PREFEITURA MUNICIPAL DE IVATÉ – ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBP)

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Escolar
Amparado na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e Legislação do PNAE

Unidade Escolar: 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
Telefone / E-mail: (44) 3673-1430 | stcentro@ivate.pr.gov.br
Direção Escolar: Roselaine Alves Fonseca
Responsável Técnica (Nutricionista): Josemeire Gonsalves Pereira

IVATÉ – PARANÁ
2026

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE

1.1. Dados Cadastrais da Instituição

Item	Especificação
Razão Social / Nome	Centro Municipal de Educação Infantil Santa Terezinha
CNPJ	76.725.316/0001-02
Endereço Completo	Rua Loanda, 2717, Quadra 55 – Lote A1 – CEP 87525-000 – Ivaté/PR
Contatos	Telefone: (44) 3673-1430 | E-mail: stcentro@ivate.pr.gov.br
Direção da Unidade	Roselaine Alves Fonseca
Responsável Técnica (RT)	Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)

1.2. Quadro de Pessoal Operacional (Manipuladoras de Alimentos)

Nome Completo	Função
Verônica Lima Pimentel Afonso	Merendeira
Suzulei Aparecida Laguillo Pastora	Merendeira
Luciana Salazar	Merendeira
Fátima Lemos	Merendeira
Cleonice	Merendeira

1.3. Funcionamento, Clientela e Cronograma de Refeições

- **Clientela Atendida:** Alunos (berçário, maternal e educação infantil), professores e funcionários da unidade escolar.
- **Horário de Funcionamento da UAN:** Início às 07h30min e término às 17h00min.
- **Tipo de Serviço e Distribuição:** Preparo local com distribuição direta em refeitório próprio, sem utilização de carro térmico.

Refeição	Horário de Distribuição
Desjejum	07h45min às 08h15min
Almoço	10h10min às 11h10min
Fórmula Infantil (Berçário e Maternal)	12h00min às 12h30min (saída do lactário às 11h30min)
Lanche da Tarde	13h00min e 14h00min
Jantar	15h00min às 16h00min

2. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Este Manual de Boas Práticas (MBP) estabelece as diretrizes higiênico-sanitárias, estruturais e operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição do CMEI Santa Terezinha, em conformidade com a **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA** e as normas do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Aplica-se a todas as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição, higienização e manipulação de fórmulas no lactário, visando prevenir a contaminação cruzada e assegurar a inocuidade dos alimentos servidos às crianças.

3. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

3.1. Condições Internas

A área interna do setor de alimentação encontra-se livre de objetos em desuso, sendo estritamente proibida a presença de quaisquer animais. O dimensionamento do setor é compatível com o volume das operações realizadas. Existem separações físicas (paredes e divisórias) entre as diferentes atividades de modo a evitar a contaminação cruzada. Nos locais de manipulação e preparo de alimentos não existem cortinas, vasos com plantas ou itens de decoração que acumulem sujidades.

3.2. Condições Externas

As edificações e instalações foram projetadas para possibilitar fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas de preparação. O acesso ao setor de alimentação é independente e não comum a outros usos. A área externa (pátio da escola) encontra-se livre de objetos em desuso ou materiais armazenados em local inadequado. A manutenção e poda da vegetação próxima são realizadas periodicamente. Os muros, cercas e portões encontram-se íntegros e conservados, atuando como barreiras contra o acesso de animais.

3.3. Providências e Monitoramento Ambiental do Entorno

Monitoramento de Riscos Externos: Diante da presença de terrenos baldios nas imediações e da possibilidade de geração de poeira, alagamentos ou outras fontes de contaminação externa, adotam-se as seguintes medidas preventivas:

- **Inspeção Visual Diária:** Conferência das barreiras físicas (telas, portas e muros) antes do início das atividades.
- **Intensificação da Higienização:** Em períodos de seca ou ventos fortes, duplicar a frequência de limpeza úmida de bancadas e janelas.
- **Controle de Acessos:** Manter portas e janelas fechadas ou teladas durante o preparo e distribuição.
- **Acionamento Municipal:** Notificação formal ao setor de posturas/vigilância do município em caso de mato alto ou acúmulo de resíduos nos terrenos vizinhos.

4. INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

4.1. Estrutura Física por Setor

4.1.1. Cozinha (Área de Manipulação e Preparo)

- **Piso:** Revestido com granito na cor cinza; liso, lavável, impermeável, íntegro e livre de rachaduras.

- **Paredes:** Revestidas com azulejos na cor branca; lisas, impermeáveis, laváveis, íntegras e livres de trincas, infiltrações, descascamentos ou mofo.
- **Teto:** Revestido em laje na cor branca; liso, íntegro, sem infiltrações ou bolores.
- **Portas e Janelas:** Ajustadas aos batentes. Portas de madeira na cor cinza claro e janelas de vidro e alumínio transparente protegidas por telas milimétricas removíveis para limpeza.
- **Lavatórios para Higiene das Mãos:** Lavatórios exclusivos na área de manipulação dotados de torneira com fechamento manual, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual (pedal) e cartazes orientativos fixados.
- **Ralos:** Todos os ralos são sifonados e mantidos em boas condições de higiene. *Nota técnica: Os ralos instalados não possuem sistema de fechamento rotativo; devem ser mantidos permanentemente protegidos por grelhas adequadas e limpos ao final do turno.*
- **Iluminação e Instalações Elétricas:** Luminárias dotadas de proteção contra explosão e quedas acidentais. Instalações elétricas protegidas de forma a permitir a higienização segura do ambiente.
- **Ventilação, Climatização e Exaustão:** Possui ventilação natural sem incidência direta de fluxo de ar sobre os alimentos. *Nota técnica de não conformidade: A cozinha dispõe de aparelho de ar-condicionado que se encontra há mais de 6 meses sem manutenção preventiva/higienização de filtros, e a coifa instalada sobre o fogão encontra-se atualmente inoperante (não funcionando). Foi solicitada formalmente à Secretaria Municipal de Educação a manutenção emergencial de ambos os equipamentos.*

4.1.2. Refeitório (Área de Consumo)

- **Piso:** Revestido com granito na cor cinza, liso, íntegro e lavável.
- **Paredes:** Em alvenaria na cor branca, lisas, laváveis e livres de mofo ou infiltrações. *Nota estrutural: Existem aberturas nas paredes do refeitório comunicando com a área externa para circulação de ar; recomenda-se a instalação de telas de proteção para barrar insetos e poeira.*
- **Teto:** Revestido em forro de PVC na cor branca, íntegro e livre de umidade ou bolores.
- **Portas e Janelas:** Ajustadas aos batentes, confeccionadas em vidro transparente.
- **Lavatórios e Ralos:** Lavatórios exclusivos equipados com sabonete líquido antisséptico, papel-toalha não reciclado, lixeira com pedal e cartazes educativos. Ralos sifonados em boas condições de higiene.

4.1.3. Instalações Sanitárias dos Manipuladores

- **Descrição:** Sanitários exclusivos para os manipuladores de alimentos, separados por sexo e sem comunicação direta com a cozinha, depósito ou refeitório. Abastecidos com papel higiênico compatível com o quadro de pessoal.
- **Revestimentos:** Piso em granito cinza; paredes em azulejos e alvenaria na cor branca; teto em laje branca; portas de madeira cinza e janelas de vidro transparente ajustadas aos batentes.
- **Lavatórios e Ralos:** Pia exclusiva com torneira manual, sabonete líquido inodoro antisséptico, papel-toalha não reciclado e lixeira com pedal. Ralos sifonados com sistema de fechamento.

4.1.4. Vestiários

- **Descrição:** Vestiários exclusivos para manipuladores, separados por sexo, sem comunicação direta com áreas de alimentos, dotados de armários individuais de madeira para objetos pessoais. É proibida a guarda de alimentos ou materiais em desuso nos armários.

- **Revestimentos e Insumos:** Piso em granito cinza; paredes em alvenaria e azulejos brancos; teto em laje branca; portas de madeira cinza e janelas de vidro transparente. Equipados com ralos sifonados fecháveis e lavatórios exclusivos completos (sabonete antisséptico, papel-toalha não reciclado, lixeira com pedal e cartazes orientativos).

4.1.5. Área de Armazenamento de Secos (Depósito)

- **Descrição:** Área exclusiva para alimentos não perecíveis, organizada para permitir afastamento do piso e paredes.
- **Revestimentos:** Piso em granito cinza; paredes em alvenaria branca; teto em laje branca; portas de madeira cinza e janelas de vidro transparente ajustadas aos batentes.

4.1.6. Armazenamento de Congelados e Refrigerados (Cadeia de Frio)

- **Capacidade e Necessidade de Expansão:** O armazenamento sob frio ocorre nos freezers e refrigeradores da cozinha. *Nota técnica: A capacidade instalada encontra-se sobrecarregada, havendo necessidade imediata de aquisição de novos freezers e refrigeradores comerciais para separar adequadamente carnes cruas, laticínios, hortifrútis e porcionamentos semanais.*
- **Ausência de Termômetros (Não Conformidade Registrada):** *Os freezers e refrigeradores atualmente em uso não possuem termômetros integrados ou externos para aferição e registro diário das temperaturas. Enquanto a Secretaria Municipal de Educação providencia a aquisição dos termômetros solicitados, as merendeiras realizam o monitoramento visual rigoroso do congelamento dos insumos, formação de gelo e vedação das borrachas das portas.*

4.1.7. Lactário (Área Restrita de Preparo de Fórmulas)

- **Descrição e Revestimentos:** Setor isolado destinado exclusivamente ao preparo, envase e esterilização de leites e fórmulas infantis. Possui piso em granito cinza, paredes revestidas em azulejos brancos, teto em laje branca, porta de madeira cinza claro com fechamento automático e janelas de vidro/alumínio vedadas ou teladas.
- **Lavatórios, Guichê e Ralo:** Dispõe de lavatório exclusivo completo para antissepsia das mãos e antebraços da Lactarista, bancada com cuba profunda no guichê para lavagem de mamadeiras e ralo sifonado (*sem fechamento rotativo, devendo permanecer vedado por tampa cega durante toda a manipulação de fórmulas e aberto apenas para limpeza após as 14h00min*).

4.2. Abastecimento de Água e Monitoramento da Potabilidade

- **Abastecimento e Caixa d'Água:** Água proveniente da rede pública municipal de Ivaté. A caixa d'água própria é mantida tampada, íntegra e passa por higienização e desinfecção semestral (a cada 6 meses) com arquivamento do comprovante técnico.
- **Monitoramento da Potabilidade:** *Nota técnica: Não é realizada análise laboratorial interna da potabilidade da água diretamente nas torneiras da cozinha ou bebedouros pelo CMEI; contudo, a Vigilância Sanitária Municipal realiza a monitorização regular e coleta de amostras na entrada da rede de água (cavalete principal) da escola.* Recomenda-se a implantação de análises anuais nos pontos finais de consumo. As merendeiras monitoram diariamente cor, odor e turbidez da água antes do uso.

4.3. Manejo de Resíduos (Lixo)

Os coletores internos da cozinha, lactário e refeitório são revestidos com sacos plásticos e dotados de tampas com acionamento por pedal (sem contato manual). O lixo é retirado após cada refeição principal e

depositado em abrigo externo fechado e isolado até a coleta pública municipal de Ivaté, nunca permanecendo na cozinha de um dia para o outro. As lixeiras são lavadas e desinfetadas diariamente ao final do expediente.

5. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

5.1. Equipamentos de Frio (Freezers e Refrigeradores)

- **Quantidade e Uso:** Utilizados para o armazenamento de insumos perecíveis (carnes, laticínios, hortifrútis higienizados e fórmulas lácteas do lactário).
- **Estado de Conservação Atual:** Os equipamentos encontram-se limpos e com as borrachas de vedação magnética em condições operacionais. Contudo, a capacidade física instalada está severamente sobrecarregada, operando no limite de sua segurança sanitária.
- **Inconformidades e Necessidades Registradas:**
  - **Déficit de Maquinário:** Há necessidade imediata de aquisição de novos freezers e refrigeradores comerciais para permitir a separação correta por categorias de alimentos e viabilizar o porcionamento semanal da Estoquista.
  - **Ausência de Instrumentos de Medição:** Os equipamentos não possuem termômetros (internos ou externos), o que impede a aferição exata e o preenchimento das planilhas de controle da cadeia de frio.

> **Ação Corretiva Solicitada**: Aquisição de novos equipamentos de refrigeração e de termômetros de máxima e mínima junto à Secretaria Municipal de Educação

5.2. Equipamentos de Cocção e Exaustão (Fogões e Coifa)

- **Fogões industriais:** Encontram-se em pleno funcionamento, com queimadores (bocas) e registros regulados, sem vazamentos de gás. A limpeza do fogão e das grades é realizada diariamente pelas merendeiras ao final do expediente.
- **Coifa (Sistema de Exaustão): Nota técnica de não conformidade:** *A coifa instalada sobre a área de cocção encontra-se atualmente inoperante (não funcionando).* Adicionalmente, o sistema de ar-condicionado da cozinha está há mais de 6 meses sem manutenção preventiva e sem a higienização/troca de filtros.

> **Ação Corretiva Solicitada**: Foi emitido um pedido formal de manutenção emergencial para o conserto da coifa e revisão do ar-condicionado, mitigando o risco de acúmulo de vapores, calor excessivo e condensação de gotículas sobre os alimentos

5.3. Utensílios de Preparo e Serviço (Panelas e Recipientes)

- **Panelas, Caldeirões e Assadeiras:** São confeccionados em alumínio e aço inoxidável. Encontram-se em bom estado de conservação, sem amassados profundos, rachaduras ou cabos soltos que possam comprometer a segurança física das manipuladoras ou acumular resíduos.
- **Utensílios de Apoio (Colheres, Conchas, Escumadeiras):** Fabricados em aço inoxidável ou plástico industrial atóxico e resistente ao calor. É expressamente proibido o uso de utensílios de

madeira (como colheres de pau) ou com cabos de madeira na cozinha, refeitório ou lactário, devido à porosidade do material que favorece a proliferação bacteriana.

- **Recipientes de Armazenamento:** Utilizam-se potes plásticos transparentes e atóxicos com tampas herméticas para a guarda de alimentos pré-preparados, porcionados ou sobras limpas. Não é permitida a reutilização de embalagens comerciais descartáveis (como potes de sorvete ou copos de requeijão) para armazenar insumos na cozinha.

5.3.1 Fluxo de Higienização de Utensílios Grandes (Panelas)

A higienização de panelas de grande porte deve ser realizada na área específica de lavagem pesada seguindo o método: raspagem dos resíduos
→ lavagem com água quente/corrente e detergente neutro → enxágue abundante → secagem natural em local elevado e protegido (emborcadas sobre bancada limpa). É proibida a secagem com panos de prato de tecido.

6. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

- **Barreiras Físicas:** Janelas da cozinha, depósito e lactário protegidas com telas milimétricas íntegras; portas ajustadas; proibição de armazenamento de caixas de papelão ondulado nas áreas internas e descarte imediato de resíduos orgânicos.
- **Controle Químico:** Realizado periodicamente (semestralmente ou conforme necessidade) por empresa especializada e licenciada, fora do horário de funcionamento escolar, com emissão de certificado técnico arquivado na unidade e higienização completa de bancadas e utensílios antes da retomada das atividades.

7. HIGIENE, SAÚDE E CONDUTA DAS MERENDEIRAS

- **Saúde Ocupacional:** Exames médicos periódicos (ASO) atualizados. Manipuladoras com ferimentos nas mãos, lesões cutâneas, sintomas gripais ou gastrointestinais devem comunicar imediatamente a Direção e a Nutricionista para afastamento temporário da manipulação direta.
- **Asseio Pessoal e Adornos:** Banho diário, cabelos totalmente presos sob touca descartável, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base. É terminantemente proibido o uso de adornos (anéis, alianças, brincos, pulseiras, relógios, colares e piercings expostos).
- **Uniformização:** Calça comprida e camiseta de cor clara, avental (de tecido na área seca e impermeável de PVC na higienização pesada) e calçados fechados antiderrapantes (botas de borracha na lavagem de pisos). Troca realizada exclusivamente no vestiário.
- **Conduta Operacional e Uso de Máscaras:** Proibido conversar, comer, mascar chicletes ou tocar rosto/ cabelos durante a manipulação, especialmente de alimentos crus (saladas e frutas) e no momento de servir. É obrigatório o uso de **máscara descartável** no lactário e no balcão de distribuição do refeitório.
- **Higienização das Mãos:** Realizada nos lavatórios exclusivos sempre ao entrar na área de manipulação, ao trocar de setor/atividade, após usar o sanitário ou tocar resíduos, seguindo o protocolo afixado (sabonete líquido antisséptico por 20 segundos, enxágue, secagem com papel-toalha não reciclado e acionamento de lixeira por pedal).

8. RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO (PEPS) E CONTROLE DE ESTOQUE

- **Recebimento:** Executado pela Estoquista mediante inspeção da integridade física das embalagens (rejeitando latas amassadas/estufadas ou pacotes violados), conferência de datas de validade/lotes e pré-higienização das embalagens externas antes da entrada no depósito.
- **Armazenamento e Sistema PEPS:** Insumos organizados sobre prateleiras limpas, afastados do piso e paredes, sem caixas de papelão e totalmente isolados de produtos de limpeza. Aplica-se rigorosamente o método **PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai)**, mantendo produtos com validade mais próxima à frente.
- **Etiquetagem e Planilhas:** Todo insumo retirado da embalagem original ou porcionado recebe etiqueta contendo nome do produto, data de abertura/porcionamento e nova data de validade. A Estoquista realiza o controle diário manual e no aplicativo municipal, além do registro de ocorrências.

ANEXO I – FLUXOGRAMA OPERACIONAL INDIVIDUALIZADO E REGRAS DE EQUIPE

Em conformidade com as deliberações da reunião realizada em 19 de outubro na Secretaria Municipal de Educação de Ivaté, cada setor possui atribuições individualizadas e restrições de trânsito para impedir a contaminação cruzada, mantendo-se o dever de cooperação mútua após a conclusão das tarefas prioritárias:

Setor / Posto	Atribuições e Rotina Operacional	Barreiras Sanitárias e Proibições
1. Estoquista (Pré-preparo, Bolos/ Tortas e Higienização)	• Recebimento, pré-higienização de embalagens e controle PEPS. • Higienização de hortifrútis destinados à refrigeração e saladas/frutas conforme POP. • Separação, porcionamento semanal (picar, limpar aparas antes de congelar) e etiquetagem. • Preenchimento de planilhas de estoque (manual/ app) e registro de pragas. • Preparo de bolos e tortas.	• **Proibido** ir ao setor de higienização pesada antes ou durante as atividades de estoque e pré-preparo. • Limpeza de prateleiras e caixas da despensa deve ocorrer apenas ao final do expediente.
2. Lactarista (Lactário, Pré-preparo, Servir e Higienização)	• Preparo rígido de leites (desjejum e lanche parcial) e mamadeiras (manhã e **11h30min** pontualmente, retornando ao lactário às 11h10min). • Controle de estoque de fórmulas e acompanhamento rigoroso de crianças com restrições alimentares (fotos, datas e registros). • Auxílio no desjejum, pré-preparo (saladas, temperos, frutas, pães) e servir refeições (com máscara e sem conversar). • Recolhimento das mamadeiras no guichê até **13h50min** para esterilização e limpeza geral do lactário.	• **Terminantemente proibido** atuar ou circular no setor de higienização durante o período de manipulação de fórmulas e mamadeiras. • Liberada para auxiliar outros setores somente **após as 14h00min**, com o lactário limpo e esterilizado.
3. Preparo e Pré-Preparo (Cozinha Geral)	• Execução do cardápio diário (cocção e apresentação dos pratos). • Acompanhamento geral das rotinas e cumprimento dos POPs. • Preenchimento de planilhas de rotina, temperaturas e coleta de amostras (quando aplicável). • Controle rigoroso de quantidades junto à Estoquista conforme porcionamento semanal do PNAE.	• **Proibido** deslocar-se para o setor de higienização durante o preparo. • Liberada para a higienização somente após a conclusão total do jantar e armazenamento/descarte das sobras limpas.
4. Desjejum e Higienização	• Ao chegar, iniciar imediatamente o preparo do desjejum. • Nos dias em que o cardápio incluir pães, realizar o preparo antes de migrar de setor. • Após concluir o desjejum, seguir para o setor de higienização.	• Realizar antissepsia das mãos e troca de avental (para avental impermeável) ao migrar do preparo do desjejum para a lavagem.
5. Setor de Higienização	• Responsável principal pela lavagem e organização de utensílios, panelas e louças. • No início do turno (antes do acúmulo de louças), pode apoiar o pré-preparo. • Ao final do dia, **toda a equipe** é corresponsável pela higienização geral da cozinha.	• Uso obrigatório de EPIs (avental impermeável, luvas de cano longo e botas antiderrapantes). • Proibidas conversas paralelas perto de alimentos crus ou áreas de distribuição.

TERMO DE APROVAÇÃO E VALIDAÇÃO TÉCNICA: Declaramos que o presente Manual de Boas Práticas reflete as condições operacionais e estruturais atuais do Centro Municipal de Educação Infantil Santa Terezinha e encontra-se implantado junto à equipe de manipuladoras.

Ivaté – PR, 28 de outubro de 2026.

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