

PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

E

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

PADRONIZADOS (POPs)

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Rede Municipal de Ensino de Morretes – PR

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Laiz Baiak da Silva

NUTRICINISTA Responsável Técnica

CRN8 7223

Elizabeth Alves Costa

Nutricionista – QT

CRN8

Morretes – PR

2026

1. Apresentação

Este Manual de Boas Práticas estabelece normas e procedimentos que devem ser seguidos nas cozinhas das escolas municipais de Morretes para garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar oferecida aos estudantes.

O documento atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às legislações sanitárias vigentes, servindo como instrumento de orientação para manipuladores de alimentos, gestores escolares e demais profissionais envolvidos no processo de produção das refeições escolares.

2. Objetivos

- Garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.
- Padronizar os procedimentos nas cozinhas escolares.
- Prevenir contaminações alimentares.
- Estabelecer rotinas de controle sanitário.

3. Abrangência

Este manual se aplica a todas as unidades escolares da rede municipal de ensino de Morretes que realizam preparo ou distribuição de alimentação escolar.

4. Responsabilidades

Nutricionista Responsável Técnica:

- Planejamento de cardápios.
- Elaboração de fichas técnicas.
- Supervisão das boas práticas.
- Capacitação de manipuladores.

Direção Escolar:

- Garantir infraestrutura adequada.
- Apoiar as ações de segurança alimentar.

Manipuladores de Alimentos:

- Seguir normas de higiene.
- Utilizar uniforme adequado.
- Cumprir os POPs estabelecidos.

5. Higiene Pessoal

Os manipuladores devem:

- Manter unhas curtas e sem esmalte.
- Não usar adornos.
- Utilizar uniforme completo, sempre limpos, de cor clara, trocado diariamente.

- Uso obrigatório de rede ou touca descartável cobrindo todo o cabelo.
- Lavar as mãos frequentemente.
- Manipuladores com sintomas de gripe, ferimentos nas mãos ou problemas gastrointestinais devem ser afastados da manipulação direta.

6. Recebimento de Alimentos

No recebimento devem ser verificados:

- prazo de validade
- condições das embalagens
- temperatura dos alimentos
- higiene do transporte

Produtos inadequados devem ser recusados.

7. Armazenamento

Alimentos secos devem ser armazenados em local limpo e ventilado.

Produtos refrigerados devem permanecer entre 0°C e 10°C.

Produtos congelados devem permanecer a -18°C.

Utilizar sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai).

8. Preparo dos Alimentos

- Higienizar adequadamente frutas e verduras.

- Separar alimentos crus e cozidos.
- Utilizar utensílios limpos.
- Evitar contato direto das mãos com alimentos prontos.

9. Distribuição

Durante a distribuição:

- manter higiene do ambiente
- utilizar utensílios adequados
- evitar manipulação direta dos alimentos
- respeitar porções definidas pela nutricionista.

10. Controle de Temperatura

Alimentos quentes: acima de 60°C

Alimentos refrigerados: até 10°C

Alimentos congelados: -18°C

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs)

POP 1 – Higienização das mãos

Umidecer as mãos e antebraços;

Aplicar sabonete líquido neutro/antisséptico,

Esfregar palmas, dorso, entre dedos, unhas e polegares por 20 segundos.

Enxaguar bem.

Secar com papel toalha.

POP 2 – Higienização de frutas e verduras

Retirar folhas e partes estragadas.

Lavar em água corrente para remover sujeiras pesadas.

Preparar solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio 2% para cada 1 litro de água).

Deixar imerso por 15 minutos.

Enxaguar em água potável para retirar o excess de cloro.

Cocção e Distribuição

Temperatura de Segurança: O centro geográfico do alimento deve atingir no mínimo 70°C.

Prevenção de Contaminação Cruzada: Nunca usar a mesma tábua ou faca para carne crua e vegetais prontos para consumo sem higienizá-las entre as tarefas.

POP 3 – Limpeza de equipamentos e utensílios

Remover resíduos.

Lavar com detergente neutro.

Enxaguar.

Desinfectar (solução clorada ou álcool 70%) e secagem natural.

Item	Frequência	Procedimento
Bancadas e Pias	Após cada uso	Lavar com detergente e sanitizar com álcool 70%.
Chão	Diário	Varrer (sem levantar pó), lavar com detergente e aplicar solução clorada.
Geladeiras/Freezer	Semanal	Descongelar (se necessário) e limpar com detergente neutro.
Caixa d'Água	Semestral	Limpeza e desinfecção por empresa especializada ou equipe treinada.
Forno e fogão	Diário	Lavar com detergente, esponja e álcool 70%
Prateleiras	Semanal	Lavar com detergente, esponja e álcool 70%

POP 4 – Recebimento de alimentos

Verificar validade.

Verificar integridade da embalagem.

Verificar temperatura.

POP 5 – Descongelamento de carnes

Realizar descongelamento sob refrigeração.

Nunca descongelar em temperatura ambiente.

POP 6 – Controle de pragas

Manter ambiente limpo.

Armazenar alimentos corretamente.

Realizar dedetização periódica.

POP 7 – Manejo de resíduos

Utilizar lixeiras com tampa e pedal.

Retirar lixo diariamente.

ANEXOS – MODELOS DE CONTROLE

Controle de Temperatura da Geladeira

Data	Temperatura	Responsável

Controle de Recebimento de Alimentos

Data	Produto	Fornecedor	Validade	Condição

Controle de Higienização da Cozinha

Data	Área Higienizada	Produto Utilizado	Responsável

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nutricionista Responsável Técnica:

Laiz Baiak da Silva

CRN8 7223

Assinatura:

Data: 13/02/2026