PREFEITURA MUNICIPAL DE IVATÉ – ESTADO DO PARANÁ

Secretaria Municipal de Educação – Alimentação Escolar (PNAE)

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UAN)

Unidade Escolar: Escola Municipal Herculandia

Regime de Funcionamento: Dualidade com o Colégio Estadual Presidente Getúlio Vargas (Prédio Estadual)

CNPJ: 01.831.953/0001-64

Endereço: Avenida 7 de Setembro, s/n – Distrito de Herculandia – CEP 87525-000 – Ivaté/PR

Telefone: (44) 3673-1304

Responsável Técnica (Elaboração): Josemeire Gonsalves Pereira – Nutricionista

Direção Escolar (Aprovação): Tânia Regina Rocha de Sales

Base Normativa: Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, Portaria MS nº 2.914/2011 (Portaria de Consolidação GM/MS nº 5), Portaria Estadual SES/PR nº 78/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE).

1. OBJETIVO

Descrever os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais adotados pelo setor de alimentação da **Escola Municipal Herculandia**, a fim de atender aos requisitos legais relacionados às Boas Práticas (BP), abrangendo higiene e saúde dos manipuladores, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, controle da qualidade da água, controle integrado de vetores e pragas urbanas, manejo de resíduos e monitoramento de todas as etapas de produção para garantir o fornecimento de alimentos seguros.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Manual de Boas Práticas aplica-se integralmente às áreas de recebimento, armazenamento (depósito de secos e equipamentos de frio), pré-preparo, preparo (cozinha em dois ambientes), distribuição (guichê e refeitório integrado ao pátio aberto com balcão térmico) e higienização do setor de alimentação da **Escola Municipal Herculandia**, que funciona em prédio do Estado em regime de dualidade com o **Colégio Estadual Presidente Getúlio Vargas** (Ensino Fundamental e Médio), sendo de cumprimento obrigatório para todas as merendeiras, equipe de apoio e visitantes autorizados.

3. REFERÊNCIAS LEGAIS E NORMATIVAS

- **Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Portaria MS nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 (Portaria de Consolidação GM/MS nº 5):** Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- **Portaria Estadual SES/PR nº 78, de 28 de janeiro de 2009:** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas.
- **Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 (PNAE):** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4. DEFINIÇÕES

- **Adornos:** Objetos pessoais como brincos, alianças, anéis, pulseiras, relógios, correntes e piercings que possam cair nos alimentos ou acumular microrganismos.
- **Água Sanitária:** Solução aquosa à base de hipoclorito de sódio, cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0% e 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses).
- **Alimentos Preparados:** Alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, divididos em: cozidos mantidos quentes; cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente; e crus mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente.
- **Boas Práticas (BP):** Procedimentos adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- **Contaminação Cruzada:** Transferência de microrganismos prejudiciais de alimentos crus ou sujos para alimentos higienizados ou prontos para consumo, por meio de mãos, utensílios ou superfícies.
- **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de pragas.
- **Descongelamento:** Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para temperaturas inferiores a 5°C, sob refrigeração ou condições controladas.
- **Desinfecção:** 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 sequenciais: limpeza (remoção de sujidades orgânicas e minerais) e desinfecção.
- **Panos de Limpeza e Descartáveis:** Panos utilizados em superfícies em contato com alimentos devem ser substituídos a cada 2 horas (não excedendo 3 horas).
- **Porcionamento e Pré-Preparo:** Etapas iniciais em que matérias-primas passam por higienização, corte, seleção, escolha ou divisão em porções menores.
- **Procedimento Operacional Padronizado (POP):** Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para operações rotineiras na manipulação de alimentos.
- **Reaquecimento:** Etapa em que alimentos já cozidos devem atingir novamente a temperatura de segurança de no mínimo 70°C no centro geométrico.
- **Resfriamento:** Etapa em que o alimento passa da temperatura pós-cocção (60°C) para temperatura inferior a 10°C em no máximo 2 horas.
- **Sistema PEPS:** Critério de controle de estoque ("Primeiro que Entra, Primeiro que Sai"), garantindo a rotatividade conforme o prazo de validade.

5. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

5.1. Dados Cadastrais

Campo	Informação Oficial
Nome da Escola	Escola Municipal Herculandia (Dualidade com Colégio Estadual Presidente Getúlio Vargas)
CNPJ	01.831.953/0001-64
Endereço	Avenida 7 de Setembro, s/n – Distrito de Herculandia
Município / UF / CEP	Ivaté – Paraná (PR) – CEP 87525-000
Telefone	(44) 3673-1304
Propriedade do Imóvel	Prédio pertencente ao Estado do Paraná

5.2. Recursos Humanos e Responsabilidade

Cargo / Função	Nome / Formação
Responsável Técnica (RT)	Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)
Direção da Escola	Tânia Regina Rocha de Sales
Vice-direção da Escola	Não há

5.3. Quadro de Pessoal da Cozinha

Nome do Manipulador	Função	Turno de Trabalho
Gabriele Costa de Lima de Oliveira	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino / Vespertino
Mariane Mirelle de Souza da Silva	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino / Vespertino

5.4. Clientela, Horário e Sistema de Distribuição

- **Clientela Atendida:** Alunos (Sim), Professores (Sim), Funcionários (Sim).

- **Horário de Funcionamento:** Turno base matutino das 07h45min às 11h45min, com atendimento estendido de alimentação no período vespertino até as 15h45min.
- **Tipo de Serviço e Distribuição:** A escola não possui refeitório fechado exclusivo separado do pátio, nem carro térmico. O refeitório funciona em conjunto com o pátio em espaço aberto, dotado de **guichê de acesso entre a cozinha e o pátio**. A distribuição das refeições ocorre por meio de **balcão térmico em sistema self-service** (no qual os próprios alunos se servem das guarnições e acompanhamentos), **com exceção da proteína (carnes/ovos), que é porcionada e servida diretamente pelas merendeiras** para controle nutricional e quantitativo.

5.5. Grade de Refeições e Média Diária Atendida

Refeição	Início	Término	Média Alunos / Dia	Média Adultos / Dia
Desjejum	07h30min	07h45min	66	12
Lanche da manhã	Não é servido	Não é servido	0	0
Almoço	10h00min	10h45min	66	12
Lanche da tarde	12h45min	Conforme turno	59	16
Jantar	15h00min	15h45min	59	16

6. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

6.1. Condições Internas

A área interna do setor de alimentação encontra-se livre de objetos em desuso, sendo estritamente proibida a presença de animais. Nos ambientes de preparo e armazenamento não existem cortinas, vasos com plantas ou itens de decoração que acumulem poeira ou favoreçam pragas.

6.2. Condições Externas e Entorno Rural

As edificações são projetadas para possibilitar o fluxo ordenado nas etapas de preparação. A área externa imediata (pátio) mantém-se livre de entulhos e com manutenção periódica da vegetação. Contudo, por situar-se no Distrito de Herculandia, **o prédio escolar é mediado por propriedades rurais delimitadas por cercas que permitem a passagem e o acesso de animais domésticos e errantes, como cães e gatos**, ao perímetro externo da escola.

Providências e Barreiras Ambientais Obrigatórias (Item 6.3)

- Manter permanentemente fechadas todas as portas de acesso à cozinha e ao depósito, bem como as telas milimetradas das janelas e a vedação do guichê de distribuição fora dos horários de atendimento, impedindo o ingresso de cães, gatos, aves e insetos oriundos das propriedades rurais vizinhas.
- Solicitar formalmente junto à direção escolar e à instância estadual mantenedora o reforço no fechamento perimetral (telamento ou fechamento inferior de portões e cercas) para bloquear a entrada de animais no pátio de consumo.

7. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES, SANEAMENTO E EQUIPAMENTOS

7.1. Estrutura Física da Cozinha (Dois Ambientes)

A área de produção da alimentação escolar é dividida fisicamente em **dois ambientes integrados**, ambos com paredes revestidas em **azulejos na cor branca** (lisas, laváveis, impermeáveis e íntegras) e **portas e janelas providas de telas milimetradas** contra insetos:

- **Ambiente 1 (Área de Cocção / Preparo Principal):** Possui **teto em gesso** na cor branca, **piso revestido em granito cinza antigo** (liso, lavável, impermeável, íntegro e livre de rachaduras) e **porta de madeira** ajustada ao batente.
- **Ambiente 2 (Área de Apoio / Pré-Preparo e Higienização):** Possui **teto em forro de PVC** na cor branca, **piso em cerâmica mesclada nas cores bege e branca** (superfície lisa e escorregadia quando molhada) e **porta de aço na cor branca**.
- **Ventilação e Climatização:** Os ambientes dispõem de ventilação natural pelas janelas teladas e contam com **1 (um) aparelho de ar-condicionado em cada ambiente** (totalizando 2 unidades). Há também 1 (um) ventilador instalado atualmente em desuso. **Não há coifa ou sistema de exaustão mecânica** instalado sobre os fogões.

7.2. Depósito de Alimentos Secos e Equipamentos de Frio Acoplados

A escola dispõe de um cômodo exclusivo destinado ao armazenamento de gêneros não perecíveis (depósito de secos), no qual também estão instalados equipamentos de refrigeração e congelamento para otimização do espaço físico:

- **Revestimentos e Aberturas:** Teto em gesso na cor branca, piso revestido em **granito cinza antigo** (liso, lavável, impermeável, íntegro e livre de rachaduras), paredes lisas laváveis em cor clara, **porta de madeira** e **prateleiras confeccionadas em alvenaria** (lisas e laváveis, facilitando a higienização e o afastamento do piso).
- **Equipamentos Instalados no Depósito:** Neste mesmo ambiente encontram-se instalados **1 (um) refrigerador industrial** e **1 (um) freezer**.

7.3. Refeitório / Pátio, Sanitários e Vestiários

- **Refeitório e Guichê:** O refeitório funciona em conjunto com o pátio em espaço aberto, interligado à cozinha por um **guichê de acesso**. No local fica posicionado o **balcão térmico (self-service)** e as mesas coletivas para alimentação dos alunos.
- **Vestiários e Sanitários: A unidade escolar não possui vestiários exclusivos** para as manipuladoras de alimentos. Os **sanitários são de uso comum compartilhado com os demais funcionários** da escola, situados fora da área de manipulação de alimentos (sem comunicação direta com a cozinha ou depósito).

Diagnóstico de Não Conformidades Estruturais e Plano de Ação Corretiva

- **Instalações Elétricas e Torneira Elétrica:** Há pontos com **fios elétricos expostos** na cozinha e uma **torneira elétrica inoperante (não funcionando) apresentando exposição de fiação**, além de 1 ventilador em desuso. *Ação Corretiva:* Solicitação formal de manutenção elétrica emergencial ao órgão mantenedor (Estado/Município) para embutimento/proteção em eletrodutos de toda a fiação exposta, retirada do ventilador inoperante e conserto ou remoção segura da torneira elétrica.
- **Vazamento Hidráulico no Setor de Higienização:** O encanamento da pia do setor de higienização apresenta **vazamento ativo**. *Ação Corretiva:* Reparo hidráulico urgente para estancar o vazamento, evitando umidade excessiva e risco de quedas no piso cerâmico liso (bege/branco).
- **Ausência de Pia Exclusiva para Higienização das Mãos:** A cozinha **não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos**. *Ação Preventiva Provisória:* Enquanto não é instalada uma pia exclusiva próxima à entrada da cozinha, destina-se uma das cubas/pias existentes exclusivamente para a antissepsia das mãos antes do início e a cada troca de tarefa, dotada de sabonete líquido antisséptico, papel-toalha não reciclado e lixeira com pedal, jamais lavando mãos na cuba onde se higienizam alimentos.
- **Exaustão e Vestiários:** Formalizada à gestão escolar e estadual a necessidade de instalação de coifa/exaustor sobre os fogões e a destinação de espaço exclusivo para guarda de pertences e troca de uniformes das merendeiras.

7.4. Abastecimento de Água e Manejo de Resíduos

- **Abastecimento e Reservatório:** A água provém da rede pública municipal de Ivaté e abastece o reservatório superior (caixa d'água), que é higienizado e desinfetado a cada 6 meses por empresa especializada, com registro arquivado conforme o **POP 03**.
- **Manejo de Resíduos:** Coletores internos dotados de tampas com acionamento por pedal e sacos plásticos resistentes. Os resíduos são retirados diariamente após cada refeição e acondicionados em abrigo externo fechado até a coleta pública municipal.

7.5. Inventário Exato de Equipamentos e Manutenção

Equipamento / Utensílio	Qtd.	Localização / Especificação Técnica	Manutenção e Controle
Fogão Industrial	02	Cozinha (Ambiente 1) – Queimadores em bom estado	Limpeza diária / Revisão semestral de gás
Forno	02	Cozinha (Ambiente 1) – Cocção de assados e pães	Limpeza após uso / Revisão preventiva semestral
Refrigerador Industrial	02	01 na Cozinha e 01 no Depósito de Alimentos Secos	Limpeza semanal / Planilha de temperatura
Freezer Vertical (480 Litros)	01	Cozinha / Área de Apoio – Congelamento de carnes/polpas	Limpeza quinzenal / Planilha de temperatura
Freezer Horizontal	01	Cozinha / Área de Apoio – Congelamento complementar	Limpeza quinzenal / Planilha de temperatura
Freezer (Adicional no Depósito)	01	Instalado no interior do Depósito de Alimentos Secos	Limpeza quinzenal / Planilha de temperatura
Balcão Térmico (Self-Service)	01	Área de distribuição (guichê/pátio) para manutenção a quente	Higienização diária / Controle térmico (> 60°C)
Aparelho de Ar-Condicionado	02	01 instalado em cada ambiente da cozinha	Limpeza quinzenal de filtros / Revisão semestral
Ventilador (Em Desuso)	01	Instalado na cozinha – Inoperante / Aguardando retirada	Retirada definitiva solicitada à manutenção
Panelas, Caldeirões e Utensílios	Diversos	Alumínio reforçado, aço inox e polietileno (proibido madeira)	Higienização diária conforme POP 01

8. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

As operações de limpeza e desinfecção são executadas diariamente pelas merendeiras conforme o **POP 01**, utilizando apenas saneantes regularizados pela ANVISA/MS, armazenados em local isolado dos alimentos. É proibido o uso de substâncias odorizantes na cozinha. Panos de limpeza são substituídos a cada 2 horas (máximo 3 horas) e esponjas são desinfetadas diariamente ao final do expediente.

9. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- **Uniformes e Calçados Antiderrapantes:** Uso obrigatório de uniforme branco limpo e trocado diariamente (jaleco sem bolsos acima da cintura, calça comprida e touca cobrindo totalmente os cabelos). Devido ao piso cerâmico liso (bege e branco) do Ambiente 2 ser escorregadio, é **obrigatório o uso de calçados fechados com solado rigorosamente antiderrapante**. Na ausência de vestiário exclusivo, as merendeiras devem acondicionar seus pertences pessoais em bolsas fechadas fora da área de manipulação de alimentos.
- **Saúde e Conduta:** Exames médicos periódicos (ASO) atualizados; afastamento imediato em caso de ferimentos nas mãos, infecções de pele, respiratórias ou gastrointestinais. Unhas curtas sem esmalte, proibição total de adornos e de conversas paralelas sobre os alimentos ou durante o porcionamento da proteína no balcão.
- **Higienização das Mãos e Capacitação:** Lavagem rigorosa das mãos antes de iniciar as atividades, após usar o sanitário compartilhado, após tocar em lixo ou maçanetas e a cada troca de tarefa. Capacitação periódica comprovada conforme o **POP 04**.

10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Mantido por meio de barreiras físicas contínuas (telas milimetradas nas portas e janelas, ralos sifonados fechados, descarte diário de lixo e eliminação de caixas de papelão no estoque), com atenção redobrada ao perímetro externo devido às cercas das propriedades rurais vizinhas que permitem o trânsito de cães e gatos no pátio. O controle químico (desinsetização e desratização) é executado semestralmente por empresa especializada licenciada fora do horário escolar, com certificado arquivado conforme o **POP 02**.

11. PREPARO, CONTROLE TÉRMICO E DISTRIBUIÇÃO

- **Recepção e Armazenamento (PEPS):** Conferência de integridade, validade e temperatura no recebimento (congelados a -12°C ou inferior; refrigerados a até 7°C). Armazenamento congelado a -18°C ou inferior e refrigerado entre 0°C e 5°C nos 2 refrigeradores industriais e nos 3 freezers disponíveis (1 vertical 480L, 1 horizontal e 1 no depósito). Insumos secos organizados sobre as **prateleiras de alvenaria** do depósito seguindo o sistema **PEPS**.
- **Cocção, Resfriamento e Hortifrútis:** Cocção e reaquecimento atingindo no mínimo **70°C** no centro geométrico. Hortifrútis lavados em água corrente e imersos em solução clorada a **200 ppm por 15 minutos**, seguidos de enxágue potável. Proibido o uso de ovos crus em preparações sem cocção e a oferta de alimentos fritos.
- **Distribuição no Balcão Térmico (Self-Service):** Os alimentos prontos expostos no balcão térmico do guichê/pátio devem ser mantidos em temperatura **superior a 60°C por no máximo 6 horas**. Os alunos servem-se autonomamente das guarnições, enquanto **a proteína é obrigatoriamente porcionada pelas merendeiras** paramentadas com touca e máscara descartável.

12. CONTROLE DE REVISÕES E APROVAÇÃO

Revisão	Descrição da Alteração	Data	Responsável
01	Elaboração inicial e levantamento físico da unidade em dualidade	Julho / 2026	Josemeire G. Pereira
02	Inclusão das especificações do depósito de secos, inventário exato de freezers/refrigeradores/fogões e ajustes estruturais	Novembro / 2026	Josemeire G. Pereira

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica (Elaboração)

Tânia Regina Rocha de Sales
Diretora Escolar (Aprovação)