PREFEITURA MUNICIPAL DE IVATÉ – ESTADO DO PARANÁ

Secretaria Municipal de Educação | Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP)

UNIDADE ESPECÍFICA: LACTÁRIO

Centro Municipal de Educação Infantil Santa Terezinha

Instituição:	Centro Municipal de Educação Infantil Santa Terezinha
CNPJ:	76.725.316/0001-02
Endereço:	Rua Loanda, 2717 – Quadra 55, Lote A1 – CEP 87525-000 – Ivaté/PR
Contato:	Telefone: (44) 3673-1430 | E-mail: stcentro@ivate.pr.gov.br
Direção Escolar:	Roselaine Alves Fonseca
Responsável Técnica (RT):	Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)
Setor Abrangido:	Lactário (Preparo, Envase, Distribuição e Esterilização de Fórmulas e Leites)
Referência Legal:	RDC nº 216/2004 (ANVISA), Resoluções FNDE/PNAE e Vigilância Sanitária Municipal

Ivaté – Paraná

Versão Atualizada conforme Deliberação de Fluxograma Operacional

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO LACTÁRIO

1.1. Dados Institucionais e Responsabilidade Técnica

O presente Manual de Boas Práticas (MBP) estabelece os critérios higiênico-sanitários, estruturais e operacionais específicos para o funcionamento do **Lactário do Centro Municipal de Educação Infantil Santa Terezinha**, situado no município de Ivaté – PR. O setor é supervisionado tecnicamente pela Nutricionista **Josemeire Gonsalves Pereira** e administrativamente pela Diretora **Roselaine Alves Fonseca**.

1.2. Clientela Atendida e Horário de Funcionamento

- **Clientela Específica do Lactário:** Lactentes e crianças da primeira infância matriculadas nas turmas de Berçário e Maternal (período integral e parcial), incluindo atendimento individualizado a crianças com alergias ou restrições alimentares diagnosticadas.
- **Horário de Funcionamento da Unidade:** Das 07h30min às 17h00min.
- **Tipo de Distribuição:** Preparo centralizado no lactário, sem utilização de carro térmico, com entrega pontual nos guichês/salas e consumo assistido.

1.3. Quadro de Pessoal e Escala Operacional

A equipe de manipulação de alimentos da unidade é composta pelas merendeiras **Verônica Lima Pimentel Afonso, Suzulei Aparecida Laguillo Pastora, Luciana Salazar, Fátima Lemos e Cleonice**. Conforme deliberação oficial registrada em reunião na Secretaria Municipal de Educação em 19 de outubro, a operação do Lactário obedece ao regime de **responsabilidade individualizada**, sendo designada uma manipuladora exclusiva (Lactarista) por escala para conduzir a rotina rígida do setor, sem prejuízo do espírito de equipe após o encerramento do turno crítico.

1.4. Grade Oficial de Refeições Lácteas e Mamadeiras

Refeição / Etapa	Horário Oficial	Descrição Operacional no Lactário
Desjejum (Parcial/Integral)	07h45min às 08h15min	Preparo de leite e bebidas lácteas matinais; liberação imediata para o setor de distribuição.
Mamadeiras da Manhã (Integral)	Turno Matutino	Preparo e envase de fórmulas infantis conforme prescrição nutricional e faixa etária.
Mamadeiras Pós-Almoço (Berçários e Maternal)	Retorno: 11h10min Saída: 11h30min Consumo: 12h00 às 12h30	**Horário Rígido:** Retorno obrigatório ao lactário às 11h10min para preparo. As mamadeiras só devem sair a partir das **11h30min** para atendimento das 12h00min às 12h30min.
Lanche / Café da Tarde	13h00min às 14h15min	Preparo da bebida láctea ou fórmula destinada ao período vespertino (parcial e integral).
Recolhimento e Esterilização	Até às 13h50min	Todas as mamadeiras utilizadas devem retornar ao guichê até às **13h50min** para lavagem, fervura/ esterilização e limpeza geral até às **14h00min**.

2. OBJETIVO E BASE LEGAL

O Lactário constitui uma **área crítica e restrita** da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar, destinada exclusivamente ao preparo, porcionamento, envase, distribuição e esterilização de leites, fórmulas infantis e

mamadeiras. Por atender lactentes — grupo populacional de alta vulnerabilidade imunológica —, este manual visa eliminar riscos de contaminação microbiológica, química e física.

Este documento fundamenta-se na **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA** (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), nas diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/ FNDE)** e nas normas da Vigilância Sanitária do Município de Ivaté.

3. CONDIÇÕES AMBIENTAIS E BARREIRAS SANITÁRIAS

3.1. Condições Ambientais Internas

- O interior do lactário é mantido estritamente livre de objetos em desuso, caixas de papelão, materiais estranhos ao serviço, cortinas, plantas ou itens decorativos.
- É terminantemente proibida a entrada de pessoas não autorizadas ou de quaisquer animais na área de manipulação.
- O lactário possui separação física por paredes em relação à cozinha geral e ao refeitório, configurando barreira essencial contra a contaminação cruzada.

3.2. Condições Ambientais Externas e Monitoramento Preventivo

- O entorno do CMEI possui muros, cercas e portões íntegros, com poda periódica da vegetação do pátio e acesso independente ao bloco de alimentação.
- **Monitoramento de Riscos Externos:** Devido à presença de terrenos baldios nas imediações da unidade escolar, existe risco potencial de dispersão de poeira, acúmulo de detritos ou alagamentos em períodos chuvosos. Como providência preventiva, as janelas do lactário devem permanecer fechadas ou dotadas de telas milimétricas íntegras, intensificando-se a limpeza úmida de bancadas com álcool 70% antes de cada manipulação de fórmulas.

4. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO DO LACTÁRIO

4.1. Especificações Construtivas do Setor

Componente	Caracterização Física e Condições Sanitárias
Piso	Revestido em **granito na cor cinza**, liso, impermeável, lavável e íntegro, livre de rachaduras ou trincas, permitindo escoamento e higienização diária.
Paredes	Revestidas em **azulejos na cor branca** até o teto, lisas, impermeáveis e laváveis, sem infiltrações, descascamentos ou sinais de mofo (bolores).
Teto / Forro	Revestido em **laje na cor branca**, íntegro, liso e livre de goteiras ou descascamentos que possam desprender partículas sobre as mamadeiras.
Portas e Janelas	Porta de **madeira na cor cinza claro** ajustada ao batente (mantida fechada durante o preparo de fórmulas). Janelas de **vidro e alumínio transparente** ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas.
Lavatório Exclusivo	Pia exclusiva para antissepsia das mãos com torneira de fechamento manual, sabonete líquido inodoro antisséptico, papel-toalha não reciclado, lixeira com pedal e cartaz orientativo fixado.
Bancada e Guichê	Bancada de manipulação higienizada com álcool 70% e área de recepção/guichê destinada exclusivamente ao retorno das mamadeiras sujas até às 13h50min.
Iluminação e Elétrica	Luminárias dotadas de proteção contra explosão e quedas acidentais; instalações elétricas embutidas ou protegidas por tubulações externas íntegras.
Ventilação	Ventilação natural sem incidência direta de correntes de ar sobre as latas de fórmulas abertas ou bicos esterilizados.

NOTA TÉCNICA DE NÃO CONFORMIDADE ESTRUTURAL – RALOS DO LACTÁRIO E COZINHA

Os ralos instalados na unidade são sifonados, porém **não possuem sistema de fechamento rotativo (tipo abre-e-fecha)**. Como medida corretiva imediata no Lactário, o ralo deve permanecer coberto com grelha fixa e tampa cega de vedação durante todo o horário de manipulação e envase de fórmulas, sendo destampado exclusivamente para escoamento de água durante a lavagem do piso após as 14h00min.

4.2. Abastecimento de Água e Monitoramento da Potabilidade

- **Origem e Reservatório:** A água utilizada no preparo das fórmulas infantis (após fervura/filtração conforme orientação nutricional) e na esterilização provém da rede pública de abastecimento de Ivaté-PR, armazenada em caixa d'água tampada e submetida à higienização semestral com registro arquivado.
- **Controle de Potabilidade:** Não há coleta laboratorial interna rotineira nas torneiras da cozinha/lactário ou nos bebedouros pelo CMEI; contudo, a **Vigilância Sanitária Municipal realiza o monitoramento regular de potabilidade na entrada de água (cavalete) do CMEI**. A Lactarista deve inspecionar visualmente a limpidez e ausência de odor da água antes de cada uso, fervendo obrigatoriamente a água destinada à reconstituição de fórmulas infantis e resfriando-a em recipiente tampado e estéril.

4.3. Manejo de Resíduos (Lixo)

- O lactário dispõe de coletor de lixo de material liso, lavável, revestido com saco plástico resistente e dotado de **tampa com acionamento por pedal** (sem contato manual).

- Os resíduos (embalagens vazias, papéis-toalha, sobras descartadas de mamadeiras) são retirados imediatamente após o encerramento da higienização das 14h00min e encaminhados ao abrigo externo fechado até a coleta pública municipal, nunca permanecendo no setor de um dia para o outro.

5. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E CADEIA DE FRIO

5.1. Utensílios Exclusivos do Lactário

- **Mamadeiras, Bicos, Rosca e Tampas:** Confeccionados em material atóxico, resistente à fervura e identificados individualmente (especialmente para crianças com restrições alimentares).
- **Utensílios de Apoio:** Panelas/esterilizadores em aço inoxidável ou alumínio íntegro, medidores plásticos originais das latas de fórmulas, escovas exclusivas para limpeza interna de mamadeiras e bicos, e **pinça metálica ou plástica desinfetada** para retirada dos itens esterilizados sem contato manual.
- É terminantemente proibido compartilhar esponjas, panos, panelas ou escovas do lactário com a cozinha geral ou o setor de higienização pesada.

5.2. Armazenamento Refrigerado e Diagnóstico de Equipamentos

- Fórmulas infantis abertas (quando aplicável), leites pasteurizados/UHT abertos e insumos refrigerados do lactário são armazenados nos equipamentos de frio da unidade, devidamente vedados e etiquetados com data de abertura e validade.

REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADES DA CADEIA DE FRIO E CLIMATIZAÇÃO

1. **Déficit de Equipamentos:** O CMEI apresenta necessidade urgente de aquisição de mais freezers e refrigeradores comerciais, pois a capacidade atual opera sobrecarregada.
2. **Ausência de Termômetros:** Os freezers e refrigeradores atuais **não possuem termômetros** para medição diária de temperatura. Até o fornecimento dos instrumentos pela Secretaria Municipal de Educação, a equipe realiza monitoramento sensorial rigoroso (verificação de gelo, consistência dos produtos e vedação das borrachas) e prioriza o preparo imediato das mamadeiras para consumo nos horários exatos, evitando estocagem prolongada de fórmulas reconstituídas.
3. **Exaustão e Ar-Condicionado da Cozinha Adjacente:** A coifa da cozinha geral encontra-se inoperante e o ar-condicionado está há mais de 6 meses sem manutenção preventiva. A porta do lactário deve permanecer fechada para evitar transferência de calor e vapores da cozinha para a área de fórmulas.

6. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

- **Barreiras Físicas:** Manutenção rigorosa das telas milimétricas nas janelas do lactário, vedação de frestas nas portas, fechamento dos ralos durante o preparo e proibição absoluta da entrada de caixas de papelão no setor.
- **Controle Químico:** Realizado periodicamente por empresa especializada e licenciada, sempre fora do horário de funcionamento escolar, com certificado arquivado na direção. Após qualquer aplicação química na unidade, todas as bancadas, pias e utensílios do lactário passam por lavagem completa com detergente neutro e enxágue abundante antes da retomada das atividades.

7. HIGIENE, SAÚDE E PARAMENTAÇÃO DA LACTARISTA

7.1. Saúde Ocupacional

A manipuladora escalada para o lactário deve estar com o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado. Em caso de sintomas respiratórios (gripe, tosse, coriza), lesões ou ferimentos nas mãos, ou quadros gastrointestinais, a

funcionária deve comunicar imediatamente a Direção e a Nutricionista, sendo proibida de manipular fórmulas e mamadeiras até liberação médica.

7.2. Regras Rígidas de Paramentação e Conduta

- **Uniformização Exclusiva:** Uniforme completo de cor clara e limpo (trocado exclusivamente no vestiário da unidade), sapatos fechados antiderrapantes, touca cobrindo integralmente os cabelos e avental limpo exclusivo para o lactário.
- **Uso Obrigatório de Máscara:** É obrigatório o uso de **máscara descartável** cobrindo nariz e boca durante todo o preparo, envase de fórmulas e distribuição das mamadeiras/refeições, devendo ser substituída a cada 2 horas ou sempre que estiver úmida.
- **Proibição de Adornos e Maquiagem:** Proibido o uso de anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos, colares, unhas compridas ou com esmalte.
- **Silêncio Operacional:** É **estritamente proibido conversar, cantar, tossir ou espirrar** sobre bancadas, latas de fórmulas abertas, mamadeiras ou durante a distribuição das refeições, evitando contaminação por gotículas de saliva.
- **Direito à Alimentação:** Conforme diretriz administrativa apresentada na reunião de organização da Secretaria Municipal de Educação, o funcionário manipulador não possui direito legal de se alimentar das refeições destinadas aos alunos durante o serviço.

8. CONTROLE DE ESTOQUE (PEPS) E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

8.1. Gestão de Fórmulas e Sistema PEPS

- **Controle Interno e Integração com Estoquista:** A Lactarista é responsável pelo controle quantitativo rigoroso das latas de fórmulas infantis e leites tanto no preparo diário quanto no estoque interno do lactário, devendo repassar os saldos e necessidades à Estoquista para alimentação das planilhas manuais e do aplicativo municipal.
- **Método PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai):** As latas com data de validade mais próxima são posicionadas à frente para consumo prioritário. Toda lata aberta deve receber etiqueta legível contendo a **data de abertura** e a **nova data limite de validade** (respeitando o prazo máximo estabelecido pelo fabricante após aberta, geralmente 30 dias em local seco e fresco).

8.2. Protocolo Rígido para Crianças com Restrições Alimentares

PROTOCOLO DE SEGURANÇA PARA ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS (APLV, LACTOSE E OUTROS)

A Lactarista é a responsável direta pelo acompanhamento nominal das crianças com restrições alimentares no CMEI, devendo cumprir:

1. **Identificação Visual e Registros:** Manter mural/caderno de registro atualizado com **fotos das crianças, nome completo, turma, restrição diagnosticada, datas e refeições/fórmulas prescritas**.
2. **Segregação no Preparo:** Preparar as fórmulas especiais separadamente das fórmulas padrão, higienizando a bancada e as mãos antes da manipulação para evitar contaminação cruzada por traços de proteínas lácteas.
3. **Etiquetagem Individualizada:** Cada mamadeira especial deve ser rotulada com o nome da criança e entregue diretamente à professora/atendente responsável pela turma mediante dupla conferência.

9. FLUXOGRAMA OPERACIONAL RÍGIDO E PROIBIÇÃO DE CRUZAMENTO DE FLUXO

9.1. Barreira Sanitária: Proibição de Acesso ao Setor de Higienização Pesada

Para prevenir a contaminação cruzada entre a área limpa (preparo de fórmulas infantis) e a área suja (lavagem de panelas e utensílios da cozinha geral), estabelece-se a seguinte regra inegociável:

- **Proibição de Trânsito:** A manipuladora designada para o Lactário **NÃO PODE entrar ou auxiliar no setor de higienização pesada durante todo o período de manipulação de fórmulas e mamadeiras**.
- **Liberação Após 14h00min:** A Lactarista somente está autorizada a colaborar na higienização geral da cozinha **após as 14h00min**, desde que todas as mamadeiras tenham sido esterilizadas e o ambiente do lactário esteja completamente limpo, organizado e fechado.

9.2. Sequência Cronológica Obrigatória da Lactarista

Etapa	Horário / Turno	Atividade Padronizada
01	Início do Expediente (07h30min)	Paramentação completa, antissepsia das mãos, higienização da bancada com álcool 70% e preparo do **leite do desjejum e das mamadeiras da manhã**.
02	07h45min às 08h15min	Encaminhamento/atendimento no setor de distribuição para o desjejum (com uso de máscara e sem conversas paralelas).
03	Intervalo Matutino (até 11h05min)	Apoio exclusivo em **atividades limpas na cozinha** (auxílio em saladas, temperos, frutas, bolos, tortas e pães), mantendo proibição total de ida à higienização pesada.
04	Almoço (10h10min às 11h10min)	Apoio no ato de servir as refeições no refeitório (uso obrigatório de máscara, silêncio absoluto sobre os alimentos).
05	**11h10min (Rígido)**	**Retorno obrigatório ao Lactário**, nova antissepsia de mãos e bancadas, e preparo das mamadeiras do período integral (pós-almoço).
06	**A partir das 11h30min**	Liberação pontual das mamadeiras do integral (nunca antes das 11h30min) para consumo dos berçários e maternal entre 12h00min e 12h30min.
07	12h30min às 13h00min	Preparo da bebida láctea ou fórmula do **café/lanche da tarde** (servido das 13h00min às 14h15min).
08	**Até às 13h50min (Rígido)**	Recebimento de todas as mamadeiras sujas no guichê do lactário até o horário limite de 13h50min.
09	13h50min às 14h00min	Lavagem com escova exclusiva, **esterilização por fervura (15 minutos)**, retirada com pinça estéril, guarda protegida, limpeza geral e fechamento do Lactário.
10	**Após as 14h00min**	**Retorno à cozinha geral (Livre):** Integração à equipe para apoio na higienização geral e encerramento do expediente (17h00min), cumprindo o dever de ajuda mútua entre setores.

10. PROCEDIMENTO DE LAVAGEM E ESTERILIZAÇÃO DE MAMADEIRAS

1. **Desmontagem Completa:** Separar frascos, roscas, bicos de silicone/látex e tampas protetoras, descartando imediatamente qualquer resíduo líquido na pia.

2. **Lavagem Mecânica:** Lavar cada peça individualmente em água corrente com detergente neutro inodoro, utilizando escova exclusiva para o interior dos frascos e escova pequena própria para o interior dos bicos.
3. **Enxágue Abundante:** Enxaguar rigorosamente em água corrente potável até remover 100% da espuma e resíduos de detergente.
4. **Esterilização Térmica (Fervura):** Submergir completamente as peças desmontadas em recipiente/esterilizador exclusivo com água potável em ebulição por **15 minutos contínuos** (cronometrados após levantar fervura).
5. **Retirada e Secagem Estéril:** Escorrer a água quente e retirar as peças utilizando exclusivamente **pinça desinfetada com álcool 70%** (proibido tocar com as mãos). Acomodar as peças emborcadas sobre superfície limpa e desinfetada ou montar as mamadeiras tampadas e armazená-las em caixa plástica fechada e higienizada exclusiva do lactário.

11. Termo de Aprovação, Ciência e Validação Técnica

O presente Manual de Boas Práticas específico do Lactário do **CMEI Santa Terezinha** entra em vigor na data de sua assinatura, sendo de cumprimento obrigatório por toda a equipe de manipuladoras de alimentos e supervisionado pela Direção Escolar e pela Responsável Técnica do PNAE no Município de Ivaté – PR.

Josemeire Gonsalves Pereira	**Roselaine Alves Fonseca**
Nutricionista – Responsável Técnica (PNAE)	Diretora – CMEI Santa Terezinha