POP 01 – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-01	**Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Imediata / Diária / Semanal	**Executantes:** Equipe de Merendeiras

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Estabelecer a metodologia padronizada para limpeza e desinfecção das instalações físicas (pisos, paredes, tetos, portas, janelas e ralos), equipamentos (fogões, fornos, balcão térmico, refrigeradores, freezers e coifas), móveis (bancadas e prateleiras), utensílios, panos e esponjas da cozinha, depósito e área de distribuição, prevenindo a contaminação cruzada.

2. MATERIAIS, EPIS E SANEANTES REGULARIZADOS (ANVISA/MS)

- **EPIs Obrigatórios:** Avental impermeável de PVC, luvas de borracha nitrílica/látex de cano longo e calçados fechados antiderrapantes (essenciais para evitar quedas em pisos lisos ou molhados).
- **Materiais de Apoio:** Vassouras de cerdas sintéticas, rodos, pás, baldes plásticos, esponjas dupla-face exclusivas por setor e panos de limpeza limpos ou descartáveis.
- **Saneantes Regularizados:** Detergente neutro biodegradável, água sanitária (teor de cloro ativo de 2,0% a 2,5%) e álcool etílico 70% líquido/gel. É proibido o uso de substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de alimentos.



3. PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

1. **Utensílios (Pratos, Copos, Talheres e Panelas):** Realizar raspagem dos restos sólidos no lixo → lavar com água corrente e detergente neutro usando esponja limpa → enxaguar abundantemente em água potável → desinfetar por imersão em solução clorada (200 ppm por 15 minutos) ou água fervente quando aplicável → secar naturalmente sobre escorredores limpos (proibido secar com panos de tecido).
2. **Bancadas, Guichê e Balcão Térmico:** Desligar equipamentos térmicos e aguardar esfriar → remover resíduos sólidos → lavar com água e detergente neutro → enxaguar com pano úmido limpo → borrifar álcool 70% sobre toda a superfície e deixar secar naturalmente antes e após cada turno.
3. **Equipamentos (Fogões, Refrigeradores e Freezers):** Desligar da rede elétrica antes da limpeza interna → remover peças móveis e lavar com detergente neutro → enxaguar com pano úmido limpo → aplicar álcool 70% nas superfícies internas e borrachas de vedação.
4. **Instalações (Pisos, Paredes, Portas e Ralos):** Recolher resíduos secos (proibido varrer a seco durante manipulação) → esfregar com solução de detergente neutro → enxaguar direcionando a água aos ralos sifonados → aplicar solução clorada (200 ppm) → puxar com rodo e manter os ralos fechados/protegidos após o escoamento.
5. **Panos de Limpeza e Esponjas:** Panos utilizados em superfícies em contato com alimentos devem ser trocados a cada **2 horas** (máximo 3 horas); panos reutilizáveis são lavados com detergente, imersos em solução clorada por 15 minutos e secos. Esponjas são enxaguadas e desinfetadas diariamente ao final do expediente (fervura por 5 minutos ou imersão clorada).

Área / Item	Frequência	Produto / Método	Responsável
Bancadas, balcão térmico, pias, fogão, utensílios e pisos	Diária (após cada turno/ refeição)	Detergente neutro + Álcool 70% ou Cloro 200 ppm	Merendeiras / Higienização
Prateleiras e caixas da despensa	Diária / Semanal (somente fim do dia)	Detergente neutro + Álcool 70% (evitar poeira no preparo)	Estoquista / Merendeiras
Refrigeradores, freezers e filtros de ar-condicionado	Semanal / Quinzenal	Detergente neutro + Álcool 70% / Escovação de filtros	Merendeiras
Paredes, teto, portas, janelas e telas milimetradas	Quinzenal / Mensal	Água, detergente neutro e escovação das telas	Merendeiras / Apoio

Monitoramento e Ação Corretiva: A execução é registrada diariamente na Planilha de Controle de Higienização (POP 01), datada e rubricada pela manipuladora. Ao final do dia, toda a equipe é corresponsável pela limpeza geral. Caso seja constatada sujidade residual ou acúmulo de água, repetir o procedimento imediatamente.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional

POP 02 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-02	**Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária (Preventiva) / Semestral (Química)	**Executantes:** Merendeiras / Empresa Licenciada

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Estabelecer ações preventivas contínuas (barreiras físicas e boas práticas ambientais) e medidas corretivas (controle químico terceirizado) para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de insetos, roedores e animais domésticos (cães e gatos, especialmente em unidades próximas a áreas rurais ou terrenos baldios) na cozinha, depósito e área de distribuição.

2. MEDIDAS PREVENTIVAS DIÁRIAS (BARREIRAS FÍSICAS E HIGIÊNICAS)

- **Controle de Acessos e Telas:** Manter as portas da cozinha e do depósito permanentemente fechadas (com fechamento automático ou controle rigoroso) e inspecionar diariamente a integridade das telas milimetradas removíveis das janelas e portas teladas. Impedir o acesso de animais ao pátio e refeitório durante as refeições.
- **Proteção de Ralos e Canaletas:** Manter todos os ralos sifonados fechados quando não estiverem em escoamento de água. Nos ralos sem fecho rotativo, manter grelhas íntegras e tampas protetoras recolocadas imediatamente após a lavagem do piso.
- **Armazenamento Seguro:** Eliminar caixas de papelão ondulado no recebimento antes de estocar insumos (evitando ovos de baratas); armazenar alimentos sobre prateleiras e estrados afastados de pisos e paredes, em recipientes hermeticamente fechados.
- **Gestão de Resíduos e Entorno:** Retirar o lixo da cozinha diariamente em lixeiras tampadas com pedal, mantendo o abrigo externo fechado e o pátio livre de entulhos, objetos em desuso ou mato alto.

3. PROCEDIMENTOS DE CONTROLE QUÍMICO (DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO)

1. **Execução Terceirizada:** Realizada semestralmente (ou sempre que houver indício de infestação) por empresa especializada e licenciada pela Vigilância Sanitária e órgão ambiental competente, exclusivamente fora do horário de funcionamento escolar (finais de semana ou recessos).
2. **Preparação Pré-Aplicação:** As merendeiras devem proteger ou guardar todos os alimentos, embalagens e utensílios em armários fechados antes da chegada da equipe técnica.
3. **Limpeza Pós-Aplicação:** Antes de retomar a manipulação de alimentos, lavar rigorosamente todas as bancadas, balcão térmico, pias, fogões e utensílios expostos com água e detergente neutro para remover quaisquer resíduos químicos.
4. **Documentação Obrigatória:** Arquivar na pasta de Boas Práticas o Certificado de Execução do Serviço (contendo data, validade do tratamento, produtos químicos utilizados e concentrações) e a cópia da licença sanitária da empresa contratada.

Monitoramento e Ação Corretiva: Inspeção visual diária pela equipe de cozinha para detectar fezes, trilhas, embalagens roídas, insetos ou presença de animais no perímetro, com registro na Planilha de Controle de Pragas (POP 02). Na identificação de rasgos nas telas, falhas em cercas/portões ou avistamento de vetores, acionar imediatamente a Direção para reparo físico emergencial e convocação da empresa dedetizadora.

Josemeire Gonsalves Pereira	**Direção Escolar**
Nutricionista – Responsável Técnica	Aprovação Institucional

POP 03 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA (CAIXA D'ÁGUA)

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-03	**Base Legal:** Portaria MS nº 2.914/2011 / RDC 216
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Semestral (Máximo 6 meses)	**Executantes:** Empresa Especializada / Equipe Técnica

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Assegurar a manutenção da potabilidade e a segurança microbiológica da água proveniente da rede pública de abastecimento de Ivaté/PR e armazenada no reservatório superior (caixa d'água) da unidade escolar, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas para a manipulação de alimentos, preparo de fórmulas, higienização e consumo humano.

2. PERIODICIDADE, EXECUÇÃO E MONITORAMENTO DE POTABILIDADE

- **Intervalo Máximo:** A higienização e desinfecção do reservatório devem ocorrer obrigatoriamente a cada **6 (seis) meses**, ou imediatamente em caso de suspeita de contaminação, obras hidráulicas ou destampamento acidental.
- **Execução Qualificada:** Realizada por empresa especializada ou equipe técnica designada pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente paramentada com EPIs exclusivos, preferencialmente aos finais de semana para não interromper o atendimento escolar.
- **Gelo e Fontes Alternativas:** Caso haja utilização de gelo, deve ser produzido exclusivamente com água potável. Na eventualidade de uso de fonte alternativa, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

3. ETAPAS TÉCNICAS DO PROCEDIMENTO

1. **Fechamento e Esvaziamento:** Fechar o registro de entrada de água da rede pública e esvaziar o reservatório, deixando cerca de 10 cm de água no fundo para auxiliar na limpeza inicial, tampando a saída de distribuição para evitar entrada de sujidades na tubulação interna.
2. **Esfregação Mecânica:** Esfregar cuidadosamente as paredes internas, o fundo e a tampa utilizando escova de cerdas macias (de uso exclusivo, sem sabão ou detergente comum) e retirar a água suja e os resíduos sólidos com pá plástica, balde e panos limpos.
3. **Enxágue Inicial:** Abrir o registro para enxaguar as paredes internas com água limpa e escoar toda a água de lavagem pelo extravasor/dreno.
4. **Desinfecção com Cloro:** Encher novamente o reservatório com água limpa e adicionar água sanitária (2,0% a 2,5% de cloro ativo) na proporção de **1 litro para cada 1.000 litros de água**. Deixar a solução agir por **2 horas**, molhando também as paredes internas e a face interna da tampa.
5. **Esvaziamento Final e Reabastecimento:** Após as 2 horas, fechar o registro de entrada, abrir as torneiras da escola para desinfetar também a tubulação interna e esvaziar totalmente a caixa d'água. Fechar as torneiras, reabrir o registro principal para enchimento definitivo e vedar firmemente a tampa.

Monitoramento e Ação Corretiva: Após o serviço, o certificado emitido pela empresa executante e os laudos de análise microbiológica (incluindo o monitoramento regular realizado pela Vigilância Sanitária Municipal) são verificados, datados e rubricados pela Direção e Nutricionista RT, ficando arquivados na escola. Em caso de alteração de cor, odor ou turbidez na água das torneiras ou bebedouros, suspender imediatamente o uso para preparo de alimentos e acionar o serviço municipal de água e a Vigilância Sanitária.

Josemeire Gonsalves Pereira Nutricionista – Responsável Técnica	**Direção Escolar** Aprovação Institucional

POP 04 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-04	**Base Legal:** RDC 216/2004 / SES nº 78/2009
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária / Capacitação Anual	**Executantes:** Merendeiras e Visitantes

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Padronizar os cuidados de higiene pessoal, paramentação, técnica de antissepsia das mãos, monitoramento da saúde ocupacional e capacitação periódica das merendeiras e visitantes, evitando que o manipulador atue como veículo de contaminação biológica ou física para os alimentos.

2. REGRAS DE PARAMENTAÇÃO E CONDUTA DIÁRIA

- **Uniformização Completa:** Trocar a roupa civil no vestiário (ou espaço reservado exclusivo) antes de ingressar na cozinha. Utilizar uniforme branco limpo e trocado diariamente: jaleco sem bolsos acima da cintura e com botões protegidos, **calça comprida**, calçado fechado antiderrapante e touca cobrindo integralmente os cabelos.
- **Apresentação e Proibições:** Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; proibição total de adornos (anéis, alianças, brincos, relógios, pulseiras, correntes, piercings), barba ou bigode. É proibido fumar, manter conversas paralelas sobre alimentos (especialmente crus ou no momento de servir), cantar, tossir, espirrar, mascar chicletes, comer ou manipular dinheiro no setor.
- **Uso de Máscara e Visitantes:** Utilizar máscara descartável (trocada a cada 2 horas) durante a distribuição de refeições e na manipulação no lactário. Visitantes (manutenção, fiscais, professores) devem utilizar touca descartável, jaleco/avental e calçados fechados antes de entrar na área de produção.

FLUXOGRAMA ILUSTRADO: PASSO A PASSO DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS (DURAÇÃO: 40 A 60 SEGUNDOS)



3. TÉCNICA OBRIGATÓRIA E MOMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Realizar no lavatório exclusivo da cozinha (ou cuba designada para antissepsia) ao chegar ao setor, após usar o sanitário, após tocar em lixo ou caixas externas, ao mudar de atividade (cru → pronto) e antes de distribuir refeições: (1) Umedecer mãos e antebraços; (2) Aplicar sabonete líquido inodoro antisséptico e esfregar palmas, dorso, espaços entre os dedos, polegares, pontas dos dedos/unhas e antebraços por no mínimo 20 segundos; (3) Enxaguar abundantemente;
(4) Secar com papel-toalha não reciclado; (5) Fechar a torneira manual utilizando o próprio papel-toalha e descartá-lo na lixeira acionada por pedal.

4. CONTROLE DE SAÚDE E PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO

- **Monitoramento de Saúde:** Realização de exames médicos admissionais e periódicos (ASO). Manipuladoras com ferimentos nas mãos, micoses, lesões dermatológicas, sintomas gripais ou diarreia são afastadas imediatamente da manipulação direta até liberação médica.
- **Capacitação Contínua:** Treinamento na admissão e reciclagem mínima anual sobre contaminação alimentar, DTA, higiene pessoal e Boas Práticas, comprovados por listas de presença assinadas e datadas.

Monitoramento e Ação Corretiva: Inspeção visual diária da paramentação e supervisão periódica pela Nutricionista RT e Direção. Em caso de descumprimento de uniforme, uso de adornos ou falha na lavagem das mãos, a manipuladora deve interromper a atividade, descartar eventual alimento contaminado e corrigir a falha imediatamente.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional

POP 05 – HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS (HORTIFRÚTIS)

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-05	**Base Legal:** RDC 216/2004 / PNAE
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária (Conforme Cardápio)	**Executantes:** Estoquista e Apoio Pré-Preparo

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Padronizar a limpeza física e a desinfecção química de frutas, legumes e verduras (especialmente os que serão consumidos crus ou armazenados sob refrigeração), reduzindo a carga microbiana e eliminando parasitas, larvas e sujidades agrícolas na área de pré-preparo.



2. DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ETAPAS DE EXECUÇÃO

1. **Triagem e Seleção:** Retirar folhas murchas, estragadas, talos duros, partes podres ou com sinais de bolores e pragas, descartando em lixeira com pedal.
2. **Lavagem Mecânica em Água Corrente:** Lavar individualmente (folha a folha, fruto a fruto ou legume a legume) em água potável corrente para remover terra, poeira e resíduos visíveis.
3. **Preparo da Solução Clorada (Desinfecção):** Em cuba ou recipiente plástico exclusivo e higienizado, preparar solução de hipoclorito de sódio próprio para alimentos na concentração de **100 a 200 ppm** (seguir rigorosamente a diluição indicada no rótulo do fabricante aprovado pela ANVISA, geralmente 10 mL ou 1 colher de sopa rasa de hipoclorito a 2,0%–2,5% para cada 1 litro de água potável).
4. **Imersão por 15 Minutos:** Submergir totalmente os hortifrútis na solução clorada e aguardar exatos **15 minutos cronometrados**.
5. **Enxágue Final:** Escorrer a solução clorada e enxaguar abundantemente os alimentos em água potável corrente para remover qualquer sabor ou resíduo químico.
6. **Corte, Porcionamento e Armazenamento (PEPS):** Picar sobre tábua de polietileno higienizada. Acondicionar em potes plásticos atóxicos com tampa hermética e identificar com etiqueta PEPS (nome do produto, data de higienização e validade) antes de guardar nos refrigeradores.

Volume de Água Potável	Hipoclorito de Sódio (2,0% a 2,5% - uso alimentar)	Tempo de Contato	Enxágue Final
1 Litro de água	10 mL (1 colher de sopa rasa)	15 minutos submerso	Obrigatório em água potável
5 Litros de água	50 mL (5 colheres de sopa rasas)	15 minutos submerso	Obrigatório em água potável
10 Litros de água	100 mL (1/2 copo americano)	15 minutos submerso	Obrigatório em água potável

Regra de Conduta, Exposição e Ação Corretiva: É expressamente proibido manter conversas paralelas sobre alimentos que serão servidos crus durante a higienização e o corte. Vegetais folhosos crus higienizados e sem adição de molhos podem permanecer em temperatura ambiente por no máximo 1 hora antes do consumo. Registrar diariamente o procedimento na Planilha de Higienização de Hortifrútis; caso a concentração ou o tempo de 15 minutos não sejam cumpridos, repetir o banho de desinfecção.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional

POP 06 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA (SELEÇÃO, RECEBIMENTO E AVALIAÇÃO)

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-06	**Base Legal:** RDC 216/2004 / PNAE
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** A cada entrega de fornecedor	**Executantes:** Estoquista / Merendeira Responsável

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Estabelecer os critérios técnicos qualitativos, quantitativos e térmicos para a inspeção e o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens entregues pela Secretaria Municipal de Educação ou fornecedores credenciados no PNAE, impedindo o ingresso de insumos contaminados, vencidos ou fora da temperatura de segurança.

2. PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO NO ATO DO RECEBIMENTO

1. **Área Limpa e Entregadores:** O recebimento deve ocorrer em área limpa e protegida, exigindo-se que os entregadores apresentem vestuário limpo e veículos de transporte higienizados e fechados.
2. **Avaliação Sensorial e de Embalagens:** Inspecionar 100% dos volumes quanto à integridade física. Recusar imediatamente produtos com embalagens rasgadas, furadas, úmidas, mofadas, latas amassadas, estufadas ou enferrujadas, e hortifrútis com sinais de podridão ou pragas.
3. **Rotulagem e Prazo de Validade:** Conferir obrigatoriamente a presença do registro no órgão competente (SIF/SIE/ SIM para produtos de origem animal), data de fabricação, lote e prazo de validade compatível com o planejamento semanal de consumo.
4. **Controle de Temperatura no Recebimento:** Aferir e registrar a temperatura dos produtos perecíveis no ato da entrega:
   - **Alimentos Congelados:** Devem estar a **-12°C ou inferior** (ou conforme recomendação expressa do fabricante na rotulagem), sem cristais de gelo excessivos ou sinais de descongelamento/amolecimento.
   - **Alimentos Refrigerados / Resfriados:** Devem estar a **7°C ou inferior (entre 0°C e 7°C)** ou conforme rotulagem. Recusar produtos resfriados que se apresentem congelados.
5. **Pré-Higienização e Remoção de Papelão:** Realizar a pré-higienização das embalagens externas (pano limpo umedecido com álcool 70% ou sanitizante) e remover caixas de papelão ondulado antes de encaminhar os itens ao depósito ou câmaras frias.

Categoria do Insumo	Temperatura Exigida no Recebimento	Critério de Recusa Imediata
Carnes, pescados e polpas congeladas	-12°C ou inferior (ideal -18°C)	Embalagem amolecida, acúmulo de líquido/sangue descongelado ou sem selo de inspeção
Laticínios, frios e carnes resfriadas	Entre 0°C e 7°C (conforme rótulo)	Temperatura acima de 7°C, produto congelado indevidamente ou embalagem estufada
Gêneros secos e enlatados	Temperatura ambiente (local seco)	Latas amassadas/enferrujadas, pacotes furados, carunchos ou validade próxima/vencida
Hortifrútis frescos e ovos	Temperatura ambiente / frescos	Ovos sujos, trincados ou sem registro; frutas/verduras mofadas ou deterioradas

Monitoramento e Ação Corretiva: Os dados de recebimento (data, fornecedor, produto, lote, validade, temperatura e assinatura) são registrados na Planilha de Recebimento de Matérias-Primas (POP 06). Produtos reprovados são devolvidos imediatamente ao entregador ou, na impossibilidade de retorno imediato, identificados com etiqueta "PRODUTO IMPRÓPRIO / DEVOLUÇÃO" e armazenados separadamente até a troca.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional

POP 07 – CONTROLE DE ESTOQUE E ARMAZENAMENTO (SISTEMA PEPS)

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-07	**Base Legal:** RDC 216/2004 / PNAE
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária / Contínua	**Executantes:** Estoquista / Merendeiras

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Padronizar a organização, a conservação térmica, o fracionamento, a etiquetagem e o controle quantitativo de insumos no depósito de secos, refrigeradores e freezers da unidade escolar, assegurando a rotatividade pelo método **PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai)** e evitando perdas ou vencimentos.

2. REGRAS DE ARMAZENAMENTO POR CATEGORIA

- **Depósito de Secos (Temperatura Ambiente):** Organizar os alimentos sobre estrados atóxicos ou prateleiras limpas (alvenaria/aço/plástico), mantendo afastamento mínimo de pisos e paredes para ventilação e limpeza. É proibida a permanência de caixas de papelão ondulado no depósito.
- **Segregação de Saneantes:** Produtos químicos de limpeza devem permanecer em armário fechado e totalmente isolado dos alimentos e embalagens descartáveis.
- **Armazenamento Refrigerado (Inferior a 5°C – entre 0°C e 5°C):** Respeitar rigorosamente a disposição vertical para evitar contaminação cruzada:
  1. *Prateleiras Superiores:* Alimentos prontos para o consumo e laticínios;
  2. *Prateleiras Centrais:* Alimentos semi-prontos, pré-preparados e hortifrútis higienizados;
  3. *Prateleiras Inferiores:* Produtos crus (ex.: carnes em descongelamento) acondicionados em recipientes fechados com bordas altas para conter exsudados.
- **Armazenamento Congelado (-18°C ou inferior):** Manter alimentos porcionados devidamente embalados, sem sobrecarga que impeça a circulação do ar frio e sem mistura de espécies sem proteção.

3. ROTATIVIDADE PEPS, ETIQUETAGEM E CONTROLE QUANTITATIVO

1. **Método PEPS:** Posicionar sempre à frente nas prateleiras e equipamentos de frio os produtos com data de validade mais próxima do vencimento, alocando os lotes novos ao fundo.
2. **Etiquetagem Obrigatória de Fracionados:** Todo alimento retirado da embalagem original (ex.: arroz, feijão, açúcar, fórmulas infantis) ou porcionado antes do congelamento deve ser transferido para recipiente plástico atóxico com tampa e receber etiqueta contendo: **Nome do Produto, Data de Abertura/Porcionamento e Nova Data de Validade** (conforme orientação do fabricante após aberto).
3. **Controle de Estoque e Porcionamento Semanal:** A Estoquista deve registrar diariamente as entradas, saídas e saldos tanto na planilha manual quanto no aplicativo oficial de controle do município, realizando a separação e o porcionamento semanal conforme o cardápio estabelecido pela Nutricionista RT.

Monitoramento e Ação Corretiva: Conferência diária das validades e temperaturas dos equipamentos (ou monitoramento visual rigoroso do estado de congelamento e vedação das borrachas na ausência temporária de termômetros). Qualquer produto encontrado com prazo de validade vencido ou embalagem violada deve ser imediatamente retirado do consumo, identificado como impróprio e descartado conforme orientação da Nutricionista RT.

Josemeire Gonsalves Pereira	**Direção Escolar**
Nutricionista – Responsável Técnica	Aprovação Institucional

POP 08 – MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS E COLETA DE LIXO

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-08	**Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária (Após cada refeição/ turno)	**Executantes:** Equipe de Merendeiras e Apoio

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Estabelecer normas seguras para o acondicionamento, o transporte interno, o armazenamento temporário externo e a higienização dos coletores de resíduos sólidos gerados na cozinha, lactário, depósito e refeitório/pátio, prevenindo a atração de pragas urbanas, maus odores e contaminação cruzada.

2. PADRÃO DOS COLETORES E FLUXO OPERACIONAL

1. **Características das Lixeiras Internas:** Os coletores das áreas de manipulação e consumo devem ser confeccionados em material liso, lavável e resistente à corrosão, devidamente identificados, dotados de **tampas acionadas por pedal (sem contato manual)** e revestidos com sacos plásticos descartáveis resistentes em número suficiente.
2. **Frequência de Retirada:** Os sacos de lixo devem ser retirados da cozinha e do lactário quantas vezes forem necessárias durante o expediente (sempre que atingirem 2/3 de sua capacidade e obrigatoriamente após o término de cada refeição principal: Desjejum, Almoço, Lanche e Jantar).
3. **Regra de Ouro (Proibição de Pernoite):** Nenhum resíduo orgânico ou embalagem descartada deve permanecer no interior da cozinha, lactário ou depósito de um dia para o outro.
4. **Transporte e Abrigo Externo:** Os sacos plásticos devem ser bem fechados (com nós firmes) e transportados por trajeto que não cruze com alimentos expostos até o abrigo externo de lixo. O abrigo externo deve ser fechado, isolado da área de produção e protegido contra o acesso de cães, gatos, roedores e insetos, onde os resíduos aguardam a coleta pública municipal (inclusive nos dias sem coleta).
5. **Descarte de Óleo e Resíduos Específicos:** Caso haja geração de óleo residual (lembrando que preparações submetidas à fritura são restritas/proibidas no cardápio escolar), este deve ser armazenado em bombona plástica fechada para destinação ambiental correta, jamais sendo despejado na pia ou rede de esgoto.
6. **Higienização Diária dos Coletores:** Ao final do expediente, todas as lixeiras internas e externas são lavadas em área externa apropriada com água, detergente neutro e solução clorada (200 ppm), enxaguadas, secas e revestidas com novos sacos plásticos.

Monitoramento e Ação Corretiva: Após manusear lixeiras ou transportar sacos de lixo, a manipuladora deve executar imediatamente a higienização completa das mãos e antebraços antes de retomar qualquer atividade na cozinha. Caso ocorra vazamento de líquidos durante o transporte do lixo, o piso deve ser imediatamente lavado e desinfetado com solução clorada.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional

POP 09 – MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Unidade Escolar: _____	**Código:** POP-UAN-09	**Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004
Responsável Técnica: Josemeire Gonsalves Pereira (Nutricionista)	**Frequência:** Diária (Inspeção) / Semestral / Anual	**Executantes:** Merendeiras / Equipe Técnica SME

1. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Estabelecer a rotina de inspeção operacional, manutenção preventiva/corretiva e calibração de instrumentos de medição (termômetros e balanças) dos equipamentos da cozinha, depósito e lactário, garantindo o pleno funcionamento térmico, a segurança física das manipuladoras e a confiabilidade dos controles sanitários.

2. CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO POR EQUIPAMENTO

Equipamento / Instrumento	Verificação Rotineira (Equipe)	Manutenção / Calibração Técnica	Registro
Refrigeradores e Freezers	Diária: vedação das borrachas, acúmulo de gelo e temperatura interna	Semestral: revisão de motor, gás refrigerante e termostato por técnico especializado	Planilha POP 09 / Ordem de Serviço
Fogões Industriais e Fornos	Diária: chama dos queimadores, limpeza e fechamento dos registros de gás	Semestral: inspeção de mangueiras, válvulas e tubulação de gás GLP	Planilha POP 09 / Laudo Técnico
Balcão Térmico (Quando houver)	Diária: nível da água e aquecimento mínimo acima de 60°C na distribuição	Semestral: revisão de resistências elétricas e termostato	Planilha Temperatura / OS
Coifa, Exaustores e Ar-Condicionado	Quinzenal: limpeza e desengorduramento de filtros e grades	Semestral: manutenção preventiva de motores, exaustão e higienização interna	Ordem de Serviço SME
Termômetros e Balanças	Diária: integridade física, bateria e leitura coerente	Anual: calibração acreditada ou aferição comparativa certificada	Certificado de Calibração

3. PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA E AÇÃO CORRETIVA

1. **Identificação de Falhas:** As merendeiras devem observar diariamente o desempenho de todos os equipamentos. Qualquer anomalia (ruído estranho, falha de vedação em geladeiras, queda de rendimento térmico, vazamento hidráulico, fios expostos ou inoperância de coifa/torneira elétrica) deve ser comunicada imediatamente à Direção Escolar e à Nutricionista RT.
2. **Solicitação Formal de Reparo:** A Direção deve abrir ordem de serviço junto ao setor de manutenção da Secretaria Municipal de Educação de Ivaté, arquivando o comprovante de solicitação na pasta de Boas Práticas.
3. **Contingência em Falha de Equipamentos de Frio:** Caso um refrigerador ou freezer apresente defeito, os alimentos perecíveis devem ser imediatamente transferidos para outro equipamento funcional que mantenha a cadeia de frio segura (abaixo de 5°C para resfriados e -18°C para congelados) até a conclusão do reparo.
4. **Aferição na Ausência de Termômetros:** Em equipamentos que eventualmente não possuam termômetro integrado, a aferição deve ser realizada com termômetro digital de espeto/infravermelho higienizado ou mediante solicitação formal urgente de aquisição dos instrumentos à Secretaria de Educação.

Documentação e Rastreabilidade: Todas as intervenções técnicas, trocas de peças, manutenções preventivas e certificados de calibração são registrados na Planilha de Manutenção e Calibração (POP 09), datados e rubricados pela Direção Escolar e pela Nutricionista Responsável Técnica.

Josemeire Gonsalves Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica

Direção Escolar
Aprovação Institucional