



Prefeitura da Estância Turística de Barra Bonita

OFÍCIO Nº GP. 533/2023.

Barra Bonita, 28 de novembro de 2023.

Senhor Presidente:

Em atenção ao Ofício nº 594/2023, de 14 de novembro de 2023, protocolado nesta Prefeitura sob nº 11.979/2023, que encaminhou o requerimento relacionado com o PCM nº 1253/2023, de autoria do Vereador Jair José dos Santos, aprovado na Sessão Ordinária de 13/11/2023, onde solicita informações em relação à alimentação escolar de Barra Bonita, estamos encaminhando a Vossa Excelência as informações apresentadas pela Secretaria Municipal de Educação, constantes das fls. 6/44 de nosso processo.

Atenciosamente,

JOSÉ LUIS RICI
Prefeito Municipal
Câmara Munic. da Est. Turística de Barra Bonita
NO LIV. RESP. 1444 Hrs:
SOB N.º 1326/2023
Barra Bonita, 29 de 11 de 23
Lidiane

À Sua Excelência o Senhor

MAICON RIBEIRO FURTADO

Presidente da Câmara Municipal da Estância Turística de Barra Bonita

BARRA BONITA - SP



06
28

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

Rua Prudente de Moraes, 1329 - Cep: 17340-000 – Barra Bonita-SP.
Fones: (14) 3641-7200 e 3641-6336 - E-mail: educacao@barrabonita.sp.gov.br

Processo nº 11979/2023

Da Secretaria Municipal de Educação
Para Secretaria Municipal de Governo

Assunto: *Requerimento Câmara de Vereadores: Alimentação Escolar*

Considerando o requerimento protocolado pelo Edil Jair José dos Santos, acerca de informações sobre a alimentação escolar, temos a informar o que segue.

1. *O município promoveu a capacitação dos Conselheiros do COMAE?*

Considerando que a atual composição do referido colegiado é de recondução de membros, os mesmos encontram-se com capacitações realizadas por diversos meios, sendo que seus membros são agentes multiplicadores para os demais conselheiros.

Para além, são oferecidos cursos de capacitação por meio dos ambientes virtuais de aprendizagem do MEC e EFAPE, além de instruções pela nutricionista responsável técnica pela alimentação



07
D

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

Rua Prudente de Moraes, 1329 - Cep: 17340-000 – Barra Bonita-SP.
Fones: (14) 3641-7200 e 3641-6336 - E-mail: educacao@barrabonita.sp.gov.br

escolar e participação em oficinas e palestras, como a do ENCONAE (encontro nacional de alimentação escolar), conforme imagem abaixo.



2. *O município vem promovendo capacitação e reciclagem periódica das merendeiras?*



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

Rua Prudente de Moraes, 1329 - Cep: 17340-000 – Barra Bonita-SP.
Fones: (14) 3641-7200 e 3641-6336 - E-mail: educacao@barrabonita.sp.gov.br

As capacitações de merendeiras acontecem sempre duas vezes ao ano, nos períodos de recesso e férias escolares, conforme planilha em anexo.

*3. As merendeiras passam regularmente por exames de saúde?
Quando foi a última avaliação?*

Conforme informações do Departamento de Recursos Humanos, responsável pelo acompanhamento de tais exames, a periodicidade de realização dos mesmos acontecem a cada 2 anos, tendo sido realizados entre agosto e setembro de 2021.

4. O município avalia o estudo nutricional dos alunos, objetivando detectar suas carências?

A merenda escolar é composta por alimentação saudável, de acordo com as diretrizes do PNAE, tendo sua avaliação nutricional por meio de fichas técnicas elaboradas por nutricionista. Quando existe necessidade específica de alimentação, por meio de receituário médico, o departamento de merenda escolar providencia alimentação diferenciada de acordo com o tipo de necessidade apresentada.

5. Existe um manual de Boas Práticas objetivando a garantia de condição higiênica e sanitárias adequadas?



518

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

Rua Prudente de Moraes, 1329 - Cep: 17340-000 – Barra Bonita-SP.

Fones: (14) 3641-7200 e 3641-6336 - E-mail: educacao@barrabonita.sp.gov.br

O município possui manual de boas práticas, elaborado pela nutricionista responsável técnica da merenda escolar, conforme anexo.

6. O município possui número suficiente de nutricionistas que atenda às exigências do PNAE?

O município possui uma nutricionista, responsável técnica pela merenda escolar, atendendo de forma suficiente a merenda escolar.

Sendo o que tínhamos a informar, aproveitamos a oportunidade para manifestar nossos elevados protestos de estima e consideração.

Barra Bonita, 28 de novembro de 2023

Gustavo Felix Marçon
Secretário Municipal de Educação



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Conforme solicitação, segue a planilha da capacitação dos servidores das escolas.

DATA	LOCAL	PALESTRANTE(S)	CONTEÚDOS	TOTAL DE PARTICIPANTES	OBSERVAÇÕES
03/04/23	Escola Municipal de Ensino Fundamental Gutenberg de Campos Reverendo Prof	Daniela Cristina de Souza Ottoboni Nutricionista CRN3-18485 Edson Luiz dos Santos Técnico de Segurança do trabalho MTB 40.585-SP	<ul style="list-style-type: none">• Manual de Boas práticas• Manipulador de alimentos• Higiene do ambiente• Cuidados com os resíduos• Controle integrado de pragas e vetores• Higiene dos manipuladores• Distribuição da merenda• Orientação sobre os EPI'S	32 participantes	

Daniela Cristina de Souza Ottoboni
Nutricionista CRN3-18485

2023



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

COZINHA PILOTO – MERENDA ESCOLAR

ELABORADO POR: Daniela Cristina de Souza Ottoboni

Nutricionista CRN3-18485



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Sumário

<u>1 INTRODUÇÃO</u>	3
<u>2 MANIPULADOR DE ALIMENTOS</u>	4
<u>3 HIGIENE DO AMBIENTE</u>	7
<u>4 CUIDADOS COM OS RESÍDUOS</u>	9
<u>5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES</u>	10
<u>6 HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>	10
<u>7 RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS</u>	12
<u>8 ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS</u>	13
<u>9 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS</u>	14
<u>10 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</u>	15

1 INTRODUÇÃO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

O Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) documentam e descrevem as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos das creches que devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

Sendo assim, cada escola deve ter seu exemplar do Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acessíveis a todos os manipuladores de alimentos para constante consulta.

PARA QUE SERVEM ESTES DOCUMENTOS?

MBP: Manual de Boas Práticas – material descritivo e explicativo das atividades a serem realizadas pelos manipuladores de alimentos na execução de suas funções

POP: Procedimento Operacional Padronizado – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

DEFINIÇÕES

- **Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
 - a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
 - b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
 - c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- **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.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- **Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** 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.
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **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.
- **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.
- **Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MANIPULADORES DE ALIMENTOS – MERENDEIROS (AS) O (A) merendeiro (a) escolar tem um papel fundamental na garantia da qualidade da alimentação que será oferecida aos alunos. Além de ser responsável por oferecer refeições bem-preparadas e sem riscos para a saúde, pode ser capacitado para se tornar um excelente educador alimentar, junto com a equipe escolar. Ao preparar e servir a alimentação escolar,



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

esse grande profissional deve ajudar a orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares. Para o bom desempenho da sua função, o merendeiro deve cuidar de sua saúde, higiene pessoal e aparência e ter sempre em mente seus deveres.

ATRIBUIÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Receber da nutricionista e estagiárias de nutrição as instruções necessárias;
- Receber os alimentos destinados à alimentação escolar, conferindo juntamente com o entregador e de acordo com o pedido da lista de compras, anotar quando houver faltas;
- Organizar o estoque de acordo com o PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai); - Armazenar os alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- Preparar o alimento de acordo com a receita, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos;
- Higienizar corretamente frutas, verduras e legumes, lavando em água corrente, deixando de molho por 15 minutos em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e enxaguando;
- Organizar os utensílios e todo o material necessário para distribuição eficiente da alimentação escolar;
- Servir os alimentos na temperatura adequada;
- Cuidar da limpeza e manutenção do material e locais destinados à preparação, estocagem e distribuição;
- Cumprir as determinações superiores; - Tratar com delicadeza as crianças; - Distribuir a alimentação, por igual à todas as crianças, incentivando-as a “comer de tudo”, sem deixar sobras;
- Higienizar utensílios, equipamentos e dependências do serviço de alimentação; - Preencher a ficha de limpeza de acordo com a frequência estipulada;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Coletar as amostras de todas as preparações servidas diariamente, descartá-las no terceiro dia após a coleta;

- Fazer o controle de temperatura de todos os alimentos congelados e resfriados que chegam para o preparo da alimentação escolar.

CUIDADOS BÁSICOS DE HIGIENE PESSOAL

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições.
- Usar desodorante sem perfume.
- Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Em caso de ferimentos nas mãos, nesta situação, o manipulador deve ser direcionado para o desempenho de outra função em que não haja contato com os alimentos, até completa cicatrização do ferimento se for possível. Caso não seja possível o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis.

VISITANTES OU FUNCIONÁRIOS EXTERNOS AO SERVIÇO PODEM ENTRAR NA COZINHA?

Diretores, funcionários e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes, e devem utilizar touca para proteger os cabelos. Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, além de não comer, fumar ou mascar goma (chiclete) durante a

16
28



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

visita.

3 HIGIENE DO AMBIENTE

Cuidados básicos com o ambiente

- Deve existir separação entre diferentes atividades por meios físicos (paredes, divisórias) ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos.
- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos.
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- Não é permitida a presença de animais.
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão, enxaguar e ferver por 15 minutos em panelas específicas para esta função.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos.
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza, seguir o modo de uso expresso no rótulo e observar se há registro no Ministério da Saúde. Caso contrário, não utilizar o produto.
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente.
- Não misturar produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas.
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.

2 CUIDADOS COM A ÁGUA

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos;
- A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada seis meses, por empresa especializada.
- Deve ser solicitada a comprovação de limpeza e análise da água para a empresa que executou o serviço (etiqueta com data de realização) e fixar em local adequado dentro da cozinha.
- A caixa d'água deve ser conservada tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamentos.
- Em caso de contaminação da água por enchente ou por acesso de animais, etc., uma nova higienização deverá ser realizada.
- Se forem percebidas alterações nas características da água, não utilizá-la no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios e informar a direção do estabelecimento.

20
28



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Quando a água utilizada é proveniente de poços artesianos, o serviço de fiscalização sanitária deve estar ciente e autorizar o uso da água neste caso. A potabilidade da água deve ser comprovada semestralmente, mediante laudo laboratorial.
- O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.

4 CUIDADOS COM OS RESÍDUOS

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Por isso devemos tomar alguns cuidados:

- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior.
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente com água e sabão.
- Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as seguintes categorias:
 - orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.
 - recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.
 - não recicláveis: restos de alimentos preparados.
- Os recipientes devem ser esvaziados com regularidade, antes de ficarem cheios demais.
- Caixas de papelão e papel de embrulho devem ser retirados das áreas de processamento assim que estiverem vazios.

19
Z



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Higienizar adequadamente as mãos todas as vezes que tocar em resíduos.
- Ao retirar os resíduos da cozinha recomenda-se que o local para onde será encaminhado seja diferente daquele por onde entram as matérias primas. Caso isso não seja possível, determinar horários diferenciados para estas tarefas.
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.

5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

O estabelecimento deve adotar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de pragas.

Para isso é necessário medidas de proteção tais como: telas de proteção removíveis nas portas e janelas, ralos com sistema "abre e fecha" e vedação de borracha na parte inferior das portas.

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico, tal como dedetização e desratização, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação.

6 HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Passos para a higienização dos ambientes

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares.
- Lavar com água e sabão e ou detergente e esfregar bem.
- Enxaguar – para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades.
- Secar paredes, bancadas e pias e puxar a água do piso com rodo.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Desinfetar pisos e paredes com água sanitária (observar a diluição na embalagem) e álcool 70% em pias e bancadas, o que dispensa enxágue. Deixar secar naturalmente.

Paredes

Diariamente:

- Lavar as paredes da cozinha na altura das bancadas

Semanalmente:

- Lavar até o teto com água, detergente e escova.
- Finalizar com pano e solução clorada (observar diluição do rótulo).
- Fazer a desinfecção com água clorada, e esperar, no mínimo, 2 minutos para retirada do produto. Caso não seja possível realizar a desinfecção com água clorada, utilizar álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.

Pisos e Rodapés

- Limpar uma ou mais vezes ao dia, de acordo com a necessidade.
- Recolher os resíduos.
- Lavar com água e detergente.
- Enxaguar bem com água corrente, preferencialmente quente.
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada ou álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.

Janelas, Portas e Telas

Diariamente

- Limpar e desinfetar as maçanetas das portas.

Semanalmente

- Lavar com água e detergente.

21
R



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Esfregar com escova, se necessário, e enxaguar.

Luminárias: interruptores, tomadas e outros

- Limpar com pano umedecido em água e detergente.
- Esfregar com escova quando necessário.
- Remover o detergente com pano umedecido e água.
- Secar.

Bancadas e Mesas de apoio

- Lavar com detergente.
- Retirar o detergente das bancadas usando rodo exclusivo.
- Enxaguar bem em água corrente - preferencialmente quente.
- Enxaguar as superfícies que entram em contato com os alimentos.
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada ou fazer uso de álcool a 70%, e esperar 2 minutos para total evaporação.
- Deixar secar naturalmente e usar rodo.

Ralos

- Recolher os resíduos acumulados.
- Lavar com água e detergente.
- Enxaguar com solução clorada e esperar, ao menos, 2 minutos para utilizar o ralo novamente.

Equipamentos

Lavar o fogão todos os dias com água e sabão.

Evitar abrir a geladeira com frequência.

Descongelar a geladeira sempre que houver necessidade.

Limpar a geladeira uma vez por semana.

22
2/2



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Batedeiras e liquidificadores devem ser sempre desmontados e lavados após o uso.

7 RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

A recepção dos alimentos deve ser realizada em área protegida e limpa.

No recebimento é importante verificar os seguintes aspectos:

- O veículo de entrega deve estar em boas condições de higiene e conservação e, os produtos que necessitam de refrigeração acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4 a 7°C) e os produtos congelados em veículo com unidade frigorífica (temperatura com tolerância de -12°C, nunca superior)
- Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas.
- O leite deve estar em embalagens limpas, íntegras e apropriadas para seu acondicionamento.
- As hortaliças e frutas devem estar íntegras, firmes, sem traços de descoloração ou manchas. Devem ser isentas de odores estranhos, de insetos, larvas e fungos.
- Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos.
- As farinhas e amidos devem estar livres de mofo e grumos.
- O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras, e jamais empedrado.
- Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas, abauladas, estufadas, com vazamento ou enferrujadas.
- As embalagens de um modo geral devem se apresentar íntegras.
- Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos), exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens tipo "pouch" que deverão permanecer em suas caixas originais.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Não receber alimentos quando for constatada qualquer alteração na embalagem como umidade, perfuração, amassado, rasgo, ferrugem e outras coisas.

8 ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- Os produtos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável (BRASIL, 2004).
- O depósito de alimentos deve ser próximo da cozinha, claro, arejado, e de preferência, longe dos banheiros. Também deve ter telas de proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- O piso e as paredes devem ser lisos e mantidos sempre limpos.
- As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade.
- Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão.
- Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.).
- A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima.
- O depósito deve ser higienizado e organizado diariamente.
- Materiais de limpeza, objetos de uso pessoal e outros utensílios deverão ser guardados em local separado dos alimentos.
- Nunca utilizar alimentos vencidos!



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Todos os alimentos armazenados devem estar identificados com o nome do produto e seu prazo de validade.

9 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

PRÉ-PREPARO/PREPARO

Etapa na qual o alimento sofre modificação através da higienização, cortes, temperatura, adição de outros ingredientes ou condimentos. Devem ser planejadas e executadas de forma a manter a qualidade nutritiva e higiênico-sanitária dos alimentos. Durante a preparação, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, ou seja, evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Coleta de amostras

Para futuro esclarecimento de ocorrência de doença de origem alimentar, devem ser coletados separadamente todas as preparações do cardápio servido. A coleta de amostra deve ser realizada antes do início da distribuição da alimentação.

As coletas devem ser diárias e de todos os componentes do cardápio da refeição servida. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas (3 dias) sob refrigeração até 4°C.

Sobras de alimentos (cozidos)

Considera-se sobra limpa todo excedente de alimento pronto para o consumo que não foi utilizado no dia de sua preparação, tendo sua temperatura sob controle, ou seja, somente poderá ser reaproveitada as sobras de alimento que não foram colocadas para a distribuição. É importante o planejamento diário do número de refeições a fim de evitar sobras.

Distribuição



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Etapa na qual os alimentos serão oferecidos para o consumo. A temperatura ideal para manutenção das condições seguras do alimento é de 60°C, que é aquela acima da temperatura máxima suportável no dorso da mão.

10 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Os POPs são roteiros para realização das atividades no cuidado com a higiene dos alimentos na escola, e devem ser afixados visivelmente junto aos locais onde serão executados os correspondentes.

POP 001 – Lavagem das mãos

POP 002 – Higiene e saúde dos manipuladores

POP 003 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

POP 004 – Higienização de vegetais, legumes e frutas

POP 005 – Coleta de amostras de alimentos

POP 006 – Manejo de resíduos

POP 007 - Controle integrado de pragas e vetores

POP 008 – Recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens

20
8



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

POP 009 – Higienização da caixa d'água

POP 001 – LAVAGEM DAS MÃOS

OBJETIVO

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos.
- Prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

QUEM DEVE REALIZAR

Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR:

Mãos e antebraços.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Pia com torneira.

Água.

Sabonete.

Papel toalha não reciclável.

MATERIAL DE APOIO

27



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Cartaz com procedimento ilustrado da lavagem de mãos – deve ser mantido afixado no local onde se realiza o procedimento.

COMO REALIZAR

- Abrir a torneira e molhar as mãos.
- Colocar sabonete na palma das mãos e executar a higienização contemplando as seguintes regiões das duas mãos: palma, dorso entre dedos, polegares, pontas dos dedos e unhas, articulações, punhos e antebraços.
- Enxaguar em água corrente evitando encostar no lavatório.
- Secar com papel toalha sem esfregar.
- Fechar a torneira com o papel toalha.

Observação: Se houver disponível álcool 70º, passe-o nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.

FREQUÊNCIA

Ao chegar e sair do trabalho.

Antes de preparar os alimentos.

Após usar o banheiro.

Após mexer com lixos e restos alimentares.

Após manusear dinheiro e objetos sujos.

Após assoar o nariz ou espirrar.

Antes e após as refeições.

Após fumar.

Toda vez que mudar de atividade.

OBSERVAÇÕES



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Se o procedimento ocorrer no sanitário, abrir a porta com o papel toalha.

O procedimento deve durar em torno de 40 a 60 segundos.

Antes de iniciar a lavagem, retirar todo tipo de adorno (relógio, pulseira, anel, aliança) e não recolocar enquanto estiver em atividade.



POP 002 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

OBJETIVO

Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta.

Prevenir Doenças por Esforços Repetitivos – (distúrbios osteomusculares – DORT).

Evitar acidentes de trabalho.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

QUEM DEVE REALIZAR?

Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Uniformes – Equipamentos de Proteção Individual (EPI): avental, calçados de segurança, luvas e outros

Equipamentos ergonômicos

Materiais de Primeiros Socorros

MATERIAIS DE APOIO

Cartaz afixado com os procedimentos de lavagem de mãos.

Cartazes com medidas preventivas para acidentes de trabalho.

POP ilustrado de Higiene e Saúde dos Manipuladores.

COMO REALIZAR?

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia e sempre após as refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

- Não utilizar maquiagem, anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contém sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Não fumar, assoviar, cantar ou manipular dinheiro dentro da área de produção.

POP 003 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

OBJETIVO

Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas das creches.

Diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

QUEM DEVE REALIZAR

Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Esponja.
- Detergente.
- Água.
- Pano limpo.
- Álcool 70% ou solução clorada

31
31



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

COMO REALIZAR

Interruptores e Tomadas

Limpar com esponja umedecida com detergente tomando cuidado para não molhar a parte interna da tomada.

Retirar o produto com pano umedecido com água.

Frequência: Higienizar semanalmente e quando necessário.

Portas e Paredes

Esfregar com esponja utilizando água e produto apropriado.

Enxaguar com água limpa ou com pano umedecido com água.

Deixar secar naturalmente.

Frequência: Higienizar as portas semanalmente e sempre que necessário. As maçanetas devem ser higienizadas diariamente.

Janelas, Vidros e Telas

Esfregar com esponja ou escova utilizando água e detergente ou outro produto apropriado.

Enxaguar com água limpa.

Deixar secar naturalmente.

Frequência: Higienizar semanalmente as janelas e vidros. As telas devem ser lavadas quinzenalmente.

Pias, Cubas, Tanques e Torneiras

Lavar utilizando água, detergente e esponja.

Esfregar atentando para os ralos, cantos e junção da cuba com a bancada.

32
28



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Enxaguar com água limpa.

Frequência: Higienizar diariamente.

Piso

Remover os resíduos da área com pano úmido.

NÃO VARRER A SECO.

Lavar o local com água e produto apropriado esfregando com vassoura.

Enxaguar com água limpa e retirar o excesso de água utilizando rodo.

Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo.

Deixar secar naturalmente.

Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Utensílios

Enxaguar, retirando o excesso de sujidades.

Aplicar detergente na esponja e esfregar todo o utensílio.

Retirar o detergente com água corrente.

Borrifar álcool 70%.

Deixar secar naturalmente.

Guardar em local protegido de insetos e poeira.

Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Móveis

Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel (bancada, prateleira).

33
A



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Enxaguar com água.

Borrifar álcool 70%.

Deixar secar naturalmente.

Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Equipamentos, geladeiras e freezers

Desligar o equipamento elétrico da tomada.

Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.

Colocar os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou caixas térmicas, ou cuidar para que eles permaneçam, no máximo, 30 minutos fora da refrigeração.

Aguardar o descongelamento.

Higienizar a parte interna e externa com água e sabão utilizando o lado macio da esponja.

Enxaguar com água corrente a parte interna do equipamento e a parte externa com pano específico umedecido.

Borrifar com álcool 70% friccionando a superfície.

Fechar a porta e ligar o equipamento.

Repor os alimentos dentro do equipamento limpo.

Frequência: Higienizar semanalmente as geladeiras e demais equipamentos. Os freezers devem ser higienizados mensalmente.

Importante: nunca utilizar facas ou objetos cortantes para retirar o excesso de gelo; não deixar entrar água no motor.

Observações

34
28



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

O manipulador de alimento não deverá realizar a limpeza das áreas externas à cozinha, para evitar contaminações.

Os produtos de limpeza deverão ficar em locais apropriados e longe de gêneros alimentícios.

POP 004 – HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS, LEGUMES E FRUTAS

OBJETIVO

Definir critérios de higienização de vegetais e frutas nas seções da Casa da criança, Cenira, Mundo encantado e Andorinha.

QUEM DEVE REALIZAR

Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR

Verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Bacia ou caixa plástica.

Relógio (para medir o tempo do molho).

Água.

Lavar em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e as frutas e legumes um a um e colocá-los em recipiente limpo.

Colocar de molho por 15 minutos em solução clorada, utilizando água sanitária na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água).

Enxaguar em água corrente.

Água sanitária.

MATERIAL DE APOIO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

POP ilustrado.

COMO REALIZAR

Selecionar as verduras, legumes e frutas, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas.

FREQUÊNCIA

Sempre que houver preparações com vegetais, legumes e frutas.

OBSERVAÇÕES

Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

A água com solução clorada pode ser reutilizada até três vezes no mesmo dia.

POP 005 – COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Definir critérios para a coleta e guarda de amostras de água e alimentos

QUEM DEVE REALIZAR

Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Saco coletor de amostras estéril.

Caneta.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Etiquetas.

COMO REALIZAR

Alimentos prontos para o consumo.

Identificar o saco coletor com nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta.

Proceder a higienização das mãos.

Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo.

Colocar a amostra do alimento em um saco coletor - cada preparação separada (mínimo de cem gramas).

Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem contendo a amostra de acordo com o tipo de embalagem utilizada.

Acondicionar sob refrigeração por 72 horas (três dias).

FREQUÊNCIA

Coleta de água: uma vez ao dia.

Coleta de amostras de alimentos: a cada refeição preparada.

OBSERVAÇÕES

Cada alimento preparado deve ser coletado em sacos separados.

Após 72 horas (três dias) as amostras devem ser descartadas.

37
87



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

POP 006 – MANEJO DE RESÍDUOS

OBJETIVO

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de produção.

QUEM DEVE REALIZAR

Manipuladores de alimentos e demais funcionários da área de produção.

Solução clorada – Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm:

10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

No mínimo três recipientes acionados por pedal ou outro mecanismo, sem contato manual. Devem ser de fácil higienização, em número e capacidade suficientes para acondicionar os resíduos.

Cartazes Instrutivos.

Sacos de lixo.

38
X



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável).

Água.

Esponja.

Detergente.

Álcool 70% e solução clorada

COMO REALIZAR

Descarte dos resíduos

Identificar as lixeiras com as respectivas etiquetas.

Descartar os resíduos de acordo com a classificação (orgânico, reciclável e não reciclável).

Solicitar orientações à Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMMA) sobre a coleta seletiva do lixo reciclável.

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.

Higienização dos recipientes

Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos, papéis etc.) dos recipientes.

Enxaguar com água corrente.

Esfregar com uma esponja específica para a atividade, com detergente, até que a superfície esteja limpa.

Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.

Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos.

Enxaguar com água corrente.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Deixar secar naturalmente.

Borrifar álcool 70%.

Deixar secar naturalmente e repor os sacos de lixo limpos.

FREQUÊNCIA

Diariamente e sempre que necessário.

OBSERVAÇÕES

Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

POP 007 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

OBJETIVO

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

QUEM DEVE REALIZAR

Prevenção: Todos os funcionários.

Eliminação: Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados pela ANVISA.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Telas milimetradas removíveis.

Portas ajustadas ao batente, com molas.

Recipientes com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos

Local apropriado para o armazenamento de resíduos.

COMO REALIZAR

Instalar telas milimetradas removíveis em portas e janelas.

As portas devem ser dotadas de sistema abre e fecha automático.

Verificar se as lixeiras encontram-se em bom estado de conservação.

Contratar empresa especializada em controle de pragas para dedetização.

Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para este fim. De maneira geral, deve-se:

Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas após a dedetização, bem como antes de serem utilizadas.

Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do uso.

Afastar móveis e equipamentos grandes (freezers e geladeiras) das paredes para facilitar a aplicação do produto.

FREQUÊNCIA

Controle diário.

Dedetização a cada 180 dias.

OBSERVAÇÕES

Após a execução do controle químico realizado pela empresa especializada, guardar o comprovante da dedetização, até a próxima dedetização.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado.

POP 008 – RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

OBJETIVO

Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, dos ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

QUEM DEVE REALIZAR

Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Guias de remessa e romaneios.

Caneta.

Câmaras frias ou freezers para armazenar congelados.

Geladeiras.

Depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras e estrados.

Etiquetas.

Termômetros digitais ou analógicos.

Álcool 70%.

COMO REALIZAR



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento, que devem estar intactas e fechadas e dentro do prazo de validade.

Verificar os itens perecíveis no momento do recebimento. Devem estar íntegros, sem manchas, no ponto correto de maturação, sem larvas, sem danos, sem umidade externa anormal e sem defeitos sérios ou sujidades.

Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados. Caso as temperaturas estejam fora do padrão, os produtos deverão ser devolvidos no ato do recebimento, com anotação no romaneio de entrega o motivo da devolução (produto devolvido por estar fora da temperatura adequada).

Os gêneros alimentícios que necessitem de temperaturas de refrigeração (abaixo de 5°C) e congelamento (entre -18 e -12°C) deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer.

Verificar se a quantidade entregue confere com a descrita nas Guias de Remessa ou Romaneios.

Após fazer a conferência do tipo, qualidade e quantidade de todos os itens especificados, os Comprovantes de Entrega/Romaneios e Guias de Remessa de Alimentos devem ser assinados, com atesto de recebimento.

Os gêneros alimentícios não perecíveis, após o recebimento, devem ser retirados de suas embalagens secundárias, exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens tipo "pouch" que deverão permanecer em suas embalagens secundárias originais.

Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizado previamente e acondicionados em prateleiras e estrados.

As prateleiras e estrados devem possuir etiquetas com identificação e validade, facilitando a priorização de consumo daqueles com prazo de validade menor.

As eventuais faltas e avarias devem ser anotadas na frente da Guia de Remessa de Alimentos que retorna com o entregador. O produto avariado ou fora de especificação não deve ser recebido.

43



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BARRA BONITA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Merenda Escolar

Praça Eduardo Simão, nº 27, Vila Operária - CEP 17.340/000

Barra Bonita / SP - (14) 3641-2266 - cozinha.edu@barrabonita.sp.gov.br

FREQUÊNCIA

Diária ou quando houver recebimento.

POP 009 – HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água;
- Feche a saída de água da caixa d'água;
- Retire a sujeira;
- Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo;
- Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente;
- Feche a saída de água;
- Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros;
- Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos;
- Enxágue a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante;
- Esgote toda a água acumulada;
- Encha a caixa d'água.