

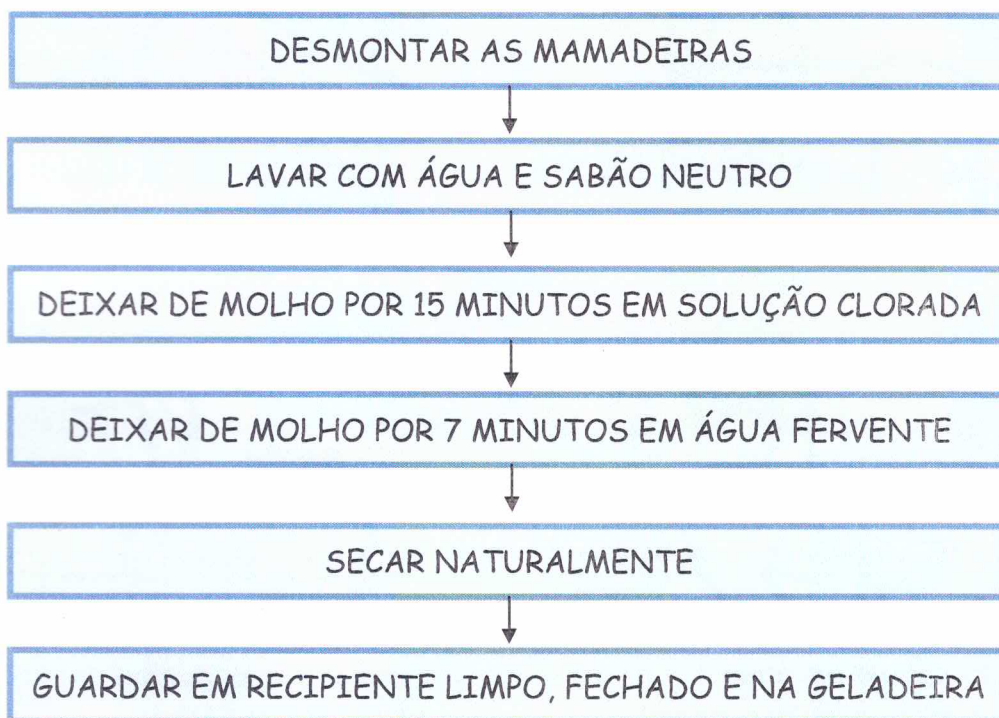


Para facilitar a higienização dos utensílios, colocar água morna (quando possível) em um recipiente com detergente e deixar pratos e talheres em remolho, após a devolução dos utensílios sujos pelas crianças durante o intervalo.

No momento da higienização descartar a água e lavar um a um em água corrente.

Não é permitido encher baldes e pias com água para higienização de utensílios.

Etapas para higienização de mamadeiras antes e após o uso:



Etapas para higienização de lixeiras e equipamentos:



Retirar o saco  
plástico e levar a  
lixeira externa



Lavar com auxílio de uma  
esponja com água e  
detergente neutro;



Enxaguar;



Banhar com solução clorada (1/2 copo de água sanitária para 1/2 balde de água = 10 litros). Secar **com pano de saco alvejado exclusivo para equipamentos** e colocar saco plástico novo.

Etapas para higienização de áreas e estrutura:

**CHÃO**

Recolher  
resíduos de  
alimentos com  
rodo e pá.



Lavar com água e sabão após  
encerrar a distribuição das  
refeições;



Enxaguar;



Realizar segundo enxágue com solução clorada (1/2 copo de água sanitária para 1/2 balde de água = 10 litros), puxar com rodo e deixar secar naturalmente, ou utilizar **pano de saco alvejado exclusivo** quando necessário.





OBS: Apenas o chão deve ser seco com pano ao final do último turno. As demais áreas deverão ser secas naturalmente.

**Procedimentos adequados:**

- ⊘ Não secar utensílios e bancadas de apoio com panos;
- ⊘ Não varrer a seco o chão da cozinha e nem do estoque.
- ⊘ Nunca deixar restos de alimentos nos ralos ou pias.
- ⊘ Proibido o uso de utensílios de madeira.
- ⊘ Nunca deixar alimentos e utensílios diretamente no chão.
- ⊘ Cortinas não são permitidas no ambiente da cozinha.
- ⊘ Toalhas colocadas sobre equipamentos não são permitidas.
- ✓ Manter bancadas limpas, organizadas, sem acúmulo de sujeira e louça.
- ✓ Cubas, bacias e panelas devem ser guardadas viradas de boca para baixo.
- ✓ Manter panos de chão sempre limpos e alvejados, não sendo permitido lavá-los na área de manipulação e nem utilizá-los como tapete de entrada da cozinha ou estoque.
- ✓ Manter balança limpa, desencostada da parede e sem objetos em cima.
- ✓ Manter geladeiras e freezers sempre limpos e sem acúmulo de gelo.
- ✓ Atentar-se a presença de fezes, asas, pernas, pelos e teias de insetos ou dos próprios como rato, barata, aranha, formigas, moscas e demais pragas urbanas. Comunicar a direção do ocorrido.
- ✓ Obedecer à frequência de higienização de áreas, equipamentos e utensílios.



Frequência de higienização:

FREQUÊNCIA	O QUE HIGIENIZAR?
DIÁRIA	Pisos, rodapés e ralos, lixeiras, área de preparo e higienização de utensílios, pias e bancadas de apoio, fogão, forno (sempre que usado), descascador de legumes - tripé, batedeira, liquidificador, utensílios, assadeiras, fôrmas, cubas, panelas e balcão térmico.
SEMANAL	Paredes, interruptores, tomadas, portas, janelas, prateleiras e coifa externa. <b>Geladeira – toda terça-feira e Freezer – toda segunda-feira.</b>
QUINZENAL	Estoque, estrados, monoblocos.
MENSAL	Luminárias, telas, teto ou forro.
TRIMESTRAL	Exaustores auxiliares.
SEMESTRAL	Coifa interna, caixa d'água, desratização e desinsetização.

### Controle de Qualidade no recebimento e armazenamento de mercadorias

Após cuidar da higiene pessoal e ambiental, para evitar uma Doença Transmitida por Alimentos, o segundo passo é manter a qualidade dos alimentos utilizados na produção das refeições na escola.

Ao receber a mercadoria é de grande importância **parar tudo o que estiver fazendo para atentar-se ao recebimento** e verificar se:

- ◇ O entregador e o veículo estão em boas condições de uniformização e limpeza.
- ◇ O romaneio e a nota fiscal são mesmo da sua Unidade Escolar.





- ◇ Todos os produtos descritos no romaneio estão presentes.
- ◇ As quantidades descritas no romaneio conferem com as quantidades entregues. Para isso é necessário abrir todas as caixas para conferência.
- ◇ As embalagens estão em bom estado.
- ◇ Consta nome do produto, fabricante, quantidade, lote, data de fabricação, validade e instruções de conservação.
- ◇ A validade está dentro do prazo.
- ◇ Os pães contêm a quantidade, peso, tamanho e qualidade adequados.
- ◇ Diariamente deve ser conferida a entrega de pães e no caso de alguma irregularidade contatar imediatamente o setor da Merenda/ Nutrição.
- ◇ Os hortifrutis estão em boas condições de uso ou amadurecerão até a data planejada no cardápio.
- ◇ As carnes estão com odor, cor, consistência e vácuo adequados. Estão congeladas.
- ◇ Pesar todos os produtos recebidos por quilo.

Assinar o romaneio e a nota fiscal somente após a conferência de toda a mercadoria e se tudo que está descrito for entregue.

Devolução apenas de produto não conforme, com características que impeçam seu consumo e deve ser anotada no romaneio. Não devolver nada em bom estado ao fornecedor, mesmo que houver passado o cancelamento com antecedência. Receber a mercadoria e contatar a Merenda/ Nutrição.

O horário de entrega é das 7 às 16 hs, passado desse horário não há obrigatoriedade de receber a mercadoria no dia.

#### **Estocáveis:**

- ◇ O estoque deve estar organizado no sistema primeiro que vence é o primeiro que sai – não armazenar a última mercadoria que chegou atrás da que já estava em estoque. Verificar data de validade para o armazenamento correto.
- ◇ As prateleiras devem estar limpas, haver ventilação e a luz solar não pode ser direta no alimento.
- ◇ Os alimentos devem estar agrupados por tipos em um único espaço e afastados um do outro e da parede.



- ◇ Não manter caixas de papelão, madeira, materiais em desuso ou sacolas plásticas na cozinha e estoque.
- ◇ É proibido o uso de alimentos vencidos, com embalagem violada, lata enferrujada, amassada ou estufada.
- ◇ O material de limpeza e descartáveis devem ser mantidos limpos e guardados em local próprio, separados de utensílios e alimentos.
- ◇ Alimentos com embalagens abertas devem ser transferidos para saco transparente ou pote com tampa e apresentar a etiqueta corretamente.

#### Carnes:

- ◇ Descartar as caixas de papelão e armazenar os pacotes de carnes no freezer logo após a conferência no recebimento.
- ◇ As carnes devem ser armazenadas de acordo com a data de validade e sequência de uso conforme o cardápio.

#### Hortifrutigranjeiro:

- ◇ A gramagem deve ser conferida sempre que houver dúvidas sobre a quantidade que está sendo entregue, por isso, use a balança.

PRODUTO	MEDIDA ENTREGUE (como consta no romaneio)	GRAMAGEM
Abacate	Caixas	Cada caixa tem 20 kg
Banana	Caixas	Cada caixa tem 20 Kg
Laranja	Sacos	Cada saco tem 20 Kg
Maçã	Caixas	Cada caixa tem 18 Kg
Uva	Caixas	Cada caixa tem 5 Kg
Tangerina	Caixas	Cada caixa tem 20 Kg
Alface	Caixas	Cada caixa tem 24 pés
Salsa	Maço	Cada maço tem que 2,5Kg
Milho verde	Sacos	Cada saco tem 18 kg

- ◇ Os alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato direto com o piso devendo ser colocados em caixa vazada sobre estrados ou fruteiras, sempre deixando espaço para ventilação;





- ◇ Transferir frutas, verduras e legumes para monoblocos, fruteiras ou geladeira:

NÃO NECESSITAM FICAR NA GELADEIRA:	NECESSITAM FICAR NA GELADEIRA:	
Banana	Couve manteiga	Vagem
Batata	Acelga	Berinjela
Chuchu	Espinafre	Pepino
Cebola	Escarola	
Abóbora	Pimentão	
Laranja	Salsa	
Melancia	Mandioquinha	
Cenoura	Abobrinha	
Beterraba	Tomate	
Maçã		
Ovos		

- ◇ Os estrados, prateleiras, caixas e fruteiras devem ser de material impermeável e lavável.
- ◇ Retirar os ovos das embalagens de papelão e armazená-los em potes plásticos com tampa. Não necessitam de refrigeração, podem ser armazenados a temperatura ambiente.
- ◇ Organizar a geladeira da seguinte maneira:

PRATELEIRAS DE BAIXO: alimentos crus que ainda não foram manipulados (hortifruti sem higienização, carnes em descongelamento).

PRATELEIRAS DO MEIO: alimentos pré-preparados, quase prontos para consumo

PRATELEIRAS DE CIMA: alimentos prontos para consumo.





**Diferença entre consumo e cancelamento:**

**CONSUMO:** O que a escola usa de alimentos conforme o cardápio, sem levar em consideração o que tem na prateleira. Pode ser alterado sempre que necessário.

**CANCELAMENTO:** Os excessos ou sobras que ocorrem na escola. Ex. Passeios que não são avisados com antecedência, eventos e dias facultativos. Podem e devem ser feitos sempre que necessário, trata-se de itens esporádicos, pois acontecem quando há sobras.

**Entendendo a programação dos pedidos:**

Categoria	Pedido	Entrega	Utilização
<b>Carnes</b>	2ª feira. (dia 01)	2ª feira da semana seguinte ao pedido. (dia 08)	3ª feira da semana de entrega até a 2ª feira da semana seguinte. (de 09 a 15)

SEG	TER	QUA	QUI	SEX
01	02	03	04	05
08	09	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26

Categoria	Pedido	Entrega	Utilização
<b>FLV</b>	3ª feira. (dia 02)	3ª feira da semana seguinte ao pedido. (dia 09)	4ª feira da semana de entrega até a 3ª feira da semana seguinte. (de 10 a 16)

SEG	TER	QUA	QUI	SEX
01	02	03	04	05
08	09	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26



Categoria	Pedido	Entrega	Utilização
<b>Estocáveis</b>	2ª feira, a cada 15 dias. – (dia 01)	4ª e 5ª feira da semana seguinte ao pedido. (dias 10 e 11)	Por duas semanas, á partir da 2ª feira da semana seguinte a entrega. (de 15 a 26)

SEG	TER	QUA	QUI	SEX
01	02	03	04	05
08	09	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26

- ◇ **Contagem de estoque quinzenal (apenas creches e integrais):** contar os produtos que estão nas prateleiras e anotar sem fazer nenhum desconto e enviar à Merenda/ Nutrição na segunda-feira seguinte ao recebimento de estocáveis.
- ◇ **Contagem de estoque semanal (ETEC's):** contar os produtos que estão nas prateleiras e anotar sem fazer nenhum desconto e enviar à Merenda/ Nutrição toda segunda-feira no primeiro horário.

#### Cronograma de cancelamento:

- ◇ **Carnes:** Na sexta feira
- ◇ **FLV:** Na segunda feira
- ◇ **Estocáveis:** Na segunda feira seguinte às entregas.



**\* Sempre enviar por email para a Merenda/ Nutrição.**

#### Controle de Qualidade no preparo e distribuição das refeições

- ◇ Antes de abrir uma embalagem, verificar se há outra aberta.
- ◇ O descongelamento de carnes deve ocorrer sob refrigeração. É proibido o descongelamento de carnes em temperatura ambiente, imerso em água ou em água corrente.
- ◇ Uma vez descongelada, não pode ser congelada novamente.



- ◇ Somente devem ser descongeladas as carnes com congelamento À VÁCUO, ou seja, as carnes que estão congeladas em BLOCOS (frango e carne suína). As carnes com congelamento IQF, (carnes congeladas SOLTAS dentro do pacote), não necessitam de descongelamento, devem ir do freezer diretamente para a panela.
- ◇ Não há necessidade de lavar as carnes. Quando houver excesso de sangue deixar apenas escorrer.
- ◇ A higienização de FLV deve ser feita em local apropriado, com água potável e produto sanitizante para alimentos regularizado pela ANVISA.

#### Procedimento de higienização de hortifruti:

- Remover as partes com sujidades e estragadas, lavando folha por folha, fruta por fruta ou legume por legume em água corrente;
- **Hidrosan:** Diluir 1 pastilha em 15 litros de água e imergir os alimentos por 20 minutos.  
**Clim:** Diluir 1 pastilha de 1 g em 4,5 litros de água ou 1 pastilha de 5 g em 22,5 litros de água e imergir os alimentos por 20 minutos.
- Enxaguar em água corrente.
- Descascar, cortar ou picar.

- ◇ A banana deve apenas ser enxaguada em água corrente.
- ◇ As saladas e pratos frios devem ficar na geladeira até a hora da distribuição, acondicionados em recipientes com tampa e etiqueta.
- ◇ Lavar os ovos em água corrente apenas no momento de utilizá-lo.
- ◇ Lavar as embalagens de alimentos industrializados (latas, caixas tetra Pak, bags) antes de utilizá-los.
- ◇ Preparar as mamadeiras conforme a instrução da embalagem,
- ◇ Prepare uma quantidade ideal de alimento para o consumo de cada intervalo. Estes alimentos devem ficar prontos o tempo mais próximo possível da distribuição.
- ◇ Colocar os alimentos em balcão térmico, descartar as sobras das cubas e repor a cada intervalo em cubas limpas.
- ◇ Durante a reposição nunca misture o alimento fresco (novo) com o que já está sendo servido (restos).





## CONTROLE DE VALIDADE ATRAVÉS DE ETIQUETAS

Alimentos que foram abertos e não totalmente usados pode ter a data de validade alterada, essa informação estará na embalagem original do produto. Essa identificação do alimento aberto é extremamente importante, para que todos saibam quando o mesmo foi aberto e quando será seu novo vencimento. Nem todos os manipuladores estão presentes no momento da abertura deste produto, mas todos devem conhecer as informações para usar o alimento dentro do prazo de validade corretamente.

Alimentos que foram manipulados e armazenados sob refrigeração também necessitam da informação da etiqueta para que todos tenham conhecimento.

### **ETIQUETAS PARA PRODUTOS ABERTOS OU RETIRADOS DA EMBALAGEM ORIGINAL**

A etiqueta para produtos abertos ou retirados da embalagem original deve ser utilizada para todos os alimentos que, após aberta a embalagem, não foram totalmente utilizados e, portanto, necessitam ser armazenados novamente.

#### 1) Alimentos secos, como arroz, farinhas, açúcar, leite e etc.

- Podem ser mantidos na embalagem original e acondicionados em sacos ou potes plásticos com tampa.
- A data de validade deverá estar na etiqueta. Considerar a validade do produto informada pelo fabricante para o produto aberto, caso não tenha essa informação, considerar a validade de 20 dias após a abertura.

#### 2) Alimentos enlatados como milho e ervilha, e em bags como molho e extrato de tomate

- Devem ser retirados da embalagem original e armazenados em sacos ou potes plásticos com tampa.
- Devem ser armazenado sob refrigeração e considerar a data de validade do produto após aberto descrita na embalagem original (informação do fabricante).

Produto: _____ . Marca: _____ .
Modo de conservação: _____ .
Data da Manipulação: ____ / ____ / ____ .
Data da Validade: ____ / ____ / ____ .
Responsável: _____ .



## ETIQUETA PARA ALIMENTOS PREPARADOS E PRONTOS PARA CONSUMO

A etiqueta deve ser usada para alimentos preparados crus (saladas), manipulados (legumes picados para as carnes), prontos para o consumo imediato (frutas descascadas e/ou picadas). Deverão ser armazenados na geladeira, e protegidos com tampa. Ao final do dia, todas as possíveis sobras deverão ser descartadas em lixo comum.

Produto: _____.
Data da Manipulação: ____/____/____.
Data do consumo: ____/____/____.
Responsável: _____.

## ETIQUETA PARA TEMPEROS

A etiqueta para tempero deve ser utilizada para tempero preparado na unidade escolar e armazenado na geladeira.

- Deve ser fixada no recipiente onde será armazenado o tempero;
- Identificar os ingredientes utilizados;
- Considerar validade de 03 (três) dias;
- Deve ser seguida a receita padronizada de tempero.

Ingredientes: cebola, alho e salsa.
Data do Processamento: ____/____/____.
Data de validade (3 dias): ____/____/____.
Responsável: _____.

### Sugestão de receita do tempero

Ingredientes	Medida Caseira	Peso bruto
Cebola	5 unidades médias	1,300 quilos
Alho	5 cabeças	250 gramas
Salsa	8 colheres de sopa	60 gramas
Água	1 copo americano	200 mL





Modo de preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, armazenar sob refrigeração devidamente etiquetado por até três dias.

Rendimento:

16 porções de 80 gramas (1 colher de servir).

**CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DO ALIMENTO PRONTO**

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

	TEMPERATURA EM °C (no centro geométrico)	TEMPO DE EXPOSIÇÃO EM HORAS
<b>ALIMENTOS QUENTES</b>	Mínima de 60	Máximo 6
	Abaixo de 60	Máximo 1
<b>ALIMENTOS FRIOS</b>	Até 10	Máximo 4
	Entre 10 e 21	Máximo 2

Quando os alimentos cozidos ficam em temperatura ambiente, possibilita-se a proliferação dos micro-organismos. Quanto maior foi tempo de exposição da preparação entre 10°C e 60°C faixa de temperatura na qual a maioria das bactérias se multiplica mais rapidamente, maior o risco de o alimento causar uma doença transmitida por alimentos (DTA).

Desta forma medidas que evitem a sobrevivência e multiplicação de micro-organismos são necessárias, como o horário dos intervalos próximos uns dos outros, finalização das preparações minutos antes dos intervalos e a mais eficiente, a combinação de tempo e temperatura.

Cada unidade receberá um termômetro, que deverá ser de uso coletivo, no qual todos os agentes de alimentação escolar deverão realizar o procedimento de acordo com escala a ser feita pelo colégio.