



***ORIENTAÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***



RECEBIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

FRUTAS E HORTALIÇAS

1. Os fornecedores devem ser recebidos na área externa da cozinha, respeitando o distanciamento seguro.
2. Os produtos recebidos devem ser colocados em caixas ou bacias e, levados para dentro da cozinha para serem higienizados; importante: a higienização das frutas e hortaliças “não” pode acontecer no mesmo momento da manipulação e preparo de refeições e, higienização de louças e utensílios.
3. Caso o recebimento aconteça nesse momento, os produtos devem ficar na mesa de apoio até que possam ser higienizados.

Os produtos devem ser recebidos e higienizados conforme instruções abaixo:

RECEBIMENTO

1. Observar a integridade e higiene das embalagens ou das caixas de transporte;
2. Analisar as características do produto: cor, odor e textura;
3. O produto que NÃO estiver em condições de consumo deve ser RECUSADO.

HIGIENE

1. Levar os produtos até a pia.
2. Selecionar as frutas e os legumes, retirando os estragados, se houver.
3. Desfolhar as verduras.
4. Lavar em água corrente para garantir a limpeza e a retirada da matéria orgânica;
5. Escorrer os resíduos eliminando o sobrenadante.
6. Colocar em remolho em uma solução de água sanitária: (1 colher de sopa para cada litro de água).
7. Enxaguar em água corrente.



8. Acondicionar em pacotes plásticos (pacote de freezer) e guardar na geladeira ou freezer, conforme necessidade.

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS - CARNES, LEITE E PRODUTOS RESFRIADOS

1. Os produtos recebidos devem ser higienizados antes de serem levados para a cozinha.
2. Os produtos devem ser recebidos e higienizados conforme instruções abaixo.

RECEBIMENTO

1. Observar a integridade e higiene das embalagens ou das caixas de transporte.
2. Verificar se o peso dos produtos confere com a guia de controle que acompanha os mesmos.
3. Analisar as características do produto: cor, odor e textura.
4. Para alimentos congelados: receber com temperatura de até -12°C (ideal), porém pode-se receber o produto ainda congelado (duro) na superfície, sem sinais de descongelamento.
5. Para alimentos refrigerados: receber com temperatura máxima de até 10°C .

HIGIENE

1. Ainda na área externa, utilizando a mesa de apoio, borrifar álcool líquido 70% em toda a embalagem e deixar secar.
2. Guardar imediatamente conforme a temperatura de armazenamento do produto (geladeira ou freezer).

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS SECOS

1. Os entregadores devem ser recebidos na área externa da cozinha, respeitando o distanciamento seguro.



2. Os produtos recebidos devem ser higienizados antes de serem levados para a cozinha.

3. Os produtos devem ser recebidos e higienizados conforme instruções abaixo.

RECEBIMENTO

1. Observar a integridade e higiene das embalagens ou das caixas de transporte.

2. Verificar se o peso ou quantidade dos produtos confere com a guia de controle que acompanha os mesmos.

HIGIENE

1. Ainda na área externa, utilizando a mesa de apoio, borrifar álcool líquido 70% e deixar secar (**NÃO PASSAR PANO PARA NÃO APAGAR A VALIDADE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES DA ROTULAGEM**).

2. Armazenar em local seco e arejado.

HIGIENIZAÇÃO DE BANCADAS COM ÁLCOOL LIQUIDO 70%

1. Ao chegar, antes de iniciar as atividades diárias.

2. Depois do preparo do lanche.

3. Depois da higienização das louças e utensílios.

HIGIENIZAÇÃO DAS LOUÇAS E UTENSÍLIOS

***** IMPORTANTE: NÃO MISTURAR AS LOUÇAS E UTENSÍLIOS DA COZINHA
COM AQUELES UTILIZADOS PELOS ALUNOS**

1. Higienizar as louças, utensílios e equipamentos que foram utilizados no preparo do lanche ANTES de higienizar os utensílios usados pelos alunos.

2. Lavar com detergente de louça.



3. Deixar em remolho em solução clorada por 20 minutos, retirar da solução, deixar secar ou utilizar pano limpo. *Solução clorada 200ppm = 1 colher de sopa rasa de água sanitária a 2% para 1 litro de água.

LANCHE DOS PROFESSORES E FUNCIONÁRIOS

1. Fica PROIBIDO que o lanche seja levado da cozinha para a sala dos professores ou outro local que não, as salas de aula.

2. É permitido que cada professor e funcionário leve seu lanche (comida e bebida) de casa e, este não deve ser compartilhado.

3. É PROIBIDO também, compartilhamento de alimento em reuniões e/ou comemorações.

DISTRIBUIÇÃO DE LANCHE PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL

O lanche deve ser servido em conformidade com o disposto no Protocolo de Retorno às Aulas não Presenciais e Semipresenciais da Rede Municipal de Educação de Ribeirão do Pinhal durante a Pandemia do Coronavírus para o ano letivo de 2021 e subsequentes de acordo com a necessidades das instituições de ensino.

***** ANTES DAS REFEIÇÕES, OS ALUNOS DEVEM HIGIENIZAR AS MÃOS COM ÁLCOOL EM GEL 70%, REALIZANDO O PROCEDIMENTO ADEQUADO.**

***** Professores e outros funcionários que estejam em contato com os alimentos também deverão higienizar suas mãos!**

Hamilton Rosa de Castro
Nutricionista
RT-PNAE/FNDE
CRN8-752