



ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO OESTE DE SANTA CATARINA



...M A N U A L D E...
**BOAS PRÁTICAS
DE FABRICAÇÃO**





Associação de Municípios do Oeste de Santa Catarina – AMOSC

MUNICÍPIO
ESCOLA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

NUTRICIONISTA

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

ANO

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	03
2. IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA	04
3. LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.....	06
4. DEFINIÇÕES	10
5. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA.....	14
6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA	16
7. CONTROLE DE SAUDE DOS MANIPULADORES.....	17
8. HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	18
9. INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE	21
10. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	31
11. HIGIENE DOS ALIMENTOS.....	35
12. COLETA DE AMOSTRAS.....	47
13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	48
14. ALVARÁ SANITÁRIO.....	49
15. QUALIDADE DA ÁGUA.....	49
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	50
ANEXOS.....	52

1. APRESENTAÇÃO

Boas práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliada através de inspeção e/ou investigação. As normas e os procedimentos contidos no manual devem ser conhecidos e praticados por todos colaboradores e/ou manipuladores de alimentos responsáveis pela alimentação escolar.

Os itens básicos para a elaboração do manual de boas práticas de manipulação são: responsabilidade técnica, controle de saúde dos funcionários, controle da água para consumo, controle das matérias-primas e fornecedores, controle integrado de pragas, visitantes, estrutura dos estabelecimentos, higiene (pessoal, ambiental e alimentos), manipulação e transporte.

Este Manual de Boas Práticas foi elaborado pelo grupo de trabalho do Colegiado de Nutrição da AMOSC, e será implantado nas cozinhas escolares do município de _____, abrangendo as escolas: _____.

OBS: ESTE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DEVE ESTAR DISPONÍVEL EM TODA COZINHA ESCOLAR PARA SER CONSULTADO PELAS MERENDEIRAS E SERVENTES.

OBS: ESTE MANUAL DEVE SER IMPLANTADO POR MEIO DE TREINAMENTOS E DEVIDAMENTE RESPEITADO.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA

NOME COMPLETO DO ESTABELECIMENTO:

CNPJ:
Endereço:
Bairro:
CEP:
Fone:
Município:
Responsável Técnico:
Direção da Escola:

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Horário de Funcionamento da Unidade Escolar:
Início:
Término:

CLIENTELA ATENDIDA

CLIENTELA	Nº DE ATENDIDOS
Alunos	
Professores	
Demais Funcionários	
Total	



NUTRICIONISTA:
CRN10:

TOTAL DE ALUNOS

TURMAS	Nº ALUNOS	TURNOS

TIPO DE REFEIÇÃO SERVIDA

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO INICIAL	HORÁRIO FINAL
Desjejum Lanche da Manhã		
Almoço Lanche da Tarde I Lanche da Tarde II		
Jantar		

QUADRO TÉCNICO

Nome:
Escolaridade:
RG:
CPF:
Data de Nascimento:
Função:

3. LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

- **Resolução RDC n. 216, 16/09/2004**

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no qual pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação. Impõe do seu alcance e objetivos. Estabelece normas sobre a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios dos estabelecimentos produtores e/ou fornecedores de alimentos e bebidas e de sua higienização, sobre também o controle integrado de vetores e pragas urbanas, sobre o abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação, armazenamento, transporte e exposição ao consumo do alimento oferecido a população, sobre a documentação e registro, e responsabilidade do estabelecimento (BRASIL, 2004).

- **Resolução RDC n.275, 21/12/2002**

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em

Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Tem o objetivo de estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento e/ou industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação (BRASIL, 2002).

▪ **Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997**

Aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos”. Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/ fabricados para o consumo humano. Os produtos (matéria-prima ou insumos) deverão ser submetidos ao controle de qualidade, incluindo inspeção, classificação e análise laboratorial se necessário. Se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados (BRASIL, 1997).

▪ **Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993**

Aprova o Regulamento Técnico para a “Inspeção de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, e Regulamento Técnico para estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Com vistas à proteção da saúde do consumidor, determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e / ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e

atendam ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria. Avalia a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), de forma a proteger a saúde do consumidor; avaliar os projetos da Qualidade das empresas produtoras e prestadoras de serviços quanto à garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população; definir parâmetros de qualidade e segurança nas atividades primárias, secundárias e terciárias em toda a cadeia alimentar (BRASIL, 1993).

▪ ***Lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983***

Dispõe de normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. Sendo que os artigos 30 e 31 tratam sobre a área de alimentos e bebidas, destacando que, toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercialize, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade. Deverá este indivíduo a submeter-se a exames de saúde periódicos cujo atestado será expedido por serviço de saúde. Também deverá ter autorização e registro de construção, localização, saneamento, pessoa, tecnologia empregada, reutilização de embalagens, instalações, materiais e instrumentos, conforme a natureza e a importância das atividades, assim como dos meios que dispõem para proteger a saúde do consumidor e evitar a poluição e a contaminação do ambiente (SANTA CATARINA, 1983).

▪ **Decreto nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987**

Estabelece normas para os serviços de alimentação que atendam a população em geral, visando a proteção, promoção e preservação da saúde pública. Em detalhes normatiza os padrões de Qualidade de Proteção dos Alimentos e Bebidas como : dos Padrões de Identidade e Qualidade; dos Aditivos; das Carnes, Derivados e Subprodutos Comestíveis; do Pescado; dos Ovos; do Leite e dos Derivados; dos Produtos de Panificação, de Confeitarias, e outras Massas Alimentícias; dos Refrescos e Refrigerantes; dos Produtos Liquidificados; das Águas de Mesa e Minerais; das Frutas, Hortaliças e Cogumelos; das Bebidas Fermentadas, Fermentos Destilados e Sucos Diversos; dos Demais Alimentos, Insumos e Outras Substâncias.

Regulamenta sobre a Manipulação de Alimentos e Bebidas, dos Utensílios e Equipamentos, sobre os Manipuladores de Alimentos, Exigências para o funcionamento dos estabelecimentos, assim como sobre a Construção e Instalações dos mesmos, sucintamente regulamenta os Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios de todos os tipos, ainda exige padrões do Comércio Ambulante de Alimentos e Bebidas, do Transporte de Alimentos e bebidas e do Controle de Alimentos e Bebidas através da Fiscalização, registro e Aprovação, Rotulagem e Apresentação, Análise Fiscal e Perícia de Contraprova (SANTA CATARINA, 1987).

▪ **Portaria SES nº 235 de 08 de abril de 2020**

Governo do estado de Santa Catarina torna obrigatório o uso de máscara por funcionários de empresas que atendem ao público e estabelece outras providências.

4. DEFINIÇÕES

ALIMENTO APTO PARA O CONSUMO HUMANO: considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.

ALVARÁ SANITÁRIO: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso do imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo

ANTI-SEPSIA: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

BOAS PRÁTICAS: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

CARTEIRA DE SAÚDE: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

CERTIFICADO DE DESINSETIZAÇÃO: corresponde ao controle integrado de vetores e pragas, ou seja, sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

CONTAMINAÇÃO: presença de substâncias ou agentes estranhos.

CONTAMINANTES: substâncias de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA: transferência de uma alimento para outro de substancias ou agentes estranhos, de origem química, física e biológica que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana, através do contato direto, por manipuladores ou superfícies.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

DESINFECÇÃO: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do numero de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

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

HIGIENE ALIMENTAR: conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança e qualidade dos alimentos, por meio de proteção contra a contaminação física, química ou biológica, inibição da multiplicação dos microrganismos e destruição dos microrganismos prejudiciais a saúde.

LIMPEZA: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: operações efetuadas sobre a matéria-prima para a obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

MEDIDA DE CONTROLE: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir ao nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico sanitária do alimento.

MICROORGANISMOS OU BACTÉRIAS: organismo vivo, invisível a olho nu, possui vida própria, e prefere viver em ambientes úmidos e em alimentos ricos em proteínas, como carnes, ovos e leite. São encontrados no intestino, nariz, boca, mãos do homem.

PESSOAL TECNICAMENTE COMPETENTE / RESPONSABILIDADE TÉCNICA: é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

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.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

SURTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA): episódio no qual 1 ou mais pessoas apresentam sintomas clínicos semelhantes depois de ingerirem alimentos da mesma origem ou procedência.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA: significa assegurar que este documento contenha as atribuições e responsabilidades individuais formalmente descritas e que todos os funcionários envolvidos conheçam, compreendam e pratiquem os conceitos deste manual.

REGISTRO: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

RESÍDUOS: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: Setor que determina todas as ações pertinentes a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar do município.

5. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são enfermidades causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados (ex: bactérias, pesticidas, metais pesados, etc.).

As más condições de produção, armazenagem, processamento, manipulação e conservação dos alimentos, associados à falta de saneamento, contribuem para maior ocorrência dos casos de DTAs.

CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

AGENTE CAUSADOR	SINAIS E SINTOMAS	PRINCIPAIS ALIMENTOS ENVOLVIDOS	PRINCIPAIS FATORES QUE CONTRIBUEM PARA OCORRÊNCIA DE SURTO
Bacillus cereus	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais.	Arroz, produtos ricos em amido, molhos, pudins e sopas.	Manutenção de alimentos prontos em temperaturas inadequadas.
Bacillus cereus	Diarreia aquosa, dores abdominais, náuseas e vômitos.	Carne, leite, vegetais cozidos e produtos de cereais.	Manutenção de alimentos prontos em tempo / temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente.
Staphylococcus aureus	Náusea, vômitos, dores abdominais	Produtos cárneos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados, produtos muito manipulados.	Contaminação dos alimentos por manipuladores, equipamentos e utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo / temperaturas inadequadas.

Clostridium perfringens	Dores abdominais intensas, diarreia e gases.	Carnes cozidas e assadas, molhos e sopas.	Descongelamento em temperatura inadequada; resfriamento lento; reaquecimento insuficiente.
Salmonella sp.	Dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, mal estar. Dores musculares, cefaleia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção).	Matéria prima contaminada na origem; contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperaturas inadequadas.
Clostridium botulinum	Vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para falar, respirar, fraqueza muscular, intestino preso, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais que podem preceder os neurológicos. Frequentemente evolui para óbitos.	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes e carnes, mel palmito.	Elaboração inadequada de alimentos e conservas.
Vibrio parahaemolyticus	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios e cefaleia.	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus.	Refrigeração inadequada; cozimento insuficiente; contaminação cruzada.
Listeria monocytogenes	Febre, cefaleia, náuseas, vômitos, abortos, meningite, encefalite.	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas.	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada.
Escherichia coli	Dores abdominais, diarreia, vômitos,	Diversos alimentos e água.	Contaminação por manipuladores;

Patogênica	náusea, cefaleia.		refrigeração insuficiente; cozimento inadequado; limpeza inadequado de equipamentos.
Campylobacter jejuni	Dores abdominais, diarreia (frequentemente com muco e sangue), cefaleia, febre, pouca vontade de comer, náuseas e vômitos.	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água.	Ingestão de leite cru e carnes de ave crua ou semicruda; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus.



6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

As cozinhas escolares pertencentes contam com os serviços de um responsável técnico capacitado e regularmente inscrito no órgão fiscalizador (Conselho Federal de Nutricionistas), conforme exigências legais (Portaria 1428 de 26 de novembro de 1993, Ministério da Saúde). Este profissional tem o domínio de conhecimentos técnico-científicos de segurança alimentar, incluindo compreensão dos princípios do sistema APPCC, além de competência em identificar e monitorar os riscos e pontos críticos de controle do processo produtivo de refeições, com o objetivo de assegurar a oferta de alimentos seguros e inócuos à saúde dos alunos.



7. CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

O controle da carteira de saúde das merendeiras e serventes é realizado pelo PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) ou através da Unidade Básica de Saúde por meio de profissional médico.

Este controle é de extrema necessidade a fim de evitar que os manipuladores sejam portadores de doenças infecciosas ou parasitárias. Dessa forma, são realizados exames médicos admissionais, periódicos (anual) e demissional, acompanhados de análises laboratoriais de hemograma, coprocultura, coproparasitológico, VRDL e urina tipo I.

Os manipuladores que apresentarem lesões, feridas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem esses sintomas, pois podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Para os manipuladores de alimentos que apresentarem sintomas relacionados ao coronavírus COVID-19, como: febre, tosse, coriza, dor de cabeça, diarreia, perda de paladar e olfato, dor no peito, falta de ar, entre outros devem imediatamente procurar uma Unidade Básica de Saúde e se necessário afastados do trabalho pelo tempo determinado.

8. HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Todas as pessoas envolvidas nas cozinhas escolares são conscientizadas a praticar as medidas de higiene, a fim de oferecer refeições seguras aos alunos, evitando contaminações químicas, biológicas e físicas.

HIGIENE CORPORAL

Os funcionários das cozinhas escolares seguem as seguintes orientações:

- Tomar banho diariamente
- Lavar com frequência os cabelos e escová-los
- Conservar unhas curtas, limpas e sem esmalte
- Escovar os dentes após as refeições
- Não usar perfumes
- Usar desodorante inodoro
- Não aplicar maquiagem
- Manter a higiene adequada das mãos
- Conservar o uniforme limpo
- Anéis, relógios, brinco e outros acessórios não podem ser utilizados no serviço

HIGIENE DAS MÃOS

Os funcionários das cozinhas escolares seguem a frequência obrigatória para lavagem das mãos:

- Quando chegar ao trabalho
- Antes de manipular os alimentos
- Depois de utilizar sanitários
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz
- Depois de utilizar matérias de limpeza
- Depois de fumar
- Depois de recolher o lixo e outros resíduos
- Depois de qualquer interrupção de trabalho
- Antes de tocar em utensílios higienizados
- Antes de tocar em alimentos pré-preparados
- Quando trocar de atividade

PROCEDIMENTOS PARA A HIGIENIZAÇÃO E ANTI-SEPSIA DAS MÃOS:

1. Umedecer as mãos e antebraços com água corrente.
2. Colocar sabonete líquido neutro sobre as mãos.
3. Esfregar bem todas as partes das mãos (espaço entre os dedos, palma e dorso das mãos) por pelo menos 15 segundos.
4. Enxaguar bem as mãos e o antebraços em água corrente.
5. Secar as mãos e os antebraços com papel toalha descartável não reciclado.
6. Aplicar anti-séptico (álcool 70% em gel).
7. Deixar secar naturalmente.

Obs: Não utilizar escovas para a higienização das mãos.

COMO PREPARAR ÁLCOOL 70%:

Diluir 250ml de água em 750ml de álcool (96ºGL)

Deverá ser consumido por até 24 horas, após o tempo determinado descartar.



UNIFORMES

Usar uniforme somente no local de trabalho.

Usar o uniforme completo (_____).

Conservar o uniforme limpo e em bom estado.

Realizar a troca do uniforme diariamente.

Não usar o mesmo uniforme para a manipulação de alimentos e para executar serviços de limpeza geral.

USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

A adoção de luvas descartáveis pode ocorrer quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos rápidos. Não deve ser usada quando implicar risco de acidente de trabalho, ex: manuseio de fornos, fogões, fritadeiras, cilindros.

Uso de luva descartável ao servir alimento pronto.

É obrigatório o uso de luvas descartáveis quando estiver com as mãos machucadas.

HÁBITOS HIGIÊNICOS

Com o objetivo de evitar contaminações de ordem biológica não é permitido na área de manipulação:

- fumar, tossir, espirrar, cuspir, pentear-se, coçar-se, assoar o nariz;
- enxugar o suor com as mãos, panos de pratos, aventais ou com qualquer parte do uniforme;
- experimentar a comida na mão ou no utensílio que entrar posteriormente em contato com o alimento;
- mascar goma, palitar os dentes ou comer;
- usar adornos (brincos, anéis, colares, relógio, etc)

Obs: Ao tossir ou espirrar, o manipulador deve afastar-se da área de manipulação, cobrir a boca ou o nariz com papel toalha descartável e depois higienizar as mãos.

O suor deve ser enxugado com papel toalha descartável, nunca na toalha de pano e a seguir deve-se higienizar as mãos.

O manipulador com corte ou ferimento nas mãos deve ser afastado enquanto o ferimento não for completamente coberto, desinfetado e protegido por uma

bandagem à prova d'água de preferência de cor viva, firmemente fixada. Nesse sentido para evitar que o curativo possa se desprender e entrar em contato com o alimento recomenda-se o uso de luva descartável sobre a mão ferida.



9. INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE

Todo local destinado ao preparo de alimentos deve apresentar instalações físicas adequadas para minimizarem os riscos de contaminações e contribuir na praticidade, segurança e bem-estar dos manipuladores, como descritas a seguir.

ACESSO À COZINHA:

Deve apresentar via de acesso com superfície lisa, livre de focos de insalubridade, objetos abandonados, vetores e outros animais, focos de acúmulo de lixo. Deve possuir controle de circulação e acesso de pessoas no interior da cozinha, permitida apenas a pessoas autorizadas (merendeiras, serventes e nutricionistas) e com o uso indispensável de touca.

DESCRIÇÃO DO ACESSO À COZINHA:

Descrição da realidade local

PISOS:

Deve possuir revestimento liso, impermeável, lavável, de cor clara e com bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros. Deve possuir sistema de drenagem (ralos).

DESCRIÇÃO DO PISO:

Descrição da realidade local

FORROS E TETOS:

Deve possuir revestimento liso, impermeável, lavável, de cor clara e com bom estado de conservação, íntegros, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

DESCRIÇÃO DO FORRO E TETO:

Descrição da realizada local

PAREDES:

Deve possuir revestimento liso, impermeável, lavável, de cor clara e com bom estado de conservação, íntegras, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

DESCRIÇÃO DAS PAREDES:

Descrição da realizada local

PORTAS E JANELAS:

Devem se apresentar limpas, superfície lisa, e com bom estado de conservação e providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

DESCRIÇÃO DE PORTAS E JANELAS:

Descrição da realizada local

BANCADAS E MESAS DE APOIO:

Devem ser constituídas por material liso, impermeável, lavável, resistente, com bom estado de conservação e íntegras. Dar preferência ao aço inox.

DESCRIÇÃO DE MESAS:

Descrição da realizada local

ARMÁRIO OU PRATELEIRAS PARA ESTOQUE DE ALIMENTOS

O móvel deve ser constituído por material lavável, revestimento liso, impermeável, lavável e bom estado de conservação. Deve ser afastado no mínimo 10 cm da parede, 25cm do piso e 60cm do teto, para permitir a ventilação adequada do ambiente e dessa forma, proporcionar boa conservação dos alimentos.

DESCRIÇÃO DE ARMÁRIOS E PRATELEIRAS PARA ESTOQUE DE ALIMENTOS:

Descrição da realizada local

ARMÁRIO OU PRATELEIRAS PARA ESTOQUE DE UTENSÍLIOS

Após os utensílios de cozinha (talheres, pratos, copos, canecas, panelas, etc) estarem adequadamente higienizados, devem ser armazenados em local limpo e protegidos de contaminações ambientais. Estes utensílios também devem ser organizados conforme tipo para facilitar a rotina de trabalho. O móvel usado como armário ou prateleira deve ser constituído por material lavável, revestimento liso, impermeável, lavável e bom estado de conservação.

DESCRIÇÃO DE ARMÁRIO E PRATELEIRAS PARA O ESTOQUE DE UTENSÍLIOS:

Descrição da realizada local

INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS, CAIXAS D'ÁGUA E ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água que abastece as cozinhas deve ser potável (límpida, transparente, insípida e inodora e livre de contaminações biológicas ou químicas), ligada a rede pública ou outra fonte com potabilidade atestada. É obrigatória a existência de caixa d'água. Esta deve ser livre de rachaduras, infiltrações, e mantida tampada. Além disso, deve ser limpa e desinfetada no momento quando for instalada, a cada 6 meses e na

ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, enchentes, sujeiras). As pias devem ser supridas de água corrente quente e fria, sistema de drenagem bem dimensionado e local separado para dispor os utensílios sujos e limpos.

DESCRIÇÃO INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS, CAIXAS D'ÁGUA E ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

Descrição da realizada local

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIO:

Devem possuir acesso por passagens cobertas e calçadas e não podem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos. Os sanitários e vestiários devem ser separados por sexo e identificados, disporem de vasos sanitários íntegros e de bom estado de conservação, em número adequado (1 unidade para cada 20 pessoas), conectados à rede de esgoto e dotados com papel higiênico. Devem possuir lavatório próprio para as mãos, suprido de água corrente (de preferência por meio de torneira com acionamento automático), além de dispor de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel toalha e sabonete líquido inodoro anti-séptico e presença de avisos com os procedimentos corretos de lavagem de mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual (pedal) e providos de saco de lixo próprio para este fim. As instalações sanitárias devem ser mantidas organizadas e em adequado estado de conservação.

DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIO:

Descrição da realizada local

LAVATÓRIOS DE MÃOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

No interior das cozinhas deve-se disponibilizar lavatório **exclusivo** para a higiene das mãos com a existência de sabonete líquido inodoro anti-séptico, produto anti-séptico (álcool 70% em gel), toalhas de papel descartáveis, coletor de papel com tampa acionada sem contato manual (pedal) e presença de avisos com os procedimentos corretos de lavagem de mãos.

DESCRIÇÃO DO LAVATÓRIO DE MÃOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

Descrição da realizada local

ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização adequada, evitando o comprometimento da higiene e das características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ter proteção contra explosão e quedas acidentais. As instalações elétricas devem ser embutidas ou quando exteriores devem ser revestidas por tubulações isolantes e presas a tetos ou paredes para evitar acidentes.

DESCRIÇÃO DA ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

Descrição da realizada local

VENTILAÇÃO:

A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Para que a ventilação natural oferecida por janelas ser considerada adequada deve ser equivalente a 1/10 da área do piso. Não é permitido o uso de ventiladores e/ou aparelhos de ar condicionado por serem agentes de contaminação. A ventilação artificial pode ser oferecida por sistemas de insuflação de ar, controlada por filtros, ou sistemas de exaustão. O ideal é proporcionar às cozinhas uma temperatura entre 22°C e 26°C com umidade relativa de 50 a 60%.

DESCRIÇÃO DA VENTILAÇÃO NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

Descrição da realizada local

DEPÓSITO DE LIXO:

O local destinado ao depósito de lixo (área de coleta) deve ser de fácil acesso, afastado da área de preparo de alimentos e protegido para evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. As cozinhas devem dispor de lixeiras identificadas (lixo orgânico e lixo reciclável), íntegras, com tampa e pedal, constituídas de material lavável e de fácil transporte (plástico ou metal), em número e capacidade suficientes para acondicionar todos os resíduos produzidos e dotadas de sacos de lixo próprio para este fim. O lixo deve ser diariamente removido e destinado a coleta.

DESCRIÇÃO DO LOCAL PARA DEPÓSITO DE LIXO:

Descrição da realizada local

ÁREA PARA DEPÓSITO E HIGIENIZAÇÃO DO MATERIAL DE LIMPEZA:

Todos os materiais de limpeza (detergente, alvejante, álcool, esponja, palha de aço) e objetos de limpeza (vassouras, rodos, esfregões, baldes, panos, escovas) devem ser higienizados e guardados em área própria para este fim e afastada dos alimentos. Esta área deve provida de tanque e água corrente.

DESCRIÇÃO DA ÁREA PARA DEPÓSITO E HIGIENIZAÇÃO DO MATERIAL DE LIMPEZA:

Descrição da realizada local

LAYOUT

Aconselha-se que as cozinhas sejam projetadas a partir de fluxo linear de produção, iniciando-se pela área de recepção de matérias-primas, seguindo pela área de armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, a fim de evitar contaminações cruzadas.

DESCRIÇÃO DO LEIAUTE DA COZINHA:

Descrição da realizada local

DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS:

- Recolher os resíduos com o auxílio de pás
- Lavar com água, sabão e/ou detergente neutro, esfregando bem
- Enxaguar, retirando todos os resíduos.
- Desinfetar com agente químico (cloro), deixando no mínimo 15 minutos até agir
- Enxaguar novamente
- Secar com pano limpo ou retirar com rodo e deixar secar naturalmente

Obs: É proibido varrer a seco na área de manipulação, varrer com pano úmido.

PERIODICIDADE DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS:

LOCAL	FREQÜÊNCIA	OBSERVAÇÕES
Pisos e ralos	Diária	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com vassoura e enxaguar. Depois fazer desinfecção com solução clorada a 200 ppm (1 colher sopa de água sanitária a 2% em 1 litro de água. Esperar agir por 15 minutos e secar.
Maçanetas das portas	Diária	Borrifar álcool líquido 70%
Pias	Diária	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar
Janelas e portas	Semanal	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar
Telas das janelas e portas	Mensal (último dia útil do mês)	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar
Bancadas, mesas e cadeiras (cozinha e refeitório)	Antes e após o uso	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Desinfetar com álcool 70%, não sendo necessário enxaguar. Deixar secar naturalmente.

Paredes até a altura das bancadas (área do fogão e pia)	Diária	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm.
Paredes até o teto	Mensal	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm.
Teto	Mensal	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com vassoura e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm.
Coifas e filtros	Semanal	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm.
Sanitários e vestiário	Diário	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com vassoura e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm.
Luminárias e interruptores	Mensal	Desligar a fonte de energia elétrica. Passar um pano levemente úmido com álcool 70%.
Armários	Semanal	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm ou álcool 70%.
Área externa	Diário	Lavar com água e detergente neutro, esfregar bem com escova e enxaguar. Finalizar com pano com solução clorada a 200ppm

OBSERVAÇÕES RELATIVAS À HIGIENE AMBIENTAL:

- No momento em que for diluir produtos de limpeza, sempre adicionar o produto químico na água (nunca o inverso) e sempre respeitar as diluições.
- Não é permitida a mistura entre detergentes e desinfetantes (perde-se a ação desinfetante).
- Os produtos de limpeza devem ser registrados no Ministério da Saúde.
- Os produtos de limpeza devem permanecer em suas embalagens originais.
- Todos os materiais de limpeza devem ser mantidos longe dos alimentos.
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- Os utensílios de limpeza (panos, vassouras, baldes, escovas, esponjas) usados na higienização de sanitários não devem ser utilizados na cozinha.
- Os panos de pratos não devem estar espalhados na cozinha, e nunca no ombro dos manipuladores de alimentos.
- Não é aconselhado secar a louça com pano de pratos, deixar secar naturalmente.
- Deve-se ter disponível na quantidade necessária de material de limpeza.
- Mínimo de material de limpeza necessário para as cozinhas escolares: água sanitária, álcool 70%, detergente neutro, sabão em pó, saponáceo líquido, saco de lixo, luva de borracha, vassoura, rodo, esponja, pano branco para cozinha, panos coloridos para piso e banheiros, escova de plástico, baldes, varal, tanque, borrifador de plástico para álcool.

10. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos e utensílios presentes nas cozinhas escolares devem apresentar bom estado de manutenção e conservação, limpos, em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As superfícies dos equipamentos e utensílios devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, de material não contaminante e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos. Portanto não é permitida a existência de utensílios de madeira (como colher de pau e tábua de carne), no caso de detecção da sua existência estes serão confiscados pela nutricionista responsável.

UTENSÍLIOS

- ✓ Devem ser dotados de superfícies lisas e resistentes aos produtos de higiene e desinfecção, de fácil higienização e constituídos de material atóxico;
- ✓ Devem ser de uso exclusivo para alimentos, não podendo ser utilizados em outras operações;
- ✓ Manipular os utensílios evitando o contato das mãos nas partes que estarão em contato com os alimentos;
- ✓ Retirar do uso os utensílios lascados, trincados ou manchados;
- ✓ Após o uso para higienização deixar os utensílios de molho, sempre que necessário, de preferência em água morna e detergente neutro para este fim;
- ✓ Higienizar e desinfetar os utensílios que caírem no chão;
- ✓ Após a limpeza em água corrente e detergente neutro passar álcool 70% para os utensílios secarem naturalmente, evitar o uso de panos de prato;

- ✓ Quando necessário secar utensílios, utilizar de preferência pano descartável ou pano branco limpo e exclusivo para este fim.

EQUIPAMENTOS

- ✓ Devem ser dotados de superfícies lisas, não absorventes, sem bordas que dificultem a limpeza, e ser de fácil higienização;
- ✓ Retirar as partes removíveis para higienizar as mesmas;
- ✓ Providenciar o conserto do equipamento quando o mesmo não estiver em condições de uso;
- ✓ Para higienização de equipamentos retire-os da tomada, retirar as peças removíveis, lavar as peças com água, detergente neutro e esponja, enxaguar em água corrente, secar as peças e montar o equipamento;
- ✓ Borrifar álcool 70% na forma líquida. Deixar secar naturalmente.



MARCAR CONFORME A REALIDADE DA ESCOLA:

EQUIPAMENTOS	UNID	UTENSÍLIOS	UNID	UTENSÍLIOS	UNID
Geladeira		Copos		Tabua de corte	

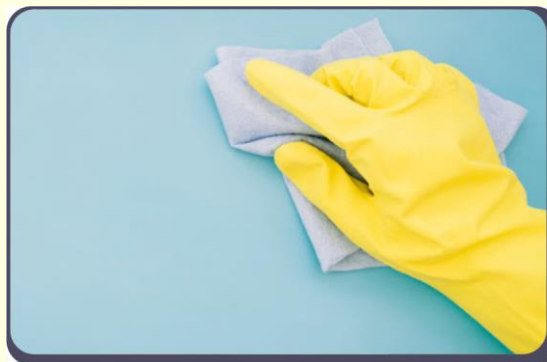
Freezer		Canecas		Ralador	
Batedeira		Colheres		Peneira	
Liquidificador		Facas		Lixeira com pedal e tampa	
Forno elétrico		Garfos		Escorredor de massa	
Forno a gás		Pratos		Conchas	
Fogão a gás		Panelas			
Cilindro elétrico		Frigideiras			
Bebedouro		Jarras de suco			
Microondas		Escumadeira			

PERIODICIDADE DA LIMPEZA DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:

LOCAL	FREQÜÊNCIA	OBSERVAÇÕES
Geladeira e freezer	Semanal ou conforme a necessidade	Retirar os alimentos e acondicionar em caixas de isopor ou térmicas. Fazer o degelo semanal ou quinzenal (conforme necessidade). Lavar com esponja e detergente neutro as gavetas de frutas, verduras e ovos. Enxaguar bem e deixar secar. Passar pano úmido com álcool líquido 70% em todos os compartimentos e prateleiras. Acondicionar os alimentos.
Lixeiras	Diário	Após retirar o lixo, lavar bem com esponja e detergente neutro. Enxaguar. Borrifar álcool líquido 70%.
Forno, fogão, liquidificador, batedeira, e todos os demais utensílios de cozinha	Diário ou após o uso	Evitar deixar muito tempo sujo os equipamentos e utensílios, pois dificultam a limpeza. Lavar com água morna e detergente, enxaguar e deixar secar naturalmente. Borrifar álcool líquido 70%.

PANOS CONVENCIONAIS

Os panos da cozinha representam importante foco de contaminação, e a partir daí a CVS 6/99 proibiu o seu uso para a secagem de utensílios e equipamentos. É aconselhado realizar secagem natural dos utensílios e equipamentos. Os panos convencionais somente deverão ser usados para a limpeza ambiental, devendo ser exclusivos para este fim e separados por áreas, panos usados nos banheiros não são usados na cozinha.



ETAPAS DE HIGIENIZAÇÃO DOS PANOS:

1. Separar os panos segundo área.
2. Lavar com água, sabão em pó ou em barra neutro, e escova.
3. Esfregar vigorosamente para total retirada dos resíduos e sujidades.
4. Enxaguar em água corrente.
5. Deixar de molho com água sanitária para branquear e desinfetar por 15 minutos.
6. Enxaguar em água corrente.
7. Torcer bem.
8. Secar em local próprio, limpo e isento de contaminações, bem ventilado (varal).

DILUIÇÕES PARA DESINFECÇÃO AMBIENTAL:

ÁLCOOL 70%:

Diluir 250ml de água em 750ml de álcool (96^oGL)

Deverá ser consumido por até 24 horas, após o tempo determinado descartar.

SOLUÇÃO CLORADA A 200 - 250PPM:

10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária (2% cloro) em 1 litro de água.

11. HIGIENE DOS ALIMENTOS

RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

O recebimento de mercadorias é uma importante etapa de controle de qualidade.

Todas as matérias-primas destinadas ao preparo das refeições são inspecionadas pelo manipulador, a fim de garantir a qualidade e o estado higiênico-sanitário dos alimentos.

Nesta etapa os alimentos devem ser inspecionados quanto:

- Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores
- Rotulagem (lista de ingredientes, origem, nome do fabricante, validade e fabricação, instruções de uso e conservação e valor nutricional).
- Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador
- O entregador deve fazer uso de máscara e de álcool em gel na entrada do estabelecimento
- Respeito a data de Validade e de Fabricação
- Características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura)
- Em produtos de origem animal, verificar o carimbo do SIF
- Condições da embalagem, de modo que esta se apresente limpa e íntegra.
- Verificar as temperaturas dos produtos perecíveis, no qual devem atingir os seguintes critérios:

CONGELADOS: -18º C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12º C (DURO COMO PEDRA)

RESFRIADOS: 6º C A 10º C

REFRIGERADOS: ATÉ 7º C

Obs: Os produtos que não apresentarem os critérios de temperatura ou que se apresentarem alterados (mofos, cor anormal, cheiro estranho, textura de deterioração) ou vencidos devem ser devolvidos imediatamente para o fornecedor e comunicado tal situação para o nutricionista responsável para tomar providências necessárias.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:**AÇÚCAR BRANCO E SAL**

Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, com identificação do tipo e/ou classificação do produto. Deve estar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Deve apresentar cristais brancos e de granulação uniforme.

FERMENTO

QUÍMICO EM PÓ: Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, com identificação do tipo. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.

BIOLÓGICO: Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, com identificação do tipo. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Deve estar resfriado.

CARNES

BOVINA: Deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro (vinho), textura firme, com a superfície externa sem limosidade ou presença de sujidades. A gordura deverá ser de branco amarelada a amarela, sem odor de ranço. Deve estar resfriada ou congelada e embalada adequadamente, sem cristais de gelo ou água dentro da embalagem.

SUÍNA: Deverá apresentar odor característico, cor variando de rosa pálido a rosa acinzentado, textura firme, com a superfície externa sem limosidade ou presença de sujidades. A gordura deverá ser branca, sem odor de ranço. Deve estar resfriada ou congelada e embalada adequadamente sem cristais de gelo ou água dentro da embalagem.

CAPRINA / OVINA: Deverá apresentar odor característico, cor variando de rosa avermelhada e vermelho escuro, textura firme, com a superfície externa sem limosidade ou presença de sujidades. A gordura deverá ser branca (adulto) e branca rosada (jovem), sem odor de ranço. Deve estar resfriada ou congelada e embalada adequadamente sem cristais de gelo ou água dentro da embalagem.

AVES: Em relação às carcaças, estas deverão ser de cor amarelo pálido a amarelada, sem

manchas (hematomas), principalmente no peito, coxas e asas e adequadamente depenadas. Os cortes deverão ser embalados, sem excesso de líquido sanguinolento e a carne apresentar coloração rosa claro a vermelho claro, com odor característico. Deve estar resfriada ou congelada sem cristais de gelo (sinal de descongelamento) e embalada adequadamente.

VÍSCERAS: Devem apresentar odor característico, cor brilhante, sem manchas ou alterações na superfície, com os contornos bem definidos. Deve ser firme ao tato e as membranas que as envolvem facilmente retiráveis.

Deverão ter embalagens próprias, íntegras e sem sinais de perfuração ou danos. Deve ter coloração de vermelho claro a vermelho escuro, ausência de odores estranhos. As peças não devem apresentar sinais de descongelamento/recongelamento, como presença de líquido ou grandes cristais de gelo. Temperatura igual ou inferior a sete graus.

CEREAIS LEGUMINOSAS E FARINHAS

CEREAIS E LEGUMINOSAS: Devem estar acondicionados em embalagens íntegras, com identificação do tipo. Não deve apresentar materiais terrosos ou parasitas (carunchos), excesso de grãos quebrados e odores não característicos e sinais de mofos.

AMIDO, FÉCULA E FARINÁCEOS: Devem estar acondicionados em embalagens fechadas, íntegras que não apresentem perfurações ou sujidades, os produtos deve estar seco e não formar agregados, que indicam umidade elevada. Não deve haver presença de mofo ou odores não característicos (fermentação), ranços ou sinais de ataque de roedores e/ou insetos.

DOCE DE LEITE OU CHIMIA

DOCE DE LEITE: Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, com identificação do tipo e informações quanto a fabricação e validade. Deve se apresentar normal e fresco. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição normal.

OVOS

Os ovos devem apresentar a casca limpa, sem trincas ou rachaduras. A clara deve estar límpida e firme ao redor da gema, que deve ser redonda e saliente. Devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo gavetas com data de fabricação e validade e sob temperatura ambiente.

FRUTAS

NATURAL: Não necessitam estar embaladas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Devem apresentar cor, aroma e sabor próprios. Não devem estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência: a polpa e o pedúnculo (cabinho), quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

CRISTALIZADAS, GLACEADAS OU SECAS: Devem estar acondicionadas em embalagem íntegra com identificação e tipo. Devem apresentar cor de acordo com o as espécies. Devem apresentar sabor e odor característicos dos ingredientes utilizados, livre de sabores e odores estranhos.

HORTALIÇAS / LEGUMES

Deve se apresentar íntegros, sem sinais de amassados, textura deve ser firme, livres de sujidades como fezes, terra, folhas secas ou corpos estranhos aderidos à superfície, com coloração característica, sem manchas, mofo ou perfurações à superfície e grau de maturação adequado, de acordo com a finalidade do produto.

GORDURAS

ÓLEOS: Deve estar acondicionado em embalagens fechadas em latas, vidros ou plástico, sem amassados ou ferrugem, com identificação e tipo. Devem apresentar coloração e odor característicos sem presença de corpos estranhos.

MARGARINAS: Devem estar acondicionadas em embalagens fechadas de plástico, sem trincas, com identificação e tipo. Devem apresentar coloração amarelada, sem presença de líquido na superfície. Devem apresentar odor característico, não rançoso, sem a presença de corpos estranhos.

MASSAS E SUCOS

MACARRÃO E BISCOITO: Devem apresentar-se em embalagens herméticas e íntegras. Não

apresentar características de danos físicos (quebrados), nem presença de insetos (carunchos), apresentar textura firme, coloração característica, sem presença de manchas e corpos estranhos.

MASSAS FRESCAS: Devem se apresentar em embalagens íntegras, e ausência de fungos (bolores). Sob refrigeração ou congelamento.

SUCOS CONCENTRADOS: Deve apresentar coloração característica da fruta, estarem contidos em recipientes fechados e com informações sobre procedência, data de fabricação e validade. Não devem ter presença de corpos estranhos ou separação de fases (exceto aqueles onde isso é normal - ex. caju). Devem estar sob refrigeração ou congelamento.

LATICÍNIOS

LEITE LONGA VIDA: Deve estar acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, não podendo estar estufada ou alterada, com identificação do tipo, SIF da indústria pasteurizadora. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos.

IOGURTE E LEITE TIPO C: Deve estar acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, não podendo estar estufada ou alterada, com identificação do SIF da indústria beneficiadora. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. A consistência deverá ser firme para os iogurtes naturais e cremosas para os iogurtes de frutas. Devem se apresentar bem resfriados.

QUEIJO CREMOSOS (BRANCO TIPO MINAS, RICOTA, REQUEIJÃO): Deve estar acondicionado em embalagem adequada, íntegra e com identificação do tipo e o SIF da indústria beneficiadora. Deve apresentar cor, aspecto, consistência, sabor e odor característicos. A superfície não deve apresentar mancha ou presença de mofos.

QUEIJOS DUROS (COLONIAL, PARMESÃO, PROVOLONE): acondicionado em embalagem adequada, íntegra e com identificação do tipo e o SIF da indústria beneficiadora. Deve apresentar cor, aspecto, consistência, sabor e odor característicos. A superfície não deve apresentar mancha ou presença de mofos. NÃO PODEM SER ENVOLVIDOS EM JORNAL.

GÊNEROS SALGADOS, CURADOS E DEFUMADOS

Devem apresentar-se em embalagem adequadas, sem sinais de umidade ou limosidade. A superfície deve estar limpa, sem presença de resíduos, sujidades ou manchas (verdes, azuis,

avermelhadas). Devem ter odor agradável e característico. Sob temperatura resfriada ou ambiente (conforme fabricante).

PEIXES

PEIXE FILETADO: Deve apresentar odor agradável e característico, temperatura de congelamento, textura firme, não amolecida e pegajosa e com a superfície sem sujidades.

PEIXE FRESCO INTEIRO: carne deve estar presa a espinha, ventre desinchado, escamas bem aderidas e brilhantes, guelras úmidas e vermelhas, olhos brilhantes e salientes, superfície não pegajosa.

NÃO PERECÍVEIS

Latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas. Vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração. Sob temperatura ambiente.

Obs: Caso mais de um fornecedor for realizar a entrega, deve ser dada a preferência aos alimentos perecíveis e resfriados, em seguida os congelados e por último os alimentos em temperatura ambiente.

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

O armazenamento é mais uma etapa de controle de qualidade, pois protege os alimentos de contaminações, reduz as perdas da qualidade nutricional e previne a deterioração dos produtos. Pode ser feito por estoque a seco (temperatura ambiente) ou a frio (geladeira ou freezer)



CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO:

- Organizar e separar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, bebidas, descartáveis e material de limpeza.
- Não manter **caixas de papelão ou madeira** na área de estoque de alimentos. Não congelar alimentos em caixas de papelão, deve-se retirar os alimentos e embalar com saco plástico próprio para alimentos, pois o papelão é poroso, isolante térmico e contaminado, portanto irá alterar a qualidade e conservação do produto.
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar, seguindo a recomendação: Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS). Nunca utilizar produtos vencidos.
- Não permitir a permanência de alimentos que estejam impróprios para consumo ou vencidos. ELIMINAR IMEDIATAMENTE.
- Proporcionar uma boa ventilação no local de estoque a seco.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos.

- Manter alimentos e recipientes com alimentos **distantes do piso**.
- Produtos depois de abertos de suas embalagens originais devem ser transferidos para outros recipientes laváveis (de preferência transparentes e com tampas) e identificados com **etiqueta** informando tipo de matéria-prima, data de fabricação e data de validade.
- Atentar para a **contaminação cruzada** na câmara frigorífica ou geladeira evitando alimentos crus x cozidos, produtos de origem animal x produtos de origem vegetal. Deve-se seguir a recomendação:
 1. Colocar nas prateleiras mais baixas os gêneros in natura (legumes, frutas e ovos)
 2. Colocar nas prateleiras intermediárias os gêneros pré-preparados ou semi-prontos (sobras, carnes em descongelamento, leite tipo C)
 3. Colocar nas prateleiras superiores os gêneros prontos (pães, sobremesas, leite longa vida, iogurtes, queijos)
- Não acondicionar gêneros alimentícios em sacos plásticos reciclados (preto, azul, cinza, leitosos, etc), pois os mesmos possuem substâncias tóxicas.
- Manter as portas dos freezers e geladeiras sempre fechadas. Abrir o menor número de vezes possível.
- Manter os alimentos cobertos e protegidos com plásticos transparentes ou tampas.
- Acondicionar os **alimentos em pequenos lotes**, com altura máxima de 10 cm ou peças de 2 kg cada, para garantir a boa conservação.
- Após a abertura das embalagens originais os alimentos perdem o prazo de validade informado pelo fabricante, outro prazo de validade deve ser informado no rótulo do produto, na ausência dessa informação deve ser respeitado os critérios abaixo:

OBEDECER AOS SEGUINTE CRITÉRIOS DE TEMPO E TEMPERATURA:

Alimentos congelados	Temperatura de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Alimentos congelados	De 0º C a -5º C	Até 10 dias
Alimentos congelados	De -5º C a -10º C	Até 20 dias
Alimentos congelados	De -10º C a -18º C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de - 18º C	Até 90 dias

Alimentos refrigerados	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenamento
Carnes	Até 4º C	Por 72 horas
Pescados	Até 4º C	Por 24 horas
Alimentos pós-cozção	Até 4º C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4º C	Por 72 horas
	Até 6º C	Por 48 horas
	Até 8º C	Por 24 horas
Maionese manipulada	Até 4º C	Por 48 horas
	Até 6º C	Por 24 horas
Hortifrutis in natura pós-manipulado	Até 10º C	Por 72 horas
Massas frescas	Até 4º C	Por 72 horas
Frutas e legumes in natura	Até 10º C	Por 1 semana
Ovos	Até 10º C	14 dias

DESCONGELAMENTO

O descongelamento deve ser realizado de forma segura, através de 4 técnicas:

1. Em geladeira até 4º C
2. Em água parada com temperatura inferior a 21º C por 4 horas, com o alimento protegido da contaminação ambiental.
3. Em temperatura ambiente, sob controle, protegido de contaminação ambiental e sob monitoramento da temperatura superficial do alimento, ou seja, ao se atingir 3º C a 4º C na superfície, é acondicionado na geladeira a 4º C para finalizar o processo de descongelamento.

4. Em forno de microondas

Obs: Após o descongelamento, as carnes devem ser consumidas em até 72 horas e no caso de pescados em até 24 horas. Isso significa que nunca será oferecido peixe em uma segunda-feira já que seu descongelamento iria iniciar na sexta-feira.

Obs: Não congelar crus os alimentos que tenham sido descongelados, só poderão se submeter a novo congelamento se forem cozidos.

PRÉ-PREPARO

A etapa de pré-preparo antecede o cozimento, e necessita de cuidados de higiene.

Iniciar a manipulação dos alimentos com a higienização correta das mãos, e em seguida higienizar o local de trabalho (superfície das bancadas, pias).

Durante a manipulação de alimentos é necessário manter os alimentos bem conservados, por isso evitar expor o alimento a temperatura ambiente por mais de 2 horas.

ALIMENTOS ENLATADOS, GARRAFAS, ENSACADOS

CUIDADOS:

- Verificar o prazo de validade e condições adequadas das latas (sem vazamentos, ferrugens, estufamento) e das embalagens integras antes de abri-las.
- Lavar em água corrente as latas, garrafas e sacos de leite antes de serem abertos e antes de serem armazenados sob refrigeração.
- Utilizar abridor devidamente limpo e desinfetado.
- Observar o interior da lata ao abri-la, antes de utilizar o produto, verificando sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, desprezando se necessário.
- Transferir o conteúdo não consumido de latas abertas para recipientes próprios devidamente protegidos (tampas) e identificados, armazenando-os sob refrigeração.

CEREAIS E LEGUMINOSAS (ARROZ, FEIJÃO, LENTILHA, SOJA)

Todos os grãos devem passar por etapa de escolha (arroz, canjica, pipoca, feijão, etc)

A escolha de cereais e grãos deve ser feita a seco e em local bem iluminado a fim de garantir que corpos estranhos sejam eliminados.

Após a escolha, os grãos devem ser lavados e enxaguados no mínimo 3 vezes em água corrente para remoção de sujidades.

CARNES

Nessa etapa as carnes são porcionadas, fatiadas, temperadas, recheadas, modeladas, empanadas.

O pré-preparo das carnes deve ser feita em pequenos lotes, ou seja, deve ser retirado da refrigeração apenas a quantidade suficiente para ser trabalhada por 30 minutos sob temperatura ambiente.

É proibido a utilização de pescados e frutos do mar crus.

HORTIFRUTI

Todas as verduras, legumes e frutas que serão consumidos crus devem passar pelas seguintes etapas de higienização:

1. Preparar um local desinfetado e com água corrente.
2. Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas antes de começar a lavar.
3. Lavar em água corrente, um a um, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica.
4. Escorrer resíduos.
5. Desinfetar, imergindo os alimentos durante 15 minutos, em solução clorada específica e conforme a diluição do fabricante.
6. Enxaguar bem.
7. Picar, cortar, descascar, cozinhar.

Obs: O vinagre não deve ser utilizado como agente desinfetante.

Obs: Os legumes e frutas que serão consumidos cozidos não necessitam passar pela etapa de desinfecção por meio da solução clorada, deve-se realizar as 4 primeiras etapas descritas acima.

DILUIÇÃO DE CLORO PARA DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS

- 10 ml (1 colher sopa rasa) de água sanitária a 2% - 2,5% em 1 litro de água.
- 20 ml (2 colheres sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

OVOS

Os ovos podem estar contaminados por *Salmonella sp*, tanto na casca como na gema. Por isso medidas de controle são realizadas no refeitório, para garantir a qualidade sanitária das preparações:

- Não usar ovos com casca rachada.
- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10º C, por até 14 dias.
- Não usar ovos com data de validade vencida.
- Não consumir ovos crus, nem alimentos preparados com ovos crus, como maionese, mousses e glacês.
- Deve-se lavar os ovos em água corrente, somente antes do uso.
- Quebrá-los separadamente em um recipiente, antes de serem adicionados na preparação para conferir se há a presença de um ovo estragado.
- Não se deve preparar ovos com gema mole. Fritá-los e ou cozinhá-los até que a gema e a clara estejam bem firmes. Após levantar fervura, cozinhá-los por 7 minutos.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Durante a preparação dos alimentos, deve-se ter o cuidado a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Evitar o contato direto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. Evitar o contato indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo através de utensílios ou mãos. Quando estiver manipulando alimentos crus e em seguida precisar manipular alimentos prontos deve-se lavar bem as mãos ou vestir luvas descartáveis.

COCÇÃO

Todos os alimentos cozidos preparados nas cozinhas escolares devem atingir 74º C no seu interior.

ÓLEO DE FRITURA

Manter a temperatura ideal de 180º C.

Evitar adicionar óleo novo ao usado.

Filtrar o óleo após o uso quando apresentar muitos resíduos de alimentos.

Desprezar o óleo sempre que apresentar alterações como cor escura, cheiro não característico, modificação de sabor na fritura, viscosidade alterada, nível de fumaça aumentado ou formação de espuma.

Para reutilizar o óleo, armazená-lo limpo (filtrado), em refrigerador e sempre em recipiente fechado.

Não desprezar o óleo em tubulação de água ou esgoto, pois é poluente. Armazenar em garrafas peti e reaproveitar para fazer sabão ou doar para o Cetric.

PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

Durante a etapa de porcionamento e distribuição deve-se obedecer as regras de **higiene** para evitar a recontaminação e a contaminação cruzada. É obrigatório o uso de luvas descartáveis nessa etapa.

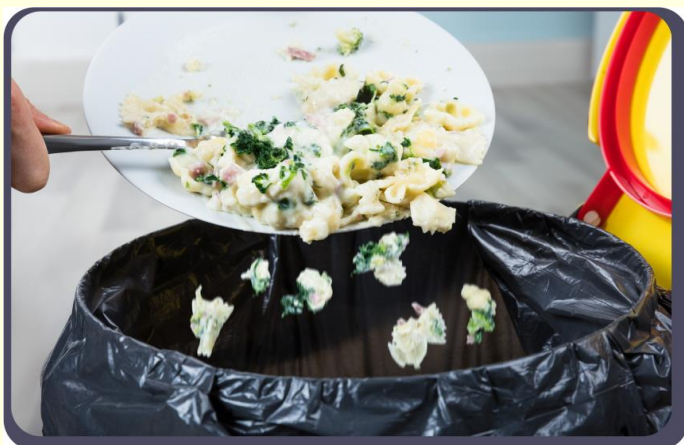
No porcionamento e distribuição é necessário controlar o **tempo**, não pode ultrapassar mais de 30 minutos antes da distribuição. Esse cuidado permite que as preparações se mantenham em temperaturas adequadas até o seu consumo, principalmente quando a escola não possui balcão térmico.

Durante a etapa de espera e distribuição deve-se monitorar a **temperatura** dos alimentos:

- os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 65º C por até 12 horas (banho maria)
- e alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10º C por até 4 horas (geladeira)

Obs: Antes dos alimentos serem distribuídos aos alunos, os manipuladores de alimentos devem realizar teste sensorial, ou seja, provar o sabor, aroma, textura dos alimentos, para se certificar que estão adequados e saborosos.

SOBRAS



- **Sobras:** excedente de alimentos que **não foi distribuído para consumo** (não saiu da cozinha)
- **Restos:** excedente de alimentos que foi distribuído para o consumo.

Não é permitido aproveitar alimentos prontos que foram servidos (restos).

Não é permitido o reaproveitamento.

Não é permitida a doação de sobras de alimentos.

Não é permitido receber doação de sobras de alimentos.

12. COLETA DE AMOSTRAS

Diariamente deverá ser coletada amostras de **todas as preparações e bebidas** do cardápio do dia, para verificação de suas condições higiênico-sanitárias na suspeita de uma intoxicação alimentar.

A coleta da amostra deve ser realizada antes da distribuição.

A quantidade de alimentos a ser coletada é no mínimo de 100 g por preparação.

PARA COLETAR AS AMOSTRAS:

1. Higienizar as mãos, com água e sabonete líquido, aplicar álcool em gel e usar luvas descartáveis.
2. Identificar cada amostra, com nome da preparação, data, turno, local e nome do responsável pela colheita.
3. Abrir o saco plástico próprio para amostra, sem assoprar ou colocar os dedos no seu interior.
4. Usar os próprios utensílios da distribuição.
5. Colocar no mínimo 100 gr de cada preparação, diretamente no saco de amostra.
6. Retirar o ar e vedar com um nó.
7. Estocar por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C .
8. Descartar a amostra ao término do prazo. Separar o lixo reciclável do orgânico.

OBS: Em caso de suspeita ou confirmação de toxinfecção enviar imediatamente ao laboratório responsável, sob refrigeração abaixo de 10° C em bolsa isotérmica ou isopor com gelo.

13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A escola deve contratar empresa terceirizada especializada para realizar o controle de pragas a cada 6 meses (férias de julho e janeiro). A empresa deve emitir um Certificado de desratização e desinsetização contendo os dados da empresa, tipo de serviço executado, validade do serviço e assinatura do responsável.



14. ALVARÁ SANITÁRIO



A escola só poderá funcionar mediante Alvará Sanitário, expedido pela Diretoria Municipal de Vigilância Sanitária ou a quem se designar (Lei Estadual 12.061/2001).

15. QUALIDADE DE ÁGUA

Os reservatórios de água das Unidades Escolares devem ser higienizados em intervalos de 6 (seis) meses;

O controle de qualidade da água também deve ser realizado em intervalo de 6 meses por profissional qualificado para esta função, com emissão de laudo técnico, sendo verificadas as seguintes análises:

- PH
- Cloro total

- Cloro residual livre
- Cloro combinado

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARRUDA, A.G. **Manual de boas práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ponto Crítico, v.2, 1998.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial de União**. Brasília, DF, 16 set.2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos . **Diário Oficial de União**. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária Portaria no 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1, p 18415-19.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria no 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago.1997. Secção 1.

CODEX ALIMENTARIUS apud ABERC. ABERC - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeição para coletividades**. São Paulo, 2003.

SANTA CATARINA, Decreto 31455, de 20 de fevereiro de 1987. Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei nº 6320, de 20 de dezembro de 1989, que dispõem sobre alimentos de bebidas. **Código Sanitário do Estado de Santa Catarina**, Florianópolis, p.159-223, 1987.

SANTA CATARINA, Lei no 6320, de 20 de dezembro de 1983. **Código Sanitário do Estado de Santa Catarina**, Florianópolis, 22 dez. 1983.

SANTA CATARINA, Secretaria do estado da saúde. Portaria nº 1.565, de 18 de junho de 2020.

SANTA CATARINA, Secretaria do estado da saúde. Portaria SES nº 224, de 03 de abril de 2020.

SANTA CATARINA, Secretaria do estado da saúde. Portaria SES nº 256, de 21 de abril de 2020.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; RÊGO, J.C. BISCONTINI, T.M.B. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu



**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
COZINHAS ESCOLARES**

NUTRICIONISTA:
CRN10:

ANEXOS:**CHECK LIST HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Escola: _____ Data: ___/___/___

A - HIGIENE PESSOAL	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Usa vestimenta adequada			
Usa avental			
Cabelos preso com touca			
Unhas curtas sem esmaltes e limpas			
Presença de adornos			
Usa calçados fechados			
Observações:			

B - HIGIENE DO AMBIENTE E ÁREA FÍSICA	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Cozinha limpa e organizada			
Chão, paredes e janelas limpos			
Azulejos, teto, luminárias			
Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão)			
Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)			
Limpeza de bancadas, balcões e pias			
Estado de conservação das instalações e iluminação			
Ventilação			
Retirada do lixo			
Controle de roedores e insetos			
Observações:			

C - ARMAZENAMENTO E HIGIENE DOS ALIMENTOS	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Estoque limpo e organizado			
Alimentos armazenados da forma correta (PVPS)			
Alimentos encostados no chão ou na parede			
Alimentos com embalagens abertas			
Separação entre alimentos e produtos de limpeza			
Presença de caixas (de papelão ou madeira)			
Controle de validade dos alimentos			
Geladeira limpa e em bom estado de conservação			
Alimentos tampados			
Separação de laticínios, hortaliças e carnes			
Separação de cozidos e crus			
Observações:			

D - HIGIENE PESSOAL	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)			
Usa avental			
Cabelos preso com touca			
Unhas curtas sem esmaltes e limpas			
Presença de adornos			
Usa calçados fechados			
Observações:			



E - MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Alimentos preparados com higiene			
Os alimentos prontos p/ consumo permanecem muito tempo em temperatura ambiente			
Aparência, sabor, textura e temperatura da merenda estão adequados/satisfatórios			
O cardápio está sendo seguido			
Escola possui horta			
Observações:			

F- RELACIONAMENTO	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO SE APLICA
Relacionamento e cooperação entre as merendeiras			
Relacionamento com funcionários da escola			
Relacionamento com os alunos da escola			
Observações:			

ANOTAÇÕES GERAIS:

Assinatura da(s)
merendeira(s)

Assinatura da
nutricionista

Assinatura do
Diretor da Escola