



# *Prefeitura Municipal de Domingos Martins*

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Rua Bernardino Monteiro, 22 – Centro – Domingos Martins – Espírito Santo  
CEP 29260-000 – Fone: (27) 3268-1344 / 1239  
www.domingosmartins.es.gov.br  
comunicacao@domingosmartins.es.gov.br - gabinete@domingosmartins.es.gov.br

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC Nº. 001/2012, DE 29 DE MAIO DE 2012.**

DISPÕE SOBRE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,  
ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, ARMAZENAMENTO E  
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS  
UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE DOMINGOS  
MARTINS - ES.

**Versão:** 001

**Aprovação em:** 29/05/2012

**Ato de aprovação:** Decreto nº. 2137/2012

**Unidade Responsável:** Secretaria Municipal de Educação e Esporte

### **CAPÍTULO I DA FINALIDADE**

**Art. 1º** Esta Instrução Normativa tem por finalidade disciplinar e normatizar as rotinas para aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápio, armazenamento e distribuição de alimentação escolar nas Unidades Escolares do Município de Domingos Martins.

### **CAPÍTULO II DA ABRANGÊNCIA**

**Art. 2º** Abrange todas as Unidades Escolares do Município de Domingos Martins.

### **CAPÍTULO III DOS CONCEITOS**

**Art. 3º** Entende-se por Alimentação Escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar durante o período letivo, cujo cardápio deve ser elaborado para promover hábitos alimentares saudáveis e suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos, contribuindo para um melhor rendimento escolar.

## **CAPÍTULO IV DA BASE LEGAL**

**Art. 4º** A presente Instrução Normativa tem como base legal as seguintes legislações: Lei nº. 11.947/2009, Lei 8.666/93, Lei 10.520/2002, Resolução CFN nº. 358/2005 e Resolução RDC nº. 216 de 15.09/2004.

## **CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS**

**Art. 5º** Todas as Unidades Escolares do Município de Domingos Martins deverão adotar os seguintes procedimentos:

### **SEÇÃO I**

#### **Da Aquisição dos Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar**

**Art. 6º** A aquisição dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar será através de processo licitatório, conforme Instrução Normativa do Sistema de Compras e Licitações, e de acordo com as normas vigentes.

**Art. 7º** Os produtos tais como refrigerantes, sucos artificiais, produtos com teor alcoólico, balas, goma de mascar, biscoitos recheados, bombons, chicletes, pirulitos e outros alimentos que sejam caracterizados como "guloseimas" não deverão constar no cardápio da alimentação escolar.

**Art. 8º** Deverão ser adquiridos alimentos que possuem registros ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária Federal, Estadual ou Municipal, inclusive nas embalagens.

**Art. 9º** O Município deverá também adquirir alimentos produzidos e comercializados através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme Lei nº. 11.947/2009.

### **SEÇÃO II**

#### **Da Elaboração do Cardápio da Alimentação Escolar**

**Art. 10** O cardápio da Alimentação Escolar deverá ser elaborado pelo profissional Nutricionista habilitado e com o acompanhamento do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares do Município e sua vocação agrícola, atentando para as normas pré-estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).



**Art. 11** Sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo deverá passar pelo teste de aceitabilidade do aluno, com exceção daqueles matriculados na Educação Infantil na faixa etária de 0 a 03 anos. Preparações que contêm em sua maioria frutas e hortaliças podem ser dispensadas do teste de aceitabilidade.

**Art. 12** Não será permitida a alteração do cardápio sem a prévia autorização do profissional Nutricionista responsável pela elaboração do mesmo.

### **SEÇÃO III**

#### **Do Recebimento, Armazenamento e Planejamento dos Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar**

**Art. 13** Cada Unidade Escolar designará um representante da equipe de apoio administrativo educacional que será responsável, juntamente com o Diretor, pela administração dos gêneros alimentícios adquiridos no PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Art. 14** Os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar deverão ser recebidos pelo representante da equipe de apoio administrativo educacional, que fará a conferência da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios requeridos para aquele período.

### **SEÇÃO IV**

#### **Das atribuições dos profissionais serventes escolares**

**Art. 15** São atribuições dos profissionais serventes escolares, em conformidade com a Lei Municipal nº 1.934/2007:

I - Realizar tarefas manuais simples que necessitem de esforço físico relacionadas aos serviços de merenda, copa-cozinha e outros serviços gerais em edifícios, logradouros, escolas, creches; preparar sucos, lanches e cafés, esterilizar instrumentos e materiais; limpar equipamentos de refrigeração assim como balcão, bancada e bandejas; retirar restos de comida, separando e destinando o lixo;

II - Preparar a merenda escolar para os alunos das escolas públicas municipais; preparar refeições em situações específicas de acordo com a orientação recebida pelo responsável da unidade organizacional; preparar os alimentos, segundo o cardápio estabelecido, evitando escassez ou desperdício; separar material na confecção da refeição ou prato especial, verificando o estado de conservação dos alimentos e seu prazo de validade, bem como, escolhendo temperos, molhos e outros ingredientes; controlar o estoque de gêneros alimentícios, bem como, requisitar e receber sua reposição do almoxarifado, armazenando-os segundo as normas e instruções vigentes; depositar o lixo e detritos da cozinha em lugares apropriados e desempenhar outras atividades correlatas à função ou ao cargo, nos termos do anexo IV da Lei Municipal nº 1.934/2007.

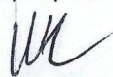


**Art. 16** São atribuições específicas dos profissionais responsáveis pela alimentação escolar:

- I - Ter honestidade profissional;
- II - Ser assíduo, pontual e ético ao desenvolver suas funções;
- III - Acatar respeitosamente os seus superiores;
- IV - Tratar as crianças com educação e delicadeza;
- V - Obedecer aos critérios de segurança no trabalho evitando acidentes;
- VI - O manipulador da alimentação escolar deverá seguir as condições higiênicas sanitárias de acordo com a legislação vigente;
- VII - Manter sua higiene pessoal;
- VIII - Manter-se uniformizado durante o trabalho, utilizando o uniforme completo e limpo (touca, avental, sapato fechado e uniforme de cor clara);
- IX - Realizar tarefas referentes à higienização do ambiente;
- X - Verificar se todos os utensílios necessários e em quantidades suficientes estão disponíveis;
- XI - Preparar refeições ou lanches em ocasiões de eventos solicitadas por responsáveis da Unidade;
- XII - Preparar a alimentação do escolar;
- XIII - Participar de treinamento, cursos e reuniões quando convocadas;
- XIV - Não utilizar do espaço escolar para realização de vendas de quaisquer produtos;
- XV - Não realizar atividades particulares nas dependências das escolas;
- XVI - Não se ausentar da escola sem avisar previamente. Fazer requerimento à Secretaria Municipal de Educação e Esporte solicitando autorização;

**Art. 17** É responsabilidade dos profissionais praticarem a SEGURANÇA ALIMENTAR, que tem por definição:

- I - Garantir o acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequada, de forma permanente;
- II - Aproveitar o máximo os nutrientes;
- III - Preparar alimentos de forma a não oferecer perigo à saúde;
- IV - Saber confeccionar com perfeição a merenda escolar e as refeições complementares;
- V - Organizar os alunos em filas, para facilitar o trabalho e evitar transtornos e acidentes;
- VI - Servir as refeições, distribuindo-as nos horários estipulados;
- VII - Após a distribuição da Alimentação Escolar, fazer a limpeza dos utensílios e do ambiente;
- VIII - Realizar o controle dos alimentos e das quantidades que foram utilizadas, anotando em documento específico para elaboração do mapa de merenda escolar;
- IX - Verificar o prazo de validade dos produtos a serem utilizados;
- X - Verificar a temperatura dos alimentos e anotar em formulário específico;
- XI - Acondicionar alimentos em locais adequados à temperatura de armazenamento;
- XII - Etiquetar os gêneros alimentícios armazenados;
- XIII - Realizar coleta de amostras de alimentos preparados diariamente em sacola plástica



esterilizada, coletando 300g de cada alimento, utilizando luvas descartáveis, congelando-as em freezer (temperatura máxima de -18°C) por três dias consecutivos;

XIV - Ao receber alimentos, examinar e somente assinar o documento comprovante depois de realizada toda a conferência dos dados fornecidos e produtos entregues; anotar quaisquer irregularidades observadas;

XV - Informar à direção da escola ou Secretaria Municipal de Educação e Esporte (Diretor ou Coordenação de Alimentação Escolar) sobre todas as necessidades previstas ou fatos ocorridos e irregularidades no setor.

## **SEÇÃO V**

### **Da Higiene Pessoal**

**Art. 18** Os funcionários devem estar rigorosamente sob condições adequadas de saúde, conforme normas específicas e deverão apresentar, na admissão e anualmente, exames de: hemograma completo, urina, fezes, VDRL, cultura de orofaringe e outros que se julgarem necessários:

- I - Apresentar-se uniformizado e limpo para executar as tarefas diárias;
- II - Higienizar as mãos antes de executar ou trocar de tarefas, após utilizar o banheiro, coçar a pele, assoar o nariz e outros;
- III - Não utilizar perfumes de odor intenso;
- IV - Não utilizar adornos (brincos, pulseiras, anéis) e outros;
- V - Usar touca ao preparar alimentos;
- VI - É proibido fumar no interior de recintos, principalmente tratando-se de cozinhas, refectórios e outros;
- VII - Manter unhas aparadas;
- VIII - Manter unhas sem esmalte (manipuladores de alimentos);
- IX - Utilizar escovinhas para higiene das unhas, individuais, desinfetadas e mantidas secas.

## **SEÇÃO VI**

### **Dos critérios de segurança no trabalho**

**Art. 19** São critérios de segurança no trabalho a serem seguidos:

- I - Realizar os exames médicos periódicos conforme legislação vigente;
- II - Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual - EPI (uniformes, luvas, touca, botas, avental);
- III - Cuidados ao manusear material de limpeza, seguindo instruções dos rótulos dos produtos;
- IV - Ao abrir latas utilizar abridor apropriado;
- V - Tomar os devidos cuidados para evitar queimaduras em chamas do fogão, líquidos quentes, utensílios quentes ou vapor, protegendo-se ao manusear os utensílios e alimentos.

*UK*

*Manoel*

Escolher utensílios com cabos seguros, utilizando-os com cabos para dentro do fogão quando em aquecimento. Ao destampar panelas não aproximar a face da mesma. Esperar que o vapor saia. Não realizar frituras adicionando gotículas de água para não haver respingos de gordura quente. Quando ligar o fogão não deixar escapar o gás por muito tempo. Acendê-lo logo após acionar o botão para a saída de gás;

VI - Facas devem ser utilizadas para cada tipo de corte. Mantê-las limpas e desengorduradas. Não pegar na lâmina e transportá-las com a lâmina voltada para baixo e para trás. Não cortar carnes congeladas porque a temperatura fria diminui a sensibilidade das mãos e a coordenação motora para a execução do trabalho; guardar as facas em local seguro onde todos que a manuseiam saibam o local;

VII - Equipamentos devem ser limpos e desligados; Nunca introduzir a mão em equipamentos ligados em uso;

VIII - Pisos devem ser sinalizados quando molhados ou em fase de higienização. Utilizar calçado antiderrapante (botas);

IX - Para a limpeza de vidros ou prateleiras em lugares que necessitam escada, nunca improvisar com mesas, cadeiras ou caixas. Utilizar sempre escada sólida e segura;

X - Evitar fios esticados ao chão onde há fluxo de pessoas;

XI - A rede elétrica deve ser evitada através do contato em tomadas com interruptores quebrados e fios desencapados. Comunicar a direção escolar para providenciar o conserto para conservação e segurança nas atividades;

XII - Conservar os equipamentos como fogões e fornos de modo a trabalhar com segurança, evitando explosões. Caso esteja apresentando problema como vazamento de gás ou chamas com alterações, comunicar o responsável pela Unidade Escolar e a Secretaria Municipal de Educação e Esporte;

XIII - Levantar objetos pesados somente com a ajuda de outro funcionário. Sempre que possível redistribuir a carga. Para carregar objetos manter as pernas separadas utilizando os músculos das pernas, dobrar os joelhos e apoiar o volume no corpo, aliviando o esforço, evitar inclinar a coluna vertebral;

XIV - Detritos cortantes devem ser recolhidos com pá e utilizando luvas.

## SEÇÃO VII

### Da utilização dos produtos de limpeza

**Art. 20** São normas para utilização dos produtos de limpeza:

I - Armazenar em local adequado, separados de alimentos;

II - Vassouras e rodos devem ser pendurados em suportes apropriados; caso não haja o suporte no local, guardá-los juntos em local adequado e limpos após o uso;

III - Produtos de limpeza não devem ser armazenados no interior da cozinha;

IV - Ao utilizar material de limpeza para higienizar utensílios e equipamentos, deixe-os longe do contato de alimentos;

V - Os suportes para detergentes ou sabões e buchas, deverão ser higienizados diariamente;



VI - Materiais de limpeza devem estar em embalagens facilmente identificáveis.

## **SEÇÃO VIII**

### **Do ambiente da cozinha**

**Art. 21** São procedimentos a serem observados no ambiente da cozinha:

- I - Não é permitida a entrada de pessoas não relacionadas ao setor de alimentação. Se houver necessidade de entrada, utilizar jaleco e touca apropriada neste ambiente;
- II - Limpar piso, bancadas ou pias, diariamente. As bancadas devem ser secas com utilização de rodo de cano curto apropriado;
- III - Conservar as lixeiras tampadas e retirar o lixo ao final do expediente ou duas vezes ao dia, caso houver necessidade, devido ao acúmulo de resíduos;
- IV - Limpar janelas duas vezes na semana;
- V - Lavar as paredes da cozinha uma vez na semana, porém mantê-las limpas diariamente, através do uso de bucha com detergente e rodo apropriado, se necessário;
- VI - Limpeza geral da geladeira de quinze em quinze dias retirando peças para limpeza e se necessário, realizar o descongelamento sempre que houver o acúmulo do gelo; mantê-la limpa diariamente;
- VII - Lavar utensílios, talheres, copos e outros, diariamente;
- VIII - Lavar garrafas térmicas diariamente, quando em uso. Limpar todas as partes existentes com escova apropriada, bucha e detergente;
- IX - Lavar semanalmente os utensílios que guardam mantimentos, mantendo-os limpos diariamente;
- X - Organizar os utensílios em prateleiras adequadas, de forma organizada: talheres, panelas, tampas, vasilhames de plástico com tampas, tabuleiros ou assadeiras, bandejas, e outros;
- XI - Organizar material descartável em despensa de maneira adequada, sem misturar os utensílios com materiais descartáveis;
- XII - Pratos e talheres devem ser secos a temperatura ambiente;
- XIII - Guardar sempre secos os utensílios e vasilhames;
- XIV - A higienização manual de utensílios deve ser realizada, retirando o excesso de sujidades e/ou recolher resíduos que não devem ser escoados diretamente na pia. Despejar os resíduos no lixo;
- XV - Utilizar esponja com sabão e detergente. Lavar bem, verificando se não deixou resíduos de sujidades ou de alimentos nos utensílios;
- XVI - Enxaguar em água corrente, fechando a torneira a cada interrupção da operação de enxágüe, evitando desperdícios de água;
- XVII - Equipamentos de cozinha (liquidificador, extrator de suco e outros) devem ser sempre limpos e armazenados secos, inclusive o cabo da tomada deve ser higienizado. Nunca limpar equipamentos ligados na rede elétrica. Lembre-se sempre de desligá-los para realizarem a higienização. No caso de geladeira e freezer, lembre-se de religá-los na tomada da rede elétrica, caso estejam armazenando produtos.



## SEÇÃO IX

### Da higienização dos alimentos

**Art. 22** São normas a serem observadas quanto à higienização dos alimentos:

#### § 1º Hortifrutigranjeiros:

- I - Lavar e higienizar todos os vegetais, frutas e ovos;
- II - Retirar folhas secas e partes danificadas, antes de lavá-los;
- III - Imergir em solução higienizante, conforme indicação do produto a ser utilizado. Geralmente, soluções de 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio a 1% para 1 litro de água);
- IV - Enxaguar em água corrente;
- V - Armazená-los limpos sob refrigeração.

#### § 2º Preparo de saladas:

- I - Os componentes da salada devem permanecer sob refrigeração em temperatura de 3 a 7°C;
- II - Servi-las imediatamente após o preparo ou armazená-las até 60 minutos sob refrigeração e vedadas em fita filme;
- III - Frutas devem ser acondicionadas sob refrigeração após a higienização. Caso necessário, envolvê-las em fita filme.

#### § 3º Carnes:

- I - Resfriadas: Manter temperatura de 0 a 10°C de acordo com recomendação do fabricante;
- II - Congeladas: temperaturas inferiores a 0°C (-18º temperatura máxima);
- III - As carnes devem estar identificadas de acordo com o seu tipo, quantidade, data de validade, conter SIF e estar em boas condições organolépticas (cor, odor, textura adequadas);
- IV - Carnes que estiverem embaladas em caixas de papelão devem ser retiradas e armazenadas em recipientes adequados, previamente higienizadas e armazenadas em freezer;
- V - Frango e partes de carnes maturadas podem ser guardadas em sua embalagem original, desde que previamente lavadas em água corrente.

#### § 4º Descongelamento de carnes:

- I - O descongelamento das carnes deve ser realizado retirando-as do freezer e colocando-as em recipientes no interior da geladeira, até o descongelamento.



#### **§ 5º Frios e laticínios:**

- I - Temperatura de armazenamento: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- II - Acondicionar parte fatiada de fritos em fita filme ou utensílio apropriado, seco e limpo, à temperatura de refrigeração;
- III - Iogurte e derivados estocados sob refrigeração, devem ser guardados com as embalagens lavadas em água corrente, retirando-se possíveis etiquetas de supermercados.

#### **§ 6º Latarias:**

- I - Não adquira ou utilize produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito;
- II - Produtos devem conter SIF, lote, data de fabricação, período de validade descrito no rótulo dos produtos, principalmente aqueles que contêm peixes e carnes enlatadas;
- III - Evitar quedas para não romper o verniz da lata, o que pode comprometer o produto;
- IV - Lavá-las com bucha e detergente e secá-las antes de armazená-las em prateleiras;
- V - Depois de abertas, caso todo o conteúdo não tenha sido utilizado, acondicionar em recipiente de vidro ou inox e vedar;
- VI - As informações do rótulo original devem ser escritas em etiquetas brancas, contendo dados do produto, validade, lote, dentre outras informações pertinentes.

#### **§ 7º Garrafas:**

- I - As garrafas devem ser lavadas antes de armazenadas e periodicamente limpas a fim de mantê-las livres de poeira.

#### **§ 8º Descartáveis:**

- I - Estocar separado dos demais produtos;
- II - Retirar do interior de caixas de papelão. Mantê-las em embalagens plásticas originais. Se possível guardá-las em vasilhames de plástico resistente com tampa para evitar contato direto com o meio ambiente.

#### **§ 9º Recebimento de mercadorias:**

- I - Observar as condições de entrega do produto se coincide com as descrições do mesmo na nota ou recibo como descrito no rótulo;
- II - Verificar as condições higiênicas do produto e as características organolépticas (cor, odor, textura, sabor e outros);
- III - Verificar o prazo de validade e se os produtos estão vencidos ou por vencer no período referido ao consumo;



IV - Caixas de papelão devem ser retiradas do depósito após a conferência dos produtos entregues;

V - Verificar as condições das embalagens e se estas se apresentarem danificadas, adulteradas, rasgadas ou furadas não utilizá-las. Devolver ou comunicar-se com o setor de alimentação da Secretaria Municipal de Educação e Esporte.

#### **§ 10 Armazenamento de alimentos:**

I - Gêneros alimentícios estocáveis devem ser armazenados em local apropriado, em estrados ou prateleiras, em local arejado, conforme legislação;

II - Ao receber os produtos que comporão a alimentação escolar, os responsáveis pela execução das atividades de nutrição na Unidade Escolar deverão observar o correto armazenamento dos mesmos, considerando a data de validade dos produtos, utilizando os de fabricação mais antigo primeiro PVPS - *primeiro que vence é o primeiro que sai*. Estes produtos devem ficar à frente nas prateleiras;

III - Observar as características sensoriais dos alimentos: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral;

IV - Verificar as condições das embalagens dos produtos, sendo que elas não devem estar danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas;

V - Em relação à refrigeração de produtos: evitar manter portas de geladeiras ou freezer abertas por período prolongado e abrir o menor número de vezes possíveis;

VI - Margarinas, frutas, legumes e verduras devem ser estocados sob refrigeração. Carnes e polpas de frutas devem ser estocadas em freezer. Os alimentos perecíveis, tais como, frutas, legumes, verduras e carnes devem ser examinados diariamente, a fim de identificar alguma deterioração;

VII - Colocar etiquetas identificando a validade dos produtos armazenados;

VIII - Agrupar os alimentos similares (açúcar, farinha, arroz, café e outros);

IX - Evitar o excesso de peso em armários;

X - O local onde serão estocados os alimentos deverá ser seco, fresco, arejado, iluminado e limpo;

XI - O piso, as paredes e os cantos da despensa devem ser limpos e desinfetados regularmente;

XII - Os alimentos secos tais como cereais, farinhas, açúcar, biscoitos e outros devem ser guardados em prateleiras afastadas do chão e da parede;

XIII - Os alimentos que necessitam ser mantidos em refrigeração deverão ser acondicionados da seguinte forma:

a) Prateleiras superiores: Alimentos prontos para consumo;

b) Prateleiras medianas: Os alimentos semi-prontos e pré-preparados;

c) Prateleiras inferiores: os alimentos crus e outros;



XIV - Podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados, porém, não é permitida a permanência de caixa de papelão em refrigeradores e depósitos;

XV - Nunca armazenar alimentos em sacolas plásticas recicladas. Isto é válido para todos os alimentos;

XVI- Separar produto destinado à devolução lacrando-o e utilizar etiqueta de identificação legível onde informe que o produto é inapropriado ao consumo. Retira-lo da área de armazenamento ou local de preparo ou consumo de alimentos;

XVII- Nunca armazenar alimentos junto de produtos de limpeza, produtos químicos, de higiene, de perfumaria ou descartáveis;

XVIII- Botijas de gás não podem estar presentes nos depósitos de alimentos. Deverão estar localizadas em ambientes apropriados e ventilados.

## SEÇÃO X

### Das regras práticas para a higienização do ambiente

**Art. 23** São normas a serem observadas quanto às práticas para a higienização do ambiente das Unidades Escolares:

| TIPO DE AMBIENTE           | FREQÜÊNCIA                          | PRODUTOS UTILIZADOS                                 | PROCEDIMENTOS PARA COZINHA/REFEITÓRIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PISOS                      | Diária                              | Detergente ou sabão apropriado;<br>Solução clorada. | Varrer todo o piso uma vez na semana, retirando do lugar o mobiliário ou sempre que necessário, para remover resíduos sólidos ou poeira;<br>Esfregar vassoura utilizando o detergente ou sabão apropriado;<br>Enxaguar em água corrente;<br>Desinfetar com solução clorada;<br>Retirar excesso de água com rodo limpo;<br>Secar naturalmente. |
| PAREDES                    | Semanal<br>(2 vezes)                | Detergente;<br>Solução clorada.                     | Lavar utilizando detergente e escova apropriada com cabo longo;<br>Enxaguar com água corrente;<br>Desinfetar com solução clorada;<br>Secar naturalmente.                                                                                                                                                                                      |
| BANCADAS, MESAS E CADEIRAS | Diária<br>(e sempre que necessário) | Detergente;<br>Solução clorada;<br>Álcool 70%.      | Retirar resíduos sólidos;<br>Pré-lavagem com detergente e bucha;<br>Enxaguar e secar com rodo de cano curto.                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                     |                                                                                                                                           |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EQUIPAMENTOS<br/>ELETRODOMÉSTICOS</b><br>(Liquidificador,<br>Batedeira e outros) | <b>Diária</b><br>(Após o uso,<br>mantê-los<br>diariamente<br>limpos)                                                                      | Detergente;<br>Solução clorada.       | Retirar resíduos;<br>Desmontar as peças e lavar cada peça individual com detergente e bucha;<br>Enxaguar com água corrente;<br>Borrifar solução clorada;<br>Deixar secar ao ar livre;<br>O motor destes equipamentos não podem ser molhados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>GELADEIRA</b>                                                                    | <b>Diária</b><br>Limpeza diária e lavagem das peças quinzenalmente.                                                                       | Detergente na área interna e externa; | Desligar a geladeira;<br>Descongelar quinzenalmente ou conforme necessidade;<br>Lavar as peças e gavetas com água e detergente;<br>Enxaguar;<br>Secar naturalmente;<br>Acondicionar produtos limpos, de acordo com a temperatura exigida aos mesmos: carnes, polpa, verduras, laticínios, ovos (parte interna);<br>Religar a geladeira.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>FREEZER</b>                                                                      | <b>Diária</b><br>Limpeza diária e lavagem de 15 em 15 dias ou conforme condição de formação de gelo ou presença de resíduos de alimentos. | Detergente;<br>Solução clorada.       | Desligar o freezer;<br>Retirar os produtos;<br>Descongelar com a tampa aberta;<br>Retirar a tampa para escoar água e resíduos;<br>Lavar o interior do freezer com detergente;<br>Enxaguar;<br>Utilizar solução clorada;<br>Enxaguar;<br>Religar o freezer;<br>Armazenar ou recolocar os produtos no interior separando carnes vermelhas de carnes brancas, polpa de frutas;<br>Sempre acondicionar alimentos que são considerados sobras reaproveitáveis em utensílios apropriados identificando os produtos com a data em que foram preparados. Reutilizá-los em um prazo de 24 horas;<br>Etiquetar o freezer descrevendo os produtos que se encontram no seu interior. |

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

## **SEÇÃO XI**

### **Das rotinas diárias**

**Art. 24** São rotinas diárias a serem adotadas em todas as Unidades Escolares pelas serventes que preparam as refeições da alimentação escolar:

**§ 1º** Realizar a higienização das mãos e antebraço ao trocar de atividades e sempre que necessário, conforme instrução nos procedimentos gerais. Utilizar uniformes apropriados e demais Equipamentos de Proteção Individual - EPIs, calçados fechados e antiderrapantes durante as atividades:

I - Apresentar-se uniformizada. Higienizar as mãos, utilizando escovas apropriadas em unhas, antes do início das atividades;

II - Verificar a temperatura da geladeira e do freezer e anotar em formulário específico;

III - Verificar o número de alunos, para preparar as refeições;

IV - Utilizar sempre os produtos alimentícios que estejam mais próximos do período de vencimento. Observar a validade dos produtos retirados para o preparo de todas as refeições. Nunca utilizar produto cujo prazo da validade esteja prescrito;

V - Verificar a higiene dos utensílios utilizados para o desjejum;

VI - Higienizar os alimentos (frutas, verduras e ovos) utilizando produtos sanitizantes clorados, conforme instrução de diluição baseado no teor de cloro do produto. Cada solução preparada poderá ser reutilizada por três vezes consecutivas. Em seguida, enxaguar os alimentos;

VII - Higienizar utensílios a serem utilizados, lavando com água e detergente. Desinfetar com solução clorada (200 PPM - 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água). Esta solução clorada poderá ser trocada a cada 24 horas. Enxaguar e deixar secar os utensílios no escorredor e guardá-los quando estiverem secos;

VIII - Realizar desinfecção das bancadas para o preparo dos alimentos com álcool 70% ou hipoclorito de sódio;

IX - Verificar cardápio do dia. Selecionar as quantidades de alimentos a serem preparados;

X - Preparar a refeição, conforme cardápio;

XI - Ao preparar as refeições, quando se tratar de alimentação salgada, deverá ser realizado primeiro, na seguinte ordem de preparo, e após cada troca de grupo de alimento a ser preparado (leguminosas, carnes, cereais, vegetais e frutas) e sobremesas, quando houver, realizar na bancada e nos utensílios a higienização com água, detergente e produto desinfetante (álcool 70%):

- a) Pré-preparo de feijão com a catação e, em seguida, a cocção.
- b) Pré-preparo da carne e cocção
- c) Pré-preparo do arroz e cocção
- d) Pré-preparo de saladas e guarnições e sobremesas, quando frutas e preparo das mesmas.



- e) Em caso de mingaus ou preparações doces, realizar a elaboração com todos os ingredientes, conforme Indicar as receitas. Não é necessária barreira microbiológica por não haver grandes variações dos grupos de alimentos;
- XII - Após realizar higienização pessoal das mãos e antebraço distribuir as refeições, devidamente uniformizadas;
- XIII - Armazenar as sobras de alimentos em utensílios de plástico apropriados e com tampa. Armazenar sob refrigeração (frutas e legumes), ou congelamento (refeições: arroz, feijão, carnes). Etiquetar com a data da fabricação do produto. Reutilizar no prazo de 24 h;
- XIV - Descansar em horário de almoço estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e Esporte;
- XV - Verificar o cardápio do dia seguinte e separar os gêneros alimentícios: Verificar possíveis substituições ou trocas de alimentos que pertençam ao mesmo grupo, devido às condições organolépticas inadequadas dos mesmos (hortifrutigranjeiros);
- XVI - Higienizar utensílios, cozinha e refeitório, conforme instruções de higiene do ambiente (limpar com pano úmido e detergente, e desinfetar com hipoclorito a 1% pisos, bancadas, equipamentos e mobiliários). Higienizar bancadas e pias com bucha contendo detergente e desinfetar com álcool 70% ou hipoclorito de sódio;
- XVII - Higienizar semanalmente, em horários de pouco funcionamento: todas as superfícies, luminárias, janelas, vidros, equipamentos e mobiliários (interna e externamente);
- XVIII - Lavar o piso com escovação;
- XIX - Lavar a geladeira com água e sabão e desinfetar com álcool 70%. Preferência: terças-feiras (quinzenalmente);
- XX - Após higienizar a cozinha, retirar o lixo produzido durante o período da manhã;
- XXI - Verificar a temperatura da geladeira e do freezer e anotar em formulário específico;
- XXII - Receber, conferir, higienizar com pré-lavagens e armazenar secos e limpos, em temperatura apropriada, aos gêneros alimentícios entregues por fornecedores;
- XXIII - Preparar a alimentação do período da tarde;
- XXIV - Servir as refeições;
- XXV - Verificar novamente a temperatura da geladeira e do freezer e anotar em formulário específico;
- XXVI - Higienizar os utensílios, equipamentos, bancados e piso, conforme orientação geral de limpeza e retirar o lixo, finalizando as atividades do dia;
- XXVII - Realizar coleta de amostras de todas as refeições diárias (300g de cada alimento), armazenando-as em freezer por três dias consecutivos após a confecção das mesmas.

**§ 2º São rotinas diárias específicas a serem adotadas nos Centros Municipais de Educação Infantil – CMEI:**

- I - Preparar e distribuir lanche da tarde e mamadeiras para as crianças;
- II - Higienizar o ambiente após o preparo do lanche da tarde das crianças utilizando bucha com detergente nos utensílios e álcool 70% e nas bancadas;
- III - Preparar e servir o jantar para as crianças;



**Art. 25** São rotinas diárias a serem adotadas para o preparo de mamadeiras nos Centros Municipais de Educação Infantil:

- I - Em estabelecimentos com crianças entre 0 a 1 ano, o armazenamento de leite, farinhas, adoçantes e de outras matérias primas e o preparo das mamadeiras, podem ser efetuados no mesmo local da cozinha;
- II - Os armários podem ser utilizados para armazenar matérias primas como leite em pó, farinhas, adoçantes, utensílios e outros, desde que sejam de material não contaminante, liso, lavável e impermeável;
- III - Utilizar uma geladeira somente para acondicionar leite pasteurizado e mamadeiras prontas. O leite deve estar sempre em recipiente tampado;
- IV - As mamadeiras devem ser preparadas no momento de serem servidas e devem ser devidamente identificadas com o nome da criança, turma a que pertence, produto utilizado e a data e hora da preparação;
- V - Água quente, cuja temperatura deverá ficar de 60°C a 100°C (fervura) e fria, devem ser utilizadas para manipulação e lavagem de material usado no preparo das mamadeiras (frascos, bicos, protetores para bicos), chupetas e seus protetores, equipamentos e utensílios do lactário;
- VI - As mamadeiras devem ser lavadas imediatamente em água corrente, para eliminar restos de leite e submergidas em solução de detergente com água quente, e limpas com escova própria, enxaguadas em água quente e devem ser secas por escoamento;
- VII - A água utilizada no preparo das mamadeiras deve ser filtrada e a caixa d'água deve ser limpa e desinfetada a cada seis meses;
- VIII - Os leites industrializados contêm informações nos rótulos, sobre a diluição para serem utilizados. Siga a orientação prescrita pela nutricionista ou médico que o prescreveu à criança (quando vier orientação especial) contendo informações sobre a diluição destes produtos para a execução do preparo de cada mamadeira;
- IX - A higiene do local deve ser realizada diariamente e de forma rigorosa, realizada antes do preparo das mamadeiras e após a execução da mesma. Utilizar produtos de limpeza adequados ao ambiente, detergente neutro, produto desinfetante (álcool 70%) nas bancadas, pisos e armários utilizados para guardar os produtos alimentícios e utensílios;
- X - Os móveis, maquinários, utensílios e instalações para proteção dos alimentos devem ser diariamente submetidos à rigorosa limpeza e desinfecção e devem estar em bom estado de conservação.



## SEÇÃO XII

### Da Responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Esporte

**Art. 26** São de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Esporte:

- I - Planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades relacionadas à alimentação do escolar nas unidades escolas municipais;
- II - Cumprir a legislação pertinente ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE) e interagir com o CAE (Conselho de Alimentação Escolar) providenciando condições para o funcionamento desta Entidade Fiscalizadora;
- III - Fazer e exigir o cumprimento do cardápio em vigor;
- IV - Acompanhar as condições de estoques, armazenamento e higiene geral das cozinhas e refeitórios;
- V - Disponibilizar equipamentos e utensílios pertinentes ao serviço de nutrição;
- VI - Acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas, fazendo o controle na conferência dos produtos recebidos com as notas fiscais ou requisições;
- VII - Efetuar visitas regulares, sem prévio aviso, às unidades escolares através de cronograma pré-determinado e aprovado pelo gestor da área;
- VIII - Informar ao Secretário de Educação e Esporte as irregularidades ou ocorrências relevantes que envolvam a gestão do Programa de Alimentação Escolar nas diversas unidades do município;
- IX - Capacitar os profissionais envolvidos com a Alimentação Escolar;
- X - Disponibilizar, exigir e incentivar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI,s) para segurança no trabalho;
- XI - Higienizar os reservatórios de água das unidades escolares, que deverá ser realizada semestralmente;
- XII - Os procedimentos para higienizar as caixas d'água devem conter as seguintes etapas: fechar o registro da entrada de água da unidade escolar ou amarrar a bóia. O fundo da caixa d'água deve estar com 10 a 15 cm de água; tampar a saída para poder usar esta água do fundo e evitar que a sujeira não desça pelo ralo; utilizar uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não usar escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos; retirar a água da lavagem com balde e panos limpos; adicionar água sanitária. Deixar entrar água na caixa até encher e acrescentar 1 litro de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada 1.000 litros de água; deixar nesta solução por duas horas e usá-la para molhar as paredes. Após as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abrir a saída da caixa e a esvaziar; Abrir todas as torneiras e acionar as descargas para desinfetar todas as tubulações da unidade escolar; utilizar a primeira água para lavar banheiros e pisos; tampar bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar; anotar do lado de fora da caixa a data da limpeza e numa agenda escolar a data para a



próxima limpeza. Abrir a entrada de água e deixar a caixa encher. Esta água poderá ser utilizada para todas as atividades. Para consumo humano usar água potável, filtrada.

### **SEÇÃO XIII**

#### **Da Responsabilidade da Direção Escolar**

**Art. 27** São de responsabilidade da Direção Escolar das Unidades Escolares:

I - O representante legal da Unidade Escolar que adquiri os gêneros alimentícios do PNAE em regime descentralizado e administra os recursos destinados à alimentação do escolar em Convênio Associação Escola Comunidade ou Conselho Escola, torna-se responsável pela garantia da qualidade dos alimentos adquiridos, bem como responsável pela prestação de contas dos valores financeiros destinados à Unidade Escolar, respondendo juridicamente por quaisquer irregularidades no processo de aquisição e utilização destes alimentos;

II - Planejar o consumo dos gêneros alimentícios de acordo com o cardápio estabelecido pelo profissional nutricionista;

III - Emitir e enviar cronograma mensal (com datas específicas) ao fornecedor com a relação de produtos a serem entregues semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente de acordo com a requisição expedida pelo Departamento de Compras da Prefeitura.

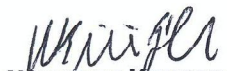
### **CAPÍTULO VI**

#### **DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

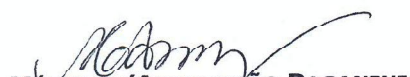
**Art. 28** Esclarecimentos adicionais a respeito da matéria poderão ser obtidos, através de pesquisas jurídicas, consulta à legislação, bem como à equipe da Unidade Central de Controle Interno e Secretaria Municipal de Educação e Esporte a quem compete orientar todas as Unidades Escolares.

**Art. 29** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Domingos Martins - ES, 29 de maio de 2012.

  
**WANZETE KRUGER**

Prefeito Municipal

  
**MÁRCIA D'ASSUMPTÃO PAGANINI**  
Controlador Interno