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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) • VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E LACTÁRIO

Centro Municipal de Educação Infantil Menino Deus – Distrito de Herculândia / Ivaté-PR

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 Menino Deus
CNPJ: 76.724.939/0001-60
Endereço: Rua Princesa Izabel, s/n – Distrito de Herculândia – Ivaté/PR – CEP: 87527-00
Telefone / E-mail: (44) 3673-1033 | crechemeninodeusivate@gmail.com
Direção Escolar: Madalena de Brito
Responsável Técnica (Nutricionista): Josemeire Gonsalves Pereira

IVATÉ – PARANÁ
2026

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) • VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E LACTÁRIO

Centro Municipal de Educação Infantil Menino Deus – Distrito de Herculândia / Ivaté-PR

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Estabelecimento	Centro Municipal de Educação Infantil Menino Deus
CNPJ	76.724.939/0001-60
Endereço	Rua Princesa Izabel, s/n – Distrito de Herculândia – Ivaté/PR – CEP: 87527-000
Telefone / E-mail	(44) 3673-1033 | crechemeninodeusivate@gmail.com
Responsável Técnica (RT)	Josemeire Gonsalves Preira – Nutricionista
Direção	Madalena de Brito
Orientadora Pedagógica	Sandra Ruas de Andrade

2. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Este Manual de Boas Práticas (MBP) estabelece os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais adotados na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e no Lactário do **CMEI Menino Deus**, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O documento aplica-se a todas as etapas do processo produtivo: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição de refeições e reconstituição de fórmulas infantis, visando garantir a segurança alimentar e nutricional da comunidade escolar.

3. CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO E QUADRO DE PESSOAL

3.1. Horário de Funcionamento e Atendimento

- **Horário de Funcionamento:** Segunda a sexta-feira, das 07h30min às 17h00min.
- **Clientela Atendida:** Alunos (berçário, maternal e educação infantil), professores e funcionários da unidade escolar.
- **Tipo de Serviço de Distribuição:** Distribuição realizada em refeitório fechado e climatizado, com entrega por meio de guichê de acesso à cozinha, sem utilização de carro térmico ou balcão térmico (serviço imediato após o preparo).

3.2. Quadro de Pessoal da Cozinha e Lactário

Nome Completo	Função
Ana Maria Rodrigues Pereira Lopes	Merendeira
Maria Iracema de Salles Larentes	Merendeira

3.3. Cronograma e Volume de Refeições Diárias

Tipo de Refeição	Horário de Distribuição	Alunos	Funcionários	Total/Dia
Desjejum	07h45min às 08h15min	43	15	**58**
Almoço	09h30min às 11h00min	43	15	**58**
Fórmula (Berçário e Maternal)	12h00min às 12h30min	32	00	**32**
Lanche da Tarde	12h45min às 14h15min	49	15	**64**
Jantar	15h00min às 16h00min	49	15	**64**

4. ESTRUTURA FÍSICA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A unidade de alimentação do CMEI Menino Deus é dividida em ambientes funcionais distintos, estruturados para prevenir o cruzamento de fluxos e evitar a contaminação cruzada:

4.1. Cozinha

- **Acabamento e Revestimento:** Teto em laje, piso revestido em azulejo branco de fácil higienização e bancadas de manipulação e apoio em mármore.
- **Climatização e Comunicação:** Equipada com 01 aparelho de ar-condicionado e guichê de acesso direto ao refeitório para entrega das refeições prontas.
- **Equipamentos Disponíveis:** 01 fogão industrial, 01 forno industrial, 01 refrigerador industrial, 01 refrigerador doméstico (capacidade de 480 litros), 01 freezer, 01 forno elétrico e 01 micro-ondas.

4.2. Refeitório

- Ambiente fechado, climatizado com ar-condicionado e integrado à cozinha pelo guichê de distribuição.
- Devido à ausência de balcão térmico e carro térmico, o porcionamento e a entrega ocorrem imediatamente após a finalização do preparo, garantindo o controle rigoroso do binômio tempo-temperatura.

4.3. Despensa de Alimentos Secos

- Área exclusiva destinada à estocagem de gêneros alimentícios não perecíveis, equipada com prateleiras em alvenaria.
- **Controle de Fluxo:** Não possui acesso direto ao interior da cozinha, impedindo a entrada de embalagens secundárias externas, caixas de papelão e poeira na área limpa de manipulação.

4.4. Lactário

- **Estrutura e Isolamento:** Ambiente totalmente isolado da cozinha principal (sem comunicação ou acesso interno entre os dois setores), assegurando rigoroso controle microbiológico para o preparo das fórmulas infantis destinadas ao berçário e maternal.
- **Distribuição:** Dispõe de guichê pequeno exclusivo para a entrega das mamadeiras e copos higienizados e envasados às cuidadoras e professoras.

5. PROCEDIMENTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS (BOAS PRÁTICAS)

5.1. Saúde e Higiene dos Manipuladores

- **Controle de Saúde:** As merendeiras realizam exames médicos periódicos (ASO). Manipuladoras que apresentem lesões nas mãos, sintomas gripais ou infecções gastrointestinais são imediatamente afastadas da manipulação direta de alimentos.
- **Uniformização e Apresentação:** Uso obrigatório de uniforme completo, limpo e conservado (camiseta/jaleco, calça, avental, calçado fechado antiderrapante e touca cobrindo integralmente os cabelos). É estritamente proibido o uso de adornos (anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos), bem como manter unhas compridas ou com esmalte.
- **Higienização das Mãos:** Executada rigorosamente ao iniciar o turno, antes de ingressar no lactário, após utilizar o sanitário, após manipular alimentos crus ou resíduos, e sempre que houver troca de atividade.

5.2. Recebimento e Armazenamento

- **Recebimento de Mercadorias:** Inspeção sistemática da temperatura, prazo de validade, integridade das embalagens e características sensoriais (cor, odor, textura) no ato da entrega.
- **Despensa de Secos:** Organização dos gêneros nas prateleiras de alvenaria obedecendo ao critério **PVPS** (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), mantendo afastamento mínimo de 10 cm das paredes e do piso. Saneantes e produtos de limpeza são armazenados em compartimento totalmente separado dos alimentos.
- **Cadeia de Frio:** Alimentos perecíveis são armazenados nos refrigeradores (até 4 °C) e no freezer (abaixo de -18 °C), devidamente protegidos e identificados com nome do produto, data de abertura ou manipulação e prazo de validade.

5.3. Pré-Preparo, Preparo e Distribuição

- **Higienização de Hortifrútis:** Lavagem criteriosa em água corrente (folha por folha ou unidade por unidade), seguida de imersão em solução clorada (conforme diluição especificada no rótulo do sanitizante regularizado) por 15 minutos e enxágue final em água potável.
- **Cocção e Distribuição Imediata:** Durante o cozimento, os alimentos atingem no mínimo 70 °C no centro geométrico. Como a unidade não dispõe de balcão térmico, as preparações são servidas imediatamente pelo guichê nos horários programados, mantendo-se acima de 60 °C por no máximo 6 horas (ou consumidas em até 1 hora em temperatura ambiente).
- **Coleta de Amostras:** Coleta diária de 100 g de cada preparação servida, acondicionada em embalagem estéril identificada e mantida sob refrigeração (até 4 °C) por 72 horas para eventual análise epidemiológica.

6. PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DO LACTÁRIO

Por atender lactentes e crianças da primeira infância em faixa etária de alta vulnerabilidade imunológica (berçário e maternal – 32 fórmulas/dia), o Lactário opera sob protocolos sanitários específicos:

- **Acesso Restrito:** Apenas a manipuladora designada e devidamente paramentada (máscara facial, touca e avental exclusivo limpo) tem autorização para entrar no lactário.
- **Higienização de Mamadeiras e Utensílios:** Após o uso, os recipientes são recolhidos, lavados com detergente neutro e escova exclusiva, enxaguados abundantemente e submetidos à desinfecção química (solução clorada própria para artigos infantis) ou fervura/esterilização.
- **Reconstituição das Fórmulas Infantis:** Utilização exclusiva de água potável previamente fervida e resfriada à temperatura indicada pelo fabricante da fórmula (em torno de 70 °C para diluição segura, seguida de resfriamento rápido até a temperatura morna de oferta).
- **Envase e Entrega:** As mamadeiras são rotuladas com o nome da criança e horário de preparo, sendo entregues exclusivamente pelo guichê pequeno do lactário das 12h00min às 12h30min para consumo imediato. Não há reaproveitamento de sobras.

7. CONTROLE DE PRAGAS, ÁGUA E MANEJO DE RESÍDUOS

- **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** Execução semestral de dedetização e desratização por empresa terceirizada licenciada pela Vigilância Sanitária, associada a barreiras físicas permanentes (telas milimetradas nas janelas, ralos escamoteáveis e portas ajustadas aos batentes).
- **Abastecimento e Potabilidade da Água:** Água proveniente da rede pública de abastecimento, com limpeza e desinfecção semestral do reservatório (caixa d'água) devidamente comprovada por certificado ou registro técnico.
- **Manejo de Resíduos:** Lixeiras dotadas de tampa acionada por pedal e revestidas com saco plástico resistente, esvaziadas continuamente da cozinha e do lactário para área externa de descarte, impedindo o acúmulo de lixo e a atração de vetores.

Aprovação e Vigência:

Distrito de Herculândia – Ivaté/PR, 28 de outrubro de 2026.

Josemeire Gonsalves Preira	**Madalena de Brito**
Nutricionista – Responsável Técnica	Diretora
CRN-8: 3160	CMEI Menino Deus