



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

I – FINALIDADE:

1 – Normatizar os procedimentos para planejamento, aquisição, conservação, guarda, pré-preparo e preparo de produtos, e para elaboração e distribuição da merenda escolar do município;

II – ABRANGÊNCIA:

1 – Esta Instrução Normativa abrange a Secretaria de Educação e demais departamentos a ela vinculados, Secretaria Municipal de Finanças e Administração, Departamento de Compras e Licitações, Conselho Municipal de Educação, Conselho de Alimentação Escolar e Conselho do Fundeb.

III – CONCEITOS BÁSICOS:

1 – Para os efeitos desta normativa, consideram-se as seguintes definições:

1.1 – Merenda Escolar: É um bem estar proporcionado aos alunos durante o período de permanência na escola e tem como principal objetivo suprir parcialmente as necessidades/carências nutricionais.

1.2 – Pnae-Pnac/Peja/Pnai: Programa de transferências de recursos do Governo Federal, através do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento a Educação, consistindo de um valor mínimo por refeição/aluno, aos diversos segmentos de ensino: infantil, fundamental, médio, ensino jovens e adultos, indígena.

IV – BASE LEGAL:

1 – Constituição Federal, Resolução do FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009 e demais legislações aplicáveis.

V – RESPONSABILIDADE:

1 -Da Controladoria do Sistema de Controle Interno:



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

1.1 - promover a divulgação e implementação da Instrução Normativa, mantendo-a atualizada; orientar as unidades responsáveis e supervisionar sua aplicação;

1.2 - promover discussões técnicas com as Unidades Responsáveis com o Controle Interno, para definir as rotinas de trabalho e os respectivos procedimentos de controle que devem ser objetos de alteração, atualização ou expansão;

1.3 - prestar apoio técnico por ocasião das atualizações da Instrução Normativa, em especial no que tange a identificação e avaliação procedimentos de controle;

1.4 - através da atividade de auditoria interna, avaliar a eficácia dos procedimentos de controle inerentes ao Serviço de Alimentação Escolar, propondo alterações na Instrução Normativa para aprimoramento dos controles.

1.2 -Das Unidades Responsáveis:

1.2.1 - atender às solicitações do Controle Interno responsável pela Instrução Normativa, quanto ao fornecimento de informações e a participação no processo de atualização;

1.2.2 - alertar o Controle Interno responsável pela instrução normativa sobre alteração que se fizerem necessárias nas rotinas de trabalho, objetivando a sua otimização, tendo em vista, principalmente, o aprimoramento dos procedimentos de controle e o aumento da eficiência operacional;

1.2.3 - cumprir fielmente as determinações da Instrução Normativa, em especial quanto aos procedimentos de controle e quanto à padronização dos procedimentos na geração de documentos, dados e informações;

1.2.4 - manter a Instrução Normativa a disposição de todos os funcionários das unidades, velando pelo fiel cumprimento da mesma.

VI – DOS PROCEDIMENTOS:

1.1) Todas as crianças pertencentes ao quadro de ensino infantil, básico, jovens e especial do município tem direito a uma refeição diária, durante o período escolar, sendo composto de um cardápio nutritivo e sadio, contribuindo para um melhor rendimento escolar;



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

1.2) A Secretaria Municipal de Educação, seguindo o que dispõe as Instruções Normativas do FNDE em relação a forma de aquisição, número de alunos, montante de recursos recebidos, estará efetuando o planejamento e a solicitação/requisição dos gêneros alimentícios necessários para oferecer Alimentação Escolar aos alunos das escolas municipais;

1.3) Os produtos classificados como chocolates sob forma de tabletes, de barras, de ovos, bombons, balas, pirulitos, chicletes, refrigerantes e outros alimentos que sejam caracterizados como "guloseimas" não deverão constar no cardápio de Alimentação Escolar, assim como os produtos com teor alcoólico;

1.4) Após a realização dos procedimentos administrativos executados pela Secretaria Municipal de Educação, o Departamento de Compras e Licitações providenciará a aquisição, que deverá ser acompanhada pelo CAE – Conselho de Alimentação Escolar, devendo este participar do processo licitatório como fiscal. Concretizado o processo de aquisição, o Departamento de Compras enviará uma via do contrato para a Secretaria de Educação que ficará responsável pela solicitação dos quantitativos necessários a cada escola, recebimento e conferência dos mesmos junto ao Almoxarifado Municipal, atentando para a qualidade dos produtos adquiridos e seu prazo de validade;

1.5) O Departamento de Compras e Licitações deverá realizar Chamada Pública de Compra para a comercialização direta dos produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, no mínimo de 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE;

1.6) A elaboração de cardápio do Programa de Alimentação Escolar, fica a cargo de nutricionista devidamente contratada pela administração municipal, com a participação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, respeitando os hábitos alimentares do município e sua vocação agrícola, atentando para as normas pré-estabelecidas pelo FNDE;

1.7) Os cardápios deverão ser programados para suprirem as necessidades nutritivas diárias dos alunos de creches, pré-escola, ensino fundamental;

1.8) Sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo deverá passar por testes de aceitabilidade do aluno;

1.9) Após o cardápio ter sido elaborado e aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, a sua aplicação, devendo ser distribuído a todas as Escolas Municipais e fiscalizado seu cumprimento. Não é permitida a substituição de produtos



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

sem a prévia autorização do profissional nutricionista responsável pela sua elaboração ou em caso de exceção, da Direção da Escola;

1.10) Para alimentos armazenados sob refrigeração, retirar a quantidade necessária a ser preparada, dividindo em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura conforme segue:

Pré-preparo de carnes:

Resfriada-congelada-descongelada-limpar/cortar/picar e moer-temperar-preparar;

Pré-preparo de cereais e grãos:

Retirar as impurezas-lavar em água corrente o número de vezes necessário a remover a sujeira-deixar escorrer a água excedente-preparar;

Pré-preparo de frutas e vegetais:

Verduras/frutas e legumes crus-legumes que seguem para cocção-escolher e retirar partes não aproveitáveis-lavar individualmente em recipiente destinado para esse fim e previamente higienizada-enxaguar em água corrente-cortar/picar quando necessário-preparar;

1.11) Ao receber os produtos que compoão a Alimentação Escolar, os responsáveis pelo recebimento deverão observar o correto armazenamento dos mesmos, não deixando exposto a umidade, não entrar com caixas de madeira e de papelão no depósito, utilizar-se preferencialmente de caixas plásticas, observar a data de validade dos produtos, utilizando os de fabricação mais antiga primeiro, seguindo o método PEPS – Primeiro que entra, Primeiro que sai;

1.12) Os alimentos armazenados e que não seja possível manter o rótulo de fábrica, deverão ser identificados com etiquetas e acondicionados em embalagens descartáveis ou em vasilhas previamente higienizadas;

1.13) Os alimentos que necessitam ser mantidos em baixas temperaturas e não tiver disponível um resfriador para cada tipo de produto, os mesmos deverão ser acondicionados da seguinte forma:

- Prateleiras superiores: Alimentos prontos para consumo;
- Prateleiras medianas: Os alimentos semi-prontos e pré-preparados;
- Prateleiras inferiores: Os alimentos crus e outros.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

1.14) Podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados. Não é permitida a permanência de caixa de papelão em resfriadores ou similares;

1.15) As portas dos resfriadores ou similares deverão ser abertas o mínimo possível de vezes, devendo o responsável programar o que vai ser necessário retirar do mesmo para preparar o cardápio;

1.16) Não é permitido congelamento de alimentos destinados a refrigeração, nem tão pouco recongelar alimentos crus que já foram descongelados, esses só poderão ser congelados novamente após sofrerem o processo de cozimento;

1.17) Os alimentos que necessitam de conservação em temperaturas baixas deverão seguir a seguinte regra:

Tipo de armazenamento	Temperatura
Sob congelamento	-15°C
Sob resfriamento	0°C a 10°C ou de acordo com as informações no rótulo
Carnes	Até 4°C
Sobremesas prontas	Até 6°C
Frios e laticínios	8°C
Vegetais e frutas	Até 10°C

1.18) Na distribuição das refeições os profissionais envolvidos deverão estar preparados para não deixar o alimento estragar, devem atentar para a temperatura e o tempo que os mesmos ficarão expostos, conforme tabela abaixo:

Tipo	Conservação
Alimentos quentes	• 65°C servir em até 12 horas



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

	<ul style="list-style-type: none">• 60°C servir em até 6 horas• Abaixo de 60°C consumir no máximo em até 3 horas
Alimentos frios	<ul style="list-style-type: none">• Abaixo de 10°C servir em até 4 horas• Entre 10°C e 21°C servir em até 2 horas

1.19) A merendeira ou outro profissional designado pela Secretaria Municipal de Educação, com o devido treinamento, ficará responsável pelo recebimento, conservação, controle de estoque, pré-preparo, preparo, pontualidade nas refeições, higiene (ambiental, pessoal e de utensílios), organização e outros cuidados pertinentes ao Programa de Alimentação e Nutrição Escolar;

1.20) Caso o profissional responsável pelo preparo dos alimentos detectar qualquer irregularidade no mesmo, deverá comunicar seu superior imediatamente, para que providências sejam tomadas;

1.21) O Profissional Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional da Classe e contratado pela Administração Municipal, deverá planejar, organizar, dirigir e avaliar o Programa de Alimentação e Nutrição;

1.22) Em caso de descumprimento da presente IN o/a Nutricionista deverá notificar a Secretaria de Educação para que providências sejam tomadas;

1.23) Fica sobre a responsabilidade do(a) Secretário(a) de Educação e do Conselho de Alimentação Escolar a realização de reuniões, palestras, debates e elaboração de manuais a serem utilizados pelos profissionais envolvidos no programa de Alimentação Escolar, visando alcançar o objetivo maior que é o aprendizado do educando e boa aplicação dos recursos públicos;

1.24) Fica fazendo parte integrante da presente IN o Manual de Procedimentos para o Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, elaborado pela Nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do município, de acordo com o Anexo I;

1.25) A Secretaria Municipal de Educação deverá controlar e acompanhar a aplicação dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como as prestações de contas, que deverá ser acompanhada pelo CAE – Conselho de Alimentação Escolar;



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

1.26) A prestação de contas deve ser constituída de demonstrativo sintético anual da execução físico-financeira e de todos os documentos que comprovem a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tais como notas fiscais de compras, faturas, recibos, extratos bancários, etc.;

1.27) A prestação de contas deverá ser encaminhada ao Conselho de Merenda Escolar até o dia 20 de janeiro, do ano seguinte ao exercício financeiro;

1.28) Após análise, o Conselho de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo sobre a aprovação ou não da prestação de contas;

1.29) O Conselho de Alimentação Escolar deverá encaminhar o Demonstrativo Sintético ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, até o dia 28 de fevereiro, do ano seguinte ao exercício financeiro.

VII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1) Os servidores designados a exercerem atividades relacionadas nesta Instrução Normativa deverão obedecer às ordens do Secretário (a) da pasta e as determinações desta **IN** e demais dispositivos legais.

1.2) O Secretário de Educação, Coordenadores, Diretores, Assessores, Chefe de Departamentos, Chefes de Divisão, Servidores Públicos diretamente ligados ao Setor de Alimentação Escolar e responsáveis no âmbito do Poder Executivo, terão responsabilidade solidária no caso de negligência dos procedimentos desta Instrução Normativa.

1.3) O não cumprimento do preceituado nesta Instrução Normativa pelos setores envolvidos e servidores públicos, em geral, implicará em sanções civis e administrativas, conforme dispositivos legais.

1.4) Todas as dúvidas geradas por esta normativa deverão ser dirimidas junto a Secretaria de Educação e a Controladoria Interna Municipal que deverá prestar apoio técnico na fase de adaptação à Norma Interna.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
MATUPÁ - MT

FOLHA Nº
8/36

NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Esta Instrução Normativa entra em vigor no mês de dezembro de 2010.

Matupá, 07 de dezembro 2010.

FERNANDO ZAFONATO
Prefeito Municipal

LEONILDA JANDRA DE OLIVEIRA
Controladora Interna Municipal
Decreto nº 1147/2009



Registrado na Secretaria Municipal
de Administração e Publicado por
Afixação em lugar de costume em
data supra.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
MATUPÁ - MT

FOLHA Nº
9/36

NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

ANEXO I

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: VANIA HARAKI

MATUPÁ

2010



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

1. INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar está relacionada com o padrão de higiene do(s) produto(s) e dos processos operacionais envolvidos na sua produção. O alimento seguro para o consumo é aquele que não oferece risco a saúde, e busca atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que o aluno se encontra na escola.

Portanto, a produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais para eliminar, quase que na sua totalidade, os riscos de contaminação provocados por perigos físicos, químicos e biológicos a que esses alimentos estão sujeitos.

2. OBJETIVO

Oferecer normas de procedimentos adotados nas atividades executadas no Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), referentes a todas as etapas de produção de alimentos, atendendo os requisitos básicos higiênicos – sanitários, garantindo assim, a qualidade do alimento produzido.

3. DEFINIÇÕES

ALIMENTO SEGURO: que não oferece risco à saúde e a integridade física do aluno.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

ALIMENTOS PREPARADOS: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não subdividindo – se em três categorias:

- Alimentos cozidos mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

CONTAMINANTES: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico – sanitária do alimento.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA: contaminação de um alimento para outro por substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, física ou química que se considere nocivos ou não para a saúde humana, através do contato direto, por manipuladores ou superfícies de contato.

DESINFECÇÃO: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico – sanitária do alimento.

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

LIMPEZA: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujeiras.

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: operações efetuadas sobre a matéria – prima para obtenção e consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, armazenamento e distribuição.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

PRODUTOS PERECÍVEIS: produtos alimentícios, alimento “in natura”, produtos semi – preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

RESÍDUOS: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e distribuição da alimentação.

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (SANE): local da escola onde o alimento é armazenado, manipulado, preparado e distribuído.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

4. RECURSOS HUMANOS

O profissional de educação básica responsável pela alimentação escolar é denominado na Carreira dos Profissionais de Educação Básica de Mato Grosso como Apoio Administrativo Educacional em Nutrição Escolar. É o servidor responsável por todo o processo de



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

produção da alimentação escolar nas unidades escolares e que será mencionado neste manual como Manipulador de Alimentos.

4.1 Atribuições

O manipulador de alimentos desenvolve atividades relativas à: preparação, conservação, armazenamento e distribuição da alimentação escolar, conforme determina a Lei Complementar nº50, de 1º de outubro de 1998 D. O, 1/10/1998.

É também responsabilidade desse profissional o recebimento dos produtos alimentícios, a higienização dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a higiene ambiental referente a todas as etapas da produção de refeições.

4.2 Controle de Saúde dos Manipuladores de Alimentos

Por meio dos alimentos, as pessoas transmitem muitas doenças uma as outras. Assim, o cuidado com a saúde do manipulador e seu efetivo controle são fatores que influenciam na qualidade do produto final.

4.2.1 Exames Exigidos

Clínicos e complementares (hemograma, VRDL, fezes, urina e dermatológico).

Os exames de saúde podem ser feitos em qualquer posto de saúde próximos da escola ou da residência do manipulador. Este deve informar ao médico a finalidade da consulta, afim



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

de que ele possa fazer o exame clínico e solicitar os complementares. O médico de emitir um atestado da sua condição de saúde.

4.2.2 Periodicidade

Os manipuladores serão submetidos à avaliação de estado geral de saúde. Devendo essa periodicidade se anual ou de acordo com a necessidade.

4.2.3 Situações Inadequadas para o Exercício da Função

Não deve manipular alimentos o manipulador que apresentar lesões nas mãos e/ou braços, gastroenterites aguda ou crônica (diarréia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos das infecções nos olhos, pulmonares ou faringites.

O(a) gestor(a) deve garantir que o manipulador nessas situações seja afastado para outras atividades sem prejuízo de qualquer natureza. Ele pode ser mantido na função se o ferimento permitir a desinfecção e proteção com luva, de forma a não oferecer risco de contaminação dos alimentos.

4.3 Higiene Pessoal

A higiene pessoal dos manipuladores é um requisito que precisa ser constantemente ser observado. Assim, os hábitos de asseio e apresentação pessoal devem fazer parte da rotina diária de todos manipuladores.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ- PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

4.3.1 Corporal

Os manipuladores deverão tomar banho diariamente, manter os cabelos presos e devidamente protegidos por protetores de cabelo (touca). Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base. Escovar os dentes após as refeições.

4.3.2 Comportamento do Manipulador de Alimentos

É proibido: falar, tossir, cantar ou espirrar sobre os alimentos, tocar em dinheiro, assobiar, fumar, mascar bala ou goma, comer alimentos durante o preparo, manter palito de fósforo ou de dente na boca, enxugar o suor com a mão, pano ou avental, tocar maçanetas, utilizar adornos ou acessórios (anéis, pulseiras, relógios, brincos, gargantilhas, fitinhas, piercing, amuletos) e uso de maquiagem.

Não provar os alimentos com as mãos ou experimentar com o mesmo utensílio utilizado para mexer as preparações. Este procedimento deverá ser feito da seguinte forma: colocar um pouco do alimento em um prato, separar uma colher e provar. Não provar alimentos em cima das panelas.

4.3.3 Higienização das Mãos

Os manipuladores antes de iniciar as atividades, realizarão a higienização das mãos, braços e antebraços. Lavar as mãos sempre que: for ao banheiro, tossir, espirrar ou assoar o nariz. Após usar materiais de limpeza, manusear o lixo, mexer com dinheiro, manusear alimentos



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ- PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

crus ou ainda não higienizados (no caso das hortaliças, frutas e legumes) e antes de manipular alimentos prontos para o consumo.

4.3.4 Uniformes e Equipamento de Proteção Individual (EPI)

A boa apresentação do manipulador de alimentos deve-se em grande parte a correta e adequada utilização dos uniformes. Estes têm como função à proteção tanto do usuário como do alimento a ser preparado.

Os uniformes devem ser completos, bem conservados, limpos e trocados diariamente.

Utilizá – los somente nas dependências internas do estabelecimento.

O uso do avental plástico deve ser restrito às atividades que utilizam muita água (lavagem de panelas, pratos, talheres) não devendo ser utilizado próximo ao calor.

Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

Não carregar no uniforme, objetos (canetas, batons, isqueiros, cigarros, relógios e outros objetos), não lavá- los nas dependências da cozinha.

Tipo de uniforme: calça cumprida, jaleco. O jaleco deverá ser de tecido de algodão e de cor clara. No mínimo 2 jalecos para cada colaborador. Os aventais deverão ser de tecido e/ou de plástico para procedimentos de higienização. As toucas deverão ser descartáveis. Os sapatos devem ser fechados em bom estado de limpeza e conservação.

Uso de Luvas:



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

- Borracha: usadas para lavagem de utensílios e equipamentos. Coleta e transporte de lixo e outros resíduos. Limpeza dos sanitários e áreas de lixo e manipulação de produtos químicos.

- Descartáveis: usadas especialmente nos casos que se seguem e quando não houver possibilidade de utilizar utensílios: na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já sofreram tratamento térmico e na manipulação e preparo de alimentos que não serão submetidos a tratamento térmico, como por exemplo, folhosos e frutas, que já foram adequadamente higienizados. As luvas descartáveis não devem ser usadas quando implicar risco de acidentes de trabalho, tais como: manuseio de fornos, fogões.

- Térmicas: é de uso exclusivo para segurar utensílios e equipamentos quentes.

4.3.5 Regras para Visitantes

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de manipuladores são consideradas visitantes, que deverão estar presentes na área de manipulação de alimentos, durante o seu funcionamento, somente quando estiverem exercendo atividades de monitoramento ou fiscalização, pois podem constituir focos de contaminação.

São considerados visitantes os supervisores, membros da equipe técnica do Conselho de Alimentação Escolar, conselheiros, fornecedores, e todos aqueles que necessitem entrar nas dependências do SANE, e devem estar no mínimo com proteção de cabelos (touca).

Os visitantes não deverão tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, se não estiverem com a adequada higiene das mãos ou utilizando corretamente luvas descartáveis. Não deverão comer, fumar, mascar goma durante a vista.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ- PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Não deverão entrar na área de manipulação de alimentos, se estiverem com ferimentos expostos, gripe, doenças transmissíveis, gastroenterites, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

5. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

Estas orientações servem para toda a área do SANE, ou seja, compreende a cozinha, despensa e refeitório.

5.1 Piso

Deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de sujidades.

Com inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Os ralos devem ser sifonados, do tipo grelha com dispositivos que permitam o fechamento.

5.2 Paredes

Devem ser azulejados com altura mínima de 2 metros, acabamentos lisos, impermeáveis, laváveis, de cor clara, em bom estado de conservação. Ter ângulos arredondados no contato com o piso e teto.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

5.3 Tetos e Forros

Deve ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Pode ser utilizado material em PVC ou alvenaria. O pé direito mínimo de 3 metros.

5.4 Portas e Janelas

As portas devem ter superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e borracha de vedação na face interna e inferior.

As janelas devem ser protegidas por telas de malhas de 2 milímetros, removíveis, de fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas localizadas na metade superior da parede e/ou protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

5.5 Iluminação

A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem ter proteção contra explosão, quedas acidentais, em bom estado de conservação, e não devem alterar as características sensoriais dos alimentos (cor principalmente).

5.6 Ventilação e Sistema de Exaustão/Sucção



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ- PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

A ventilação deverá ser natural, promovida pela abertura das janelas e portas. O fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores na área de preparo das refeições. O sistema de exaustão/sucção deve ser de material liso, resistente e de fácil limpeza e sem gotejamento de gorduras.

5.7 Instalações Sanitárias

O Serviço de Alimentação da escola deve possuir instalações sanitárias específicas para os manipuladores e separadas por sexo. Estas devem, ter vasos sanitários com tampa, pia, chuveiro com água fria e quente, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, sabonete líquido bactericida e toalha de papel não reciclado. Deverão ter paredes divisórias separando vaso sanitário do chuveiro com altura mínima de 2,10m e sua borda inferior não poderá situar – se a mais de 15cm acima do pavimento. Não deve ter comunicação com área de manipulação de alimentos ou refeitórios.

Em construções futuras de escolas as instalações sanitárias, exclusivas para manipuladores de alimentos, devem estar adequadas a fim de que seja possível o descarte de materiais de higienização (papel higiênico, absorventes, toalha de papel) acontecer diretamente no vaso sanitário.

5.8 Abastecimento de Água



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

O sistema de abastecimento de água deve ser ligado à rede pública. Quando utilizada solução alternativa, como poços artesianos ou semi – artesianos, a potabilidade da água deve ser atestada semestralmente através de laudos laboratoriais emitidos pelo serviço de abastecimento de água do município. O reservatório onde a água é armazenada deve ser revestido de material que não comprometa a qualidade da água e sem rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos devendo permanecer devidamente tampado. Fica proibido o uso de caixas d' água de material de amianto. O reservatório deve ser lavado e higienizado no mínimo a cada 6 meses.

O registro das operações, tanto da potabilidade da água, quanto da higienização do reservatório, ficarão arquivados na Secretaria da escola como documento comprobatório desses processos descritos acima.

5.9 Esgotamento Sanitário

Deve ser ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente através da fossa séptica. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

5.10 Refeitórios

A área do refeitório será feita de acordo com o número de salas de aulas existentes na escola, tendo como critério adotado pela equipe de engenharia.

Deve possuir lavatórios nas proximidades do refeitório ou nele próprio.

As mesas devem ter tampo liso, material impermeável, lavável com cadeiras ou bancos.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

O refeitório deverá ser instalado em local apropriado com comunicação direta com a cozinha, através de aberturas por onde serão servidas as refeições.

Deve ser afastado das instalações sanitárias e de locais insalubres ou perigosos.

5.11 Área para Preparação de Alimentos (Cozinha)

As áreas previstas para cozinha e depósito de gêneros alimentícios deverão ser de 35% e 20% respectivamente, da área do refeitório.

As áreas de preparo dos alimentos devem permitir que o fluxo seja linear, sem cruzamentos de atividades entre os vários gêneros de alimentos. Ter um local para pré – preparo (produtos crus) e local para preparo final (cozinha quente e cozinha fria), espaço exclusivo para devolução e lavagem de utensílios sujos (pratos, copos, talheres, panelas), evitando a contaminação cruzada.

Deve ter lavatório dotado de água corrente para higienização das mãos dos manipuladores dispendo de sabão líquido bactericida e toalhas de papel não reciclado.

É proibido ornamentos e plantas na área de manipulação de alimentos.

5.12 Área para Higiene de Utensílios

Deve possuir pia com cubas de tamanho adequado para higienização de panelas grande.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Os utensílios deverão secar sobre bancada de material liso, impermeável e de fácil higienização.

5.13 Combustível

O combustível utilizado nas escolas normalmente é o gás liquefeito de petróleo (GLP) (gás de cozinha). A cozinha deve ter tubulação apropriada e o botijão ser adequado ao fogão utilizado.

Os vasilhames devem estar em área externa e isolada, exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP. A delimitação dessa área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e que permita uma constante ventilação.

5.14 Higiene Ambiental

Tem como objetivo preservar a saúde e prevenir doenças através de práticas de limpeza e higienização do local separado para manipular alimentos. A higiene ambiental envolve todas as instalações do local, qualidade da água, equipamentos, utensílios, bancadas, móveis, controle integrado de vetores e pragas e manejo de resíduos.

5.14.1 Manejo de Resíduos



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Resíduos são materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação de alimentos, tornando – se problema quando são acumulados no meio ambiente ou mal cuidados. Nestas condições provocam mau cheiro, poluição e o desenvolvimento de microrganismos (bactérias, vermes) causadores de muitas doenças.

Na área de produção de alimentos a lixeira deve ter tampa acionada por pedal, sem contato manual, forrada com saco de lixo para deposição de resíduos. Deve ser de material íntegro que permita fácil higienização. Os resíduos são retirados da área de produção após o término da manipulação e distribuição da refeição.

O saco de lixo retirado da lixeira deve ser armazenado em local fechado de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. As lixeiras devem ser higienizados diariamente, com produtos adequados.

5.14.2 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

A RDC nº216 – 15/12/2004 diz que as edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas. Há um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

A desinfecção deve ser realizada anualmente por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. RDC nº18 – 9/02/2000: Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas:



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

... 4.2 - As empresas especializadas deverão ter um responsável técnico devidamente habilitado para exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas, devendo apresentar o registro da empresa junto ao respectivo Conselho Regional.

As empresas especializadas deverão ter alvará da vigilância sanitária e devem fornecer o comprovante de execução de serviço contendo as seguintes informações: nome do cliente, endereço, praga(s) alvo, grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s), nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área, nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho correspondente.

- AVES: os pombos são transmissores de inúmeras doenças ao homem, esta transmissão se dá quando são aspirados os resíduos, dos excretos desses animais, que se acumulam em lugares inacessíveis para limpeza e sanitização. Além disso, esses animais hospedam muitos parasitas que atingem as pessoas provocando alergias e outras doenças. A presença de pombos está ligada ao ato de alimentá-los diariamente e ao abrigo existente nas dependências da escola.

6 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

São instrumentos de trabalho que permite a execução de atividades de forma segura e eficiente. Para seu perfeito funcionamento devem apresentar manutenção e higienização periódicas. Devem ser de materiais resistentes, lisos, sem rugosidades, de fácil higienização, e que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

6.1 Manutenção Programada

Deve ser realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos, e mantido registro da realização dessas operações nos arquivos da escola.

6.2 Lista de Equipamentos e Utensílios Necessários ao SANE

EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
Fogão industrial	Fogão à gás industrial com 4 queimadores, grelhas medindo aproximadamente 400x400mm, com queimadores duplos, com 1 forno, estrutura e quadro em chapa de aço carbono laminado, em perfis "u" e "l", registro de latão cromado laminado, bandeja coletora em chapa de aço tratado pintado, queimadores em ferro fundido, dotado de um forro, estrutura em chapa pintada/parede, porta e teto duplo isolados com lã de vidro porta em aço brilhante, dimensões aproximadas 1080x1180x850mm.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
MATUPÁ - MT

FOLHA Nº
27/36

NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

	Garantia de no mínimo 1 ano.
Freezer	Freezer horizontal, capacidade mínima de 480 litros, com 2 tampas tipo basculante, puxadores, com fechaduras, termostato dupla função, pés com rodízio, dreno frontal, gás ecológico, cor padrão do órgão/entidade solicitante, tensão 127 volts, com garantia mínima de 1 ano.
Liquidificador industrial	Liquidificador, modelo industrial, com capacidade de 8 litros, com copo em aço inoxidável aisi 304 polido, com revestimento do gabinete em alumínio polido, com potência ½ cv, tensão de 127 volts. Garantia mínima de 1 ano e manual técnico em português. O fabricante do equipamento deverá possuir assistência técnica, incluindo reposição de peças.
Refrigerador	Tensão 127w, com baixo consumo de energia, capacidade de 340 a 380 litros, com grades internas, gavetões para frutas e verduras e de cor branca.
Estrados	Para utilização em freezer o material recomendado é o PVC.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Panela média	Panela tipo industrial em alumínio fundido, com 2 alças, com tampa de alumínio plana, como no mínimo 0,4mm de espessura, com borda lateral de 23cm e capacidade para 30 litros, com selo contendo a composição e informações do fabricante estampados na peça.
Panela grande	Panela tipo industrial em alumínio fundido, com 2 alças, com tampa de alumínio plana, com no mínimo 0,4mm de espessura, com borda lateral de 23cm e capacidade para 40 litros, com selo contendo a composição e informações do fabricante estampados na peça.
Escorredor para macarrão	Utensílio em alumínio para escorrer massa, com diâmetro de 50cm e 20 a 30cm de altura.
Pá para mexer panelas	Pá para mexer panela em altileno, resistente a alta temperatura, com 80cm de comprimento, embalagem com identificação do produto e marca do fabricante.
Placa de altileno	Placa de altileno para corte de alimentos, com 2cm de espessura, 50cm de comprimento por 30cm de largura.
Faca para cozinha	Faca com lâmina em aço inox com 25cm de comprimento e cabo em altileno com 15cm de



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

	comprimento.
Escumadeira em alumínio	Escumadeira em alumínio com 10cm de diâmetro e cabo de 25cm de comprimento e ponteira protegida com atileno.
Colher para servir	Utensílio de aço inoxidável, tamanho grande para servir refeições.
Prato fundo com aba	Utensílio em polipropileno 100% virgem, atóxico, indeformável, resistente a 100°C, com dimensões de 200mm diâmetro externo e altura de 30mm.
Colher	Utensílio em polipropileno 100% virgem, atóxico, indeformável, resistente a 100°C.
Caneca com alça	Utensílio em polipropileno 100% virgem, atóxico, indeformável, resistente a 100°C e com capacidade de 300ml.
Colher de sopa	Utensílio em aço inox para refeição, comprimento 20cm.
Concha	Utensílio em alumínio, tamanho médio.
Forma/Tabuleiro	Utensílio em alumínio, retângula nº24.
Lixeira	Material de polietileno, resistente, com tampa e pedal; capacidade de 30 a 50 litros; com identificação do produto e marca do fabricante.
Bancada/Mesa	Material liso, impermeável e de fácil



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

	higienização.
Pegador de macarrão	Pegador de macarrão em inox, com cabo de 12cm.
Panela de pressão	Utensílio de alumínio com capacidade de 9 litros, e cabe em polipropileno.
Pano de copa	De material absorvente de cor branca.

7. ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Os alimentos estão sujeitos a sofrer alterações e deterioração durante a fase de armazenamento se não forem tomadas precauções visando sua preservação. Essas alterações podem ser resultantes de ações de microrganismos, insetos, roedores, do contato com substâncias químicas, ou de danos mecânicos ocorridos durante o transporte, manuseio ou armazenamento.

Existem três tipos de armazenamento, a saber:

- A temperatura ambiente (26°C) "Estoque seco";
- Refrigeração;
- Congelamento.

7.1 A Temperatura Ambiente (26°C) "Estoque Seco"

Etapa na qual os alimentos são armazenados no "estoque seco", segundo especificações no próprio produto, embalagem fechada (farináceos, arroz, feijão, latarias).



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar (PEPS primeiro que entra, primeiro que sai, ou PVPS primeiro que vence, primeiro que sai).

Os alimentos que necessitam ser transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados e guardados bem fechados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada (contendo o nome do produto e data de validade após a abertura ou retirada da embalagem original).

Os produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados, separados da área de armazenamento e manipulação, para que não comprometam a qualidade dos demais.

A data de validade deve ser sempre observada. Nunca utilizar produtos vencidos.

Os alimentos devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras respeitando – se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação e limpeza.

Os alimentos caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação.

7.2 Refrigeração

Etapa onde os alimentos são armazenados a uma temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes da rotulagem, ou segundo os critérios de uso, sempre considerando o grau de perecibilidade do alimento.

7.3 Congelamento



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

Etapa do processo onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

7.4 Gelo

O gelo para utilização em alimento deve ser fabricado a partir de água tratada e filtrada, deve ser mantido em condição higiênico – sanitária que evita sua contaminação.

8. HIGIENE DOS ALIMENTOS

A higiene dos alimentos se caracteriza, fundamentalmente, pelos processos nos quais os alimentos se tornam adequados para o consumo, envolvendo utilização de técnicas de processamento, limpeza e desinfecção de vários gêneros de alimentos.

9. PRÉ – PREPARO/PREPARO

Etapa na qual o alimento sofre modificação através da higienização, cortes, temperatura, adição de outros ingredientes ou condimentos.

O pré – preparo e preparo devem ser planejados e executados de forma a manter as qualidades nutritivas e higiênico – sanitárias dos alimentos. Durante a preparação, devem ser



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, ou seja, evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi – preparados e prontos para o consumo.

Para futuro esclarecimento de ocorrência de doença de origem alimentar, devem ser coletados separadamente todos componentes do cardápio servido. A coleta de amostra deve ser realizada antes do término da distribuição da alimentação.

9.1 Sobras de Alimentos (Cozidos)

São alimentos preparados (cozidos) e que não foram distribuídos e ficaram sob conservação adequada (refrigeração e/ou congelamento). É importante o planejamento diário do número de refeições a fim de evitar sobras.

10. DISTRIBUIÇÃO

Etapa na qual os alimentos serão oferecidos para o consumo. A temperatura ideal para manutenção das condições seguras do alimento é de 60°C, que é aquela acima da temperatura máxima suportável no dorso da mão.

11. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ARRUDA, G. A. Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação. Vol II. 2.ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora NR 7 (107.000-2). Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao>. Acesso em: 10 set. 2007.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora NR 24 (124.0900-5). Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. Disponível em: www.mte.gov.br/legislacao. acesso em 10 set. 2007.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 10 de set. 2007.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA 3ª Região. Roteiro para Manual de Boas Práticas, p.7-14. Disponível em: http://www.crn3.org.br/inscritos/arquivos/manual_boas_praticas_crn3.pdf. Acesso em: 10 set. 2007.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5.ed. São Paulo: Manole, 2002.

MATO GROSSO, Secretaria de Estado de Educação. Diretrizes Educacionais: Estado de Mato Grosso. Cuiabá, 1998.



NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ- PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

NASCIMENTO NETO, F. do. Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação em Restaurantes : São Paulo: Senac, 2003.

SÃO PAULO, Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. CVS. Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Manual do Responsável Técnico. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2002.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Cartilha 5: Passo a Passo para Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2002.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Cartilha 2: As Boas Práticas I. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2005.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Cartilha do Manipulador de Alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2005.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Cartilha 3: As Boas Práticas II. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2006.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
MATUPÁ - MT

FOLHA Nº
36/36

NORMA INTERNA Nº: 005/2010-UCI

DATA DA VIGÊNCIA: 07/12/2010

ASSUNTO: REGULAMENTA OS PROCEDIMENTOS PARA O PLANEJAMENTO, AQUISIÇÃO, CONSERVAÇÃO, GUARDA, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE PRODUTOS, E PARA ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MATUPÁ.

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FINANÇAS, ADMINISTRAÇÃO, DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E CONSELHO DO FUNDEB.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC. Cartilha 4: Controles na Produção. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 1995.