C: por no máximo 6 horas;  
Em temperaturas abaixo de 60°C: por no máximo 1 hora.

**ALIMENTOS FRIOS QUE DEPENDAM SOMENTE DA TEMPERATURA PARA SUA CONSERVAÇÃO:**

Até 10°C: por no máximo 4 horas.  
Entre 10°C e 21°C: por no máximo 2 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.

**OS ALIMENTOS QUE NÃO OBSERVAREM OS PARÂMETROS DE TEMPO E TEMPERATURA ESTABELECIDOS ACIMA, DEVEM SER DESCARTADOS.**

Os utensílios utilizados para porcionar as refeições aos alunos são exclusivos para cada preparação e possuem cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre as mãos dos alunos e os alimentos e queda acidental do utensílio. Não utilizar tecidos para proteger os alimentos.

As refeições preparadas pelos manipuladores de alimentos das escolas são exclusivamente para os alunos matriculados. “A exceção é o “Prato Pedagógico” que foi regulamentado através da portaria 017/2012, que determina: artigo 1º “ O professor que acompanhar os educandos durante as refeições poderá incentivá-los através do exemplo, consumindo a alimentação oferecida no momento da alimentação escolar.”

## 14. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Todas as escolas são abastecidas com água proveniente do sistema de abastecimento público.

Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente e na ocorrência de acidentes que possam contaminá-los. Os comprovantes devem permanecer à disposição da autoridade sanitária e o POP 7 descreve as etapas de higienização do reservatório de água. Acesse pelo QR Code.



## 15. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Os manipuladores de alimentos recebem treinamentos periódicos que contemplam medidas preventivas de controle integrado de pragas que incluem: vedação mecânica das portas da cozinha, estoque e guichê “passa prato” quando os mesmos não são bem ajustados aos batentes. Mantém rigorosa higiene do ambiente e realizam rodízio de todos os gêneros armazenados. As áreas circundantes das escolas devem permanecer livres de materiais inservíveis e matagal. Em complemento, o controle de pragas é realizado periodicamente e sempre que for necessário por empresa especializada, que adota medidas corretivas por meio de controle químico.



As medidas preventivas e corretivas adotadas para evitar o acesso, abrigo e proliferação de animais sinantrópicos estão descritas no POP 6. Acesse pelo QR Code.



Em casos de suspeita de infestação ou vestígios de animais sinantrópicos o DPE é comunicado para que medidas cabíveis sejam orientadas com relação aos alimentos.

## 16. RESÍDUOS

As cozinhas possuem recipientes para o descarte de resíduos, de plástico resistente, com tampa e acionamento sem contato manual, com altura inferior aos móveis e equipamentos. O saco para acondicionamento deve ser próprio para esse fim, confeccionado com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio. As lixeiras para armazenar o lixo até a coleta estão localizadas na área externa e devem ser revestidas de material sanitário.

O recolhimento do resíduo orgânico é responsabilidade da Secretaria de Serviços Públicos e o destino é o Aterro Sanitário do Cabuçu.

Não há uma área exclusiva nas cozinhas para saída do lixo produzido e circulação de alimentos. Para evitar a contaminação cruzada, devem ser determinados horários diferenciados para cada atividade, com a intensificação da higiene do local. Os procedimentos de higienização das lixeiras e recolhimento do lixo estão descritos no POP 5. Acesse pelo QR Code.



Não há preparações com frituras na Alimentação Escolar e conseqüentemente não há um programa para coleta de óleo usado.

As EPGs estão inseridas na Secretaria da Educação e são caracterizadas como grandes geradoras de resíduos. Para o tratamento do resíduo reciclado e em atendimento a lei Municipal nº 5.987 de 07/01/2004, que cria o programa de coleta seletiva de lixo na Rede Municipal de Ensino, que dentre outras providências, instalou bag's patrimoniados em todas Unidades Escolares para o acondicionamento de materiais recicláveis. E desde então, caminhões da Secretaria de Serviços Públicos circulam na cidade em dias alternados, previamente programados, retirando os materiais recicláveis para destinarem às cooperativas recicladoras.

A Secretaria de Educação através do Departamento de Orientações Educacionais e Pedagógicas promove encontros com as Parceiras com objetivo de orientar sobre a necessidade de minimizar a geração de resíduos, acondicionar e destinar corretamente o lixo reciclável e orgânico e orientar alternativas de materiais recicláveis em substituição dos materiais pedagógicos não recicláveis.

A Secretaria da Educação através do Departamento de Orientações Educacionais e Pedagógicas oferece diretrizes pedagógicas para que as Unidades Escolares desenvolvam programas educativos para os alunos, com objetivo de criar hábitos e atitudes socialmente responsáveis em relação ao destino dos resíduos produzidos, fortalecendo o projeto “Escola Recicla.”

Os funcionários das cozinhas das EPGs, como toda a comunidade escolar fazem parte do projeto “Escola recicla” para que todo resíduo produzido seja bem destinado.

## 17. CONTROLE DE QUALIDADE

As compras de gêneros alimentícios são realizadas pelo DPE por licitação de acordo com a lei nº 8.666 de 21/06/1993.

A guarda de amostras deve ser realizada diariamente em todos os períodos com o objetivo de verificar se ocorrem falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos educandos quando por ocasião de surtos envolvendo a alimentação escolar.

Orientações para coleta de amostra:

- I. Realiza-se a higienização das mãos antes da coleta;
- II. Os sacos para coleta são próprios para congelamento e estéril;
- III. Utilizam-se os próprios utensílios da distribuição para coletar a amostra;
- IV. Coleta-se 100 g de cada alimento;
- V. Retira-se o ar da embalagem e fecha imediatamente;
- VI. Congela-se os alimentos, exceto os líquidos que devem ser armazenados sob refrigeração a 4°C;
- VII. A coleta é realizada em 1/3 do tempo antes do término da distribuição;
- VIII. Os sacos são abertos com tesoura higienizada, álcool 70% ou solução clorada a 200ppm, sem tocar no interior, e sem soprar;
- IX. Identificadas com: nome da unidade escolar, nome da preparação, data e período da coleta e o nome do responsável pela coleta;
- X. Tempo de armazenamento das amostras: 96 horas (4 dias).

Os seguintes POP's estão implantados e em constante implementação nas EPGs:

- I. Higiene das instalações e ambientes;
- II. Manipuladores: higiene, segurança, controle de saúde e capacitação;
- III. Controle de qualidade na recepção e armazenamento de mercadorias;
- IV. Higienização de frutas, verduras e legumes;
- V. Higienização de lixeira e recolhimento de lixo;
- VI. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VII. Higienização da caixa d'água.

Acesse pelo  
QR Code.



## 18. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

Apresentação e asseio pessoal: os manipuladores de alimentos são orientados constantemente a:

- I. Manter o asseio pessoal com banho diário;
- II. Manter unhas curtas e limpas sem esmalte;
- III. Manter cabelos totalmente protegidos por redes ou toucas;

- IV. Não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, relógio, piercing, aliança etc.);
- V. Se optar por usar barba e bigode, estes devem permanecer aparados e protegidos com protetor específico descartável, devidamente posicionado e trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso;
- VI. Manter uniformes limpos e bem conservados, usados somente nas dependências da escola;

**Uniformes:** devem ser adquiridos pela gestão da unidade escolar em quantidade de peças que possibilite a troca diária, apropriados para a atividade da cozinha e usados somente nas dependências da escola de forma a evitar a contaminação cruzada. Deve seguir especificações já aprovadas pela Divisão Técnica de Segurança e Saúde do Servidor, disponíveis no Portal da Secretaria de Educação em “Publicações e Documentos/DPE/Memorando Circular nº15/2020. O uniforme deve ser composto de: Camiseta Unissex, manga curta, confeccionada em malha PV (67% poliéster e 33% viscose), com gramatura mínima de 150g/m<sup>2</sup>, gola careca em ribana na cor branca; Calça comprida unissex tipo pijama, com elástico total na cintura, dois bolsos frontais, chapados, tecido brim leve, xadrez mini preto e branco quadriculado aproximadamente 3mm, 67% algodão e 33% poliéster, gramatura aproximada de 275 mg/m<sup>2</sup> e costuras reforçadas; Avental de segurança para cozinha industrial, confeccionado em napa, na cor branca, com tiras na cintura e pescoço para ajuste e fixação, medindo aproximadamente 1x20 x 0,70 m, totalmente impermeável.

É responsabilidade dos cozinheiros manter o uniforme limpo.

Atendendo à NR 06 - Equipamento de Proteção Individual - Portaria nº 3214/78 MTE, os EPI's devem ser adquiridos com CA (Certificado de Aprovação) pela gestão da escola e constitui: avental de segurança para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão, com tratamento impermeabilizante em PVC, retardante a chamas, ajustáveis através de tiras do mesmo material para ajuste no pescoço e nas costas, costurado com linha de meta aramida. Proteção do tronco do usuário contra agentes térmicos em fogão e fornos (pequenas chamas, calor de contato), respingos de óleo, água e vapores quentes; Sapato: calçado ocupacional tipo tamanco, indicado para proteção dos pés contra riscos leves, contra agentes abrasivos e escoriantes e contra umidade proveniente de operação com uso de água, confeccionado em EVA na cor branca, hidro-repelente, com solado de borracha antiderrapante, resistente ao escorregamento em piso e a absorção de energia na região do salto, Luvas para proteção das mãos contra agentes cortantes e perfurantes; Luvas térmicas para proteção das mãos e antebraços contra agente térmico (calor); Luvas para proteção das mãos de cano longo e material resistente e impermeabilizante para manipulação de produtos químicos e manipulação do lixo.

Para mais informações, acesse o portal da Prefeitura de Guarulhos/Portal do Servidor EPIs.

É responsabilidade dos cozinheiros a higiene e o cuidado com os EPI's.

**A NR6 determina que “ Constitui ato faltoso do empregado a recusa injustificada ao uso do EPI, podendo sofrer sanções legais, advertências, suspensão e dispensa por justa causa”.**

Todas as pessoas estranhas a equipe da cozinha são consideradas visitantes e devem se paramentar com touca protetora de cabelos todas as vezes que forem entrar na cozinha.

## HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

O procedimento de higienização das mãos constitui ato essencial de cuidado e higiene pessoal. As mãos são os principais meios de contaminação de alimentos, pois transportam micro-organismos causadores de doença. A higienização das mãos realizada de forma correta é uma das ações mais importantes para garantir a segurança dos alimentos e evitar surtos de infecção alimentar. O procedimento correto e a frequência estão descritos no POP 2. Acesse pelo QR Code.



As pias para higienização das mãos são abastecidas com sabonete líquido neutro, sem cheiro e um produto antisséptico, ou, sabonete líquido antisséptico neutro sem cheiro, toalha de papel não reciclado, branco. Há próximo às pias: lixeira para descarte de papel toalha sem contato manual;

Todos os produtos utilizados na higienização das mãos, são próprios para este fim e estão regulamentados na Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Todas as escolas possuem cartazes explicativos de como higienizar corretamente as mãos, os mesmos estão afixados nas paredes sobre a pia de higienização das mãos.

Quando higienizar as mãos:

- I. Quando chegar ao trabalho;
- II. Quando utilizar o banheiro e vestiários;
- III. Quando iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para o consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- VII. Após utilizar materiais de limpeza, como vassouras, rodos, panos de limpeza, entre outros;
- VIII. Após manipular lixo e outros resíduos;
- IX. Após tocar em celulares, sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapato, ou outros objetos estranhos à atividade da cozinha;
- X. Pegar em dinheiro;
- XI. Tocar em máscara;
- XII. Após fumar.

É vedado ao manipulador:

- I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar, fumar sobre os alimentos;
- II. Mascar chiclete, palito, fósforo ou similares, chupar balas e comer;
- III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- I. Provar alimentos em utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo alimentos, sem prévia higienização;
- II. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- III. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- IV. Tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio a atividade.

## CAPACITAÇÃO

O manipuladores de alimentos das EPGs recebem capacitação na admissão pela equipe técnica do DPE. É responsabilidade das Instituições Parceiras a capacitação de seus manipuladores de alimentos de acordo com as propostas da Secretaria de Educação.

O DPE realiza formação de forma continuada aos manipuladores das EPGs com a participação das Parceiras e contempla:

- I. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos;
- II. Higiene Pessoal; Ambiental; Equipamentos, Móveis e utensílios;
- III. Recebimento e Armazenamento de Gêneros;
- IV. Preparo de Refeições;
- V. Segurança no Trabalho;
- VI. Congelamento;
- VII. Alimentação Escolar;
- VIII. Educação nutricional;
- IX. Sustentabilidade da Água;
- X. Curiosidades: História da profissão de cozinheiro;
- XI. Curiosidades: História do arroz, feijão e macarrão;
- XII. FNDE/PNAE;
- XIII. Guia Alimentar da População Brasileira;
- XIV. Lavagem das Mãos;
- XV. Alimentos Funcionais;
- XVI. Alunos com Necessidades Alimentares Especiais;
- XVII. Procedimentos Operacionais Padronizados;
- XVIII. Alimentação por faixa etária: lactário, creche, estágio, fundamental e EJA;
- XIX. Desperdício de Alimentos;
- XX. Relacionamento interpessoal.
- XXI. Dentre outros

As capacitações para os manipuladores de alimentos estão sendo realizadas de forma digital.

Os manipuladores de alimentos recebem certificado e as listas de presença permanecem arquivadas no DPE e nas plataformas digitais.

## CONTROLE DE SAÚDE DAS EPGs

O Controle de Saúde dos manipuladores de alimentos das EPGs segue as diretrizes do PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional), é executado e se dá entre a Gestão das Unidades e o SESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho), que agendam a realização dos exames periódicos.

O PPRA está implementado em todas as EPGs, também é controlado pelo SESMT.

O Controle de Saúde dos manipuladores de alimento nas Parceiras é de responsabilidade das mesmas seguindo as diretrizes mencionadas.

## 19. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Em conformidade com o estabelecido pelo FNDE/PNAE e CFN, a responsabilidade técnica pela alimentação escolar no município de Guarulhos cabe a uma nutricionista responsável que conta com equipe de nutricionistas para:

- Elaborar, implantar e implementar capacitação para manipuladores de alimentos e comunidade escolar de forma continuada;
- Implementação constante do Manual de Boas Práticas E POP's;
- Descrição de especificações técnicas para aquisição de gêneros para alimentação escolar;

## 20. DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS

DOCUMENTAÇÃO	TEMPO DE ARQUIVAMENTO
PCMSO	Durante a vigência do mesmos
ASO	Último
PPRA	Durante a vigência do mesmo
Capacitação dos cozinheiros	Permanente
Manual de Boas Práticas	O último elaborado ou revisado
POP's	O último elaborado ou revisado
Planilhas de controle de temperaturas	Últimos seis meses
Comprovante de limpeza da caixa d'água	Durante a vigência do mesmo
Comprovante de desinsetização e desratização realizados por empresa habilitada licenciada	O último realizado

## 21. ORIENTAÇÕES GERAIS DO DPE

**CANCELAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - Realizados mediante justificativa via telefone: (11) 2475- 7416**

### ATENÇÃO:

- Quando houver feriado os prazos para cancelamento e entregas poderão ser alterados;
- Cancelamento fora do prazo serão realizados para próxima entrega;

## 22. ENTREGA E CANCELAMENTO DE GÊNEROS

### HORTIFRUTI:

ENTREGA DE 3ª FEIRA  
ENTREGA DE 5ª FEIRA

**CARNES** (Conforme Cardápio)

### ESTOCÁVEIS (Conforme Cardápio)

As programações de entregas são postadas no grupo de transmissão do WhatsApp: (11) 97276-6025

**CANCELAMENTOS:** (11) 2475-7416

## 23. SOLICITAÇÃO DE GÁS DAS EPGs

O pedido de gás é realizado pela cozinheira ao DPE, com antecedência de 3 dias úteis para a entrega.

**ATENÇÃO:** observar o consumo de gás e os critérios para solicitar:

- P13 / P45 - Ao trocar o botijão solicitar o abastecimento do cilindro vazio;
- P 90 – Quando o consumo chegar em 30% solicitar a carga.

**SOLICITAÇÃO DE GÁS:** telefone: 2475-7416

**2ª feira a 6ª feira**

Vazamento de gás no fogão, na mangueira e entupimento de bocas.

Telefone: (11) 2461-8710 / (11) 2087-3335

### TIPOS DE CILINDROS UTILIZADOS NAS UNIDADES ESCOLARES



P-13



P-45



P-90

Essa rotina não se aplica às Instituições Parceiras, sendo as mesmas as responsáveis pela compra.

## 24. ARQUIVAMENTO DE DOCUMENTOS

DOCUMENTO	TEMPO	RESPONSABILIDADE
Recibo de Gás	6 meses	Gestão escolar
Cópia do Relatório Visita Técnica	1 ano	Gestão escolar
Recibo de Entregas	6 meses	Equipe da cozinha

## 25. REFERÊNCIAS

1. Resolução nº 20 de 02/12/2020 Art. 36 parágrafo 3º “Os registros de capacitação e de monitoramento do MPB e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar, devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos”.
2. BRASIL. Portaria CVS – 5 de 9 abril 2013. Ministério da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e critérios para o Controle Higiénico –Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.
3. BRASIL. RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
4. BRASIL. RDC Nº 275, de 21 outubro de 2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
5. Portaria nº 087/2014 – SS- Município de Guarulhos – Secretaria da Saúde
6. Silva Jr E.A. Manual de Controle Higiénico Sanitário em Alimentos. 6ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
7. D.&A.C Mclean. Manual de Higiene e Manipulador de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Varela, 1994.
8. Leitão, Mauro Faber de Freitas Tratado de Microbiologia. 2ª v. São Paulo: Manole, 1988.
9. B. C Hobbs / R J Gilbert Higiene y Toxicologia de los Alimentos. Editora: Acribia, 1986.
10. Resolução 06, de 08/05/2020 – Ministério da Educação / FNDE / PNAE.
11. Lei nº 11947, de 16/06/2009 – Presidência da República – Casa Civil.
12. Memorando Circular nº015/2020 – DASE- SESE04 – Orientações para aquisição de uniformes para cozinheiros da Rede Municipal de Educação (município de Guarulhos)
13. Lei nº 5987 de 7/01/2004 – Dispõe sobre Coleta Seletiva de Lixo da Rede Municipal de Ensino (município de Guarulhos).
14. Portaria nº 017/2012 – SE – Município de Guarulhos – Dispõe sobre Acompanhamento dos Educandos pelo Professor durante a Alimentação Escolar,



**ANEXO I**

**26. ANEXOS**


Acesse pelo  
QR Code.



 PEFETURA DE GUARULHOS	<b>IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO ABERTO</b>
PRODUTO: _____	
LOTE: _____ MARCA: _____	
VALIDADE ORIGINAL: ____/____/____	
DATA DE ABERTURA: ____/____/____	
UTILIZAR ATÉ: ____/____/____	
RESPONSÁVEL : _____	

 PEFETURA DE GUARULHOS
<b>PRODUTO DE                  FUNCIONÁRIO</b>

 PEFETURA DE GUARULHOS	<b>IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO                  NÃO CONFORME</b>
PRODUTO: _____	
MARCA: _____	
QUANTIDADE: _____	
DATA DA SEPARAÇÃO: ____/____/____	
RESPONSÁVEL : _____	

 PEFETURA DE GUARULHOS
<b>PRODUTOS PRÓXIMOS                  AO VENCIMENTO</b>
Mês / Ano: ____/____

ANEXO II-A

Acesse pelo QR Code.



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

Mês:												
PLANILHA DE TEMPERATURA DO BALCÃO TÉRMICO °Celsius												
Escola:												
Balcão térmico												
Data	M	Observações	Responsável	I	Observações	Responsável	T	Observações	Responsável	EJA	Observações	Responsável
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
Temperatura adequada da água											Entre 80°C e 90°C	
Campo "observações"											Caso a temperatura do equipamento esteja inadequada e não for possível alterá-la através do botão do termostato, comunique imediatamente a gestão da escola para que seja solicitada a manutenção e escreva "manutenção solicitada", no campo "observações" até o problema ser resolvido.	
Legenda											M = manhã   = intermediário T = tarde EJA = educação de jovens e adultos	

**ANEXO II-B**



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

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

Acesse pelo QR Code.



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

# ANEXO II-C



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

PLANILHA DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO °Celsius				
Escola: _____				
Date	Período	Alimento	T°	Responsável

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

Accesse pelo QR Code.



**ANEXO II-D**

Acesse pelo QR Code.



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

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

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





