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)

Escola Municipal Professor Walter Bergman

CNPJ: 01.846.730/0001-70
Avenida Minas Gerais, Centro – CEP 87525-000 – Ivaté/PR
Telefone: (44) 3673-1208

Responsável Técnica (Elaboração): Josemeire Gonsalves Pereira – Nutricionista
Direção Escolar (Aprovação): Rosilei do Carmo Tonin Pestana
Base Normativa: RDC ANVISA nº 216/2004, Portaria MS nº 2914/2011 e Portaria Estadual SES nº 78/2009

1. Objetivo

Descrever os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais adotados pelo setor de alimentação da **Escola Municipal Professor Walter Bergman**, 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, pré-preparo, preparo (cozinha), distribuição (guichê e pátio) e higienização do setor de alimentação da Escola Municipal Professor Walter Bergman, 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 (e atualizações da 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 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:** Presença de perigo químico, físico ou biológico no alimento que possa causar alterações, danos físicos ou doenças transmitidas por alimentos.
- **Contaminantes:** Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, nocivos à saúde humana ou que comprometam sua integridade.
- **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.
- **Doença Transmitida por Alimentos (DTA):** Doença causada pela ingestão de alimentos contaminados com perigos biológicos ou químicos.
- **Higienização:** Operação que compreende duas etapas sequenciais: limpeza e desinfecção.
- **Limpeza:** Remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **Manipulação de Alimentos:** Operações efetuadas sobre a matéria-prima envolvendo preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo.
- **Manipulador de Alimentos:** Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.
- **Manual de Boas Práticas (MBP):** Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo requisitos higiênico-sanitários, manutenção, controle de água, controle de pragas e capacitação.
- **Panos de Limpeza e Descartáveis:** Panos utilizados em superfícies em contato com alimentos devem ser substituídos a cada 2 horas (não excedendo 3 horas). Os descartáveis devem ser inutilizados após esse período, e os reutilizáveis passam por higienização rigorosa.
- **Ppm:** Parte por milhão (equivalente a 1 miligrama por litro, ou 1 mL em 1 litro).
- **Porcionamento:** Etapa em que os alimentos prontos ou matérias-primas sofrem manipulação para obtenção de porções menores.
- **Pré-Preparo:** Etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha ou moagem.
- **Procedimento Operacional Padronizado (POP):** Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- **Produtos Perecíveis:** Produtos alimentícios "in natura", semi-preparados ou preparados que necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- **Reaquecimento:** Etapa em que alimentos já cozidos devem atingir novamente a temperatura de segurança de no mínimo 70°C no centro geométrico.
- **Recebimento:** Etapa em que se recebe o material entregue pelo fornecedor, avaliando critérios qualitativos e quantitativos pré-definidos.
- **Resfriamento:** Etapa em que o alimento passa da temperatura pós-cocção (60°C) para temperatura inferior a 10°C em no máximo 2 horas.
- **Registro:** Anotações de dados em planilha ou documento, contendo data e identificação do profissional responsável.
- **Saneantes:** Substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar e de ambientes coletivos.
- **Segurança dos Alimentos:** Conceito relativo à inocuidade dos alimentos alcançada por meio de Boas Práticas e POPs.

- **Visitantes:** Pessoas que não trabalham diretamente na cozinha e se encontram temporariamente no local (manutenção, controle de pragas, professores, auditores e fiscais sanitários).

5. Identificação da Unidade Escolar

5.1. Dados de Identificação

Campo	Informação Oficial
Nome da Escola	Escola Municipal Professor Walter Bergman
CNPJ	01.846.730/0001-70
Endereço	Avenida Minas Gerais – Bairro Centro
Município / UF / CEP	Ivaté – Paraná (PR) – CEP 87525-000
Telefone	(44) 3673-1208

5.2. Recursos Humanos e Responsabilidade

Cargo / Função	Nome / Formação
Responsável Técnica (RT)	Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)
Direção da Escola	Rosilei do Carmo Tonin Pestana
Vice-direção da Escola	Não há

5.3. Quadro de Pessoal da Cozinha

Nome do Manipulador	Função	Turno de Trabalho
Alessandra Dias Pereira Ferreira	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino/Vespertino
Ana Fairas Alves Gonçalves	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino/Vespertino
Eva Aparecida dos Santos Nascimento	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino/Vespertino
Marli Carvalheiro Maia Sepulveda	Merendeira / Estoquista	Matutino/Vespertino
Sheila Aparecida Gonçalves	Merendeira / Manipuladora de Alimentos	Matutino/Vespertino

5.4. Clientela Atendida e Horário de Funcionamento

- **Clientela Atendida:** Alunos (Sim), Professores (Sim), Funcionários (Sim).
- **Horário de Funcionamento da Escola (Turno Base):** Início às 07h45min e Término às 11h45min (com atendimento estendido de alimentação até 15h45min para turmas do período vespertino/integral).
- **Tipo de Serviço e Distribuição:** A escola não possui refeitório fechado exclusivo nem carro térmico. A distribuição é realizada diretamente pelo guichê de acesso entre a cozinha e o pátio coberto, onde os alunos realizam as refeições em mesas disponíveis no pátio.

5.5. Grade de Refeições e Média Diária Atendida

Refeição	Horário de Início	Horário de Término	Média Alunos / Dia	Média Adultos / Dia
Desjejum	07h30min	07h45min	263	51
Lanche da manhã	Não é servido	Não é servido	0	0
Almoço	10h00min	10h45min	263	51
Lanche da tarde	12h45min	Conforme rotina do turno	223	48
Jantar	15h00min	15h45min	223	48

6. Condições Ambientais

6.1. Condições Internas

A área interna do setor de alimentação da escola encontra-se livre de objetos em desuso, sendo estritamente proibida a presença de animais. No local onde são preparados os alimentos não existem cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração que acumulem poeira ou favoreçam pragas.

6.2. Condições Externas

As edificações e instalações são projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso ao setor de alimentação é independente e não comum a outros usos. Não há presença de terrenos baldios, poeiras excessivas, alagamentos ou fontes de contaminação externa nas imediações diretas. A área externa (pátio da escola) encontra-se livre de objetos em desuso ou armazenados em local inapropriado. A manutenção da vegetação próxima é realizada periodicamente, e os muros, cercas e portões encontram-se íntegros e em bom estado de conservação.

6.3. Medidas de Controle e Providências Ambientais

- Manter permanentemente as barreiras físicas (telas, portas fechadas e muros íntegros) para impedir o acesso de animais e vetores ao pátio e ao setor de alimentação.
- Garantir que o dimensionamento operacional e as separações físicas (paredes e divisórias) entre recebimento, depósito, preparo e guichê de distribuição sejam respeitados pela equipe para evitar contaminação cruzada.

7. Instalações, Edificações e Saneamento

7.1. Cozinha (Área de Preparo)

- **Piso:** Revestido em cerâmica na cor cinza claro; liso, lavável, impermeável, íntegro e livre de rachaduras.
- **Paredes:** Revestidas em cerâmica na cor branca; lisas, laváveis, impermeáveis e livres de trincas, infiltrações, descascamentos ou mofo.
- **Teto:** Revestido em laje de concreto na cor branca; íntegro, liso, lavável e sem sinais de infiltração ou bolor.
- **Portas e Janelas:** Portas de aço na cor azul, ajustadas aos batentes e dotadas de fechamento automático. Janelas de aço na cor azul, providas de telas milimetradas removíveis para limpeza periódica.

- **Lavatórios:** Na pia de higienização próxima à entrada da cozinha há cartazes orientativos sobre a correta lavagem das mãos, torneira com fechamento manual, sabonete líquido inodoro antisséptico, papel-toalha não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual (pedal).
- **Ralos e Caixa de Gordura:** Ralos sifonados dotados de sistema de fechamento, em boas condições de manutenção e higiene. Caixas de gordura e esgoto compatíveis com o volume de resíduos, ligadas à rede pública municipal e localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento.
- **Ventilação e Climatização:** A cozinha conta com ventilação natural, coifa sobre a área de cocção e equipamento de ar-condicionado. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.

Providências Corretivas – Instalações Elétricas e Lavatórios (Item 7.1.6):

- **Instalações Elétricas e Luminárias:** Adequar o embutimento ou proteção por tubulações externas íntegras em todos os pontos elétricos expostos e instalar proteção contra explosão e quedas acidentais nas luminárias das áreas de preparo e armazenamento.
- **Torneiras de Lavatórios:** Avaliar junto à Secretaria Municipal de Educação a substituição gradual das torneiras manuais dos lavatórios de mãos por modelos de fechamento automático (sem contato manual), mantendo atualmente o procedimento de fechar a torneira com o próprio papel-toalha utilizado na secagem.

7.2. Área de Distribuição e Consumo (Guichê e Pátio)

A escola não possui refeitório fechado exclusivo separado da cozinha. A refeição é porcionada e distribuída diretamente no guichê de acesso da cozinha com o pátio coberto, e o consumo pelos alunos ocorre nas mesas disponíveis no pátio, que são higienizadas antes e após cada turno de refeições.

7.3. Instalações Sanitárias e Vestiários

- **Instalações Sanitárias:** Os sanitários são de uso exclusivo para os funcionários, sem comunicação direta com a cozinha ou depósito.
- **Vestiários:** Disponibilizado local fechado exclusivo para os manipuladores guardarem seus objetos pessoais em armários individuais e vestirem o uniforme completo (jalecos e toucas). É proibida a guarda de alimentos ou materiais em desuso nos armários.

7.4. Área de Armazenamento (Depósito de Secos)

- **Estrutura:** Área exclusiva para alimentos não perecíveis. Piso em cerâmica cinza claro, paredes em cerâmica branca e teto em laje branca, todos íntegros, laváveis e livres de umidade ou rachaduras.
- **Aberturas:** Janelas em aço e vidro azul/incolor dotadas de telas milimetradas removíveis. Como o acesso interno não possui porta dedicada em um dos vãos, deve-se manter rigorosa vedação perimetral e controle de acesso restrito apenas às merendeiras.

8. Abastecimento de Água

A água utilizada pelo setor de alimentação da escola é proveniente da rede pública de abastecimento do município de Ivaté, sendo direcionada para reservatório superior (caixa d'água). O reservatório encontra-se em material atóxico que não compromete a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos ou infiltrações e devidamente tampado.

- **Higienização do Reservatório:** A caixa d'água é higienizada e desinfetada em intervalo máximo de 6 (seis) meses por empresa especializada e pessoal capacitado, gerando registros datados e rubricados conforme descrito no **POP 03**.

- **Gelo e Fontes Alternativas:** Caso haja utilização de gelo, é fabricado exclusivamente com água potável. Na eventualidade de uso de fonte alternativa, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

9. Manejo de Resíduos

Os coletores de resíduos do setor de alimentação são de material liso, lavável e resistente à corrosão, dotados de tampas acionadas sem contato manual (pedal), devidamente identificados e revestidos com sacos plásticos resistentes em número suficiente.

- **Retirada e Estocagem Externa:** Os resíduos da cozinha e do depósito são retirados diariamente (e sempre após o término das principais refeições). A coleta pública é executada pela prefeitura municipal. Nos dias em que não há coleta, os sacos fechados são estocados em abrigo externo fechado e isolado, fora da área de produção e armazenagem, até o próximo recolhimento.

10. Equipamentos, Móveis e Utensílios

Os equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos são confeccionados em material liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização (aço inoxidável, polietileno, vidro e alumínio), não transmitindo substâncias tóxicas, odores ou sabores. É estritamente proibido o uso de utensílios de madeira ou superfícies de madeira expostas na cozinha.

10.1. Inventário de Equipamentos e Manutenção Preventiva

Equipamento / Utensílio	Descrição / Estado Atual	Frequência de Manutenção / Calibração	Registro
Fogão Industrial	Queimadores em aço/ferro fundido em bom estado	Limpeza diária / Revisão semestral de gás	Planilha de Manutenção
Refrigeradores e Freezers	Conservação de perecíveis resfriados e congelados	Limpeza semanal / Manutenção preventiva semestral	Planilha de Temperatura
Exaustor e Ar-Condicionado	Exaustão e climatização da cozinha	Limpeza periódica de filtros / Revisão semestral	Ordem de Serviço
Panelas e Bancadas	Alumínio reforçado, aço inox e mármore/cerâmica	Higienização diária após cada uso	Planilha POP 01

Providência Corretiva (Item 10.3): Manter cronograma formalizado de manutenção programada e periódica de todos os equipamentos e utensílios térmicos e de refrigeração junto à Secretaria Municipal de Educação.

11. Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias por meio de operações diárias executadas por manipuladoras capacitadas, quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o encerramento das atividades.

- **Produtos Saneantes:** Utilizam-se exclusivamente produtos regularizados pelo Ministério da Saúde/ ANVISA, diluídos conforme recomendação do fabricante e armazenados em armário fechado exclusivo,

longe dos alimentos. É proibido o uso de substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de preparo e estoque.

- **Panos e Esponjas:** Panos de limpeza utilizados em superfícies de contato com alimentos são trocados a cada 2 horas (não excedendo 3 horas). As esponjas são desinfetadas diariamente após o uso. Toda a rotina é registrada conforme o **POP 01**.

12. Manipuladores de Alimentos

12.1. Uniformes e Apresentação Pessoal

Os uniformes cedidos são na cor branca, compostos por jaleco (mangas curtas ou compridas, sem bolsos acima da linha da cintura e com botões protegidos), calçados fechados antiderrapantes e proteção para os cabelos (touca cobrindo totalmente os fios), não são cedidos calças compridas mas são de uso obrigatório. Os uniformes devem ser trocados diariamente, mantidos limpos e utilizados exclusivamente nas dependências do setor de alimentação.

12.2. Higiene, Saúde e Capacitação

- **Saúde Ocupacional:** As manipuladoras realizam exames médicos admissionais e periódicos (ASO). Funcionárias com doenças de pele, micoses nas mãos ou unhas, ferimentos, infecções respiratórias ou gastrointestinais são imediatamente afastadas da manipulação de alimentos.
- **Conduta Operacional:** Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte; ausência total de adornos, barba ou bigode. É proibido fumar, falar desnecessariamente, assobiar, espirrar, tossir, comer ou manipular dinheiro na área de preparo.
- **Higienização das Mãos:** Obrigatória antes de iniciar o trabalho, após usar o sanitário, após manipular lixo ou alimentos crus e a cada troca de tarefa, seguindo os cartazes fixados nas pias.
- **Capacitação:** Realizada na admissão e periodicamente (mínimo anual), abordando contaminação de alimentos, DTA, higiene pessoal e Boas Práticas, comprovada por listas de presença datadas e assinadas conforme o **POP 04**.

13. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

As edificações e equipamentos são mantidos livres de vetores e pragas urbanas mediante barreiras físicas contínuas (telas milimetradas removíveis nas janelas, portas com fechamento automático e ralos sifonados com fechamento).

- **Controle Químico:** Quando necessário, é realizado por empresa terceirizada especializada e licenciada nos órgãos competentes, em dias sem atividade escolar. A empresa fornece certificado de execução, procedimentos de pré e pós-tratamento e cópia do registro dos produtos utilizados, arquivados conforme o **POP 02**.

14. Preparo e Controle de Produção dos Alimentos

14.1. Seleção, Recepção e Armazenamento

- **Seleção e Recepção:** Fornecedores selecionados pela gestão municipal. Na recepção (em área limpa e protegida), inspecionam-se integridade das embalagens, validade e temperatura: alimentos congelados devem estar a **-12°C ou inferior** (ou conforme rotulagem) e refrigerados a **7°C ou inferior (entre 0°C e 7°C)**, recusando-se produtos resfriados que estejam congelados ou congelados com sinais de descongelamento/amolecimento.

- **Armazenamento:** Alimentos congelados mantidos a **-18°C ou inferior**; refrigerados a **inferior a 5°C (entre 0°C e 5°C)**. Dentro dos refrigeradores, respeita-se a ordem vertical: prateleiras superiores para alimentos prontos; centrais para pré-preparados; inferiores para produtos crus em recipientes fechados. Insumos secos ficam sobre estrados e prateleiras afastados de pisos e paredes, seguindo o sistema **PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai)**. Produtos reprovados ou vencidos são identificados e segregados para devolução imediata.

14.2. Pré-Preparo, Cocção, Resfriamento e Hortifrútis

- **Prevenção de Contaminação Cruzada:** Separação rigorosa entre alimentos crus, semi-prontos e prontos, com higienização de mãos e utensílios a cada troca de tarefa. Alimentos perecíveis permanecem em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos durante a manipulação.
- **Tratamento Térmico e Conservação:** A cocção e o reaquecimento devem atingir no mínimo **70°C** no centro geométrico do alimento. Alimentos conservados a quente devem permanecer acima de **60°C por no máximo 6 horas**. No resfriamento, a temperatura deve cair de 60°C para 10°C em até 2 horas. Alimentos preparados refrigerados a até 4°C têm validade máxima de 5 dias (entre 4,1°C e 5°C, inferior a 5 dias).
- **Descongelamento:** Realizado sob refrigeração (inferior a 5°C), em micro-ondas ou por cocção direta. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente ou imersos em água.
- **Higienização de Hortifrútis e Uso de Ovos:** Hortifrútis passam por seleção, lavagem folha a folha/unidade em água potável, imersão em solução clorada a **200 ppm por 15 minutos** e enxágue final em água potável (folhosos crus permanecem no máximo 1 hora em temperatura ambiente). Utilizam-se apenas ovos limpos, íntegros e dentro da validade, lavados imediatamente antes do uso; é proibida a reutilização de embalagens de ovos, o preparo de receitas com ovos crus (maionese caseira, musse, merengue) e a oferta de preparações submetidas à fritura.

> **Providência Operacional – Registros de Temperatura (Item 14.4):**
> Manter o preenchimento e a rubrica diária das planilhas de controle de temperatura no recebimento de matérias-primas e nas câmaras/equipamentos de refrigeração e congelamento, garantindo a rastreabilidade térmica exigida pela fiscalização sanitária.

15. Distribuição e Retirada de Utensílios

- **Controle na Distribuição:** O guichê de distribuição e o pátio são mantidos limpos e livres de ornamentos, plantas ou cortinas. As manipuladoras realizam antissepsia rigorosa das mãos antes de servir (disponibilizando álcool 70% para higiene das mãos).
- **Retirada Pós-Consumo:** Após o término das refeições, pratos, copos e talheres são recolhidos e encaminhados diretamente para a pia exclusiva de lavagem de utensílios sujos, onde são higienizados e armazenados em local fechado e protegido.

16. Controle de Revisões e Aprovação

Revisão	Descrição da Alteração	Data	Responsável
01	Consolidação técnica e adequação às normas da RDC 216/2004 e SES 78/2009	28/10/ 2026	Josemeire Gonsalves Pereira

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica (Elaboração)

Rosilei do Carmo Tonin Pestana
Diretora Escolar (Aprovação)