DECRETO Nº.6.906/2015

APROVA INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC Nº02/2014, DISPÕE SOBRE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE ÁGUIA BRANCA-ES.

A PREFEITA MUNICIPAL DE ÁGUIA BRANCA, Estado do Espírito Santo, no uso das suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO as exigências contidas nos artigos 31 e 74 da Constituição Federal, no parágrafo único do artigo 54 e artigo 59 da Lei de Responsabilidade Fiscal e artigos 29, 70, 76 e 77 da Constituição Estadual;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº1.122/2013, que dispõe sobre o Sistema de Controle Interno do Município de Águia Branca, e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo, Poder Legislativo e Administrações Diretas e Indiretas.

DECRETA:

Art. 1º- Fica aprovada a Instrução Normativa SEC nº 02/2014, dispõe sobre a Aquisição de gêneros alimentícios na elaboração de Cardápio, Armazenamento e Distribuição de Alimentação Escolar, nas unidades Escolares do Município de Águia Branca-ES.

Art. 2º- A Instrução Normativa após sua aprovação e publicação deverá ser executada e aplicada pelas Unidades Responsáveis e por seus respectivos Sistemas Administrativos.

Art. 3º- Caberá à Unidade Central do Sistema de Controle Interno prestar os esclarecimentos e orientações a respeito da aplicação dos dispositivos deste Decreto.

Art. 4º- Caberá a Unidade responsável, a divulgação da Instrução Normativa, ora aprovada.

Art. 5º- Este Decreto entra em vigor após a data da sua publicação, revogando as disposições contrárias.

REGISTRA-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete da Prefeita Municipal de Águia Branca-ES, em 16 de junho de 2015.

ANA MARIA CARLETTI QUIUQUI
Prefeita Municipal

INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC Nº 002/2014

Versão: 01

Aprovação em: 16 de Junho de 2015

Ato de aprovação: Decreto nº 6.906/2015

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

DISPÕE SOBRE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE ÁGUIA BRANCA-ES.

CAPÍTULO I
FINALIDADE

Art. 1º. Cumpre esta Instrução Normativa disciplinar e normatizar as rotinas para aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápio, recebimento, armazenamento e distribuição de alimentação escolar nas Unidades Escolares do Município de Águia Branca.

CAPÍTULO II
ABRANGÊNCIA

Art. 2º. Abrange todas as Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino.

CAPÍTULO III
CONCEITOS

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

Art. 3º. Entende-se por Alimentação Escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar,durante o período letivo, cujo cardápio deve ser elaborado para promover hábitos alimentares saudáveis e suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos.

CAPÍTULO IV
BASE LEGAL

Art. 4º. A presente Instrução Normativa tem como Base Legal as seguintes legislações:

Lei nº11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do PDDE aos alunos da Educação Básica);

Lei nº8.666/93 (Licitações e Contratos);

Lei nº10.520/2002;

Resolução CFN nº. 358/2005 (Dispõe sobre as atribuições dos Nutricionistas no âmbito do Programa de Alimentação Escolar- PAE) e dá outras providências;

Resolução RDCnº. 216/2004 (Dispõe de boas práticas para Serviço de Alimentação);

Resolução/CD/FNDE nº038/2009 (Dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da Educação Básica do PNAE);

Portaria Interministerial MEC/MS nº1.010/2006 (Institui a s Diretrizes de alimentação saudável nas Escolas de educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das redes públicas e privadas em âmbito nacional);

Art. 108 da Lei Orgânica do município de Águia Branca.

CAPÍTULO V
DAS RESPONSABILIDADES

Art. 5º. Compete à Secretaria Municipal de Educação e Cultura:

I - planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades relacionadas à alimentação escolar nas escolas municipais;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES

II - com base nos cardápios e requisições das escolas, planejar compras de alimentos, por período determinado, observando as quantidades necessárias ao atendimento às escolas;

III - cumprir a legislação pertinente ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE) e interagir com o CAE (Conselho de Alimentação Escolar) providenciando condições para o funcionamento desta Entidade Fiscalizadora;

IV - fazer e exigir o cumprimento do cardápio em vigor;

V - acompanhar as condições de estoques, armazenamento e higiene geral das cozinhas e refeitórios;

VI - emitir e enviar cronograma (com datas especificas) ao fornecedor com a relação de produtos a serem entregues, quinzenalmente ou mensalmente de acordo com a requisição expedida pela Área de Compras da Prefeitura.

VII - disponibilizar equipamentos e utensílios pertinentes ao serviço de nutrição;

VIII - acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas, fazendo o controle na conferência dos produtos recebidos com as notas fiscais ou requisições;

IX - manter pasta própria, personalizada, onde deverão ser arquivados cardápios, relatórios de visitas, relatório de ocorrências, advertências e demais documentos relacionados ao programa de alimentação escolar, separadamente por unidade de ensino;

X - efetuar visitas regulares, sem prévio aviso, às unidades escolares através de cronograma pré-determinado e aprovado pelo gestor da área;

XI - informar ao Secretário de Educação e Cultura as irregularidades ou ocorrências relevantes que envolvam a gestão do Programa de Alimentação Escolar nas diversas unidades do município;

XII - capacitar os profissionais envolvidos com a Alimentação Escolar;

XIII - disponibilizar, exigir e incentivar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI,s) para segurança no trabalho;

XIV - higienizar os reservatórios de água das unidades escolares, que deverá ser realizada semestralmente;

XV - os procedimentos para higienizar as caixas d'água devem conter as seguintes etapas:

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

- fechar o registro da entrada de água da unidade escolar ou amarre a bóia. O fundo da caixa d'água deve estar com 10 a 15 cm de água; tampar a saída para poder usar esta água do fundo e evitar que a sujeira não desça pelo ralo; utilizar uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não usar escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos; retirar a água da lavagem com balde e panos limpos; adicionar água sanitária.

- Deixar entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de hipoclorito de sódio a 2,5%para cada 1.000 litros de água; deixar nesta solução por duas horas e usá-la para molhar as paredes. Após as duas horas, ainda com a bóia amarrada ou o registro fechado, abrir a saída da caixa e a esvazie; Abrir todas as torneiras e acionar as descargas para desinfetar todas as tubulações da unidade escolar; utilizar a primeira água para lavar banheiros e pisos; tampar bem a caixa para que não entrem insetos, sujeiras ou pequenos animais. Isso evita a transmissão de doenças. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar;anotar do lado de fora da caixa à data da limpeza e numa agenda escolar a data para a próxima limpeza. Abrir a entrada de água e deixar a caixa encher. Esta água poderá ser utilizada para todas as atividades. Para consumo humano usar água potável, filtrada;

XVI - Disponibilizar transporte para visitas técnica da nutricionista e do CAE nas unidades escolares, com cronograma pré-estabelecido e aprovado pelo Secretário municipal de Educação e Cultura.

XVII - Promover a publicidade e implementação desta Instrução Normativa, mantendo-a atualizada, orientando as unidades executoras e supervisionar sua aplicação.

Art. 6º. Compete ao nutricionista:

I - elaborar cardápio da alimentação escolar com a utilização de gêneros alimentícios indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Os cardápios são elaborados em conformidade com a RESOLUÇÃO/FNDE/CD Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009,

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES

que estabelece cardápios por modalidade de ensino e por faixa etária, para atender as necessidades nutricionais da clientela atendida pela rede municipal de ensino.

II - realizar a previsão de consumo e custo observando a quantidade de alunos, multiplicada pelos dias letivos.

III - elaborar o Termo de Referência, em consonância com o Secretário Municipal de Educação e Cultura.

IV - planejar, fazer os cálculos, acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios e realizar a distribuição da merenda para as unidades escolares;

V - acompanhar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) em suas atividades;

VI - efetuar visitas técnicas regulares às Unidades de Ensino, através de cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

VII - orientar as unidades escolares sobre armazenamento, preparo e higienização dos alimentos, limpeza do ambiente, higiene pessoal das merendeiras, aproveitamento e consumo dos alimentos em relação ao tempo determinado para a sua utilização;

VIII - criar durante o ano programas educativos e informativos quanto à alimentação adequada, hábitos alimentares saudáveis, propriedades dos alimentos, importância da boa alimentação para a saúde, etc.

Art. 7º. Compete às Unidades Escolares:

I - manter pasta própria, personalizada, onde deverão ser arquivados relatórios de consumo, controle de estoque e demais documentos pertinentes à alimentação escolar;

II - observar durante o recebimento as características sensoriais, validade e qualidade dos produtos;

III - garantir a adequada conservação dos alimentos, bem como o seu consumo dentro do prazo de validade;

IV - supervisionar diariamente o cumprimento dos procedimentos sobre a manipulação dos alimentos (cardápio, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios).

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES

Art. 8º. Compete ao responsável pelo Setor de Prestação de Contas:

I - elaborar e acompanhar as prestações de contas dos recursos, observando as normas impostas pela legislação correlata, dando ciência ao Chefe do Poder Executivo que irá encaminhá-las através do sistema do FNDE- SIGPC;

II - informar as prestações de contas ao Conselho de Alimentação Escolar, para análise e parecer.

§1º. O processo de compra dos gêneros alimentícios para a alimentação escolar será feito por processos licitatórios, de acordo com as normas legais e as normativas do sistema de compras.

Art. 9º. O Conselho de Alimentação Escolar tem as competências definidas em Lei, sendo, dentre outras:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes da alimentação escolar, estabelecidas no art. 2º da Lei 11.947/2009;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar - PNAE;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - emitir parecer conclusivo sobre a prestação de contas do PNAE;

V - fazer visitas nas Unidades de Ensino para fazer o acompanhamento desde o preparo da merenda até sua distribuição.

Art. 10. São de responsabilidade da Direção Escolar das Unidades Escolares:

I - receber e conferir a qualidade e a quantidade de alimentos com base nas informações disponibilizadas pela SEMEC e Guia de Remessa de Alimentos, bem como acompanhar e registrar a movimentação mensal das entradas e saídas dos produtos no estoque;/ ou destacar um profissional que ficará responsável pelo recebimento e conferência da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios;

II - planejar o consumo dos gêneros alimentícios de acordo com o cardápio estabelecido pelo profissional nutricionista;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-08

III - incentivar o consumo de frutas e verduras pelos escolares, utilizando-os em preparações variadas, melhorando a apresentação e praticando a educação nutricional;

IV - zelar pela guarda, controle, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos, especialmente quanto às condições higiênicas;

V - encaminhar à SEMEC sugestões para a melhoria gradativa do programa.

VI - manter atualizada a pasta com dados da Alimentação Escolar;

VII - manter bom relacionamento com as empresas que serão suas fornecedoras.

Art. 11. Compete à auxiliadora de serviços gerais (merendeiras):

I - realizar a higienização de todas as dependências da cozinha, refeitório e almoxarifado de gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na confecção da merenda escolar;

II - organizar, zelar e realizar o controle de estoque de gêneros alimentícios escolares;

III - manter sempre limpa e organizada todas as dependências em que se utiliza e/ou armazena alimentos;

IV - zelar pelo controle de fluxo de pessoas dentro das dependências da cozinha sem a proteção para os cabelos (toucas);

V - seguir as orientações inerentes à atribuição de merendeiras: orientações sobre limpeza e organização;

VI - Seguir as orientações inerentes ao uso devido dos EPIs.

CAPÍTULO VI
PROCEDIMENTOS

Da Aquisição dos Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar:

Art. 12. A aquisição dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar será através de processo licitatório, conforme Instrução Normativa do Sistema de Compras e Licitações, e de acordo com as normas vigentes.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

I - os produtos tais como refrigerantes, sucos artificiais, produtos com teor alcoólico, balas, goma de mascar, biscoitos recheados, bombons, chicletes, pirulitos e outros alimentos que sejam caracterizados como "guloseimas" não deverão constar no cardápio da alimentação escolar;

II - deverão ser adquiridos alimentos que possuem registros ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária Federal, Estadual ou Municipal, inclusive nas embalagens;

III - o Município deverá também adquirir alimentos produzidos e comercializados através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme Lei nº. 11.947/2009.

Art. 13. Serão adotados os seguintes procedimentos para o recebimento dos alimentos pela SEMEC:

I - a SEMEC deverá emitir e enviar cronograma mensal (com datas específicas) ao fornecedor com a relação de produtos a serem entregues semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente de acordo com as necessidades de alimentação das respectivas Unidades Educativas;

II - o recebimento da alimentação escolar será efetuado pelo nutricionista e coordenador de merenda;

III - quando da entrega, os responsáveis pelo recebimento deverão confrontar as especificações dos gêneros alimentícios contidos na nota fiscal com o cronograma mensal descrito no inciso I e com o contrato de fornecimento, recebendo apenas aqueles em perfeitas condições de consumo, dentro de prazo razoável de validade e rigorosamente compatíveis com as especificações contidas no contrato de fornecimento;

IV - os responsáveis pelo recebimento dos alimentos na SEMEC deverão:

a) caso haja irregularidades, não atestar o recebimento das mercadorias, não adquirindo os gêneros alimentícios para que o fornecedor tome as devidas providências;

b) observar as condições de entrega do produto, se coincide com as descrições do mesmo na nota ou recibo como descrito no rótulo;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

c) verificar as condições higiênicas do produto e as características organolépticas (cor, odor,textura, sabor e outros);

d) verificar o prazo de validade e se os produtos estão vencidos ou por vencer no período referido ao consumo;

e) retirar as caixas de papelão do depósito após a conferência dos produtos entregues;

f) verificar as condições das embalagens e se estas se apresentarem danificadas,adulteradas, rasgadas ou furadas, devolvê-las.

V - cabe ao nutricionista, manter pasta apropriada com os dados da alimentação escolar, como também, verificar o mesmo procedimento nas escolas.

Os laudos dos produtos analisados pelo CAE também deverão compor a pasta.

Do Armazenamento dos alimentos pela SEMEC:

Art.14. Gêneros alimentícios estocáveis devem ser armazenados em local apropriado, em estrados ou prateleiras, em local arejado, conforme legislação:

I - o armazenamento dos alimentos deve ser compatível com seu tipo: perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis:

a) **Perecíveis:** são os bens que estragam com maior facilidade e precisam ser guardados em freezer ou geladeira. Exemplos: carnes, verduras, legumes, laticínios;

b) **Semi- perecíveis:** não se estragam com tanta facilidade, não precisando de refrigeração, mas precisam ser consumidos em pouco tempo. Exemplos: ovos, algumas frutas e alguns legumes;

c) **Não perecíveis:** têm maior durabilidade e só precisam ser armazenados em lugares secos e ventilados, protegidos contra o calor excessivo e a umidade.

II - o local onde serão estocados os alimentos deverá ser seco, fresco, arejado, iluminado e limpo;

III - o piso, as paredes e os cantos da despensa devem ser limpos e desinfetados regularmente;

IV - nunca armazenar alimentos junto de produtos de limpeza, solventes, produtos químicos, de higiene, de perfumaria ou descartáveis;

Ricardo Ximenes de Sou
CONTROLADOR GERA
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417

V - examinar os produtos freqüentemente, identificando e controlando sua utilização através da data de validade. Os alimentos com data de validade/vencimento mais próximo devem ser colocados à frente, para serem utilizados primeiro, evitando-se assim a perda da validade;

VI - ao receber alimentos congelados, esses devem ser imediatamente colocados no freezer, devidamente embalados, e, uma vez descongelados, não devem ser novamente congelados, porque perdem as suas qualidades nutricionais.

VII - observar as características sensoriais dos alimentos: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral;

VIII - verificar as condições das embalagens dos produtos, sendo que elas não devem estar danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas;

IX - em relação à refrigeração de produtos: evitar manter portas de geladeiras ou freezer abertas por período prolongado e abrir o menor número de vezes possíveis;

X - margarinas, frutas, legumes e verduras devem ser estocados sob refrigeração. Carnes e polpas de frutas devem ser estocadas em freezer. Os alimentos perecíveis, tais como, frutas,legumes, verduras e carnes devem ser examinados diariamente, a fim de identificar alguma
deterioração;

XI - agrupar os alimentos similares (açúcar, farinha, arroz, café e outros);

XII - os alimentos secos tais como cereais, farinhas, açúcar, biscoitos e outros devem ser guardados em prateleiras afastadas do chão e da parede;

XIII - os alimentos que necessitam ser mantidos em refrigeração deverão ser acondicionados da seguinte forma:

a) prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo;

b) prateleiras medianas: os alimentos semi-prontos e pré-preparados;

c) prateleiras inferiores: os alimentos crus e outros;

XIV - podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados, porém, não é permitida a permanência de caixa de papelão em refrigeradores e depósitos;

XV - nunca armazenar alimentos em sacolas plásticas recicladas. Isto é válido para todos os alimentos;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

XVI - separar produto destinado à devolução lacrando-o e utilizar etiqueta de identificação legível onde informe que o produto é inapropriado ao consumo. Retira-lo da área de armazenamento ou local de preparo ou consumo de alimentos;

XVII - botijas de gás não podem estar presentes nos depósitos de alimentos. Deverão estar localizadas em ambientes apropriados e ventilados.

Do recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios nas escolas:

Art.15. Cada Escola é responsável pela guarda, controle, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos.

Art.16. Todas as unidades escolares do município deverão adotar os seguintes procedimentos para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios nas escolas:

I - antes de atestar o recebimento dos gêneros alimentícios, o servidor responsável pelo recebimento na Escola ou o Diretor, deverá conferir rigorosamente os produtos, verificando se os itens e quantidades estão de acordo com os indicados na respectiva Guia de Remessa de Alimentos que acompanha cada entrega;

II - O recebimento, após a devida conferência, deverá ser atestado mediante o correto preenchimento (que pode constar em forma de carimbo), das 2 (duas) vias da Guia de Remessa de Alimentos/ ou Guia de Entrega, com os seguintes dados:

- Escola;
- Nº de alunos;
- Alimentos descritos/ quantidade;
- Data do recebimento;
- Nome completo legível;
- Cargo/função;
- Assinatura.

III - no ato do recebimento, se constatadas eventuais faltas ou avarias que comprometam o produto, essas deverão ser anotadas na própria Guia de Remessa de Alimentos que acompanhou a remessa e que retorna com o motorista. Faltas ou

Ricardo Ximenes de Souz
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-E
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-

avarias apontadas posteriormente ao recebimento e não anotadas na Guia, não poderão ser reparadas;

IV - os responsáveis pelo recebimento dos alimentos deverão:

a) verificar as condições higiênicas do produto e as características sensoriais dos alimentos (cor, odor,textura, temperatura e outros);

b) verificar o prazo de validade e se os produtos estão vencidos ou por vencer no período referido ao consumo;

c) retirar as caixas de papelão do depósito após a conferência dos produtos entregues;

d) verificar as condições das embalagens e se estas se apresentarem danificadas,adulteradas, rasgadas ou furadas, devolvê-las.

V - observar que as entregas devem acontecer de segunda a quarta-feira, no horário de funcionamento da Escola;

VI - antes de armazenar os gêneros de nova remessa, a escola deverá promover limpeza geral, dedetização e reparos necessários no local onde serão armazenados os produtos;

VII - ao receber os produtos que comporão a alimentação escolar, o responsável designado pelo recebimento e controle dos gêneros alimentícios na Unidade Escolar ou o diretor, deverão observar o correto armazenamento dos mesmos, considerando a data de validade dos produtos, utilizando os de fabricação mais antigo primeiro - PVPS - *primeiro que vence é o primeiro que sai*. Estes produtos devem ficar à frente nas prateleiras;

VIII - examinar os produtos freqüentemente, identificando e controlando sua utilização através da data de validade. Os alimentos com data de validade mais próxima do vencimento devem ser colocados à frente, para serem utilizados primeiro, evitando assim exceder o prazo de validade e a perda do produto;

IX - colocar etiquetas identificando a validade dos produtos armazenados;

X - o servidor responsável, designado pela Direção da Escola/ou o Diretor, deverá acompanhar e registrar a movimentação mensal das entradas e saídas dos produtos no estoque, bem como o cumprimento do cardápio e o número de refeições servidas, incluindo os gêneros recebidos por doação ou adquiridos diretamente pela Escola;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076.789.417-06

XI - zelar pela boa conservação e utilização dos produtos frescos, se a quantidade for excedente, solicitar com antecedência o cancelamento das entregas, por meio da SEMEC, e remanejar alimentos antes que corram risco de perdas;

XII - a Direção Escolar e ou responsável pelo acompanhamento da alimentação escolar na escola devem observar periodicamente, as condições higiênico-sanitárias do depósito, verificando se estão adequadas à conservação e acondicionamento dos alimentos;

XIII - os gêneros alimentícios (embalagens) não poderão ser armazenados diretamente em contato com o chão, devendo fazer uso de prateleiras e paletes (estrado);

XIV - os alimentos deverão ser acondicionados protegidos do sol e da luz direta.

XV - as janelas do depósito, da cozinha e refeitório (quando for o caso) deverão ser teladas e propiciar ventilação adequada;

XVI - o depósito dos gêneros alimentícios deve ser de uso exclusivo do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Não guardar neste local: materiais de limpeza, expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, etc.;

XVII - para melhor conservação, os produtos após serem retirados das caixas e fardos, deverão ser guardados e agrupados por tipo e gênero nas prateleiras de modo a facilitar o controle do estoque;

XVIII - manter o depósito sempre limpo e organizado para facilitar o controle das condições e prazos de validade dos gêneros, utilizando etiquetas com as respectivas datas de validade por lote ou remessa:

a) as etiquetas com as datas de validade dos alimentos devem ser atualizadas periodicamente.
b) os produtos devem ser dispostos de maneira que sejam sempre consumidos prioritariamente os de menor prazo de validade. Em hipótese alguma, a Escola poderá deixar ultrapassar o prazo de validade do produto;
c) os alimentos armazenados em geladeira e freezer deverão ser acondicionados em recipientes plásticos com tampa e/ou sacos plásticos atóxicos, identificados com nome do produto, data de produção e/ou validade;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076.789 417-06

XIX - os alimentos devem ser separados para consumo nas quantidades de preparo para cada período, evitando assim, sobras e embalagens abertas;

a) no caso de eventuais sobras, armazenar em utensílios de plástico apropriados e com tampa, sob refrigeração (frutas e legumes), ou congelamento (refeições: arroz, feijão,carnes). Etiquetar com a data da fabricação do produto. Reutilizar no prazo de 24 horas. Esta sobra deverá ser consumida no menor tempo possível;

b) carnes, peixes, salsichas devem ter todo o conteúdo da embalagem utilizado de uma só vez.

XX - havendo previsão de falta de gêneros alimentícios para o preparo e atendimento aos alunos, a Direção da Escola deverá informar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias à SEMEC, responsável para as providências necessárias;

XXI - em caso de excesso de alimentos na Escola, a SEMEC deverá ser informada para que seja efetuado o remanejamento, evitando assim o desperdício e vencimento dos produtos;

XXII - ao perceber qualquer alteração nas características sensoriais do produto, devido a infestação por insetos que venham provocar deterioração ou perda da qualidade dos gêneros alimentícios, a escola deve providenciar a retirada imediata dos alimentos do depósito e efetuar a dedetização do local;

a) para que seja efetuada a substituição do produto, a Direção da Escola deve comunicar imediatamente à SEMEC, por meio de ofício, descrevendo as condições em que se encontra o produto, quantidade que apresenta alteração, marca, nº do lote, prazo de validade e demais informações julgadas necessárias;

b) somente serão substituídos aqueles gêneros alimentícios que estiverem dentro do prazo de validade e quando for constatado que não houve negligência por parte da Escola na conservação e higiene dos produtos;

c) manter bom relacionamento com as empresas que serão suas fornecedoras durante todo o ano, relatando possíveis problemas, auxiliando na sua resolução e promovendo a interação de toda a comunidade escolar com estas entidades.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076.789.417-06

Art.17. Quanto aos procedimentos na SEMEC e na Entidade Escolar:

I - o piso, as paredes e os cantos da despensa devem ser limpos e desinfetados regularmente;

II - nunca armazenar alimentos junto de produtos de limpeza, solventes, produtos químicos, de higiene, de perfumaria ou descartáveis;

III - ao receber alimentos congelados, esses devem ser imediatamente colocados no freezer, devidamente embalados, e, uma vez descongelados, não devem ser novamente congelados, porque perdem as suas qualidades nutricionais;

IV - observar as características sensoriais dos alimentos: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral;

V - verificar as condições das embalagens dos produtos, sendo que elas não devem estar danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas;

VI - em relação à refrigeração de produtos: evitar manter portas de geladeiras ou freezer abertas por período prolongado e abrir o menor número de vezes possíveis;

VII - margarinas, frutas, legumes e verduras devem ser estocados sob refrigeração. Carnes e polpas de frutas devem ser estocadas em freezer. Os alimentos perecíveis, tais como, frutas, legumes, verduras e carnes devem ser examinados diariamente, a fim de identificar alguma deterioração;

VIII - agrupar os alimentos similares (açúcar, farinha, arroz, café e outros);

IX - evitar o excesso de peso em armários;

X - os alimentos secos tais como cereais, farinhas, açúcar, biscoitos e outros devem ser guardados em prateleiras afastadas do chão e da parede;

XI - os alimentos que necessitam ser mantidos em refrigeração deverão ser acondicionados da seguinte forma:

a) prateleiras superiores: Alimentos prontos para consumo;

b) prateleiras medianas: Os alimentos semi-prontos e pré-preparados;

c) prateleiras inferiores: os alimentos crus e outros.

XII - podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados, porém, não é permitida a permanência de caixa de papelão em refrigeradores e depósitos;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

XIII - nunca armazenar alimentos em sacolas plásticas recicladas. Isto é válido para todos os alimentos;

XIV - separar produto destinado à devolução lacrando-o e utilizar etiqueta de identificação legível onde informe que o produto é inapropriado ao consumo. Retirá-lo da área de armazenamento ou local de preparo ou consumo de alimentos;

XV - botijas de gás não podem estar presentes nos depósitos de alimentos. Deverão estar em ambientes apropriados e ventilados.

XVI - examinar os produtos freqüentemente, identificando e controlando sua utilização através da data de validade. Os alimentos com data de validade/vencimento mais próximo devem ser colocados à frente, para serem utilizados primeiro, evitando-se assim a perda da validade;

Das rotinas diárias

Art. 18. São rotinas diárias a serem adotadas em todas as Unidades Escolares pelas serventes que preparam as refeições da alimentação escolar:

I - realizar a higienização das mãos e antebraço ao trocar de atividades e sempre que necessário, conforme instrução nos procedimentos gerais. Utilizar uniformes apropriados e demais Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, calçados fechados e antiderrapantes durante as atividades:

II - apresentar-se uniformizada. Higienizar as mãos, utilizando escovas apropriadas em unhas,antes do início das atividades;

III - verificar a temperatura da geladeira e do freezer;

IV - verificar o número de alunos, para preparar as refeições;

V - utilizar sempre os produtos alimentícios que estejam mais próximos do período de vencimento. Observar a validade dos produtos retirados para o preparo de todas as refeições. Nunca utilizar produto cujo prazo de validade esteja vencido;

VI - verificar a higiene dos utensílios utilizados para as refeições;

VII - higienizar utensílios a serem utilizados, lavando com água e detergente. Desinfetar com solução clorada (200 PPM – 1colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água). Esta solução clorada poderá ser trocada a cada 24 horas.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

Enxaguar e deixar secar os utensílios no escorredor e guardá-los quando estiverem secos;

VIII - higienizar os alimentos (frutas, verduras e ovos) utilizando produtos clorados, conforme instrução de diluição baseado no teor de cloro do produto. Cada solução preparada poderá ser reutilizada por três vezes consecutivas. Em seguida, enxaguar os alimentos;

IX - realizar desinfecção das bancadas para o preparo dos alimentos com álcool 70% ou hipoclorito de sódio;

X - verificar cardápio do dia. Selecionar as quantidades de alimentos a serem preparados;

XI - preparar a refeição, conforme cardápio;

XII - ao preparar as refeições, quando se tratar de alimentação salgada, deverá observar a ordem de cada grupo de alimento a ser preparado (quando houver):

a) Pré-preparo de feijão com a catação e, em seguida, o cozimento;

b) Pré-preparo da carne e cozimento;

c) Pré-preparo do arroz e cozimento;

d) Pré-preparo de saladas, guarnições e sobremesas. Quando frutas, preparo das mesmas;

e) Após cada troca de grupo de alimento, realizar na bancada e nos utensílios, a higienização com água, detergente e álcool 70%;

f) em caso de mingaus ou preparações doces, realizar a elaboração com todos os ingredientes, conforme indicar as receitas. Não é necessária barreira microbiológica por não haver grandes variações dos grupos de alimentos.

XIII - após realizar higienização pessoal das mãos e antebraço distribuir as refeições, devidamente uniformizadas;

XIV - verificar o cardápio do dia seguinte e separar os gêneros alimentícios. Verificar possíveis substituições ou trocas de alimentos que pertençam ao mesmo grupo, devido às características inadequadas (cor, odor) dos mesmos (hortifrutigranjeiros);

XV - higienizar utensílios, cozinha e refeitório, conforme instruções de higiene do ambiente (limpar com pano úmido e detergente, e desinfetar com hipoclorito a 1% pisos, bancadas,equipamentos e mobiliários). Higienizar bancadas e pias com bucha contendo detergente e desinfetar com álcool 70% ou hipoclorito de sódio;

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

XVI - lavar o piso com escovação;

XVII - lavar a geladeira com água e sabão e desinfetar com solução clorada de 200 ppm;

XVIII - após higienizar a cozinha, retirar o lixo produzido durante o período da manhã;

XIX - organizar e preparar a alimentação do período da tarde para o turno vespertino;

XX - servir as refeições;

XXI - higienizar os utensílios, equipamentos, bancadas e piso, conforme orientação geral de limpeza e retirar o lixo, finalizando as atividades do dia.

Art. 19. São rotinas diárias específicas a serem adotadas nos Centros Municipais de Educação Infantil – CEMEI:

I - preparar e distribuir cada refeição e mamadeiras para as crianças;

II - higienizar o ambiente após o preparo das refeições das crianças utilizando bucha com detergente nos utensílios e álcool 70% nas bancadas;

Art. 20. São rotinas diárias a serem adotadas para o preparo de mamadeiras nos Centros Municipais de Educação Infantil:

I - em estabelecimentos com crianças entre 0 a 1 ano, o armazenamento de leite, farinhas, adoçantes e de outras matérias primas e o preparo das mamadeiras, podem ser efetuados no lactário;

II - os armários podem ser utilizados para armazenar matérias primas como leite em pó,farinhas, adoçantes, utensílios e outros, desde que sejam de material não contaminante, liso,lavável e impermeável;

III - utilizar uma geladeira somente para acondicionar leite pasteurizado e mamadeiras prontas. O leite deve estar sempre em recipiente tampado;

IV - preparar as mamadeiras no momento de serem servidas e identificá-las com o nome da criança, turma a que pertence e produto utilizado;

V - utilizar água quente, cuja temperatura deverá ficar de 60ºC a 100ºC (fervura) e fria, devem ser utilizadas para manipulação e lavagem de material usado no preparo

Ricardo Ximenes de Souz
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-E
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-

das mamadeiras (frascos, bicos, protetores para bicos), chupetas e seus protetores, equipamentos e utensílios do lactário;

VI - lavar as mamadeiras imediatamente em água corrente para eliminar restos de leite, submergindo-as em solução de detergente com água quente, limpando-as com escova própria e enxaguando-as em água quente. Deixando-as secar por escorrimento;

VII - preparar as mamadeiras com água filtrada. (E a caixa d'água deve ser limpa e desinfetada a cada seis meses);

VIII - seguir a orientação prescrita pela nutricionista ou médico, quando vier orientação especial contendo informações sobre a diluição dos produtos para o preparo da mamadeira. Os leites industrializados contêm informações nos rótulos sobre a diluição para serem utilizados;

IX - realizar a higiene do local diariamente e de forma rigorosa, antes do preparo das mamadeiras e após a execução da mesma. Utilizando produtos de limpeza adequados ao ambiente: detergente neutro e produto desinfetante (álcool 70%) nas bancadas, pisos e armários usados para guardar os produtos alimentícios e utensílios;

X - os móveis, maquinários, utensílios e instalações para proteção dos alimentos devem ser diariamente submetidos à rigorosa limpeza e desinfecção e devem estar em bom estado de conservação.

CAPÍTULO VII
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 21. Os esclarecimentos adicionais a respeito desta Instrução Normativa poderão ser obtidos junto à Controladoria Geral do Município que aferirá a fiel observância de seus dispositivos por parte das diversas unidades da estrutura organizacional. Bem como à Secretaria Municipal de Educação e Cultura, a quem compete as Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino.

Art. 22. Esta Instrução Normativa deverá ser atualizada sempre que fatores organizacionais, legais ou técnicos assim exigirem, a fim de manter o processo de

Ricardo Ximenes de Sou
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417

melhoria contínua. Assim sendo, o nutricionista e o Secretário Municipal de Educação e Cultura, deverão informar à Controladoria para que seja efetuada a atualização.

Art. 23. Todos os servidores das Unidades Executoras deverão cumprir as determinações e atender aos dispositivos constantes nesta Instrução Normativa. O servidor público que descumprir as disposições desta Instrução Normativa ficará sujeito à responsabilização administrativa.

Art. 24. Integra-se a essa Instrução Normativa os anexos:

- ✓ padrões de qualidade mínima para recebimento e armazenamento de gêneros perecíveis;
- ✓ guia de remessa dos gêneros alimentícios;
- ✓ relatório de visita técnica as unidades escolares;
- ✓ cronograma e questionário de visita do CAE – Conselho de Alimentação Escolar e nutricionista;
- ✓ Controle de entrega de produtos das Associações.

Art. 25. Esta Instrução Normativa entrará em vigência a partir da sua publicação.

Águia Branca - ES, 18 de Junho de 2015.

ANA MARIA CARLETTI QUIUQUI
Prefeita Municipal

RICARDO XIMENES DE SOUZA
Controlador Geral do Município

Publicado no quadro de avisos no Átrio d
Prefeitura Municipal de Águia Branca - E
Em: 24 / 06 / 2015

ANEXO I

PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS

ALIMENTO	TRANSPORTE	RECEBIMENTO	ARMAZENAMENTO
Tubérculos, raízes e semente (alho, beterraba, batata inglesa, batata doce, batata salsa, cará, cebola, cenoura, inhame e pinhão).	Transporte aberto	Devem estar livres de terra, rachaduras, apresentarem casca lisa, sem brotação ou manchas que comprometam a qualidade	Temperatura ambiente
Hortaliças / legumes (abobrinha, acelga, alface, almeirão, brócolis, cheiro verde, couve flor, couve manteiga, chuchu, milho verde sem palha, pepino , repolho verde, tomate e vagem).	Transporte aberto	Devem ser frescas, sem marcas de pragas, larvas, sujidades ou manchas que comprometam a qualidade	Preferencialmente refrigerados à 4ºC
Frutas	Transporte aberto	No ponto correto de maturação, sem larvas, sem defeitos sérios ou terra	Preferencialmente refrigerados à 4ºC
Pão caseiro, pão integral, bolo, biscoito caseiro.	Transporte fechado	Devem ser embalados em plástico atóxico, devem ser frescos, isentos de matérias estranhas, mofo e corantes artificiais, estarem bem assados, com consistência leve, de cheiro e sabor próprios, livres de umidade.	Embalados em plástico atóxico, em temperatura ambiente, constando denominação, procedência, ingredientes, data de fabricação , validade e informação nutricional.
Ovos, queijos e doce de leite.	Transporte fechado refrigerado à 4ºC	Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras, limpos, em embalagem própria e limpa, onde conste a procedência, data de postura e de validade, além do	Obrigatoriamente refrigerados à 4ºC e observar a data de validade

Adriano Athenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

		número do registro no SIP, SIM ou SIF. O queijo e doce de leite devem estar em embalagem plástica, atóxica e lacrada, contendo denominação, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade informação nutricional e registro no SIF/SIP/SIM. Devem estar sem mofo, manchas, viscosidade ou odor impróprio.	
Açúcar mascavo, arroz integral, arroz polido ou parboilizado, canjica, doce de frutas em pasta, farinha de milho, feijão, fubá, macarrão seco, macarrão caseiro, mel, melado, molho de tomate, quirera, rapadura, suco de frutas concentrado e leite ultrapasteurizado.	Transporte fechado	Devem ter suas características próprias, estar em embalagens atóxicas, íntegras e livres de sujidades/insetos. Devem conter data de fabricação e validade, procedência, denominação do produto e informação nutricional.	Desde que fechados, podem ser armazenados em temperatura ambiente, devidamente identificados.
Filé de peixe congelado.	Transporte fechado de 18ºC a 15ºC negativos	Embalagem de polietileno atóxico com 1 a 3 kg., contendo denominação, procedência, data de validade, temperatura de armazenamento e informação nutricional. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias e características da	Necessariamente devem ser mantidos congelados a 18° C negativos. Após o descongelamento, o consumo deverá ser imediato.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076.789.417-06

		espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de manchas, odores e sabores estranhos. Deverá apresentar-se congelado no momento do recebimento. Os peixes permitidos são: filés sem espinhos, de merluza, tilápia, pacu, pescada, pescadinha e cação. Devem possuir o carimbo do SIF/SIP/SIM.	
Iogurte líquido e leite pasteurizado.	Transporte fechado e refrigerado de 4ºC a 7ºC	A embalagem deve ser de pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, contendo um litro. O rótulo deve conter a identificação, data de fabricação e validade dos ingredientes, procedência e informação nutricional. O leite deve ser o integral pasteurizado e o iogurte não deve conter corantes, conservantes, aromatizantes artificiais e espessantes (amido), podendo conter somente leite acidificado e frutas.	Necessariamente devem ser mantidos refrigerados de 4º a 7º C imediatamente após a entrega. Validade após aberto: 24 horas, desde que sob refrigeração constante.
Suco de frutas	Transporte fechado	Embalagem de vidro ou plástico rígido, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, com capacidade para 500 ml a 2 litros. No	

Ricardo Ximenes de Souz
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-E
OAB/ES 21 196 - CPF 076 799 417-

concentrado	em temperatura ambiente.	rótulo deve constar a identificação da fruta, procedência, data de fabricação e validade, registro no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), lista de ingredientes e diluição recomendada. Não pode conter conservantes, corantes, nem substâncias estranhas.	
Polpa de fruta congelada .	Transporte fechado de 18º C a 15º C negativos	As polpas devem possuir registro junto ao MAPA. As frutas permitidas para polpa são somente: açaí, acerola, goiaba, graviola, kiwi, manga,maracujá, morango , melão, pêra, pêssego e uva, em embalagem plástica atóxica de até 1 kg, constando o nome da fruta, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e procedência. Não pode conter partes não comestíveis da fruta nem substâncias estranhas.	Necessariamente devem ser mantidos congelados a 18° C negativos. Após o preparo, o consumo deverá ser imediato.

Não receber caso os produtos não estejam dentro das recomendações acima citadas, armazenar em temperatura adequada, manipular dentro de rigorosa higiene e consumir imediatamente após o preparo, não reutilizando sobras.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076 789 417-06

Produtos embalados

Verifique o prazo de validade e outras informações que são importantes,como ingredientes utilizados, composição nutricional, modo de conservação e de preparo. A embalagem precisa estar perfeita. Não pode estar estufada, enferrujada, amassada ou rasgada.

O produto não deve estar com a cor, cheiro ou consistência alteradas.

Observe se o local de armazenamento está em boas condições, se as prateleiras estão limpas, os refrigeradores e freezers ligados e em temperatura adequada.

Só compre produtos de origem animal com o selo de garantia do Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura.

O produtor e/ou indústria devem estar identificados no rótulo, assim como o número de registro do estabelecimento.

Se houver qualquer dúvida sobre o uso e conservação do produto, consulte o/a Nutricionista (RT) do Setor de Alimentação Escolar do Município.

Carnes, aves, peixes e ovos

Carne bovina e de porco

Quando frescas, são compactas, apresentam gordura branca e firme, cor vermelho-brilhante e cheiro agradável. Não compre a carne se estiver escura ou esverdeada, o cheiro for desagradável e não houver origem determinada e carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura, denominado Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Carne moída

Se a carne já estiver moída, tenha a certeza de que a origem é segura e também inspecionada (SIF). Prefira a que já se encontra em embalagem e que contenha data de validade.

Frango e aves

Estão bons quando a cor da pele variar do branco ao amarelo, a superfície for brilhante e firme ao tato. Verifique o carimbo de inspeção (SIF) e a validade.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-0

Ovos

Quando novos, têm a casca pouco porosa, bem limpa e sem rachaduras. Para saber se o ovo está velho, é só colocá-lo numa vasilha com água e sal. Se ele flutuar, é porque está velho. Não use o ovo também se a clara ou gema grudarem na casca, se tiver cheiro diferente, podridão ou sabor anormal.

Peixe, camarão e mariscos

Estão frescos quando os olhos são arredondados, a guelra é vermelha, o cheiro é suave, a pele está brilhante e as escamas firmes. Se você apertar a carne, ela deve voltar à posição rapidamente. O camarão precisa estar com a cabeça presa ao corpo, a carapaça firme, o olho brilhante e o cheiro agradável.

Miúdos (coração, fígado, rins, língua)

Estão bons quando a superfície é brilhante, firme ao tato e a cor é regular, sem pontos brancos. É importante também que não haja mau cheiro.

Embutidos (salsicha, linguiça, salame, mortadela, presunto)

A cor deve ser original, sem fungos ou corantes demais. Salsicha e linguiça não podem ter bolhas de ar ou apresentar líquidos.Observe a presença de bolor, se estão escuros demais ou endurecido pela perda de água.

Hortaliças e frutas

As hortaliças e frutas próprias para consumo não devem apresentar:

1. Partes ou casca amolecidas, manchadas, mofadas ou de cor alterada.
2. Polpa amolecida com mofo.
3. Folhas, raízes e talos murchos, mofados ou estragados.
4. Qualquer alteração na cor normal.
5. Qualquer modificação no cheiro característico.
6. Consistência alterada, esponjosa.
7. Perfurações, enrugamento.
8. Excesso ou falta de umidade característica.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

Prefira as frutas e verduras da estação. Além de mais econômicas,conservam melhor os nutrientes. Para que os alimentos sejam conservados da melhor maneira e não estraguem, é preciso prestar atenção nas condições de temperatura, umidade, e no local de armazenamento, entre outros fatores. Observar a data de validade do produto também é essencial.

Alimentos não perecíveis

Os alimentos não perecíveis, ou seja, que duram muito tempo, não precisam de refrigeração e podem ser armazenados à temperatura ambiente. O local da armazenagem deve ser arejado, limpo e livre de umidade. A temperatura ideal é de 25º C (temperatura ambiente).

Os alimentos que não precisam de refrigeração são os cereais (arroz, milho, aveia, etc.), grãos (feijão, lentilha, ervilha), farinhas, biscoitos, produtos defumados e desidratados, enlatados e embalado sem vidro, óleos, açúcares, leite em pó, além de produtos em embalagens do tipo "longa vida" (papelão esterilizado).

O prazo de validade dos produtos deve ser observado com cuidado. Para evitar prejuízos, quanto mais perto do prazo de validade estiver o produto, mais rápido ele deverá ser usado.

Hortaliças e frutas

As raízes, frutas e tubérculos que não estiverem maduros devem ser guardados em locais secos e livres de insetos. As frutas e hortaliças não podem ficar expostas ao sol. Precisam estar em local fresco e seco ou serem mantidas na geladeira, para que não acabem ressecadas ou apodrecidas. A temperatura ideal para a conservação varia de um produto para outro.

O que guardar na geladeira?

Os produtos que precisam de refrigeração são aqueles que estragam mais facilmente e não podem ficar armazenados por muito tempo. É importante que a geladeira não esteja com excesso de produtos, pois isso pode afetar sua capacidade de resfriamento, prejudicando a conservação dos alimentos e causando perdas.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

As carnes só devem ser conservadas na geladeira se forem ser usadas no mesmo dia. Caso contrário, devem ser congeladas.

Alguns exemplos de alimentos que devem ser guardados na geladeira: ovos, leite, queijo, manteiga, margarina, alguns vegetais e frutas, além de embutidos (presunto, salsicha, lingüiça).

As prateleiras mais altas da geladeira são as mais frias.

Nelas que devem ser guardados alimentos como carnes, leite e derivados. Nas prateleiras do meio, armazenar alimentos semi-prontos e ou pré-preparados e nas prateleiras inferiores, armazenar alimentos crus, todos separados entre si e dos demais produtos.

Conforme a (RDC 216 - Anvisa de 2004): Todos os alimentos acondicionados sob refrigeração deverão ser identificados com no mínimo as seguintes informações: nome do produto, data da fabricação ou da abertura da embalagem original e data de validade.

Utilize embalagens plásticas ou vidros com tampa ou cobrindo os alimentos com filme plástico.

Não misture alimentos crus e cozidos na mesma prateleira, pois os crus podem contaminar os já preparados. E atenção: nunca forre as prateleiras da geladeira com plásticos ou toalhas, pois isso dificulta a circulação do ar frio, prejudicando o bom funcionamento do aparelho. Coloque os alimentos em recipientes bem fechados. Observe o prazo de validade, sempre. O refrigerador deve ser mantido limpo.

O que deve ser congelado?

Os produtos congelados precisam ser conservados em temperatura de –18º C, para evitar o desenvolvimento de microorganismos e o processo de deterioração. Carnes, aves, pescados e hortaliças não devem ser congelados novamente se já tiverem sido descongeladas. É sempre importante observar o prazo de validade.

Descongelamento: Deve ser sob refrigeração (inferior a 5°C), uma vez descongelados, os alimentos não devem ser congelados novamente. Também é permitido o descongelamento sob cozimento direto. O descongelamento em microonda só é permitido para alimentos que serão utilizados no mesmo dia, pois seu descongelamento é irregular o que pode propiciar a contaminação cruzada.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

Conservação do valor nutritivo dos alimentos

As frutas e verduras perdem valor nutritivo com maior facilidade.

Para aproveitar ao máximo os nutrientes desses alimentos, siga as seguintes recomendações:

1. Frutas e verduras devem ser consumidas quando estiverem bem frescas. Com o amadurecimento e o tempo de armazenamento, os nutrientes vão se perdendo.
2. O ideal é que esses alimentos sejam consumidos inteiros ou em pedaços. Quando frutas e verduras são batidas no liquidificador, algumas vitaminas, como a vitamina C, são perdidas;
3. Ao cozinhar as verduras, mantenha a tampa da panela fechada. O melhor é prepará-las no vapor.
4. Não cozinhe demais os alimentos, principalmente os vegetais. Tente aproveitar a água que sobrou do cozimento na preparação de outro prato, como arroz, sopas, cozidos ou sucos.
5. Não coloque nenhuma substância para realçar a cor dos vegetais (como bicarbonato de sódio), pois isso provoca perdas de vitaminas e de minerais.
6. Não submeta nenhum alimento a temperaturas altas demais.Prefira o fogo brando. Conserve os alimentos de maneira adequada.
7. Cozinhar bem os alimentos. Carnes, aves e peixes devem ser cozidos em temperatura superior a 70 graus, para eliminar contaminações. Os alimentos que estiverem congelados devem ser muito bem descongelados antes de serem preparados e cozidos.
8. Fazer a quantia certa para evitar sobras. Quando a comida esfria à temperatura ambiente, os microorganismos começam a proliferar e a comida pode estragar.
9. Guardar sobras com muito cuidado. As sobras de alimentos devem ser guardadas na geladeira, em temperatura igual ou inferior a 10 graus. No caso de comida de criança, o melhor é não guardar. Todo alimento na geladeira deve estar embalado ou acondicionado em pote fechado.
10. Aquecer bem os alimentos que foram refrigerados. O ideal é mexer, misturar para aquecer por igual, juntando água, se possível, para permitir a fervura que mata os micróbios.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21 196 - CPF 076.789 417-06

11. Não misturar alimentos crus com cozidos. Quando se corta um frango cru, por exemplo, deve-se lavar muito bem a faca e a tábua antes de cortar a ave cozida ou assada.

12. Evitar o uso de tábuas de madeira e colheres de pau. É melhor usar tábuas de polietileno e colheres de plástico resistente.

13. Proteger alimentos de insetos e animais. Eles transportam micróbios que causam doenças. O ideal é guardar os alimentos em vasilhas fechadas.

14. Não falar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.

15. Não comer alimentos com aparência, textura ou cheiro estranhos.

16. Se for adquirir caixas fechadas, certifique-se de que estejam secas e as latas não apresentem vazamento. Atenção! Não aceite: - produtos com validade vencida; - lata estufada, pois isto é sinal de deterioração do alimento; - lata amassada, pois é possível que o verniz interno tenha sido rompido, prejudicando a qualidade do alimento; - lata enferrujada, pois é característica de produto velho e mal armazenado; - vidro com líquido turvo ou com espuma. - embalagens de vidro com tampa enferrujada ou amassada.

Tais aspectos indicam alimento estragado.

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OABIES 21.196 - CPF 076.789.417-06

RELATÓRIO DE VISITA ÁS ESCOLAS

ESCOLA	
Nº DE ALUNOS	
DATA	
CONSELHEIRO(S)	
MERENDEIRA(S)	

1- HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS	**SIM**	**NÃO**
A - Mãos lavadas e higienizadas	( )	( )
B - Dentes limpos e hálito agradável	( )	( )
C - Falta de asseio (cabelos, odor)	( )	( )
D - Unhas curtas, sem esmalte e limpas	( )	( )
E - Presença de adornos (relógio, corrente, anel)	( )	( )
F - Touca e avental, limpo e bem colocado	( )	( )

2 - HIGIENE DO AMBIENTE	**SIM**	**NÃO**
A - Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	( )	( )
B - Equipamentos sujos (geladeira, freezer, fogão)	( )	( )
C - Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	( )	( )
D - Acessórios sujos (guardanapos, porta sabão, esponja)	( )	( )

3 - HIGIENE DOS ALIMENTOS	**SIM**	**NÃO**
A - Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	( )	( )
B - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	( )	( )
C - Conversa, tosse ou espirro sobre a preparação	( )	( )
D - Descongelamento realizado sem os cuidados necessários	( )	( )

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076 789 417-06

4 - ARMAZENAGEM	SIM	NÃO
A - Alimentos separados do material de limpeza	( )	( )
B -Alimentos com validade vencida	( )	( )
C - Produtos abertos não sendo utilizados	( )	( )
D - Embalagens rompidas e/ou avariados	( )	( )

5 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO
A - Utilização de cardápio orientado pela SEMEC	( )	( )
B - Quantidade adequada (com pouca sobra)	( )	( )
C - Má apresentação do prato pronto	( )	( )
D - Porcionamento adequado com pouca sobra	( )	( )
E - Temperatura inadequada, alimentos servidos (muito quente, muito frio)	( )	( )
F - Permite repetição	( )	( )

6 - RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA	SIM	NÃO
A - Bom com as crianças (atenciosa, educada)	( )	( )
B - Falta bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	( )	( )
C - Bom com os funcionários da escola	( )	( )
D - Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	( )	( )

7 - LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO
A - Presença de pessoas estranhas (professores, serventes, etc.)	( )	( )
B - Conduta perigosa (movimentos com faca, garfo)	( )	( )
C - Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	( )	( )

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06

Relatório de visitas

Observações:

Assinatura da(s) merendeira(s):

1- _____

2- _____

3- _____

Nome do Nutricionista

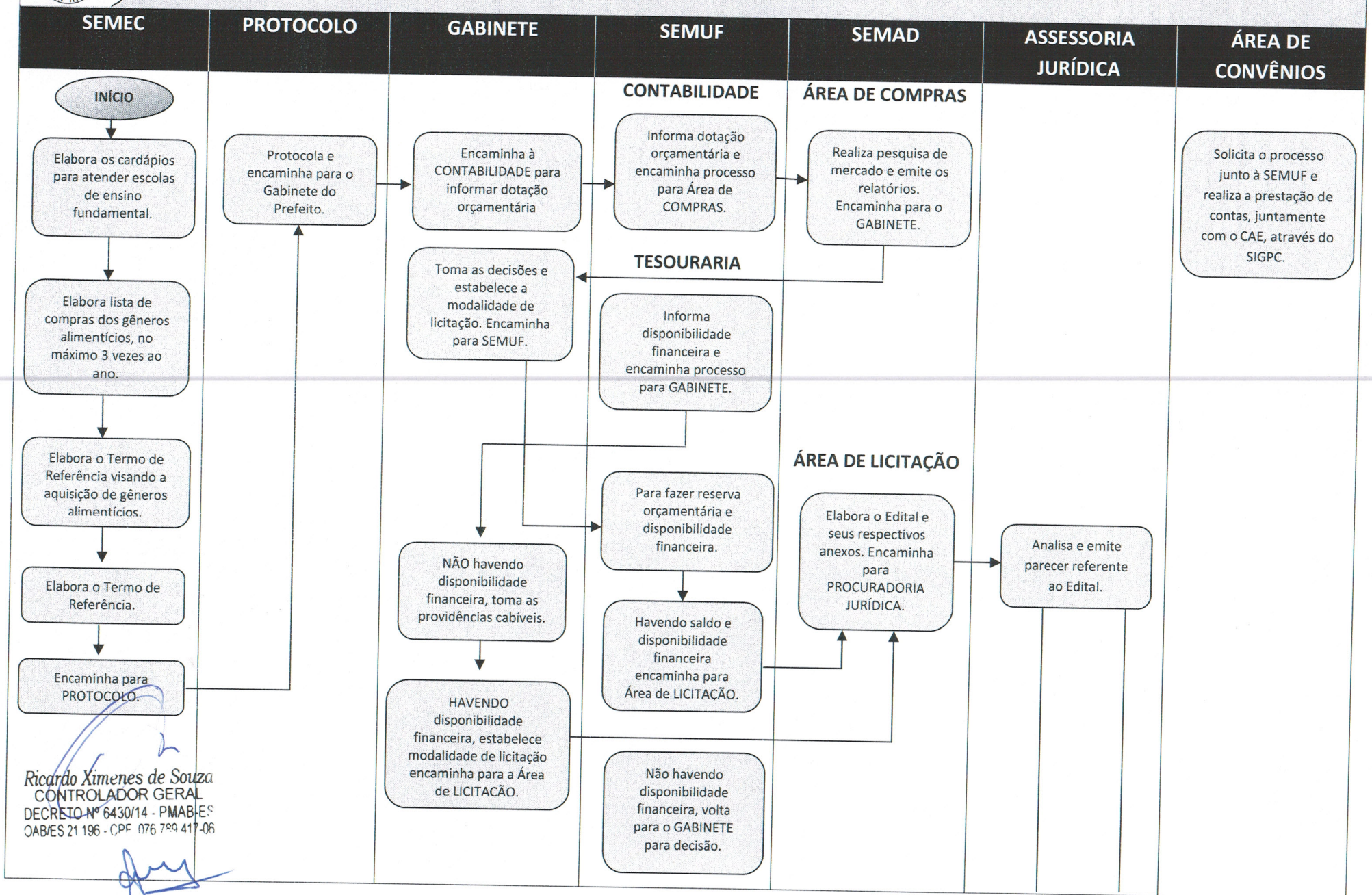
Nutricionista

CRN_____

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.799.417-06

FLUXOGRAMA – INSTRUÇÃO NORMATIVA – SEC Nº 02/2014 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

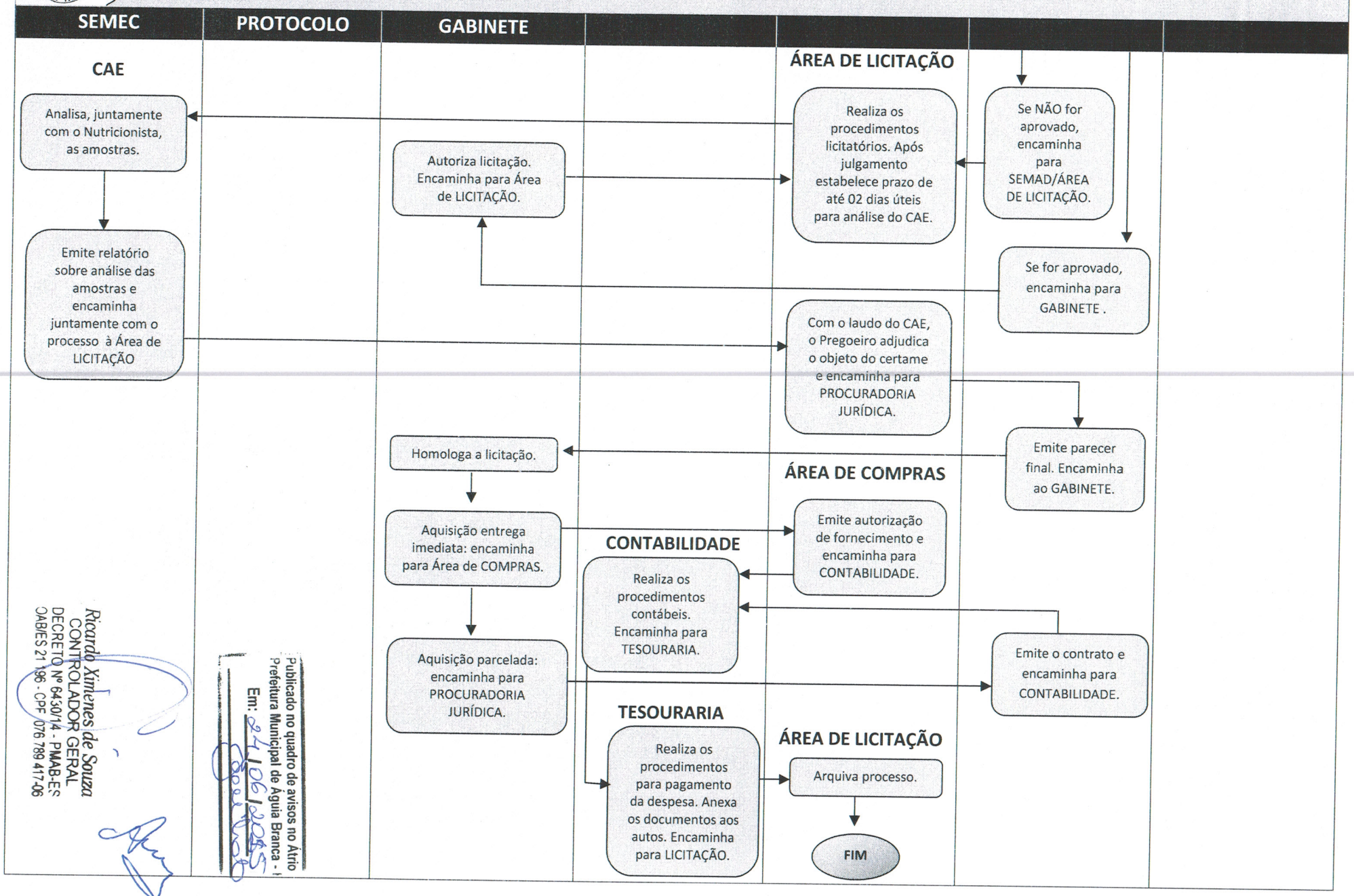
VERSÃO: 01



Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 6430/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.799.417-06

FLUXOGRAMA – INSTRUÇÃO NORMATIVA – SEC Nº 02/2014 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

VERSÃO: 01



Publicado no quadro de avisos no Átrio
Prefeitura Municipal de Águia Branca - E
Em: 24/06/2015

Ricardo Ximenes de Souza
CONTROLADOR GERAL
DECRETO Nº 643/14 - PMAB-ES
OAB/ES 21.196 - CPF 076.789.417-06