



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



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, Isabela Cuenca, 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.....	06
OBJETIVO.....	08
DEFINIÇÕES.....	09
CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR.....	16
A IMPORTÂNCIA DE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS.....	17
HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE E MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	19
ASSEIO PESSOAL.....	19
HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.....	21
USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS.....	22
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS).....	23
DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, É PROIBIDO.....	24
CAPACITAÇÃO.....	25
ESTRUTURA.....	26
PRÁTICA DE REFORMA.....	28
O QUE É PROIBIDO NA COZINHA?.....	29
ÁREAS INTERNAS DA COZINHA.....	30
LACTÁRIO.....	32
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.....	33
ORIENTAÇÕES GERAIS.....	33
INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO.....	35
BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO.....	36
REGRAS GERAIS PARA O RECEBIMENTO SEGURO.....	36
PADRÃO DE QUALIDADE DOS PRODUTOS.....	40
PADRÃO DE QUALIDADE DAS CARNES.....	41
PADRÃO DE QUALIDADE DE ITENS IN NATURA.....	42
PADRÃO DE QUALIDADE DE FRUTAS.....	43
PADRÃO DE QUALIDADE DE PRÉ-PROCESSADOS E OVOS.....	44

SUMÁRIO

ALIMENTOS FORA DO PADRÃO.....	45
ALIMENTOS COM PRESENÇA DE NÃO CONFORMIDADE.....	45
NÃO CONFORMIDADE DETECTADA NO RECEBIMENTO.....	45
NÃO CONFORMIDADE DETECTADA APÓS RECEBIMENTO.....	46
O QUE FAZER COM PRODUTOS IMPRÓPRIOS.....	47
BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO.....	48
REGRAS GERAIS PARA O ARMAZENAMENTO SEGURO.....	48
CONDIÇÕES DO LOCAL DO ARMAZENAMENTO.....	50
EVITE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA.....	52
CONTROLE E REGISTRO DE TEMPERATURA.....	54
ORGANIZAÇÃO DOS ALIMENTOS E MATERIAIS.....	56
ALIMENTOS E BEBIDAS DE COZINHEIROS.....	58
CONTROLE DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO.....	58
TABELA DE VALIDADES.....	60
PREENCHIMENTO DE ETIQUETAS.....	61
VALIDADE DEPENDENTE DA FORMA DE CONSERVAÇÃO.....	65
PRÉ-PREPARO E PREPARO.....	67
ORIENTAÇÕES GERAIS.....	67
PRÉ-PREPARO: HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI.....	68
PRÉ-PREPARO: DEMOLHO DE FEIJÕES E LEGUMINOSAS.....	70
PRÉ-PREPARO: DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS.....	72
SOBRE O MÉTODO IQF.....	72
USO DE PROTEÍNAS.....	73
USO DE DEMAIS ALIMENTOS.....	73
HORÁRIO ADEQUADO DE PREPARO.....	74
DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.....	75
CONTROLE DE TEMPERATURA.....	75
CUIDADOS NA DISTRIBUIÇÃO.....	77
AUSÊNCIA DO BALCÃO TÉRMICO.....	79
PRESENÇA DO BALCÃO TÉRMICO.....	80
CONTROLE DE AMOSTRAS E SURTOS ALIMENTARES.....	82

SUMÁRIO

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO.....	87
ORIENTAÇÕES GERAIS.....	87
PRÁTICAS PROIBIDAS.....	89
USO DE PANOS.....	91
PRODUTOS DE LIMPEZA.....	92
LIMPEZA DE MESAS E BANCOS DOS REFEITÓRIOS.....	94
FREQUÊNCIA DE LIMPEZA DAS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR..	95
ABASTECIMENTO E USO DE ÁGUA.....	96
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.....	98
MANEJO DE RESÍDUOS.....	100
DOCUMENTAÇÃO DA COZINHA.....	101
ANEXO1 - INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS.....	104
CONHECENDO O CARDÁPIO.....	104
ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO PARA REDE MUNICIPAL.....	105
AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....	108
CONTROLE DE ESTOQUE.....	110
CANCELAMENTO E TRANSFERÊNCIA DE GÊNEROS.....	110
USO DE ALIMENTOS EXTERNOS NÃO PERECÍVEIS.....	112
SOLICITAÇÃO DE GÁS DA EPG.....	114
ANEXO 2 - GUIA PRÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI.....	117
BASE LEGAL.....	120

PREFÁCIO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar traz a oferta de refeições aos alunos como uma das ferramentas para cumprir com 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.

Para garantir que essa oferta seja segura, o FNDE estabelece a obrigatoriedade de adoção de medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

A Secretaria de Educação do município de Guarulhos, por meio da equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), elaborou este Manual de Boas Práticas em conformidade com as legislações em vigor:

- **RESOLUÇÃO/CD/FNDE N ° 38, DE 16 DE JULHO DE 2009:** Âmbito Federal - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- **LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009:** Âmbito Federal - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências.
- **RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004:** Âmbito Federal - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Portaria CVS 5 de 09/04/2013:** Âmbito Estadual - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.



PREFÁCIO

- **Portaria 087/2014/SS:** Âmbito Municipal - 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.

OBJETIVO

O objetivo deste Manual é descrever os procedimentos que devem ser realizados nas Escolas da Prefeitura de Guarulhos (EPG) e Instituições Parceiras para atender as normas sanitárias vigentes. Além disso, o presente documento estabelece procedimentos essenciais para as unidades escolares, de forma a atingir condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e servidos, quando praticados.

Este documento trata de orientações relativas às Boas Práticas de atividades relacionadas aos trabalhos nas cozinhas escolares, necessárias para garantir alimentos seguros, incluindo as orientações para um correto recebimento, preparo e armazenamento de alimentos, higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, os requisitos sanitários das instalações (estrutura), controle da qualidade da água para consumo humano, controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores de alimentos, manejo de resíduos e controle e a garantia da qualidade do produto final.

Seguir as diretrizes estabelecidas neste manual é um dever e uma responsabilidade de todos. O Manual deve permanecer acessível em cada cozinha* e disponível para manipuladores de alimentos e gestores, sendo consultado sempre que necessário. Os nutricionistas do DAE fornecerão suporte técnico para a implementação das práticas recomendadas.

*no caso de haver mais de uma cozinha na unidade escolar.

**A INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS E DEMAIS
DETALHES ADMINISTRATIVOS ESTÃO DISPONÍVEIS PARA
CONSULTA NO ANEXO 1 DESTE DOCUMENTO.**



**O ARQUIVO COM OS POP (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS) ESTÁ DISPONÍVEL NO SITE OFICIAL DA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE GUARULHOS**

DEFINIÇÕES

- **Ação corretiva:** é a medida tomada para eliminar a causa de uma não conformidade detectada no procedimento. Seu objetivo é prevenir a reincidência do problema, garantindo que o procedimento não seja novamente realizado de forma errônea.
- **Água sanitária:** é o produto obtido da mistura de hipoclorito de sódio e água.
- **Alimentação escolar:** de acordo com a Lei 11.947/2009 e Resolução FNDE nº4 de 26 de fevereiro de 2026, alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o ano letivo. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública que compreende a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio.
- **Alimentos:** são aqueles produtos produzidos, manipulados e distribuídos em serviços de alimentação, podendo ser expostos ao consumo de forma embalada ou não.
- **Alimentos preparados:** alimento pronto para o consumo que foi manipulado em serviços de alimentação e expostos à 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.
- **Alérgenos ou substâncias alérgenas:** são substâncias capazes de provocar reações alérgicas em pessoas sensíveis. Geralmente estão presentes em alimentos, como soja, leite, trigo, amendoim, avelã, castanhas.
- **Animal sinantrópico:** aquele que interage de forma negativa com a população humana ou que represente risco à saúde pública, tais como rato, animal peçonhento, 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.

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.
- **Banho-maria:** neste manual, o banho-maria citado refere-se a um método alternativo utilizado em caso da ausência do balcão térmico, onde ocorre aquecimento indireto do alimento, usado para mantê-lo em temperatura adequada sem risco de superaquecimento. No banho-maria de fogão, o recipiente com o alimento é colocado sobre outro contendo água quente ou fervente, em fogo baixo.
- **Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico 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.F.N.:** Conselho Federal de Nutricionistas.
- **Congelamento:** processo de redução da temperatura dos alimentos até valores inferiores a 0 °C, geralmente abaixo de -18 °C, de forma a solidificar a água livre, inibir o crescimento microbiano e prolongar a vida útil.
- **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.

DEFINIÇÕES

- **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.
- **Cozinha escolar:** cozinha localizada dentro do ambiente escolar destinada ao atendimento dos escolares.
- **DAE:** Departamento de Alimentação Escolar.
- **Demolho:** técnica utilizada no preparo de feijões e outras leguminosas, com o objetivo de reduzir o tempo de cozimento e melhorar a digestibilidade, eliminando fitatos.
- **Descongelamento:** etapa em que o alimento congelado é submetido a um processo controlado, sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, garantindo a manutenção da qualidade e a segurança higiênico-sanitária.
- **Desinfecção:** operação por método físico e/ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos.
- **Desinfetante:** produto ou solução que cumpre com a função de desinfecção.
- **Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA):** doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com microrganismos patogênicos.
- **Drywall:** sistema de construção a seco. Exemplo: gesso
- **Embalagem primária:** é aquela que fica em contato direto com o alimento, protegendo-o e conservando sua qualidade.
- **Embalagem secundária:** é a que envolve uma ou mais embalagens primárias, facilitando o transporte, armazenamento e exposição do produto.
- **Embutidos:** produtos ultraprocessados elaborados a partir de carne, como presunto, apesuntado, mortadela, blanquete, salame, carne de hambúrguer, nuggets, empanados, bacon, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos.
- **EPG:** Escola da Prefeitura de Guarulhos.

DEFINIÇÕES

- **EPI:** Equipamento de Proteção Individual. Equipamentos utilizados para proteção durante o trabalho.
- **FDS:** Ficha de Dados de Segurança do produto químico.
- **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.
- **In natura:** refere-se aos alimentos em seu estado natural, ou seja, sem qualquer tipo de modificação industrial, preparo culinário ou adição de substâncias.
- **I.Q.F.:** Individually Quick Frozen (congelamento rápido individualizado).
- **Limpeza:** operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias visíveis indesejáveis. Procedimento realizado com solução detergente.
- **Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre os ingredientes para obtenção de uma preparação. Também envolve as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, entre outras.
- **Manipulador de alimentos:** toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.
- **Material sanitário:** material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

DEFINIÇÕES

- **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.
- **MDF:** sigla para *Medium Density Fiberboard*. É um material feito com fibras de madeira.
- **Microrganismos:** são seres vivos de tamanho microscópico, como bactérias, vírus, fungos e protozoários.
- **Minimamente processados:** são aqueles alimentos obtidos a partir de alimentos in natura, que passam por processos físicos simples, como limpeza, remoção de partes não comestíveis, corte, moagem, refrigeração, congelamento, pasteurização, fermentação não alcoólica, embalagem ou outros métodos que não envolvem adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias.
- **NAE:** Necessidades Alimentares Especiais.
- **NR:** Norma Regulamentadora.
- **Organolépticas:** refere-se às características de um produto que podem ser percebidas pelos cinco sentidos humanos, como cor, odor, sabor, textura e som. Essas propriedades são essenciais para identificar e avaliar a qualidade de produtos.
- **Instituição Parceira ou Conveniada:** entidade credenciada que atua como creche e que pode ser definida como Rede Parceira Indireta – RPI ou Rede Parceira Particular – RPP, segundo a Portaria 063/2021 – SE, de 13 de outubro de 2021.
- **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.

DEFINIÇÕES

- **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.
- **Resfriamento:** etapa na qual o alimento passa da temperatura original ou pós-cozção (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:** alimentos que já foram servidos e manipulados pelo consumidor, ou seja, sobraram no prato. Exemplo: Arroz, carne ou salada que alguém deixou no prato depois de comer. Não devem ser reaproveitados por motivos sanitários. São considerados resíduos orgânicos.
- **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.

DEFINIÇÕES

- **SESMT:** Sigla para Serviços Especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho.
- **Sobras:** alimentos que não foram servidos ou não foram consumidos durante a refeição. Comida que ficou na panela ou na cuba, mas que não foi colocada nos pratos dos comensais.
- **Sujidade:** impureza ou resíduo indesejável.
- **Surtos:** episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doenças semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem.
- **Temperatura ambiente:** é a faixa de temperatura entre 17°C e 26°C, dentro da cozinha. Alimentos mantidos em temperatura ambiente são aqueles que não são armazenados em equipamentos de refrigeração, sendo mantidos em prateleiras, armários e bancadas.
- **Ultraprocessados:** são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias derivadas de alimentos combinadas com aditivos, com pouco ou nenhum alimento não processado. Geralmente sua composição é majoritariamente óleo, gorduras, açúcar e amido, além de aditivos como corantes e aromatizantes.
- **Unidade escolar:** é o estabelecimento de ensino responsável por desenvolver atividades pedagógicas. Inclui EPG e Instituições Parceiras.
- **Validade primária:** é a validade impressa no rótulo do produto, considerando a embalagem fechada e é determinada pelo fabricante.
- **Validade secundária:** é a validade de um produto após a abertura do pacote.

CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

Preencher os campos abaixo:

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

Modalidade de ensino (preencher com o número de alunos):

MODALIDADE	Nº ALUNOS - MANHÃ	Nº ALUNOS - TARDE	Nº ALUNOS - NOITE	Nº ALUNOS INTEGRAL
CRECHE				
ESTÁGIO				
FUNDAMENTAL				
EJA				

LOCAL DE REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES (selecione a opção que melhor define o local):
REFEITÓRIO ABERTO (PÁTIO) [] REFEITÓRIO FECHADO []

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES POR PERÍODO (insira o horário):

MODALIDADE	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
CRECHE				
ESTÁGIO				
FUNDAMENTAL				
EJA				

A IMPORTÂNCIA DE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS

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 biológica. Quando os procedimentos de boas práticas não são seguidos, o risco de contaminação dos alimentos aumenta, podendo resultar em doenças graves e, em casos extremos, até em óbito para aqueles que os consomem. O objetivo principal em seguir as boas práticas em todos os processos é oferecer alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e prevenir doenças de origem alimentar.

Existem três formas principais de contaminação:

- **Contaminação física:** causada por objetos estranhos como pedras, unhas, plástico, pregos, grampos, alfinetes, brincos, aliança, cabelos, etc.;
- **Contaminação química:** proveniente de resíduos de substâncias químicas, como produtos de limpeza e produtos utilizados contra pragas;
- **Contaminação biológica:** provocada por microrganismos, como bactérias, fungos, etc.

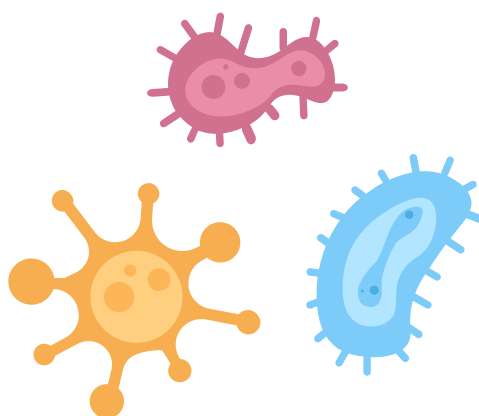
Entre esses tipos, a contaminação biológica representa o maior risco à segurança alimentar, pois muitas vezes não é perceptível a olho nu. Ainda que em alguns casos seja possível identificar sinais, como a presença de fungos ou odores desagradáveis, é comum que o alimento aparente estar em boas condições — com cheiro, sabor e aparência normais — mesmo já estando contaminado de forma perigosa.

Essa forma de contaminação se deve à presença de bactérias, vírus, parasitas, fungos e suas toxinas. Estima-se que existam mais de 250 tipos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) no mundo, sendo a maioria causada justamente por esses agentes biológicos. As consequências vão desde intoxicações simples até toxinfecções graves, que podem evoluir rapidamente.

A IMPORTÂNCIA DE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS

Os sintomas mais frequentes das DTHA incluem dores abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, febre e perda de apetite. Embora muitas vezes esses quadros sejam tratados de forma simples, eles podem se agravar e até levar à morte — especialmente em grupos mais vulneráveis, como crianças, idosos, gestantes e pessoas com saúde debilitada.

A melhor forma de prevenir esses riscos é por meio da adoção rigorosa das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que são normas definidas pela legislação vigente. Essas diretrizes visam assegurar a higiene e a segurança dos alimentos desde a sua preparação até o momento do consumo, garantindo que estejam livres de contaminações e seguros para a saúde de quem os consome.



HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ASSEIO PESSOAL

O asseio pessoal é fundamental em um serviço de produção de refeições por diversas razões, especialmente relacionadas à segurança dos alimentos e à saúde dos consumidores. Os manipuladores de alimentos são orientados a:



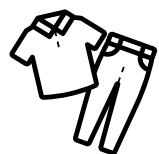
Manter o asseio pessoal com banho e escovação de dentes diários;



Manter unhas curtas e limpas sem esmalte, base ou alongamentos;



Retirar adornos (anéis, pulseiras, brincos, relógio, piercing, aliança, aplicações, etc.);



Manter uniformes limpos e bem conservados, usados somente nas dependências da escola;



Se optar por usar barba e bigode, estes devem permanecer aparados e protegidos com protetor específico descartável. As máscaras devem ser trocadas a cada 2 a 4 horas, e imediatamente se estiverem úmidas, sujas ou danificadas.

HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Os cabelos devem permanecer totalmente protegidos durante toda a permanência na cozinha. Além das redes e toucas descartáveis, também poderão ser utilizados itens de proteção dos cabelos confeccionados em tecido, como bandanas, turbantes, toucas e bonés, desde que sejam confeccionados em material higiênico, lavável, íntegro e de cor clara, estejam limpos, sejam trocados diariamente e proporcionem cobertura completa dos cabelos. Quando o item utilizado não garantir essa cobertura, como no caso de bonés, será obrigatória a utilização de touca descartável por baixo, a fim de assegurar a completa proteção dos cabelos.

Não é permitido o uso de itens que possuam pins, broches, pedras decorativas, strass ou quaisquer outros adornos que possam se desprender. Também não deverão ser utilizados itens de proteção dos cabelos confeccionados com materiais que apresentem risco de desprendimento de fios, fibras ou outras partículas.

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.

Todas as pessoas estranhas à equipe da cozinha são consideradas visitantes e devem apresentar asseio pessoal conforme descrito neste capítulo. Portanto, quando necessário o acesso, devem ser ofertadas touca descartável, luvas e máscaras protetoras.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 30

POP 31

HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

As mãos são os principais meios de contaminação de alimentos, pois transportam microrganismos causadores de doença. O procedimento de higienização das mãos constitui ato essencial de cuidado e higiene pessoal, que deve ser realizado por todos os manipuladores de alimentos e visitantes da cozinha. Quando realizada de forma correta, é uma das ações mais importantes para garantir a segurança dos alimentos e evitar surtos alimentares. **O procedimento correto e a frequência estão descritos no POP 32.**

As pias destinadas à higienização das mãos devem estar abastecidas com sabonete líquido neutro sem fragrância e álcool em gel 70%, ou, alternativamente, com sabonete líquido antisséptico neutro sem fragrância. As papeleiras devem conter toalhas de papel brancas, não recicladas, e, próximas às pias, deve haver lixeiras para descarte dos papéis, com acionamento sem contato manual.

Todos os produtos utilizados na higienização das mãos devem ser próprios para esse fim e estar regulamentados pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Todas as escolas devem possuir cartazes explicativos sobre a correta higienização das mãos, afixados nas paredes acima das pias destinadas a esse fim.

DOCUMENTOS RELACIONADOS: POP 32



Cartaz de higienização de mãos

HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

- O uso de luvas é obrigatório em caso de ferimentos leves nas mãos, conforme **POP 34**, na manipulação de hortifrutis desinfetados, de alimentos prontos sem utensílios e durante a distribuição de lanches, biscoitos e frutas. Deve-se trocar a luva descartável quando a mesma estiver rasgada ou suja;
- Para a etapa de descascamento de ovos deve-se, obrigatoriamente, lavar as mãos conforme o **POP 32** imediatamente antes da manipulação, sendo assim dispensado do uso de luvas, caso prefira. Já para a etapa de corte, deve-se utilizar a luva de malha de aço, desde que devidamente higienizada e seca;
- As luvas descartáveis devem ser trocadas a cada mudança de atividade, e as mãos devem ser higienizadas antes e após o uso, conforme o **POP 32**;
- O uso de luvas descartáveis não é permitido em atividades que envolvam alta temperatura, como cozimentos, nem durante a operação de equipamentos como moedores, fatiadores, trituradores, espremedores ou similares, pois a luva pode ser puxada pelo equipamento, causando acidente. Neste caso, deve-se lavar as mãos imediatamente antes da manipulação desses equipamentos conforme **POP 32**;
- O uso de luvas não é necessário no manuseio de carnes cruas, de vegetais que ainda serão higienizados e de alimentos que ainda serão cozidos, fervidos ou assados.
- Luvas descartáveis não podem conter látex natural (alérgeno) nem pó.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 32

POP 34



HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

Os EPIS devem ser adquiridos pela gestão escolar ou empresa terceirizada de serviço em alimentação escolar com Certificado de Aprovação (CA) válido e vigente. O uso do EPI é obrigatório e o funcionário que o recebe responsabiliza-se pela limpeza, guarda e conservação do mesmo. Os EPIS recomendados para uso nas cozinhas escolares estão descritos em documentos específicos, como:

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

MANUAL DE ORIENTAÇÕES EM SERVIÇOS DE COZINHA PARA GESTORES ESCOLARES

ver tópico "Uniformes e equipamentos de proteção individual"

POP 27

POP 33

POP 34

As orientações sobre EPIS são de responsabilidade do SESMT. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviços especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho.

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 (Serviços especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho), que agendam a realização dos exames periódicos.



HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

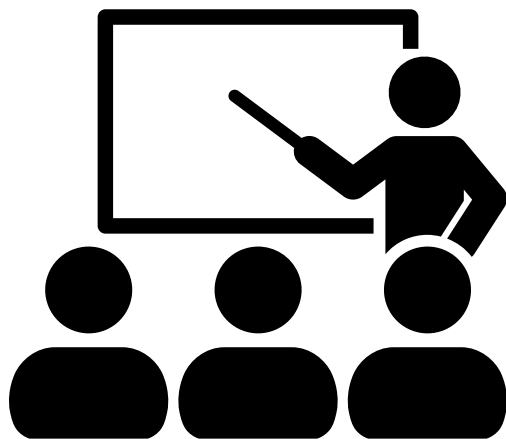
DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, É PROIBIDO:



- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar, fumar, comer sobre os alimentos;
- Mascar gomas de mascar, balas, palito, fósforo ou similares;
- Experimentar alimentos diretamente com as mãos;
- Provar alimentos em utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo alimentos, sem prévia higienização;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Encostar EPIS nos alimentos, como luvas térmicas e aventais.

HIGIENE E CONTROLE DE SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CAPACITAÇÃO



Os manipuladores de alimentos das EPGs devem receber capacitação no momento da admissão ministrada pela equipe técnica do DAE ou pela equipe de nutricionistas terceirizada de forma presencial ou online.

Às Instituições Parceiras cabe a responsabilidade pela capacitação imediata de seus próprios manipuladores, podendo contar com o apoio da equipe técnica de nutrição do DAE, disponível para a formação de novos cozinheiros.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 35

ESTRUTURA

As EPGs e Instituições Parceiras devem:



- ter área em ambiente externo exclusiva para o armazenamento de gás liquefeito de petróleo, bem ventilada e protegida da passagem de pessoas estranhas;
- apresentar refeitórios e/ou espaços apropriados para realização das refeições com pias para higienização das mãos dos alunos e bebedouros com água potável e filtrada;
- possuir banheiros separados por sexo e 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;
 - disponibilizar suporte com papel higiênico devidamente abastecido;
 - disponibilizar sabonete antisséptico;
 - disponibilizar papeleira abastecida com papel toalha de material não reciclado;
 - disponibilizar lixeira sem contato manual para o descarte do papel.
- as instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

ESTRUTURA

As áreas próximas das cozinhas devem:

- ser isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes;
- estar em condições que evitem atração, acesso, proliferação e abrigo para animais sinantrópicos. Portanto, áreas próximas devem permanecer livres de materiais em desuso e de acúmulo de resíduos ou acúmulo de água no piso;
- possuir vegetação periodicamente aparada, quando presente.



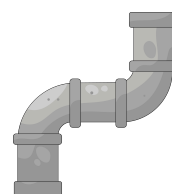
A área destinada para o armazenamento de resíduos deve:



- ser revestida de material sanitário e protegida da chuva, do sol, do acesso de animais sinantrópicos e de pessoas estranhas à atividade;
- ter dimensão compatível com as quantidades geradas e frequência da coleta, devendo ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto.

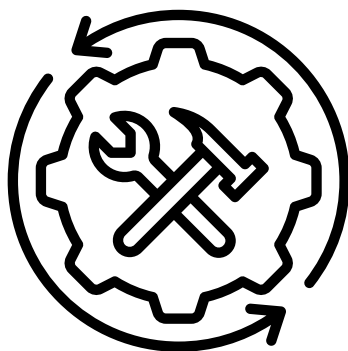
Demais áreas:

- as caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas;
- as caixas de gorduras são obrigatórias e devem ser instaladas fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos, devidamente vedadas e limpas sempre que necessário.



ESTRUTURA

PRÁTICA DE REFORMA



As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento da cozinha só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

Recomendamos que, antes da realização da reforma na cozinha, a equipe técnica de nutrição seja avisada, para que possa orientar a gestão escolar sobre melhorias previstas na reforma e sobre formas de evitar a contaminação dos alimentos.

Durante a execução dessas atividades, todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem ser higienizados quando do reinício das atividades. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

ESTRUTURA

O QUE É PROIBIDO NA COZINHA?



- uso de objetos de madeira, como placas, tábuas, paletes, caixas, colher de pau, descascadores e abridores de lata, bem como de utensílios com cabos de madeira (facas, panelas, leiteiras etc.), ainda que destinados ao uso pessoal ou temporário;
- presença de ventiladores nas áreas destinadas ao pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos, ou seja, na cozinha. Na despensa, sua utilização é permitida, desde que essas etapas de manipulação de alimentos não sejam realizadas no local;
- uso de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo;
- existir caixa de esgoto ou de gordura dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos;
- instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável;
- uso de lubrificantes nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens, a não ser que sejam de grau alimentício. Neste caso, as especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

ESTRUTURA

ÁREAS INTERNAS DA COZINHA

As instalações internas devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor. Todas as cozinhas devem possuir pé direito mínimo de 2,70 metros. São vedadas as divisórias de vazio interno, como paredes ocas de drywall, de madeira ou MDF.

Veja a seguir uma imagem de características gerais da estrutura da cozinha da unidade escolar. Esta imagem é meramente ilustrativa. As necessidades de adequações estruturais da escola identificada na página 16 deste Manual estão descritas em relatórios técnicos emitidos pela equipe técnica de nutrição, pela Supervisão Escolar e demais relatórios técnicos emitidos por demais setores públicos.

Para ter acesso a detalhes das orientações estruturais, acesse o Manual de orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares.

ESTRUTURA

As **portas** da cozinha devem ser lisas, resistentes, impermeáveis, de fácil limpeza, claras e ajustadas aos batentes. Devem conter barreira no rodapé e sistema de fechamento automático para impedir acesso de pragas. Se as portas forem mantidas abertas, devem ser teladas, com tela de malha de 2 milímetros, sendo estas as que deverão receber o rodinho e o fechamento automático.

A maioria das escolas possui ventilação natural e em algumas unidades há sistema de exaustão. A **ventilação** não deve ser assegurada com a simples abertura de portas. As aberturas para instalação de equipamentos que promovem conforto térmico devem ser protegidas com telas milimétricas* na saída externa.

Lâmpadas e luminárias devem ter proteção contra explosões e quedas acidentais.

O **teto** deve ser de acabamento liso e resistente ao calor, impermeável, de cor clara, livre de goteiras, umidade, bolor, rachaduras, descascamentos e frestas.

As **paredes** das cozinhas devem ser revestidas de material sanitário e manter o bom estado de conservação, livres de bolores, rachaduras e descascamento.

Janelas devem ter acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, além de estarem protegidas com telas milimétricas ajustadas*.

Móveis, equipamentos e utensílios devem ser de material sanitário.

As cozinhas devem ter **lavatório** exclusivo em local estratégico, para higienização das mãos, devidamente abastecido com sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado.

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

A etapa de **higienização** dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada**, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

Os **pisos** das cozinhas devem ser resistentes, de material sanitário, de fácil higienização e possuir ralos e grelhas em quantidade suficiente para o adequado escoamento de resíduos. **Ralos** devem ser sifonados e dotados de dispositivos resistentes que impeçam a entrada de pragas, como o sistema abre e fecha.

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

*Telas milimétricas devem ter malha de 2 mm, confeccionadas em material resistente e lavável, devidamente ajustadas aos batentes.

**Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, evitando a contaminação cruzada.

ESTRUTURA

LACTÁRIO

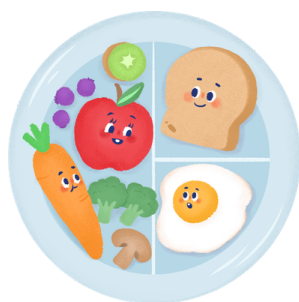
De acordo com a Portaria Municipal nº 063/2021, o lactário é o espaço destinado à higienização, preparo, armazenamento e distribuição de mamadeiras para alunos menores de 1 ano.

Sua disponibilização é obrigatória nas escolas que atendem crianças desse perfil, seja para o preparo de fórmulas infantis ou para o aquecimento de leite materno ordenhado.

O lactário deve ser utilizado exclusivamente para esse fim, podendo ser implantado separadamente da cozinha, em local seguro, com portas, janelas e paredes, ou dentro da cozinha, mediante a segregação de uma prateleira, bancada, pia, equipamentos e utensílios (como escurridor de louça, panelas, cubas e colheres) destinados exclusivamente às atividades do lactário.

Quando o lactário estiver instalado dentro da cozinha, é necessário identificar todos os itens exclusivos com placas ou etiquetas de fácil visualização, de forma a garantir sua separação das demais atividades.

Reforçamos a necessidade de ajustes estruturais nesses casos, para que o número de cubas e espaços nas bancadas seja ampliado, garantindo maior segurança.



DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Cartilha de Orientações para serviços em cozinhas de creche



Cartilha de Orientações para serviços em cozinhas de creche

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ORIENTAÇÕES GERAIS

Os móveis (como mesas, bancadas, prateleiras), equipamentos e utensílios devem estar organizados, limpos, em bom estado de conservação e livres de incrustações, ferrugem, furos, amassamentos ou quaisquer danos nos revestimentos. Não deve haver itens de madeira, bambu, vidro, amianto ou de materiais porosos, esmaltados, suscetíveis à oxidação (como o ferro) ou ao calor. Móveis, equipamentos e utensílios devem possuir estrutura ou revestimento interno e externo em material sanitário, com exceção do mobiliário do refeitório. Devem estar disponíveis em quantidade suficiente, de acordo com as atividades desenvolvidas e a quantidade de alunos atendidos.

O local deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executadas na posição sentada. Os assentos devem ser de material sanitário, não sendo recomendado uso de cadeiras de madeira, de ferro, de estofado, de bambu ou de tecido.

Os equipamentos devem:

- ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento ou vazamentos;
- ter os motores dotados de sistema de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores. Ex.: placas de proteção nas bases de geladeiras e freezers;
- ter seu entorno livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização e circulação de ar;
- ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência. Ex.: atenção no momento da instalação de equipamentos de refrigeração (geladeira) em áreas onde existam fontes de calor (fogão);

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes;
- ser desmontados para que seja possível a higienização adequada, caso apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros;
- ser armazenados apenas quando estiverem completamente secos, a fim de evitar o surgimento de fungos, odores desagradáveis e proliferação de microrganismos relacionados à umidade;
- estar dispostos afastados do piso (estando equipamentos e utensílios higienizados ou não). A única exceção é quando a instalação dos mesmos assim o exigir. Exemplo: Cortador de legumes de apoio em chão.

Para ter acesso a detalhes das orientações de equipamentos, móveis e utensílios, acesse o **Manual de orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares**.

As necessidades de adequações em equipamentos, móveis e utensílios da escola identificada na página 16 deste Manual estão descritas em relatórios técnicos emitidos pela equipe técnica de nutrição, pela Supervisão Escolar e demais relatórios técnicos emitidos por demais setores públicos. Os relatórios técnicos emitidos pela equipe técnica de nutrição estão sob domínio da gestão escolar e devem estar disponíveis para consulta. Sempre que a equipe de cozinha identificar algum equipamento, utensílio ou móvel danificado, quebrado, sem peças, queimado ou impróprio para o uso por outros motivos, deve avisar a gestão escolar imediatamente.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Manual de orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares



Manual de orientações em Serviços de Cozinha para Gestores Escolares

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

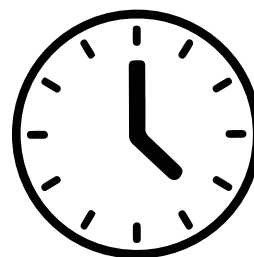
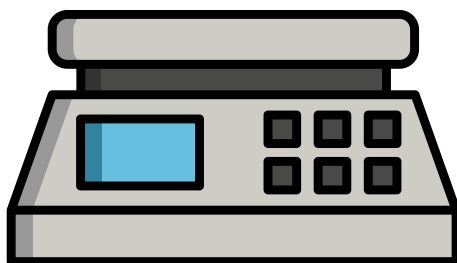
INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO

As unidades escolares devem possuir os instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, como balanças, relógios/cronômetros e termômetros. Os mesmos devem estar em bom estado de conservação, de limpeza e de funcionamento, sem apresentar risco de contaminação para os alimentos e bebidas.

É recomendado que haja pelo menos um relógio na cozinha e um cronômetro disponível para atividades que demandam controle e planejamento do tempo, como cocção e desinfecção.

Termômetro e balança devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante. Os registros e comprovantes da calibração devem ser armazenados em local de fácil acesso. A calibração deve ser realizada por empresa acreditada em órgão oficial competente.

As balanças devem ser posicionadas em local de fácil acesso, preferencialmente em ponto fixo, de modo a facilitar seu uso diário. Quando não estiverem em uso, devem permanecer desobstruídas e sem objetos apoiados sobre elas, garantindo conservação e precisão nas medições.



BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

Seguir as regras de boas práticas durante o recebimento de alimentos, incluindo produtos alimentícios destinados ao atendimento de programas e ações para as famílias dos educandos, é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos que serão utilizados na cozinha. Essa etapa inicial do processo ajuda a evitar a entrada de alimentos contaminados, fora da validade ou transportados incorretamente, prevenindo riscos à saúde dos consumidores e perdas financeiras.

REGRAS GERAIS PARA UM RECEBIMENTO SEGURO

Condições do Entregador e do Veículo

Entregador: deverá apresentar bom asseio pessoal e vestimenta limpa. Se ele entrar na cozinha, deve estar com a touca. Se estiver sem touca protetora, deve ser fornecida uma touca descartável para uso imediato. Caso apresente-se não conforme, a equipe da cozinha deve acionar a gestão escolar para comunicação ao DAE, que irá notificar a empresa.

Veículo: As condições de transporte e de armazenamento do produto devem seguir as especificações do fabricante e estarem de acordo com a PORTARIA CVS 5/2013. Deve permanecer limpo, organizado e revestido com material lavável, que possibilite adequada higienização. Deve ser totalmente fechado e, quando necessário, possuir sistema isotérmico ou de refrigeração para garantir a conservação dos alimentos durante o transporte.

A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos. Recipientes de transporte devem estar limpos e adequados, sem risco de contaminação cruzada. Deve estar livre de produtos químicos, produtos tóxicos e animais domésticos ou pragas/vestígios. É proibida a entrada de veículos nas áreas de armazenamento de alimentos.

BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

Local e condições do recebimento

O recebimento deve ocorrer em área:

- Protegida de chuva, sol e poeira;
- Livre de resíduos e materiais inservíveis;
- Organizada para garantir a segurança dos produtos.

Produtos, embalagens e descartáveis não devem ser colocados diretamente no chão.

Conferência e Documentação

A escola é responsável pela conferência e assinatura da guia de entrega, verificando se a quantidade recebida corresponde à quantidade solicitada. O responsável pelo recebimento deve registrar a guia com seu nome, visto e data do recebimento. Guias assinadas sem observações serão consideradas como entrega total. Produtos que não atendam aos critérios devem ser recusados, e o motivo registrado em todas as vias da guia de entrega.

O procedimento de recebimento deve seguir o que está descrito no POP 36, devendo ser observada a qualidade dos produtos recebidos, conforme disposto nas páginas 40 a 44.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 36

Planilha de controle de
temperatura no recebimento



Planilha de controle
de temperatura
no recebimento



Vídeo explicativo sobre
controle e registro da
temperatura no recebimento

BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

Ordem de recebimento dos produtos

Os produtos recebidos devem permanecer na área de recebimento apenas pelo tempo necessário para conferência e devem ser encaminhados para a área de armazenamento imediatamente. Quando o recebimento de vários grupos de produtos ocorrer ao mesmo tempo, deve-se dar prioridade para armazenar os seguintes produtos:

Primeiro: Alimentos perecíveis refrigerados e resfriados;

Segundo: Alimentos perecíveis congelados;

Terceiro: Alimentos perecíveis em temperatura ambiente;

Quarto: Alimentos não perecíveis.

Critérios de Aceitação dos Alimentos

Embalagem: Deve estar íntegra, sem avarias.

Rótulos devem estar íntegros, com identificação do produto e data de validade visíveis. Não é permitido receber alimentos prontos para o consumo em contato direto com papelão (exemplo: pacotes de biscoitos abertos, com os biscoitos em contato direto com a caixa de papelão), exceto ovos em suas bandejas de papel.

Data de Validade

O produto deve estar dentro do prazo de validade.

Se estiver próximo da data de validade, só deve ser aceito quando previsto em cardápio do mês e desde que seja possível utilizar todo o quantitativo antes do vencimento. Em caso de dúvidas, entrar em contato com o DAE.

BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

Integridade do Alimento

Todos os alimentos devem estar livres de vestígios de animais sinantrópicos. Alimentos em embalagens fechadas devem estar livres de sujeira aparente, como poeira, pelos, etc.

No caso de alimentos congelados, não devem apresentar sinais de amolecimento, descongelamento ou recongelamento, como presença de cristais de gelo, embalagens deformadas ou acúmulo de líquidos.

Características Sensoriais

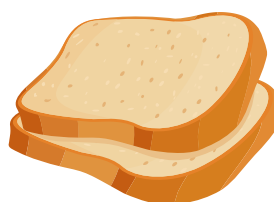
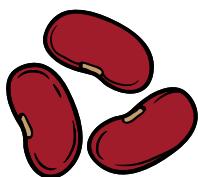
Devem apresentar cor, aparência, odor e textura dentro do padrão. Em caso de dúvida, entrar em contato com o DAE.

BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

PADRÃO DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Todos os produtos recebidos devem atender à qualidade determinada pela ata ou contrato. Veja a seguir os padrões de qualidade desejados para os alimentos. Os produtos a seguir devem ser recusados, caso estejam impróprios para o consumo (verificar página 45 deste Manual de Boas Práticas para obter orientações sobre o procedimento de recusa).

TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
CEREAIS E LEGUMINOSAS	Embalagem íntegra e resistente. Grãos inteiros, ausência de matéria terrosa, umidade, fermentação, carunchos, outras pragas, parasitas ou fungos e ausência de sujeira em excesso.
	Cor e formato próprios de cada espécie.
	Prazo de validade adequado.
PRODUTOS ENLATADOS	Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, furadas ou estufadas.
	Prazo de validade adequado.
PÃES EMBALADOS	Não devem apresentar bolor, sinais de pragas ou excesso de umidade.
	Prazo de validade adequado.

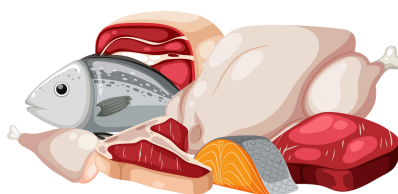


BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

PADRÃO DE QUALIDADE DE CARNES

Todos os produtos recebidos devem atender à qualidade determinada pela ata ou contrato. Veja a seguir os padrões de qualidade desejados para carnes. Os produtos a seguir devem ser recusados, caso estejam impróprios para o consumo (verificar página 45 deste Manual de Boas Práticas para obter orientações sobre o procedimento de recusa).

TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
CARNES (bovina, suína, peixes, aves)	Odor: próprio.
	Cor: sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
	Textura: não deve ser pegajosa.
	O alimento deve estar completamente congelado.
	Identificação completa.
	Prazo de validade adequado.
	Aparência: firme, sem sujeiras, hematomas, parasitas ou larvas.
	Livre de contaminações físicas (ex: pelos, pedaços de papel, materiais de aço, etc.).
	Sem indícios de descongelamento e recongelamento, como amolecimento, formações de blocos de carne ou demais deformações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo. Embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras ou furos.



BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

PADRÃO DE QUALIDADE DE ITENS IN NATURA

Todos os produtos recebidos devem atender à qualidade determinada pela ata ou contrato. Veja a seguir os padrões de qualidade desejados para os legumes/verduras/raízes/tubérculos in natura. Os produtos a seguir devem ser recusados, caso estejam impróprios para o consumo (verificar página 45 deste Manual de Boas Práticas para obter orientações sobre o procedimento de recusa).

TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
VERDURAS/ LEGUMES/RAÍZES/TUBÉRCULOS IN NATURA (CRUS)	
Critérios de rejeição: - Lesões físicas, mecânicas ou biológicas podem ocorrer, mas devem respeitar uma tolerância (de até 5% do peso total do produto entregue). Por exemplo: A cada 1 kg do item recebido, pode haver no máximo 50g do item lesionado.	Devem apresentar graus de maturação que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; Isentas de umidade externa anormal; Íntegras e limpas; Livres de enfermidades, parasitas, larvas, corpos estranhos e bolores; Rachaduras não são permitidas, exceto se cicatrizadas.
Critérios de rejeição: - Defeitos graves (podridão, dano profundo e passadas) também são tolerados, até 2% do peso total do produto entregue. Exemplo: a cada 1 kg do item recebido, pode haver podridão em no máximo 20g do item.	



BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

PADRÃO DE QUALIDADE DE FRUTAS

Todos os produtos recebidos devem atender à qualidade determinada pela ata ou contrato. Veja a seguir os padrões de qualidade desejados para as frutas. Os produtos a seguir devem ser recusados, caso estejam impróprios para o consumo (verificar página 45 deste Manual de Boas Práticas para obter orientações sobre o procedimento de recusa).

TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
FRUTAS	
Critérios de rejeição: - Lesões físicas, mecânicas ou biológicas podem ocorrer, mas devem respeitar uma tolerância (de até 5% do peso total do produto entregue). Por exemplo: A cada 1 kg de fruta recebida, pode haver no máximo 50g de fruta lesionada.	Devem apresentar graus de maturação e de evolução adequados para o consumo, devem estar inteiras, livres de umidade externa anormal e enfermidades. Podem apresentar pequenos defeitos na cor, desenvolvimento e formato, desde que não prejudiquem a aparência. A casca não deve estar danificada; pequenos defeitos ou manchas são tolerados. Rachaduras não são permitidas, exceto se cicatrizadas.
- Defeitos graves (podridão, dano profundo e passadas) também são tolerados, até 2% do peso total do produto entregue. Exemplo: A cada 1 kg de fruta recebida, pode haver podridão em no máximo 20g de fruta.	



BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO

PADRÃO DE QUALIDADE DE PRÉ-PROCESSADOS E OVOS

Todos os produtos recebidos devem atender à qualidade determinada pela ata ou contrato. Veja a seguir os padrões de qualidade desejados para legumes/verduras/raízes/tubérculos minimamente processados. Os produtos a seguir devem ser recusados, caso estejam impróprios para o consumo (verificar página 45 deste Manual de Boas Práticas para obter orientações sobre o procedimento de recusa).



TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
VERDURAS/ LEGUMES/RAÍZES/TUBÉRCULOS MINIMAMENTE PROCESSADOS	Devem apresentar aroma, textura e cor próprios da espécie e variedade, temperatura adequada conforme o rótulo, identificação completa, prazo de validade vigente, ausência de sujidades e de matérias estranhas. As embalagens devem estar íntegras, não devem apresentar estufamento anormal.



TIPO DE ALIMENTO	QUALIDADE ESPERADA
OVOS	Casca: íntegra, lisa, resistente, sem deformação, pouco porosa, limpa, sem resíduos de fezes e bolor. Ausência de podridão e de alterações significativas nas características sensoriais.
	Prazo de validade adequado

ALIMENTOS FORA DO PADRÃO

ALIMENTOS COM PRESENÇA DE NÃO CONFORMIDADE

Produto não conforme é aquele considerado impróprio para consumo, seja por apresentar falhas de qualidade ou oferecer risco à saúde do consumidor, como:

- Produtos vencidos;
- Produtos com presença de bolor, carunchos, larvas, fezes, urina de animais ou quaisquer indícios/vestígios de pragas, vivas ou mortas;
- Produtos com sinais de descongelamento e/ou recongelamento, como amolecimento, formações de blocos de carne ou demais deformações, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;
- Produtos com odor, textura, sabor e cor fora do padrão e da variedade da espécie, cujas alterações sensoriais sejam significativas para a aceitação e consumo;
- Produtos com rotulagem apagada ou incorreta ou ilegível e até produtos sem embalagem/rotulagem;
- Embalagem danificada de forma a comprometer a qualidade do produto, como rasgos, furos, latas amassadas, enferrujadas ou estufadas.

NÃO CONFORMIDADE DETECTADA NO RECEBIMENTO

Caso a não conformidade seja detectada no momento do recebimento, deve ser realizada a devolução imediata do produto, descrevendo nas três guias de recibo o motivo da devolução e a quantidade devolvida. É recomendado que seja realizado o registro da não conformidade para futura comprovação (fotos ou vídeos).

ALIMENTOS FORA DO PADRÃO

NÃO CONFORMIDADE DETECTADA APÓS RECEBIMENTO

Caso a não conformidade seja detectada após o recebimento, deve-se proceder com a segregação do alimento em sacos plásticos bem fechados e identificados conforme etiqueta (ver página 63) para produtos impróprios e higienizar o local. A gestão deve imediatamente entrar em contato com o DAE informando:

- nome do produto;
- marca;
- quantidade;
- lote;
- data de validade;
- data do recebimento do produto (anotada na guia/recibo);
- descrição da não conformidade; e
- justificativa ou motivo, caso a não conformidade tenha sido ocasionada por uma falha de procedimento da equipe escolar.
- *Exemplo: Solicito a retirada de 23 pacotes de 5kg de arroz branco marca UNDISNA lote 32197 validade 29/10/2025 recebido em 10/09/2025. Produto impróprio pois está vencido. Motivo: equipe escolar não se atentou ao vencimento do produto e acabou usando um arroz branco com outra validade ao invés dessa validade mais próxima.*



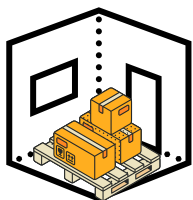
É proibida a disponibilidade e oferta de produtos vencidos nas unidades escolares

ALIMENTOS FORA DO PADRÃO

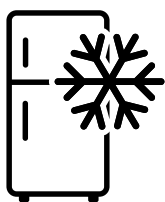


O QUE FAZER COM PRODUTOS IMPRÓPRIOS

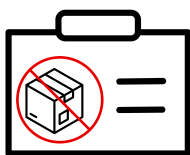
Os produtos impróprios devem ser:



1. Separados de produtos próprios para o consumo: de preferência, fora da despensa, afastado da área de alimentação, como uma sala segregada e apropriada, local protegido contra vetores e pragas, protegido contra acesso de crianças, e deve seguir as regras para armazenamento de alimentos em geral;



2. Mantidos sob a temperatura recomendada pelo fabricante, quando se tratar de produtos perecíveis, e armazenados de forma segregada dos alimentos próprios para consumo, preferencialmente em equipamento de refrigeração ou congelamento exclusivo;



3. Identificados corretamente como impróprios para o consumo. Ex: “aguardando troca” ou “produto impróprio” (ver página 63);



4. Armazenados pelo tempo mínimo necessário. Portanto, caso não tenha obtido retorno rápido do DAE após a solicitação da retirada, entre em contato novamente, certificando-se de que a solicitação chegou ao setor responsável.

A retirada e o descarte dos produtos são de responsabilidade do DAE. Não é permitido o descarte de alimentos impróprios para o consumo nas unidades escolares sem a prévia autorização.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 37
Guias de recibo

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

ATENÇÃO!

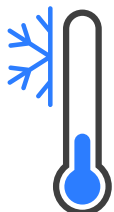
AS REGRAS DE ARMAZENAMENTO TAMBÉM SÃO APLICÁVEIS PARA OS ALIMENTOS DESTINADOS ÀS FAMÍLIAS DOS EDUCANDOS, COMO CESTAS BÁSICAS OU LEITES EM PÓ DE PROGRAMAS OU AÇÕES ESPECÍFICAS.

REGRAS GERAIS PARA UM ARMAZENAMENTO SEGURO

Os gêneros devem ser armazenados de forma organizada com iluminação, ventilação, temperatura, limpeza e umidade adequadas. Devem estar protegidos de pragas, sujidades e da incidência de raios solares. Os seguintes critérios devem ser seguidos para o armazenamento de alimentos e bebidas:

- Os alimentos devem ser armazenados de acordo com as instruções do fabricante, que orienta sobre a forma de conservação do produto fechado e/ou após aberto.
 - Atenção para temperatura de armazenamento de produtos como:
 - iogurtes, creme vegetal: devem ser armazenados em geladeira, estando fechados ou abertos;
 - geleias, milho/ervilha em conserva, extratos e molhos de tomate: devem ser armazenados em geladeira após abertura, na maioria dos casos;
 - produtos in natura ou pré-cozidos embalados a vácuo muitas vezes podem ser mantidos em temperatura ambiente (canjica) ou refrigerado (abóbora em pedaços) a depender da marca.
- Não devem ser armazenados alimentos e materiais da cozinha nos pátios, refeitórios e corredores escolares.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

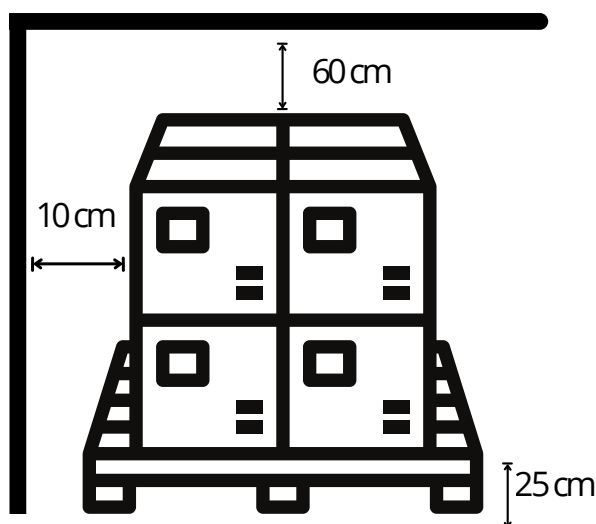


QUANDO O ALIMENTO NECESSITAR SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA CONTROLADA (REFRIGERAÇÃO/CONGELAMENTO):

- Freezers e geladeiras não podem ter excesso de gelo (espessura de gelo deve ser de até 1 cm);
- Não coloque peso em cima da tampa do freezer horizontal para evitar que a tampa fique empenada;
- Ao fechar o freezer, recomenda-se garantir um espaço mínimo de 10 cm entre a porta/teto e os alimentos para assegurar boa ventilação.

QUANDO O ALIMENTO PUDER SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEVE ESTAR:

Afastado de parede (10cm), piso (25cm) e teto (60cm).



BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

CONDIÇÕES DO LOCAL DE ARMAZENAMENTO

O local de armazenamento de alimentos e bebidas deve ser:

- De tamanho suficiente para a circulação segura de funcionários autorizados. O ambiente deve preservar a qualidade dos produtos e a higiene do local, removendo-se materiais fora de uso e embalagens vazias;
- Dotado de estrados/paletes em quantidade suficiente, com acabamento liso e resistente, fabricados em material sanitário e mantidos em bom estado de conservação;
- Livre de produtos de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos. Caso não exista um Depósito de Material de Limpeza separado, mantenha os produtos químicos e utensílios de limpeza separados de alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e bem afastados de fontes de calor, como fogão e forno;
- Livre de objetos de uso pessoal ou de itens não relacionados à alimentação escolar. Quando não for possível disponibilizar vestiário exclusivo para os funcionários da cozinha, a unidade escolar deve fornecer armários individuais em áreas próximas. Na impossibilidade dessa instalação, podem ser usadas caixas plásticas com tampa e identificação individual, de forma provisória, até que os ajustes necessários sejam realizados;
- Livre de caixas de papelão que apresentem sinais de umidade, bolores ou vestígios de pragas;

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

- Livre de sacolas plásticas de mercado ou de sacolas fornecidas por comércios para transporte de compras, que muitas vezes são utilizadas indevidamente para armazenar alimentos, inclusive de uso pessoal. Devem ser utilizados sacos plásticos transparentes próprios para alimentos (tipo picotado em rolo);
- Livre de práticas que possam causar risco de contaminação, como forrar ou cobrir as prateleiras da despensa ou geladeiras com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a manutenção da limpeza ou circulação do ar entre os produtos armazenados;
- Organizado de forma a respeitar o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante, quando tratar-se de caixas;
- Constituído de caixas plásticas em quantidade suficiente para transferência de alimentos recebidos em caixas de papelão ou de madeira. Quando indisponíveis caixas plásticas, o local deve contar com espaço exclusivo para produtos acondicionados em caixas de papelão, que devem ser separados dos demais alimentos.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

EVITE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- Sempre que houver mais de um tipo de produto a ser guardado em um mesmo equipamento de refrigeração ou congelamento, separe da seguinte forma:
 - Alimentos prontos e amostras: prateleiras superiores;
 - Alimentos pré-preparados ou semi prontos: prateleiras centrais.
Obs.: Alimentos parcialmente cozidos devem ser armazenados separadamente dos prontos para consumo;
 - Alimentos crus e não higienizados: prateleiras inferiores.
- Recomenda-se o uso de equipamentos exclusivos para determinados produtos. Por exemplo, é ideal que pescados, carnes e frango crus sejam armazenados separadamente de polpas congeladas, legumes cozidos congelados e amostras. Quando isso não for possível, polpas, vegetais e amostras devem ser posicionados sempre na parte superior do equipamento.
- Não guarde utensílios (como colheres e dosadores) dentro de potes com alimentos.



Produtos prontos para o consumo



Produtos semi-prontos para o consumo



Produtos crus ou não higienizados

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

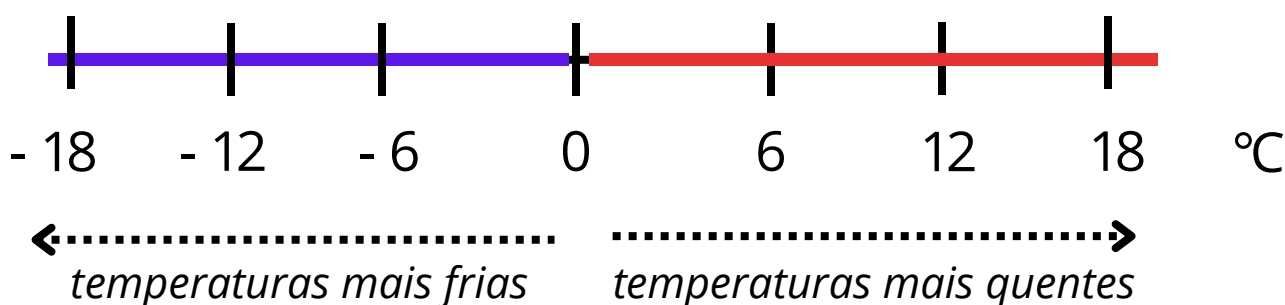
NAE

Alimentos destinados exclusivamente ao atendimento de alunos com NAE devem estar identificados e separados nas prateleiras da despensa e nas prateleiras de geladeira/freezer. Exemplo: produtos sem glúten e sem leite, latas de fórmulas de soja, fórmulas de arroz, biscoitos sem adição de açúcares, entre outros.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

CONTROLE E REGISTRO DE TEMPERATURA

O controle de temperatura do equipamento de refrigeração ou congelamento deve ser realizado no mínimo duas vezes ao dia e o valor apresentado deve ser registrado em planilha de controle de temperatura, que deve ser preenchida corretamente.



É essencial entender que, quando a temperatura for negativa, quanto maior o número, mais frio.

Importante observar que:

- A aferição da temperatura deve ser feita com termômetro calibrado e regulado para mostrar temperatura em graus Celsius;
- Todos os equipamentos que estiverem **EM USO** devem ter a temperatura aferida e registrada, mesmo que seja um equipamento de uso temporário ou mesmo que seja um equipamento duplex (que possui tanto geladeira quanto congelador);
- Sempre que for identificada alguma irregularidade na temperatura dos equipamentos, a gestão escolar deve ser imediatamente informada, e esta, por sua vez, deve comunicar o DAE quando a variação de temperatura representar risco ao armazenamento de alimentos;

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

- Cole uma etiqueta com o número do equipamento para garantir a identificação correta durante o registro das temperaturas. Isso evita confusões entre geladeiras e freezers e assegura a rastreabilidade das medições.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Planilha de controle de
temperatura de equipamentos

É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.



Planilha de controle de
temperatura de equipamentos



Vídeo explicativo sobre aferição e
preenchimento da planilha



Vídeo explicativo sobre o uso
correto do termômetro

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

ORGANIZAÇÃO DOS ALIMENTOS E MATERIAIS

Os alimentos e bebidas devem estar protegidos em embalagens adequadas e organizados de forma que sejam respeitadas as seguintes orientações:

- Caso queira manter o alimento em sua embalagem original: É possível usar sacos plásticos amarrados, com um nó na própria embalagem. Também pode-se manter a embalagem fechada com auxílio de fitas adesivas ou colocando-a dentro de potes com tampa. Não é recomendado o fechamento de embalagens com grampeador, clips, pregador de roupas e arames;
- Os utensílios devem ser armazenados em local limpo, seco e protegido, preferencialmente em caixas plásticas com tampa;
- Não é permitido reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza para acondicionar alimentos ou bebidas, mesmo que tenha retirado o rótulo ou envoltório original;
- Baldes característicos de procedimentos de limpeza não devem ser utilizados para armazenamento de alimentos, tais como feijões. Recomenda-se o uso de potes plásticos com tampa para essa finalidade ou baldes próprios para alimentos com tampa (semelhantes aos baldes industriais de margarina);
- Os pães prontos para o consumo devem ser armazenados em caixas plásticas fechadas com tampa;
- Antes da abertura de alimentos enlatados, deve-se realizar a limpeza da área da lata que será aberta, utilizando água e sabão, para remoção de sujidades visíveis e não visíveis;

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

- Após a abertura, os alimentos enlatados (como extrato de tomate, milho e ervilha) devem ser colocados em embalagens plásticas fechadas e identificados corretamente;
- Todas as embalagens devem ser limpas, íntegras, sem sinais de: ferrugem, furos, rachaduras, bolor, pragas ou vestígios, acúmulo de gordura, umidade ou deformações. Não se recomenda reutilizar embalagens de alimentos (ex.: pote de geleia ou de sorvete, garrafa de refrigerante), pois podem causar confusão na identificação e risco de contaminação por microrganismos ou alérgenos;
- Recomenda-se organizar os produtos em fileiras uniformes para facilitar a contagem e o controle.

Cuidados com ovos:

- Manter preferencialmente em geladeira, em recipiente plástico e identificado:
 - Caso não seja possível seguir com a orientação acima, recomenda-se retirar a embalagem secundária de papelão e manter as embalagens primárias com os ovos em local fresco e arejado;
 - Uma vez aberta a embalagem primária, os ovos devem ser transferidos para recipientes plásticos em geladeira juntamente com a etiqueta de validade original;
- Não devem ser lavados antes do armazenamento.

Cuidados com toucas e luvas descartáveis:

- Devem estar armazenadas em local protegido, limpo e de material sanitário, e sempre abastecidos, sendo que **toucas** devem ser mantidas próximo da entrada da cozinha e **luvas** próximo da área de preparo e de distribuição de alimentos.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

ALIMENTOS E BEBIDAS DE COZINHEIROS

Produtos de uso pessoal devem estar em local específico, de preferência em cozinha ou copa exclusiva para os profissionais da unidade escolar.

Caso haja presença de alimentos de uso pessoal na cozinha destinada à alimentação escolar, os mesmos devem estar em conformidade com as diretrizes adotadas para todos os alimentos, ou seja, próprios para o consumo, dentro da validade e devidamente etiquetados. Tais produtos devem ser descartados pelo dono dos itens, pela gestão escolar ou pela equipe técnica de nutrição durante a visita técnica, se apresentarem não conformidade.



CONTROLE DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO

Deve ser adotado o Sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para garantir o uso adequado dos alimentos estocados em temperatura ambiente ou temperatura controlada. O sistema prioriza o uso dos produtos com vencimento mais próximo.

Produtos ainda fechados devem conter:

- Nome do produto, marca, lote;
- Data de validade (conforme fabricante).

**FIQUE
DE
OLH**



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

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

Produtos que não necessitam de identificação:

- Alimentos prontos para o consumo que serão distribuídos imediatamente no horário de refeição;
- Hortifruti in natura, que não tenha passado pelo processo de higienização ou corte.



Quando a data de validade no pacote indicar um mês e um ano, considere a data de validade como o último dia daquele mês.

Exemplo: validade impressa na lata é 04/2028, ou seja, poderá ser utilizado até as 23:59 da noite de 30/04/2028

Todos os demais produtos devem estar identificados:

A validade primária, determinada na embalagem original do produto ainda fechado, é alterada após sua abertura. Deve-se informar na etiqueta a nova validade (validade secundária), segundo recomendação do fabricante indicada no rótulo do produto. Na ausência de critérios dos fabricantes, deve-se atender os parâmetros a seguir, de acordo com os valores de temperatura média que os equipamentos de refrigeração da cozinha escolar apresentam:

A tabela de validade é um documento sujeito a atualizações constantes. Confirme junto à equipe técnica de nutrição se este é o modelo mais recente.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

TABELA DE VALIDADES

Secretaria de Educação
Departamento de Alimentação Escolar - DAE
Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416 ramal: 7439
Arquivo atualizado em 30/10/2025

TABELA DE VALIDADE DOS PRODUTOS

PRODUTOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)	REFRIGERADOS (Após manipulação ou abrir a embalagem) Atenção: os produtos a seguir devem ser armazenados em geladeira a 4°C ou mais frio, salvo exceções onde o fabricante recomenda temperaturas maiores. Observe a temperatura da sua geladeira diariamente.	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)	CONGELADOS	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)	
					EM FREEZER DE POTÊNCIA MÉDIA (DE -11°C A -17°C)	EM FREEZER DE POTÊNCIA ALTA (-18°C OU MAIS FRIO)
AMIDO DE MILHO	30 dias	ALMO DESCASCADO EM NATURA	3 dias	AMOSTRAS CONGELADAS	Não previsto	4 dias (96 horas)
APROZ (BRANCO/INTEGRAL)	30 dias	AMOSTRAS REFRIGERADAS	4 dias (96 horas)	CARNES CONGELADAS CRUAS (PACOTE ABERTO)	30 dias	30 dias
AVEIA	30 dias	CARNES EM DESCONGELAMENTO, EXCETO IOP*	2 dias (48 horas)	EXTRATO DE TOMATE**	30 dias	30 dias
BISCOITOS	30 dias	CEBOLA DESCASCADA EM NATURA	3 dias	LEGUMES BRANQUEADOS	30 dias	30 dias
CACAU EM PÓ	30 dias	CREME VEGETAL	30 dias	LEITE MATERNO	15 dias	15 dias
CEREAL DE MILHO	15 dias	EXTRATO DE TOMATE**	3 dias	MOLHO DE ESTROGONOFE**	30 dias	30 dias
COLORAÇÃO/FRAÇÃO/REGANTOCAMELA	30 dias	FRUTAS E VERDURAS HIGIENIZADAS	1 dia	MOLHO DE TOMATE**	30 dias	30 dias
ERVILHA SECA	30 dias	GRÃOS E FEIJÕES NA ÁGUA (REMOLE)	1 dia (6 - 12 horas)	POLIPEDAÇOS DE FRUTAS (SEM SEMEANTES OU CASCAS)	30 dias	30 dias
FARINHA DE MANDIOCA/FUBÁ/MILHO	30 dias	LEITE MATERNO	12 horas	PREPARAÇÕES COZIDAS PORCOIMADAS - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS	30 dias	30 dias
FEIJÃO (CARIOCA, PRETO)	30 dias	MOLHO DE ESTROGONOFE**	3 dias	SALINHA/ CEBOLINHA	30 dias	30 dias
FUBÁ	30 dias	MOLHO DE TOMATE**	3 dias	TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	30 dias	30 dias
LEITE EM PÓ	30 dias	MOLHOS EM DESCONGELAMENTO	1 dia	UVA-PASSA COZIDA	30 dias	30 dias
LENTILHA	30 dias	SORVETES E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	3 dias			
MACARRÃO (INTEGRAL/TRADICIONAL, ABERTO)	30 dias	TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	4 dias			
MILHO PARA PIPOCA	30 dias	UVA-PASSA COZIDA	5 dias			
ÓLEO DE SOJA/ ÓLEO COMPOSTO	30 dias					
PAO COM RECHEIO (CELEIA / CREME VEGETAL)	Consumo imediato					
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS)	30 dias					
UVA-PASSA	30 dias					
VINAGRE/SAL	Vida, embalagem					

Arquivo atualizado em 30/10/2025

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

Produtos e gêneros alimentícios abertos devem ser congelados 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, molhos-prontos e ingredientes com prazo de validade vencido ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

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

A data de validade dos produtos após abertos nunca deve ser superior à data de validade primária indicada no embalagem.

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

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

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

PREENCHIMENTO DE ETIQUETAS

Todos os produtos devem estar devidamente identificados. É importante destacar que:

- Não é permitido rasurar etiquetas;
- Mesmo que o produto seja utilizado antes da validade, ele deverá estar identificado corretamente, considerando o prazo máximo de validade. **Por exemplo**, se o leite de vaca em pó foi aberto hoje e já vai ser utilizado amanhã, mesmo assim deverá contar com etiqueta indicando data de abertura e de validade, considerando a validade de 30 dias, não de 1 dia;
- É proibida a fraude na identificação de produtos: Não é permitido colar uma nova etiqueta sobre a anterior com uma data diferente da informada originalmente. **Por exemplo**: se um produto identificado corretamente venceu em 07/05/25, ele deve ser destinado ao descarte e não pode receber nova etiqueta de validade, sendo mantido no local;
- As etiquetas devem conter no mínimo nome do produto, data de abertura/fabricação/manipulação e validade. Veja a seguir as principais informações que devem constar nas etiquetas para cada tipo de alimento. Não é obrigatório o uso dos modelos de etiqueta a seguir, podendo a unidade escolar se adaptar conforme o caso, mas as informações indicadas nos modelos devem ser fornecidas para cada situação, sendo:

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

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

Identificação recomendada para produtos abertos, incluindo produtos de funcionários. Se retirados de sua embalagem primária, devem conter todas as informações para rastreabilidade. Caso sejam mantidos em sua embalagem primária e os dados de lote, marca e validade original permaneçam legíveis, preencher somente os itens “MANIPULADO/ABERTO EM”, “UTILIZAR ATÉ” e “RESPONSÁVEL”.

Exemplos de alimentos que necessitam dessas informações de identificação: pacote de biscoito aberto, feijão de molho em água, louro transferido para um pote de tempero, legumes que passaram pelo branqueamento e serão congelados, óleo de soja aberto em uso na cozinha, marmitta de funcionário, uva-passa cozida mantida em geladeira.

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

Identificação recomendada para produtos fechados em descongelamento. **Exemplos:** legumes pré-preparados/ que passaram pelo processo de branqueamento, alho triturado que havia sido congelado, carnes em descongelamento (quando permitido pelo fabricante), entre outros.

	CIDADE DE GUARULHOS
PRODUTO: LEITE MATERNO	
CRIANÇA: _____	
COLETADO DIA: ____/____/____	
HORÁRIO DA COLETA: ____:____	
RESPONSÁVEL: _____	
VÁLIDO POR 12 horas a 4°C	

Etiqueta recomendada para identificação de leite materno ordenhado levado à unidade escolar pela mãe da criança.

A lista de modelos de etiquetas é um documento sujeito a atualizações constantes. Confirme junto à equipe técnica de nutrição se este é o modelo mais recente. Os modelos mais recentes estarão disponíveis no Portal da Educação.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO



CIDADE DE
GUARULHOS

**PRODUTOS DE
FUNCIONÁRIOS
(COZINHEIROS)**

Etiqueta recomendada para identificar o local (caixa, prateleira ou pote) onde ficam os produtos de uso exclusivo de funcionários.



CIDADE DE
GUARULHOS

**PRODUTO IMPRÓPRIO PARA O
CONSUMO**

PRODUTO: _____

MARCA: _____

QUANTIDADE: _____

DATA DA SEPARAÇÃO: ____/____/____

RESPONSÁVEL: _____

Identificação recomendada para produtos impróprios para o consumo. **Exemplo:** sacos de feijão com caruncho que estão separados aguardando troca.



CIDADE DE
GUARULHOS

**ATENÇÃO:
PRODUTO PRÓXIMO AO
VENCIMENTO**

____/____/____

Identificação recomendada para produtos com data de validade próxima, cujo vencimento se dará entre 1 a 20 dias. Produtos próximos do vencimento devem ter etiqueta de alerta. É uma identificação que pode auxiliar na priorização daquele alimento na cozinha, evitando que o mesmo vença no local. A data de validade deve ser registrada na etiqueta.

NAE



CIDADE DE
GUARULHOS

PRODUTOS PARA ALUNOS COM NAE

ALIMENTO: _____

NOME DO ALUNO: _____

PREPARADO EM: ____/____/____

VALIDADE: ____/____/____

RESPONSÁVEL: _____

Identificação recomendada para produtos preparados no local para alunos com necessidades alimentares especiais, que poderão ser congelados em porções e utilizados ao longo da semana ou do mês para o aluno. Exemplo: Porção de carne cozida feita para um aluno que tem restrição a ovo (no dia que for preparado ovo para os demais estudantes, essa porção será utilizada para esse aluno).

A lista de modelos de etiquetas é um documento sujeito a atualizações constantes. Confirme junto à equipe técnica de nutrição se este é o modelo mais recente. Os modelos mais recentes estarão disponíveis no Portal da Educação.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

	CIDADE DE GUARULHOS
Controle de validade de estoque	
PRODUTO: _____	
MARCA: _____	
VALIDADE:	
____/____/____	

Identificação recomendada para colar nas prateleiras e/ou caixas, para destacar a data de validade de um grupo de produtos. Pode ser fixada mais de uma etiqueta para um grupo de produtos, para identificar que ali há itens com mais de uma validade, chamando atenção para a organização segundo o PVPS.

	CIDADE DE GUARULHOS
PRODUTOS QUÍMICOS TRANSFERIDOS PARA OUTROS RECIPIENTES	
PRODUTO: _____	
DATA DE VALIDADE:	
____/____/____	
RESPONSÁVEL: _____	

Identificação recomendada para produtos químicos retirados de sua embalagem original. A validade após abertura da embalagem deve seguir o recomendado pelo fabricante do produto químico. Quando não houver indicação, deve-se apenas incluir o nome do produto químico utilizado e a validade primária indicada no rótulo. Ex.: detergente, sabonete antisséptico.

	CIDADE DE GUARULHOS
PRODUTO: SOLUÇÃO CLORADA	
DATA DO PREPARO: ____/____/____	
HORÁRIO: ____:____	
RESPONSÁVEL: _____	
VÁLIDA POR 6 horas	

Identificação recomendada para solução clorada preparada de acordo com o **POP 1**.

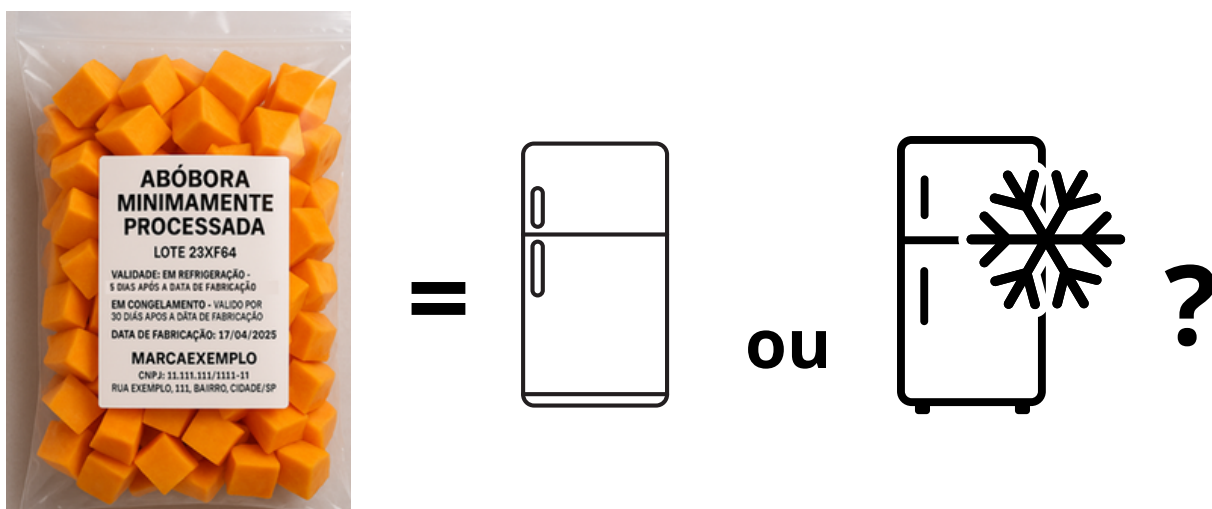


Modelos de etiquetas

A lista de modelos de etiquetas é um documento sujeito a atualizações constantes. Confirme junto à equipe técnica de nutrição se este é o modelo mais recente. Os modelos mais recentes estarão disponíveis no Portal da Educação.

BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

VALIDADE DEPENDENTE DA FORMA DE CONSERVAÇÃO



A validade primária deve ser seguida para todos os alimentos industrializados, recebidos já embalados. Deve-se sempre seguir a recomendação do fabricante, tanto para a forma de conservação do alimento quanto para a validade do alimento após abertura da embalagem.

Geralmente, a orientação é precedida por uma frase semelhante a “Após aberto, manter em geladeira e consumir em até x dias”, onde x é o número de dias de validade do produto após aberto.

Nos casos em que o fabricante indicar mais de uma forma possível de armazenamento e validade, as recomendações de temperatura devem ser seguidas, desde o início, para o produto.

No exemplo da imagem acima, deve-se escolher a forma de conservação da abóbora e respeitar a validade escolhida. Ao optar por armazenar em geladeira, deve-se manter o produto no equipamento a partir do recebimento e utilizar até o dia 22/04/2025 (validade de 5 dias após a fabricação), não sendo possível transferir para o congelador durante ou após esse período.



BOAS PRÁTICAS NO ARMAZENAMENTO

Se foi escolhido mantê-la em congelador, deve-se mantê-la em congelador desde o dia do recebimento, respeitando o prazo de validade até 17/05/2025 (validade de 30 dias após a fabricação), não sendo possível transferir para a geladeira, exceto para descongelamento de um dia para o outro e utilização imediatamente após esse processo.

PRÉ-PEPARO E PREPARO

ORIENTAÇÕES GERAIS

Considerando haver apenas uma área para o pré-preparo e preparo das refeições, as atividades devem ocorrer em horários distintos com o objetivo de evitar a contaminação cruzada. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos são orientados a:

- Zelar pela higiene pessoal e do ambiente onde os alimentos são manipulados. Confira as páginas 19 a 24 deste Manual;
- Evitar o contato entre alimentos crus e cozidos para prevenir a contaminação cruzada. **Exemplo:** não utilize a mesma faca para cortar carne crua e, sem higienizá-la adequadamente, manipular alimentos já cozidos;
- Manter protegidos e identificados corretamente todos os alimentos pré-preparados ou prontos para o consumo que não forem utilizados imediatamente;
- Não utilizar tecidos para a proteção dos alimentos;
- Para evitar a contaminação cruzada, utilizar placas de cores distintas, sempre que possível. Exemplo: vermelha para carnes cruas, amarela para frutas e verde para verduras e legumes. O uso da mesma placa para diferentes tipos de alimentos pode transferir microrganismos de um produto para outro, comprometendo a segurança alimentar;
- Garantir o cozimento completo dos alimentos: ao atingir temperaturas acima de 74°C, a maioria dos microrganismos é eliminada, tornando o alimento mais seguro.



PRÉ-PEPARO E PREPARO

PRÉ-PREPARO: HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 38

Rótulo e FDS do produto químico usado na desinfecção

Anexo 2 - Guia prático de higienização

Como devem ser desinfetados?



Esta etapa deve ser realizada em local apropriado, com água potável e os produtos utilizados na lavagem e desinfecção dos vegetais devem ser regulamentados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). É fundamental seguir as instruções do rótulo ou da FDS do produto químico.

A água sanitária pode ser utilizada na desinfecção de alimentos, desde que o rótulo do produto informe claramente que ele é apropriado para esse fim. O vinagre não é sanitizante e não pode ser usado como desinfetante.

As etapas consistem na remoção mecânica de partes deterioradas e de sujeiras em água corrente, seguida da desinfecção por imersão em solução desinfetante. O processo de higienização de hortifruti deve seguir o procedimento indicado no **POP 38**.

PRÉ-PEPARO E PREPARO

Todos os alimentos devem ser desinfetados?



Os legumes, verduras e vegetais que serão submetidos ao processo de cozimento, assim como frutas cujas cascas não serão consumidas (ex.: banana, melancia) devem ser apenas lavados em água corrente para retirar sujeira aparente, sem a necessidade de desinfecção com solução sanitizante. Quando necessário, pode-se utilizar uma esponja de uso exclusivo para auxiliar na remoção de sujidades mais aderidas.

Já as frutas, verduras e legumes consumidos crus ou com casca devem ser higienizados completamente, passando pelo processo de desinfecção.

Verifique no Anexo 2 alguns exemplos de alimentos que necessitam passar pelo processo de desinfecção.

PRÉ-PEPARO E PREPARO

PRÉ-PREPARO: DEMOLHO DE FEIJÕES E LEGUMINOSAS

O demolho do feijão e de outras leguminosas é recomendado, pois ajuda a reduzir o tempo de cozimento, melhora a digestibilidade das leguminosas e contribui para a remoção de substâncias indesejáveis, como fitatos e compostos que podem causar desconfortos gastrointestinais em pessoas mais sensíveis.

Caso opte por fazer o demolho, para garantir que o processo seja realizado de forma segura, é necessário, primeiramente, remover leguminosas estragadas, pedras ou outros materiais estranhos naturalmente presentes. Para o demolho, recomenda-se utilizar cerca de 2 a 3 partes de água potável em temperatura ambiente para cada parte da leguminosa, garantindo que o produto fique completamente submerso. O recipiente deve estar identificado e o tempo ideal para o demolho varia de 8 a 12 horas, sendo recomendável trocar a água pelo menos uma vez durante esse período. A água do demolho não deve ser utilizada para o cozimento, devendo ser descartada.

Em ambientes com alta temperatura, como cozinhas quentes, recomenda-se realizar o demolho em geladeira para evitar a proliferação de bactérias e fermentação. Outra alternativa é o demolho rápido, em água quente (não fervente), por cerca de 2 horas, imediatamente antes do cozimento, garantindo maior praticidade.

PRÉ-PEPARO E PREPARO



Remova leguminosas estragadas, pedras e demais resíduos.



Utilize cerca de 2 a 3 partes de água para cada parte da leguminosa.



Identifique o alimento conforme etiqueta de "PRODUTOS MANIPULADOS / ABERTOS" da página 62.



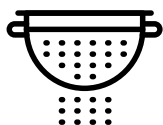
Mantenha em geladeira.



Deixe imerso por 8 a 12 horas.



Troque de água uma vez durante esse período.



Descarte a água do molho com auxílio de um escorredor.

PRÉ-PEPARO E PREPARO

PRÉ-PREPARO: DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Em caso de emergência, e quando permitido pelo fabricante, deve-se fazer o descongelamento conforme recomendação constante na embalagem, atendendo aos requisitos a seguir:

- Nunca descongele o alimento em temperatura ambiente, diretamente em água corrente ou água parada;
- É proibido recongelar um produto que já estava congelado;
- Não é necessário descongelar legumes pré-cozidos congelados, como abóbora, brócolis e mandioca embalados. Eles podem ser colocados diretamente na panela ao fogo ou em forno;
- As carnes congeladas pelo processo IQF são armazenadas em freezers apropriados e não necessitam de descongelamento. No momento do preparo, devem ser retiradas do freezer e levadas diretamente à panela. Já as carnes congeladas que não passaram pela técnica IQF precisam ser descongeladas previamente pelo tempo e temperatura recomendados pelo fabricante ou conforme orientação da tabela de validade, sob temperatura inferior a 5 °C. Nesses casos, o alimento deve ser identificado conforme etiqueta de “PRODUTO EM DESCONGELAMENTO” na página 62.

SOBRE O MÉTODO IQF

Não há necessidade de área climatizada para desossa e corte de peças de carne nas unidades escolares, uma vez que as carnes são enviadas às unidades escolares já embaladas e previamente porcionadas. O método IQF em alimentos significa Individually Quick Frozen, ou em português, Congelamento Rápido Individual. É uma técnica de congelamento em que

PRÉ-PEPARO E PREPARO

os pedaços são congelados individualmente, de forma a preservar alimentos de forma eficiente, mantendo sua qualidade, textura, sabor e valor nutricional. Este tipo de alimento é armazenado em freezer adequado, com controle rigoroso.

Alguns itens enviados para a escola podem ter recebido essa técnica, como exemplo de carnes. Nessas situações, o produto dispensa descongelamento prévio, o que facilita a manipulação e agiliza o preparo.

No caso de sobra de carnes na embalagem aberta, desde que ainda estejam congeladas e em sua embalagem original, o pacote poderá retornar ao freezer e ser identificado com validade de 30 dias (-11° C e -17° C), 90 dias (-18° C ou mais frio) ou conforme orientação do fabricante, devendo a embalagem permanecer completamente fechada durante o armazenamento.

USO DE PROTEÍNAS

- Não se deve lavar ovos, carnes (bovina, suína), frango e peixes.
- Os ovos podem ser utilizados de acordo com os seguintes critérios:
 - Proibido utilizar ovos com cascas rachadas ou sujas;
 - Manusear tomando o cuidado para o conteúdo interno não entrar em contato com a superfície externa da casca;
 - Não utilizar as embalagens de ovos para outra finalidade;
 - Não servir ovos crus ou malcozidos. Devem ser cozidos por no mínimo 12 minutos.

USO DE DEMAIS ALIMENTOS

- Produtos em embalagens impermeáveis originais devem, sempre que possível, ser lavados antes de serem abertos.
- O procedimento de rechear pães deve ser feito em local seguro, limpo e deve ser feito com o uso de luvas.
- O gelo para utilização em bebidas, alimentos e processo de branqueamento, caso necessário, deve ser fabricado a partir de água potável e filtrada, mantido em recipientes protegidos.

PRÉ-PEPARO E PREPARO

Para facilitar o descasque dos dentes de alho, se necessário, eles pode-se colocá-los em recipiente com água e armazená-los na geladeira por até 12 horas. O produto deve ser corretamente identificado, conforme etiqueta de PRODUTOS MANIPULADOS / ABERTOS na página 62.

NAE

Alimentos para o atendimento dos alunos com NAE devem ser preparados para consumo imediato ou congelados em porções individuais, em potes limpos ou sacos estéreis. Reforça-se que essas preparações não podem ser sobras ou restos, devendo a distribuição ou o armazenamento em freezer ocorrer logo após a cocção. O descongelamento deve ser feito diretamente no fogão, forno ou micro-ondas. O preparo desses alimentos exige atenção especial para evitar contaminação cruzada. **Por exemplo**, ao passar geleia, deve-se fazê-lo primeiro no pão sem glúten, pois o glúten do pão comum pode contaminar a geleia se a mesma faca for usada. Sempre que possível, utilize utensílios exclusivos para alimentos sem glúten.

HORÁRIO ADEQUADO DE PREPARO



As refeições devem ser preparadas no mesmo dia e período em que serão servidas, conforme o per capita. Não é permitido o preparo antecipado de alimentos, nem o reaproveitamento entre turnos, como usar o arroz feito para a turma da manhã na refeição da tarde. São permitidos apenas pré-preparos de legumes, frutas e temperos (como cebola, alho, salsa e cebolinha), com controle de tempo e temperatura conforme orientações de outros tópicos deste Manual.

Após o preparo, os alimentos devem ser servidos imediatamente; se houver espera, devem ser mantidos protegidos e em temperatura adequada. O intervalo entre o término da cocção e o início da distribuição não deve ultrapassar 30 minutos. As panelas e cubas devem ser destampadas apenas no momento de servir as refeições.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

CONTROLE DE TEMPERATURA

A qualidade na distribuição dos alimentos envolve cuidados com a higienização, asseio pessoal, prevenção da contaminação cruzada e controle adequado da temperatura dos alimentos servidos, que devem estar protegidos e atender aos critérios de tempo e temperatura a seguir:



Alimentos quentes devem ser mantidos em temperaturas:

- a) superiores a 60°C, por no máximo 6 horas;
- b) abaixo de 60°C, por no máximo 1 hora.



Alimentos frios:

- a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;
- b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas.

Alimentos que não atenderem aos parâmetros de tempo e temperatura estabelecidos acima devem ser descartados.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

Sempre que possível, os alimentos frios prontos para consumo devem permanecer sob refrigeração até o momento da distribuição, garantindo melhor controle da temperatura.

- A aferição de temperatura dos alimentos para registro em planilhas deve ocorrer no início da distribuição e uma vez a cada 1 hora durante o período de exposição.

Deve ser realizado o registro da temperatura dos alimentos distribuídos.



Planilha de temperatura dos alimentos na distribuição



Vídeo explicativo sobre preenchimento da planilha

No início da distribuição, todos os alimentos quentes devem estar em temperatura superior a 60°C.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

CUIDADOS NA DISTRIBUIÇÃO



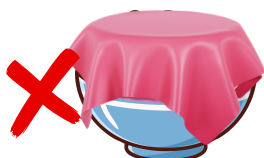
O uso de touca é obrigatório para aqueles que realizam a distribuição de alimentos e bebidas;



Produtos prontos para o consumo (como refeições, frutas, pães e biscoitos) devem ser distribuídos com utensílios higienizados. Os alimentos não devem tocar diretamente as mesas de refeição, devendo ser ofertados em pratos, tigelas ou similares. Quando for necessário manipular alimentos com as mãos, essas devem ser higienizadas e protegidas com luvas descartáveis;



A lavagem de mãos completa deve seguir o **POP 32** e deve anteceder a etapa de distribuição de alimentos e bebidas;



Não é permitido o uso de tecidos para a proteção dos alimentos;



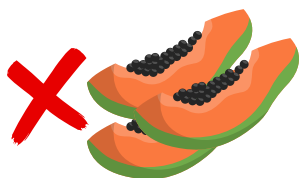
Os talheres devem ser dispostos de modo que os estudantes possam pegá-los sem tocar na parte que entra em contato com a boca;

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES



Frutas, biscoitos e outros alimentos abertos porcionados não devem ser distribuídos de forma que ofereçam risco de contaminação. *Exemplos de formas **incorretas** de distribuição:*

- biscoitos e frutas servidos em bandejas onde os alunos podem acabar tocando em biscoitos/frutas alheios;



- frutas fatiadas com casca (não comestível) não higienizada em contato com a parte comestível de outras fatias. Caso a distribuição ocorra desta forma, deve-se higienizar (com desinfecção) a casca da fruta (mamão, melancia, manga).

A utilização de restos ou sobras é proibida.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES



AUSÊNCIA DO BALCÃO TÉRMICO

Escolas que não utilizam o balcão térmico devem atender aos seguintes critérios:

- O controle e registro da temperatura dos alimentos deve ocorrer durante a distribuição;
- O porcionamento dos pratos deve ser feito imediatamente antes do consumo, no máximo de 1 a 2 minutos antes da entrada dos alunos no refeitório, evitando riscos de contaminação cruzada por exposição a insetos, poeira ou microrganismos. Pratos, quando porcionados previamente, não devem ser sobrepostos;
- Quando os alimentos permanecerem em panelas, estas devem permanecer sempre fechadas quando não estiverem em uso, e apoiadas no fogão, podendo ser reaquecidas, se necessário, no caso de preparações mais caldosas (ex.: feijão e carnes), quando a temperatura estiver em processo de redução e se aproximando de 60°C, antes de atingir valores inferiores a esse limite. A utilização de banho-maria também é uma forma viável de controle de temperatura;
- Recomenda-se utilizar cubas na bancada de servir para apoio ao atendimento dos estudantes. As cubas devem ser preenchidas em quantidade suficiente para servir a turma daquele horário, ou seja, devem ser abastecidas aos poucos, de forma a evitar a perda de temperatura;
- Não devem ser utilizados panos, tecidos ou objetos de madeira para apoio de panelas ou cubas quentes em mesas ou bancadas.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

PRESENÇA DO BALCÃO TÉRMICO



Quando o balcão térmico do sistema self-service for utilizado, deve-se atender aos seguintes critérios:

- A rede elétrica deve ser compatível com as especificações do equipamento, garantindo seu pleno funcionamento e a manutenção da temperatura recomendada durante todo o período de distribuição;
- O sistema de descarte e abastecimento de água também deve ser ajustado, de forma que a água do balcão térmico seja facilmente retirada, evitando a necessidade de uso de baldes para a troca de água do balcão;
- O balcão deve ser higienizado diariamente, incluindo a troca da água;
- Quando houver utilização do balcão térmico quente, a água deve permanecer entre 80°C e 90°C;
- Quando houver utilização do balcão térmico frio, o equipamento deve permanecer entre 4°C e 8°C;
- O alimento deve ser colocado no equipamento quando já estiver com temperatura estabilizada, garantindo melhor controle;

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- O controle da temperatura do balcão e dos alimentos deve ser registrado em planilha em todos os períodos de distribuição;
- O reabastecimento dos alimentos no balcão deve ser feito de forma gradual, preservando a qualidade do início ao fim do período de distribuição;
- Os utensílios utilizados para o porcionamento devem ser exclusivos para cada preparação e possuir cabos longos, a fim de evitar contato das mãos dos alunos com os alimentos e reduzir o risco de quedas acidentais;
- Não devem ser utilizados fios ou barbantes amarrados em utensílios de servir.

**Em caso de dúvidas sobre o balcão térmico,
entre em contato com o DAE.**

***Deve ser realizado o registro da temperatura
do balcão térmico.***



Planilha de temperatura
do balcão térmico



Vídeo explicativo sobre
preenchimento da planilha

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

CONTROLE DE AMOSTRAS E SURTOS ALIMENTARES

Conforme descrito no capítulo “A importância de seguir as boas práticas”, (página 17) todos os procedimentos devem garantir a oferta de um alimento seguro, livre de possíveis contaminações.

Entre os sinais do corpo humano que podem indicar a ingestão de alimentos contaminados estão: vômito, diarreia, dores abdominais, febre, náuseas, entre outros. Caso sejam identificados dois ou mais casos de uma mesma doença possivelmente relacionada ao consumo de alimentos e/ou bebidas, caracterizando um possível surto alimentar, a unidade escolar deve notificar imediatamente o Departamento de Alimentação Escolar, pelo telefone (11) 2475-7416.

Para apoiar a investigação do surto, é fundamental não descartar as amostras dos alimentos suspeitos e realizar a coleta diária e o armazenamento de amostras de todas as preparações e períodos. O objetivo é verificar possíveis falhas que possam comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos educandos em situações de surto alimentar.

O procedimento detalhado de coleta encontra-se descrito no POP 42.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

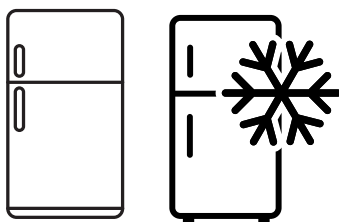
AMOSTRAS QUE NÃO PRECISAM SER COLETADAS:



- Alimentos e bebidas industrializados (que tenham lote e que não passarão por processo de manipulação na unidade escolar), como:
 - Bolinhos embalados individualmente;
 - Iogurte pronto para o consumo;
 - Biscoitos sem recheio – embalados individualmente ou não;
 - Açoalado em caixinha UHT;
 - Bananinha (doce de banana);
 - Sucos em caixinha UHT;
 - Pão sem recheio – embalados individualmente ou não;
 - Cereal matinal puro – embalado individualmente ou não;
- NÃO deve ser coletada amostra de alimentos e bebidas destinados a atender alunos com Necessidades Alimentares Especiais;
- Outros líquidos: água;
- Outros alimentos: frutas que possuem uma casca protetora e que os alunos tirarão a casca para comer (mexerica, banana).

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

AMOSTRAS QUE DEVEM SER COLETADAS:



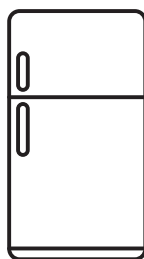
Guardar em freezer (-18°C ou mais frio) OU geladeira (4°C ou mais frio):

- Todas as preparações produzidas pela equipe da cozinha destinadas à alimentação escolar, como arroz, pipoca, macarrão, farofa, mingau, carne, ovo, feijão, salada crua ou cozida, papa de arroz, papa de feijão, etc.;
- Pães e biscoitos que receberam adição de recheio manualmente;
- Frutas fatiadas/cortadas: melancia, melão, mamão, abacate, caqui, manga, maçã, abacaxi, etc.;
- Frutas inteiras que são desinfetadas e consumidas com casca: maçã, pêra, caqui, etc.;
- Frutas com aveia/cereal/canela;
- Demais alimentos produzidos na unidade para atividades educacionais pontuais.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

AMOSTRAS QUE DEVEM SER COLETADAS:

Guardar em geladeira (4°C ou mais frio):



- Suco natural (fruta batida);
- Leite e suas variações (puro, com uva-passa, com frutas, com canela, com cacau, etc.);
- Canjica;
- Fórmulas infantis destinadas a atendimento de crianças da creche (menores de 1 ano);
- Iogurte natural batido com complementos;
- Leite com cereal;
- Demais bebidas produzidas na unidade para atividades educacionais pontuais.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 42

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES



Identifique com:

- Data da coleta (Dia, mês e ano);
- Período da coleta; (manhã/tarde/noite);
- Nome do produto ou preparação;
- Nome do funcionário que coletou a amostra;
- Nome da escola.



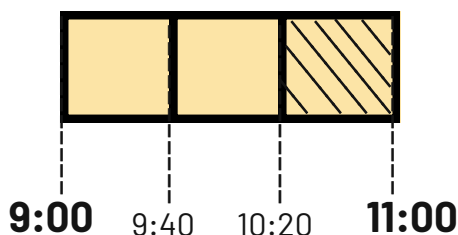
- Colete entre 100 g e 150 g;
- Armazene por 96 horas (dia da coleta +4 dias);
- Armazene as amostras em local limpo, protegido e seguro;
- Amostras não devem ser guardadas junto a carnes cruas nem a alimentos de consumo pessoal e devem ser mantidas em áreas mais frias do equipamento, evitando gavetas e portas.



O que significa dizer que a amostra deve ser coletada um terço antes do período de finalização?

Em outras palavras:

- Você divide o tempo total da distribuição em três partes iguais. **Exemplo: das 9h às 11h. A duração total é de 2 horas (120 minutos). Dividindo 120 por 3, tem-se 40 minutos.**
- A coleta deve ocorrer no começo da última parte.
No exemplo: deve ocorrer no começo dos 40 minutos finais, ou seja, às 10:20.



BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

ORIENTAÇÕES GERAIS

É fundamental compreender a diferença entre os conceitos de limpeza, higienização e desinfecção:



LIMPEZA



DESINFECÇÃO



HIGIENIZAÇÃO

- **Limpeza** corresponde apenas à retirada de sujeiras visíveis, como poeira e resíduos. Essa etapa geralmente é feita com água e detergente ou sabonete;
- **Desinfecção** é a aplicação de produtos específicos para destruir microrganismos patogênicos em superfícies. É a etapa que remove a “sujeira invisível”, geralmente feita com desinfetante, água clorada ou álcool em gel. Essa remoção também pode ser feita em alguns casos com o uso de água quente (temperatura acima de 80°C);
- **Higienização** é a união de ambas as etapas. Consiste em realizar a limpeza e, em seguida, a desinfecção — primeiro remove-se a sujeira e, depois, eliminam-se os microrganismos patogênicos.

Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem prevenir a contaminação dos alimentos, utilizando técnicas, equipamentos, utensílios e produtos adequados. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos. É importante seguir as orientações a seguir:

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

- Caso não haja área própria e isolada para lavagem de louça, o procedimento deve ser realizado na própria cozinha, desde que sejam adotadas boas práticas, incluindo o uso de água quente e fria;
- Deve ser realizada a manutenção da limpeza do local de lavagem de louça, como limpeza das cubas, bancadas, torneiras e pias. Deve-se realizar a remoção regular de resíduos e impurezas do ralo da pia de lavagem de louças, a fim de manter a adequada higienização e o bom escoamento da água;
- Quando disponível, é recomendável o uso de máquinas industriais para lavagem de utensílios;
- O livro de POP descreve todas as etapas do processo de higienização de ambientes, equipamentos, móveis e utensílios, devendo ser utilizado como referência pela equipe.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP DO 1 AO 29

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

PRÁTICAS PROIBIDAS



Utilizar utensílios e panos usados em sanitários ou áreas de resíduos para limpar ambientes da alimentação escolar, como cozinha e despensa.



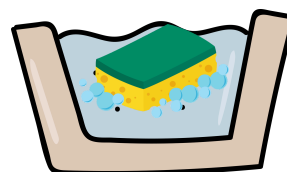
Utilizar produtos químicos vencidos



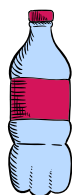
Utilizar produtos químicos de origem clandestina, que não tenham registro em órgãos reguladores



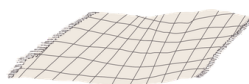
Utilizar vassoura de palha para limpeza do espaço da alimentação escolar



Deixar esponjas e sabões usados imersos em água ou soluções além do período recomendado para limpeza



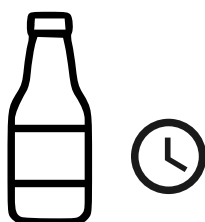
Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza ou embalagens de alimentos para acondicionar produtos de limpeza, mesmo que tenha sido retirado o rótulo ou envoltório original



Forrar pisos com panos e outros materiais não sanitários, como papelão, tapetes ou carpetes, pois essa prática aumenta o risco de acidentes



Varrer a seco



Desrespeitar o tempo e a diluição recomendados pelo fabricante dos produtos de limpeza



Lavar uniformes dentro da cozinha, pois há risco de contaminação cruzada

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

PRÁTICAS PROIBIDAS



Manter recipientes de resíduos (lixeiras) sobre bancadas e pias



Escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública



Misturar produtos químicos, como detergente e água sanitária, devido ao risco de formação de vapores tóxicos



Utilizar materiais abrasivos, explosivos ou inflamáveis próximos a equipamentos energizados ou fontes de calor



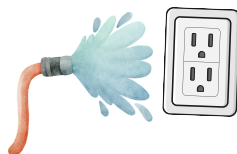
Aplicar produtos diretamente sobre alimentos ou sobre superfícies com comida exposta



Manipular alimentos enquanto lava o ambiente



Executar a limpeza sem Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados



Jogar água diretamente sobre equipamentos elétricos ou tomadas



Deixar produtos de limpeza ao alcance de crianças e pessoas não autorizadas



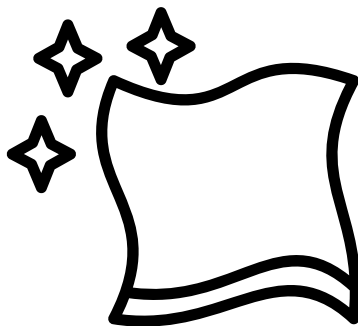
Deixar embalagens de produtos de limpeza abertas



Utilizar álcool líquido (proibido pela Lei Municipal nº 7.192, de 04 de novembro de 2013). Permitido usar apenas o álcool em gel.

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

USO DE PANOS



A equipe deve ter alguns cuidados com panos de limpeza para evitar contaminações nas áreas de alimentação escolar:

- É **proibido** o uso de panos não descartáveis na higienização e secagem de superfícies, utensílios e equipamentos.
- Mesmo os panos descartáveis devem ser usados com cautela, para evitar contaminação cruzada.
- É **proibido** o uso de panos de chão para limpar mesas e bancadas.
- Os panos utilizados em sanitários ou locais de armazenamento de resíduos devem ser exclusivos desses ambientes e não podem ser usados nas áreas de alimentação escolar.

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

PRODUTOS DE LIMPEZA

A equipe é orientada a ter alguns cuidados com produtos e materiais de limpeza utilizados em áreas de alimentação escolar:



- Todos os produtos de higienização devem estar regularizados na ANVISA, ser usados conforme a indicação do fabricante e dentro do prazo de validade;
- Produtos usados nas áreas de alimentação escolar devem possuir fichas técnicas e dados de segurança;
- É proibido o uso de produtos com perfume ou fragrância, removedores e querosene nas áreas de alimentação escolar;
- Não deve-se utilizar sabão em pó destinado à lavagem de tecidos nas superfícies das áreas de alimentação escolar;
- Não deve-se usar produtos em formato de pasta, sabão em pedra ou sabões artesanais, pois não possuem controle de qualidade nem registro sanitário, oferecendo risco de contaminação e toxicidade. O uso de sabão em barra acumula sujidades e pode deixar resíduos se não for bem enxaguado;

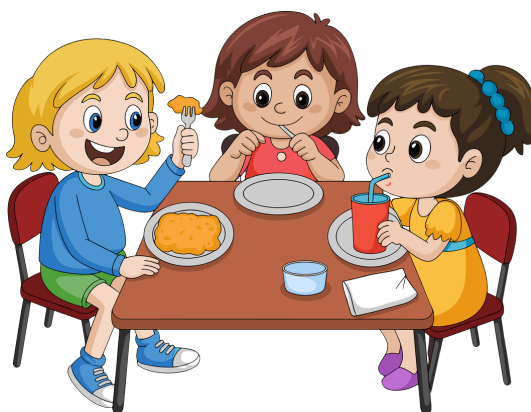
BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

- Conforme orientações do SESMT, não é recomendado o uso de limpa alumínio ou desincrustante, pois podem conter substâncias corrosivas e irritantes que exigem EPIs específicos;
- Vassouras, rodos, pás, baldes e demais utensílios de limpeza usados nas áreas de alimentação escolar devem ser limpos após o uso, mantidos conservados e armazenados em local próprio e identificado, separados dos demais utensílios usados em outras áreas da unidade escolar, distantes de alimentos, embalagens e utensílios;
- O uso de escovas de metal, lãs de aço e materiais abrasivos deve ser evitado, uma vez que podem soltar fragmentos e contaminar os alimentos;
- Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

LIMPEZA DE MESAS E BANCOS DOS REFEITÓRIOS

A limpeza do refeitório deve ser realizada pela equipe de limpeza geral da unidade escolar, devendo ser supervisionada e orientada pela gestão escolar. A frequência de limpeza deste espaço deve ser estabelecida entre essas duas equipes de forma a não comprometer a circulação e segurança dos alunos e de forma a garantir a limpeza adequada do ambiente.



Mesas:

- Para remoção de sujeira visível, deve ser utilizado pano limpo e em bom estado de conservação, levemente umedecido com pouco detergente, entre os horários de intervalo das turmas. O pano não deve ser usado para limpeza dos bancos. As mesas devem estar completamente secas antes do uso pelos alunos; portanto, não exagere na quantidade de solução detergente.
- Ao final do período, deve ser aplicada também a solução clorada para desinfecção.
- Não devem ser utilizados vassouras ou rodos para limpeza das mesas.

BOAS PRÁTICAS NA HIGIENIZAÇÃO

Bancos:

- Podem ser limpos com pano comum umedecido, utilizando detergente, se necessário.
- Após a limpeza, pode-se aplicar a solução clorada e deve-se garantir a secagem completa antes da utilização.
- Durante os períodos de refeição, pode-se utilizar pano comum limpo e seco para retirada de sujidades pontuais, se necessário.

FREQUÊNCIA DE LIMPEZA DAS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A limpeza das áreas da alimentação escolar deve ocorrer regularmente, mesmo quando o ambiente estiver fora de uso. Todos os procedimentos e rotinas de higienização devem seguir as recomendações dos POPs e devem ser registrados em planilha apropriada.



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



Vídeo explicativo sobre
preenchimento da planilha

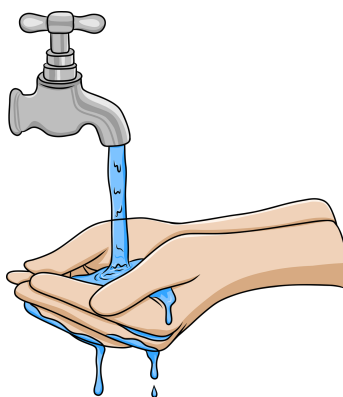
DOCUMENTOS RELACIONADOS:

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

ABASTECIMENTO E USO DE ÁGUA

O uso da água deve ser racional e, em situações de economia de água, deve-se priorizar, em ordem de importância:

- Lavagem de mãos
- Lavagem de hortifruti
- Lavagem de utensílios: trabalhando em lotes para o uso racional da água



Pequenas mudanças no dia a dia garantem um uso sustentável da água, preservando esse recurso essencial para o futuro. Para economizar água na cozinha, orienta-se:

- Antes de iniciar a lavagem de pratos e panelas, remova os restos de alimentos com uma escova ou esponja e descarte-os no lixo ao invés de remover com o fluxo de água;
- Deixe a louça submersa em água morna antes da lavagem;
- Feche a torneira enquanto ensaboia a louça;
- Use a mangueira por tempo suficiente;
- Utilize a máquina de lavar louça apenas quando estiver cheia;
- Conserte vazamentos rapidamente e evite desperdícios;
- Nunca deixe torneira pingando;
- Feche os registros das torneiras antes de feriados e recesso/férias;
- A solução desinfetante usada na higienização dos hortifrutis pode ser reaproveitada para a limpeza de pisos, paredes e janelas, caso esteja livre de restos alimentares.

ABASTECIMENTO E USO DE ÁGUA

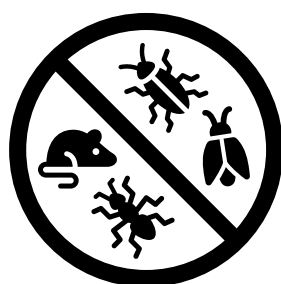
A água utilizada para o preparo de refeições e de lavagem de hortifruti deve ser potável. No caso de preparo de bebidas e de gelo para bebidas, a água deve ser proveniente de filtro. É responsabilidade de todos comunicar imediatamente à gestão escolar sempre que forem identificados sabor, cor, odor ou substâncias anormais na água da escola, a fim de que a situação seja avaliada e as providências necessárias sejam tomadas em tempo hábil. Havendo suspeita de contaminação, todas as atividades que utilizam água, como cocção, preparo de bebidas e higienização, devem ser prontamente interrompidas e o DAE deve ser informado.

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

DOCUMENTOS RELACIONADOS:
POP 41

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Animais domésticos (gato, cachorro), insetos (baratas, formigas e moscas), além de roedores, aves (pombos) e outros animais sinantrópicos, representam sérios riscos de contaminação. Por isso, é proibida a presença de pragas e animais domésticos nas áreas onde os alimentos são preparados, distribuídos, manipulados ou armazenados.



Para prevenir a instalação e infestação de pragas, é essencial controlar os seguintes aspectos:

- Eliminação de água parada;
- Limpeza frequente para evitar acúmulo de sujidades no ambiente;
- Remoção de objetos sem uso que ficam acumulados;
- Vedação de frestas, rachaduras e outras aberturas;
- Remoção de restos de alimentos;
- Uso adequado de lixeiras, que devem permanecer fechadas.

Quando constatada a infestação, deve ser executado um serviço de controle por empresa especializada, com Licença Sanitária válida, que forneça o respectivo comprovante da execução do serviço. Enquanto houver manifestação de pragas vivas, deve-se manter todos os utensílios e equipamentos protegidos. Preferencialmente, devem ser lavados não somente após o uso, mas antes também, evitando o risco de contaminação por pragas.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Todos os procedimentos estão detalhados **no POP 40. A empresa especializada em controle de pragas, que utiliza substâncias químicas, é responsável por fornecer orientações sobre os cuidados e preparo da cozinha antes e após a aplicação.**

Em casos de suspeita de infestação ou de vestígios de pragas que possam comprometer os alimentos, o DAE deve ser comunicado para orientar as medidas cabíveis.

São proibidos, em áreas da alimentação escolar, a presença e o uso de inseticidas ou produtos para aplicação contra pragas que não sejam disponibilizados por empresa especializada em controle de pragas.

O controle de vetores e pragas urbanas é o conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento e aplicação, com periodicidade minimamente mensal. Portanto, uma vez ao mês, a gestão escolar deve verificar a integridade e funcionamento das barreiras contra acesso de pragas, como telas milimétricas, proteção de rodapé nas portas, funcionamento do dispositivo de proteção dos ralos, entre outros, procedendo com a manutenção do item quando necessário. Deve ser feito o registro dessa verificação na planilha de controle de higienização das áreas e equipamentos e verificação de barreiras físicas. A gestão escolar pode responsabilizar o preenchimento a alguém treinado.



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



Vídeo explicativo sobre preenchimento da planilha

DOCUMENTOS RELACIONADOS:

POP 40

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

MANEJO DE RESÍDUOS

O lixo gerado na cozinha deve ser recolhido diariamente, em sacos bem fechados, quantas vezes forem necessárias, em horário distinto da entrada de alimentos. Os cozinheiros devem deixá-lo na porta da cozinha, e a equipe de limpeza geral deve levá-lo para armazenamento em local externo, denominado abrigo do lixo, onde ficará protegido da chuva e do sol e distante das áreas de alimentação escolar, até a coleta pelo serviço de limpeza pública. Essa prática deve seguir as orientações do **POP 39** e tem como objetivo prevenir a proliferação de contaminantes, odores desagradáveis e a presença de pragas.

As lixeiras devem ter capacidade compatível com a quantidade de resíduos produzidos até o momento da remoção. É essencial que estejam sempre limpas, forradas corretamente com sacos de material resistente, em bom estado de conservação e equipadas com tampa acionada por pedal.

As lixeiras podem permanecer na cozinha desde que tenham altura inferior à das bancadas e não obstruam a circulação.

Não há preparações com frituras previstas no cardápio da Alimentação Escolar e, conseqüentemente, não existe programa para coleta de óleo usado. Caso algum funcionário traga óleo de cozinha para a realização de alguma preparação de consumo próprio, o descarte do óleo usado deve ser feito corretamente, de forma segura, sustentável, e seguindo orientações de órgãos municipais. Não é permitida a permanência de óleo de fritura usado na cozinha destinada à alimentação escolar.



DOCUMENTOS RELACIONADOS:
POP 39

DOCUMENTAÇÃO DA COZINHA

A gestão escolar deve controlar e arquivar os documentos relacionados à cozinha, de acordo com as orientações descritas no Manual de orientações em serviços de cozinha para gestores escolares. Entretanto, a **equipe da cozinha** deve colaborar com a manutenção de alguns comprovantes, sendo orientada a:

- Prezar pelas informações constantes em algumas etiquetas ou adesivos presentes em equipamentos que comprovem a calibração (termômetro, balança), que informem o número do patrimônio, que informem a data de troca do filtro de água, dentre outros objetivos. Os adesivos NÃO devem ser removidos nem apagados ou riscados, devendo apresentar informações nítidas. Caso seja identificada falha nas informações na etiqueta ou ausência da mesma, a gestão escolar deve ser informada imediatamente;
- Guardar a documentação da cozinha em local seguro, limpo, seco e de acesso conhecido por parte de toda a equipe de cozinheiros, como Manual de Boas Práticas da Alimentação Escolar, Planilhas de controle de temperatura ou de limpeza, Cartilha dos POP (Procedimentos Operacionais Padronizados), Relatórios de atendimento nutricional, Guia de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais na Alimentação Escolar, Cartilha de orientações para serviços em cozinhas de creche, entre outros;
- Informar a gestão escolar imediatamente, sempre que não conseguir localizar os materiais de uso da cozinha, como documentos citados no tópico acima;



DOCUMENTAÇÃO DA COZINHA

- Caso não seja possível a impressão imediata de planilhas de controle, o mesmo deve ser feito em caderno ou planilha temporária até que a impressão do documento seja realizada para passar as informações a limpo. Todos devem ter ciência do caderno provisório, que deve conter todas as informações necessárias;
- O diário de controle de refeições é uma ferramenta opcional de apoio à cozinha. É um registro em forma de planilha ou de caderno que inclui, dentre outras informações, o registro de desperdício de alimentos e motivos de alteração de cardápios. O diário visa auxiliar no controle e redução de desperdício de alimentos e o preenchimento é realizado pelos cozinheiros após as refeições.
- Os seguintes documentos, quando arquivados pela equipe da cozinha, deve observar o seguinte tempo mínimo de guarda:
 - **Recibo de gás:** 12 meses
 - **Cópia do relatório da visita técnica:** 2 anos
 - **Recibo de entregas (notas):** 6 meses
 - **Planilhas de controle (temperatura, recebimento):** 2 meses
 - **Planilhas de controle de higienização das áreas e equipamentos:** 12 meses
 - **Relatórios de atendimento nutricional (NAE):** válido pelo ano do atendimento e ano subsequente.
 - **Ficha de Dados de Segurança do produto químico (FDS):** válido pelo período em que o produto químico estiver sendo utilizado.

ANEXO 1

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

CONHECENDO O CARDÁPIO

Em conformidade com as recomendações mais recentes para uma alimentação saudável na infância, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, publicada em 8 de maio de 2020, introduziu importantes atualizações na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente no que se refere aos cardápios destinados a crianças de até 3 anos de idade.

Com base nessas diretrizes, o cardápio da alimentação escolar do município de Guarulhos é planejado para atender três grandes grupos etários:

- Crianças de até 1 ano;
- Crianças acima de 1 ano até 3 anos;
- Alunos com 3 anos ou mais.

Considerando que é comum haver educandos de diferentes idades na mesma turma, orienta-se que, para cada cardápio elaborado, sejam observadas as especificidades das seguintes turmas:

- **Cardápio Creche (de 6 a 12 meses):** Turma Berçário I (6 meses a 1 ano);
- **Cardápio Creche (maiores de 1 ano):** Turmas Berçário II (1 a 2 anos) e Maternal (2 a 3 anos);
- **Cardápio Pré-escola (estágio), ensino fundamental e EJA:** Turmas com alunos de idade acima de 3 anos, que são Estágio I, Estágio II, 1º ano, 2º ano, 3º ano, 4º ano, 5º ano e Educação de Jovens e Adultos (EJA – Maiores de 15 anos).

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO PARA A REDE MUNICIPAL

Em conformidade com o estabelecido pelo FNDE/PNAE e CFN, o município de Guarulhos conta com um profissional nutricionista Responsável Técnico e uma equipe de nutrição na Alimentação Escolar para:

- Elaborar, implantar e implementar capacitação de manipuladores de alimentos e comunidade escolar de forma continuada;
- Implementar continuamente o Manual de Boas Práticas e POP;
- Descrever especificações técnicas para aquisição de gêneros alimentícios;
- Elaborar o cardápio para todas as escolas próprias e conveniadas.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

É importante verificar no cardápio impresso o período correspondente à unidade escolar, a fim de realizar a consulta corretamente. Destaca-se que o mesmo cardápio contempla tanto unidades escolares do período parcial quanto do período integral, conforme exemplificado abaixo.

 Secretaria Municipal de Educação Departamento de Planejamento da Educação Divisão Técnica de Alimentação Escolar CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MAIO/2025 CRECHE (maiores de 1 ano)						
		SEGUNDA 05/mai	TERÇA 06/mai	QUARTA 07/mai	QUINTA 08/mai	SEXTA 09/mai
PARCIAL - MANHÃ OU TARDE	LANCHE 7h às 7h30min 13h às 13h30min	LEITE BISCOITO	LEITE PÃO BIGNAGA COM GELEIA	LEITE COM CANELA BISCOITO	LEITE BIGNAGUINHA	BANANA COM LEITE EM PÓ
	REFEIÇÃO 20h às 20h30min 26h às 26h30min	ARROZ ERVILHA FRANGO REFOGADO	ARROZ FEIJÃO PRETO PERNIL COZIDO FAROFÁ DE COUVE	ARROZ FEIJÃO (OPCIONAL) STROGONOFF DE CARNE TANGERINA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM MANDIOQUINHA	MACARRÃO PARA USO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E PTS E MANEIRÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ
INTEGRAL	LANCHE 7h às 7h30min	LEITE BISCOITO	LEITE PÃO BIGNAGA COM GELEIA	LEITE COM CANELA BISCOITO	LEITE BIGNAGUINHA	BANANA COM LEITE EM PÓ
	REFEIÇÃO 20h às 20h30min	ARROZ ERVILHA FRANGO REFOGADO	ARROZ FEIJÃO PRETO PERNIL COZIDO FAROFÁ DE COUVE	ARROZ FEIJÃO (OPCIONAL) STROGONOFF DE CARNE TANGERINA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM MANDIOQUINHA	MACARRÃO PARA USO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E PTS E MANEIRÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ
	LANCHE 13h às 13h30min	LEITE BISCOITO	LEITE BISCOITO	ABACATE COM LEITE EM PÓ	LEITE BISCOITO	LEITE BISCOITO
	REFEIÇÃO 26h às 26h30min	MACARRÃO COLORADO COM MOLHO DE CARNE MOIDA E ERVILHA	ARROZ ERVILHA CARNE MOIDA COM CENOURA	CANJA (FRANGO, ARROZ, CENOURA E BATATA)	ARROZ FEIJÃO CARNE COZIDA SALADA DE ALFACE	ARROZ FEIJÃO PERNIL REFOGADO BATATA DOCE SOLTÉ

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES.

Aline Mendonça Pereira - Chefe de Seção Técnica de Nutrição - CRN: 26.741
 Emily Cristina Sena do Carmo - Nutricionista RT - Chefe de Divisão - CRN: 29.437

PARA GRUPOS: ONDE O HORÁRIO INTEGRAL É DAS 8H ÀS 18H ACRESCENTAR 1 HORA AO HORÁRIO SUGERIDO.

Os cardápios devem ser impressos no início de cada mês e fixados em local visível na cozinha, de modo a facilitar o acesso por toda a equipe. Além disso, é necessário que também estejam disponíveis em local de fácil visualização pela comunidade escolar.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

Por fim, considerando que o cardápio da alimentação escolar contempla uma variedade de alimentos e preparações, este deve ser ofertado integralmente aos educandos, exceto nos casos de necessidades alimentares especiais. Essa prática tem como objetivo incentivar a experimentação de novos sabores, aromas e texturas, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Dessa forma, recomenda-se que uma porção de cada preparação seja servida no prato do aluno, possibilitando-lhe conhecer os alimentos preparados de diferentes maneiras. Tal abordagem aumenta as chances de aceitação, uma vez que a repetida oferta de um alimento favorece sua inclusão gradual na alimentação do indivíduo.

Quando houver necessidade de alteração de cardápio, a gestão escolar deve comunicar o DAE para que haja aprovação da alteração e/ou orientações adequadas para cada demanda. Alterações devem ser registradas pela equipe de cozinha em caderno específico.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

As aquisições de gêneros alimentícios são realizadas pelo Departamento de Alimentação Escolar (DAE), em conformidade com os procedimentos administrativos vigentes. Os alimentos são enviados de acordo com um per capita, baseado no número de alunos matriculados. Per capita é uma expressão que significa "por cabeça" ou "por pessoa". Na alimentação escolar, o termo se refere à quantidade média de alimento prevista para ser servida a cada indivíduo em uma refeição, com base em cardápios planejados.

A entrega dos alimentos ocorre em horário comercial, de acordo com o cardápio mensal planejado, que é divulgado no início de cada mês ou ao final do mês anterior, por meio dos canais oficiais de comunicação, como o Portal da Educação de Guarulhos e o e-mail institucional das unidades escolares da rede própria e parceira.

As programações de envio de alimentos e bebidas são disponibilizadas por meio do WhatsApp.

Para receber essas comunicações, a unidade escolar deve entrar em contato pelo telefone (11) 2475-7416, informando o interesse em receber as informações.

Tipos de Itens e Responsabilidades de Entrega

- Hortifrutis, carnes, ovos e estocáveis (arroz, feijão, farinhas, macarrão, molhos, latas, produtos em pó, pães, biscoitos, etc): São adquiridos pela Secretaria de Educação (SE), por intermédio do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), e distribuídos diretamente às unidades escolares da rede própria e parceira, pelos próprios fornecedores.

- Alguns itens são enviados individualmente por aluno, como:

- bolos, pães, biscoitos doces e salgados embalados individualmente
- bebidas individuais (sucos, leite aromatizado com cacau, iogurte).

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

- Saquinho Picotado Transparente (bobina) e Pastilha para Desinfecção de Hortifrutis: São adquiridos pela Secretaria de Educação (SE), por intermédio do Departamento de Alimentação Escolar (DAE). O envio ocorre de segunda-feira à sexta-feira, conforme solicitação da unidade escolar, e as entregas são realizadas por meio do Almoxarifado da Alimentação Escolar. A equipe de cozinha ou a gestão escolar deve solicitar a reposição ao DAE sempre que necessário. Caso o item não esteja disponível no estoque da SE, a unidade escolar deverá providenciá-lo por meios próprios.
- Alimentos especiais para alunos com necessidades alimentares especiais (NAE) - Os alimentos destinados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são adquiridos pela SE e enviados às unidades escolares após o atendimento nutricional realizado com o responsável pelo aluno, conforme cada caso. O envio da maioria desses alimentos é automático (realizado pelo fornecedor) e sempre segue o cardápio mensal. No entanto, as fórmulas de soja, fórmula de arroz, Nestonutri e Fortini não são enviadas automaticamente. Nesses casos, a unidade escolar deve solicitar o reenvio à Divisão Técnica de Atendimento às Necessidades Alimentares Especiais assim que a última lata for aberta. Ressaltamos que, na falta de qualquer alimento destinado a alunos com NAE, o departamento deve ser comunicado imediatamente.
- Alimentos enviados pelos responsáveis: Em alguns casos, após o atendimento nutricional, a equipe técnica de nutrição do DAE pode autorizar o responsável a realizar o envio de lanche, refeição e/ou utensílios para a unidade escolar. Nesses casos, devem ser seguidas rigorosamente as orientações de armazenamento e distribuição descritas no relatório de atendimento nutricional do aluno com NAE. É recomendado que seja verificado no ato da entrega se o produto está lacrado, identificado com o nome completo do aluno e dentro do prazo de validade.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

CONTROLE DE ESTOQUE

Os envios dos gêneros alimentícios são realizados com base nas quantidades informadas no formulário (vigência). O formulário de vigência é enviado através do WhatsApp e deve ser preenchido pela equipe escolar. É importante observar o prazo para envio da vigência completa e ter atenção em relação à unidade de medida solicitada (exemplo: pacote, quilograma ou caixa). No caso de cozinhas terceirizadas, qualquer ajuste deve ser comunicado ao nutricionista responsável pela equipe terceirizada, que repassará a informação ao setor de pedidos.

Atualmente há um link de controle de estoque (Vigência) para controle mensal de:

- produtos não perecíveis;
- produtos destinados ao atendimento de alunos com NAE;
- proteína animal (carne bovina, suína, aves, peixes).

CANCELAMENTO E TRANSFERÊNCIA DE GÊNEROS

É fundamental seguir o PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para garantir o uso adequado dos alimentos, evitar desperdícios e prevenir perdas por vencimento. Entretanto, caso seja identificado algum item em excesso na unidade escolar, principalmente em data próxima do vencimento, é recomendado que as equipes da cozinha e da gestão escolar entrem em contato com o DAE solicitando o **CANCELAMENTO** ou a **TRANSFERÊNCIA / REMANEJAMENTO** do item, conforme descrito a seguir:

1. CANCELAMENTO: Para realizar o cancelamento das próximas entregas do item, deve ser fornecida a quantidade do item atualmente em despesa e a justificativa para o cancelamento. O cancelamento também é realizado através do preenchimento de um formulário, acessado por um link enviado pelo Whatsapp. A equipe deve-se atentar à data limite de preenchimento do link e à modalidade a ser cancelada (estágio+fundamental ou creche).

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

Caso a unidade escolar possua as duas modalidades, será cancelada a modalidade escolhida, portanto se houver necessidade de cancelar o envio do item para ambas as modalidades, deve-se selecionar ambas no preenchimento do link.

Atualmente há um link de cancelamento de envio dos itens para:

- produtos não perecíveis;
- proteína animal (carne bovina, suína, aves, peixes);
- ovos e hortifruti.

Caso a unidade identifique alguma situação em que não conseguirá receber algum item, como equipamento danificado ou espaço insuficiente de equipamentos de refrigeração que impossibilite o recebimento de carnes/iogurtes/entre outros, deve entrar em contato emergencial com o DAE para realizar os ajustes necessários no envio de alimentos.

ATENÇÃO:

- Quando houver feriado os prazos para cancelamento e entregas poderão ser alterados;
- Pedidos de cancelamento realizados fora do prazo poderão impossibilitar a interrupção da entrega do item.

2. TRANSFERÊNCIA OU REMANEJAMENTO: Para realizar a transferência do item para outra unidade escolar ou para o almoxarifado da alimentação escolar, a gestão escolar e/ou cozinheiros devem entrar em contato com o DAE, informando a quantidade do item atualmente em despensa e a justificativa para a transferência. A ação de transferência/remanejamento é realizada de forma exclusiva pelo DAE.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

USO DE ALIMENTOS EXTERNOS NÃO PERECÍVEIS

O departamento responsabiliza-se exclusivamente pelos insumos fornecidos para a execução do cardápio oficial da rede municipal. Todo e qualquer alimento diferente disso é de responsabilidade da unidade escolar. Unidades escolares que recebem doação de alimentos, principalmente escolas parceiras, deverão se responsabilizar pelos alimentos e bebidas recebidos, sendo necessário observar validade, qualidade, condições sanitárias, condições de embalagem, possíveis presença de alergênicos e boa procedência. Salientamos que as condições de armazenamento dos itens doados também deverão seguir os critérios descritos neste Manual de Boas Práticas.

REFORÇA-SE QUE, MESMO QUE SEJAM ITENS DOADOS OU ADQUIRIDOS, FICA PROIBIDA A OFERTA DE:

- produtos de origem animal do tipo embutidos, como a salsicha (Lei nº 7.847, de 20/07/2020)
- gorduras trans industrializadas em todos os cardápios (Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro DE 2026)
- alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até 3 anos de idade (Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026)
- alimentos e bebidas ultraprocessados:

- refrigerantes e refrescos artificiais
- bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha
- chás prontos para consumo e outras bebidas similares
- cereais com aditivo ou adoçado
- bala e similares, confeito
- bombom, chocolate em barra e granulado

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

- biscoito ou bolacha recheada
- bolo com cobertura ou recheio
- barra de cereal com aditivo ou adoçadas
- gelados comestíveis
- gelatina
- temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos
- maionese
- alimentos em pó ou para reconstituição (RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 – FNDE)

IMPORTANTE!

A oferta precoce de açúcar prejudica a saúde da criança e proporciona um aumento do risco de sobrepeso, obesidade, diabetes e cáries. Portanto, NÃO HÁ JUSTIFICATIVA técnica para o fornecimento desses alimentos, mesmo com os recursos próprios, contrariando a regra de proibição da Resolução e das Notas Técnicas nº1879810/2020 e nº2139545/2020.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

SOLICITAÇÃO DE GÁS DA EPG

A escola faz o pedido de gás ao DAE via SIAGRU, que o encaminha ao fornecedor. A partir da solicitação de pedido ao setor de gás, são 4 dias úteis para o fornecedor realizar a entrega.

TIPOS DE CILINDROS UTILIZADOS NAS UNIDADES ESCOLARES



P-13



P-45



P-90

P-13: Cilindro de gás móvel, encontrado em unidades escolares que atendem uma quantidade pequena/média de escolares.

P-45: Cilindro de gás móvel, encontrado em unidades escolares que atendem uma quantidade grande de escolares.

P-90: Cilindro de gás fixo, que é instalado com um visor de porcentagem de gás presente em seu interior, variando de 0% (cilindro vazio) a 100% (cilindro cheio). Para enchê-lo, um caminhão de gás deve ir até a unidade completar o recipiente com auxílio de uma mangueira.

Em que momento a gestão escolar deve solicitar o gás ao DAE?

P-13 / P-45 - Assim que iniciar o consumo do cilindro reserva, solicitar o gás ao DAE.

P-90 - Quando o consumo chegar entre 30% e 40%, solicitar a carga.

INTRODUÇÃO AO CARDÁPIO DE GUARULHOS

Contatos:

- **SOLICITAÇÃO DE GÁS:** Telefone: (11) 2475-7351 - Ramal 7524
- **VAZAMENTO DE GÁS NO FOGÃO, NA MANGUEIRA E ENTUPIMENTO DE BOCAS:** entrar em contato com o DGSSE, pois trata-se de patrimônio da Secretaria da Educação.

Essa rotina não se aplica às Instituições Parceiras, sendo as mesmas as responsáveis pela aquisição/troca do gás.

ANEXO 2

GUIA PRÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

* Produtos isentos de higienização com hipoclorito devem ser lavados em água corrente para remover sujeira aparente.

Alimento	Precisa higienizar com hipoclorito?*
 Abóbora cabotiã e outros tipos	
 Abobrinha	Para consumir crua e com casca:  Para consumir cozida: 
 Alho	
 Batata	
 Beterraba	Para consumir crua ralada:  Para consumir cozida: 
 Brócolis	
 Cebola	
 Cebolinha, salsa e coentro	

GUIA PRÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

Alimento	Precisa higienizar com hipoclorito?*
 Cenoura	Para consumir crua ralada: ☒ Para consumir cozida: ☐
 Chuchu	☐
 Couve flor	☐
 Folhas (espinafre, alface, escarola, couve, etc.)	Se chegar processada e higienizada: ☐ Não processada: ☒
 Inhame, mandioca, mandioquinha	☐
 Pepino	☒
 Vagem e Quiabo	☐
 Repolho	Para consumir cru: ☒ Para consumir cozido (ex.: refogado, em sopas) ☐

* Produtos isentos de higienização com hipoclorito devem ser lavados em água corrente para remover sujeira aparente.

GUIA PRÁTICO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

Alimento	Precisa higienizar com hipoclorito?*
 Tomate	Para consumir cru: ☒ Para consumir cozido (ex.: em sopas, no frango) ☐
 Abacate**	☐
 Abacaxi	☐
 Banana	☐
 Caqui, Maçã, Pêra	☒
 Laranja, Mexerica**	☐
 Mamão**	☐
 Melão, Melancia**	☐

* Produtos isentos de higienização com hipoclorito devem ser lavados em água corrente para remover sujeira aparente.
 **Caso a distribuição ocorra de forma que as cascas não comestíveis estejam em contato com partes comestíveis da fruta, deve-se higienizar a casca da fruta com hipoclorito.

BASE LEGAL

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

- **ABNT NBR 14725-4 DE 2010** - Norma Brasileira que trata de Produtos Químicos - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente. Parte 4: Ficha de Informações de Segurança de produtos químicos (FISPQ).
- **Lei Municipal nº 7.192, de 04 de novembro de 2013** - proíbe o uso de álcool líquido nas cozinhas escolares de Guarulhos.
- **Lei nº 9.782, de janeiro de 1999** - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.
- **Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6)** - Regulamenta a execução do trabalho com uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
- **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.

BASE LEGAL

- **Portaria CVS 5 de 09/04/13** - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
- **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 celulosícos 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