



MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE  
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

1/6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.

DATA DA VIGÊNCIA: 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

**Aprovação:** 04 / 06 /2019

**Ato de Aprovação:** Decreto nº 4.354/2019

**Publicação do Ato:** 30 / 09 /2019

Diário Oficial Contas TCE/MT, ano 8 nº 1739, pag. 369/370

**Decreto nº 4.354/2019 Art. 1º, V:** “Dispõe sobre procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, condutas e rotinas nas cozinhas das Unidades Escolares e Padaria Escolar”.

## I - FINALIDADE

Dispõe sobre procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, condutas e rotinas nas cozinhas das Unidades Escolares e Padaria Escolar.

## II - ABRANGÊNCIA

A presente instrução normativa abrange as servidoras merendeiras, padeiros e auxiliares de cozinha nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino do município de Lucas do Rio Verde-MT.

## III - CONCEITOS

**1. Alimentação Escolar:** é todo alimento oferecido no ambiente escolar durante, o período letivo, e o cardápio deve ser elaborado para promover hábitos alimentares saudáveis e suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos, contribuindo para um melhor rendimento escolar.



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.**

**DATA DA VIGÊNCIA:** 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

**2.Nutricionista:** é um profissional de saúde com formação generalista, humanista e crítica. Está capacitado para atuar visando a segurança alimentar e atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

#### **IV- BASE LEGAL**

1. Instrução Normativa nº 032/2010.
2. Código de Ética- Decreto Municipal nº 4018/2018
3. Lei Orgânica Municipal

#### **V - RESPONSABILIDADES**

1. A merendeira, padeiro ou outro profissional designado pela Secretaria Municipal de Educação, com o devido treinamento, ficará responsável pelo recebimento, conservação, controle de estoque, preparo, pontualidade nas refeições, higiene, organização e outros cuidados pertinentes ao Programa de Alimentação Escolar;
2. Na preparação dos alimentos o servidor responsável deverá utilizar-se de utensílios, evitando ao máximo o contato direto com as mãos.
3. O servidor designado (merendeira, padeiro e outros) pela Unidade Escolar, com o devido treinamento, ficará responsável pelo recebimento, conservação, controle de estoque, preparo pontualidade nas refeições, higiene, organização e outros cuidados pertinentes ao Programa de Alimentação Escolar. Caso o profissional responsável pelo preparo da alimentação, detectar qualquer irregularidade da mesma, deverá comunicar por escrito seu superior imediatamente, para que providencias sejam tomadas;



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.**

**DATA DA VIGÊNCIA:** 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

4. Na distribuição das refeições os profissionais envolvidos deverão estar preparados para não deixar o alimento estragar, devem atentar-se para a temperatura e o tempo que os mesmos ficarão expostos.

## **VI- DOS OBJETIVOS**

1. Normatizar as condutas e rotinas nas cozinhas das Unidades Escolares e Padaria Escolar;
2. Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

## **VII- DOS PROCEDIMENTOS**

### **1. NO AMBIENTE DE TRABALHO**

#### **1.1 Ao chegar ao trabalho:**

1.1.1 Ao entrar na Unidade Escolar, registrar o ponto e guardar sua bolsa e pertences pessoais em local próprio determinado pela gestão escolar. Fica absolutamente proibido a entrada de bolsas, sacolas na cozinha;

1.1.2 Retirar todos os adornos (alianças, pulseiras, brincos, etc);

1.1.3 Colocar os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs (bota, avental, luva térmica, luva de corte, conforme a atividade a ser desenvolvida);

1.1.4 Prender o cabelo e colocar a touca;

1.1.5 Lavar as mãos;

1.1.6 Secar em papel toalha ou naturalmente;

1.1.7 Verificar o cardápio do dia.

#### **1.2 Do recebimento de mercadorias:**



MATO GROSSO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE  
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

4/6

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.**

**DATA DA VIGÊNCIA:** 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

1.2.1 Realizar o controle de recebimento de mercadorias de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), disponível em molde encadernado em cada cozinha escolar e na padaria, realizando o controle de qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios e assinar a requisição somente após o recebimento de toda a mercadoria;

1.2.2 Armazenar os gêneros alimentícios de acordo com a temperatura recomendada na embalagem;

1.2.3 Os alimentos que não são utilizados na sua integralidade necessitam ser guardados bem fechados, com etiqueta contendo o nome do produto, a data de abertura e a data de validade;

1.2.4 Observar o que dispõe a Instrução Normativa nº 32/2010, expedida pela Controladoria Interna do Município.

### **1.3 Da realização do pedido de compras:**

1.3.1 Solicitar os alimentos de acordo com o cardápio estipulado pelas nutricionistas, levando em conta o número de alunos, feriados e recessos, conselhos de classes ou reuniões avaliativas, bem como festividades realizadas nas escolas;

1.3.2 O pedido semanal deve contemplar de terça-feira de uma semana a segunda-feira da semana subsequente;

1.3.3 Juntamente com o pedido de compra deve ser encaminhado obrigatoriamente a contagem do estoque;

1.3.4 Observar o que dispõe a Instrução Normativa nº 32/2010, expedida pela Controladoria Interna do Município.

### **1.4 Das condutas dos manipuladores de alimentos:**

1.4.1 Os manipuladores de alimentos não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.**

**DATA DA VIGÊNCIA:** 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

1.4.2 Restringir o uso de celulares no espaço físico destinado para preparo da merenda escolar, fazendo uso do mesmo em casos de urgência. Sendo necessário atender o telefone celular, o atendimento deve ocorrer fora da cozinha e, ao retornar, deve-se novamente lavar as mãos.

### **1.5 Do cumprimento de boas práticas de manipulação:**

1.5.1 Realizar a higienização de verduras e frutas em água corrente e deixar de molho em hipoclorito ou água sanitária;

1.5.2 Descongelar as carnes de acordo com o POPs e não lavar a carne antes do cozimento;

1.5.3 Realizar obrigatoriamente a coleta de amostras de acordo com o POPs;

1.5.4 Nas Unidades Escolares que possuem o bufê térmico para a manutenção da temperatura de alimentos fica obrigatório o seu uso;

1.5.5 Durante a distribuição da merenda, a reposição das cubas deve ser realizada em etapas, ou seja, repor em pequenas quantidades a fim de evitar o desperdício de alimentos e utilização da sobra limpa;

1.5.6 As sobras limpas (aquelas que não foram para distribuição) devem ser armazenados sob refrigeração e/ou congelamento para uso posterior;

1.5.7 Eventuais sobras limpas de alimentos que não possam ser armazenados para uso posterior, suas quantidades deverão ser imediatamente comunicados ao setor de merenda escolar para serem tomadas as providências cabíveis;

1.5.8 A higienização dos equipamentos e ambiente deverá ser realizada de acordo com os POPs, no que diz respeito ao modo de realização e frequência;

1.5.9 Deverá ocorrer a separação de lixo seco e lixo úmido para sua destinação correta nos contêineres.

### **1.6 Da hierarquia na unidade escolar:**



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.**

**DATA DA VIGÊNCIA:** 31/01/2018.

**ASSUNTO:** NORMATIZA A ATUAÇÃO DE MERENDEIRAS, PADEIROS E AUXILIARES DE COZINHA NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO.

**SETORES ENVOLVIDOS:** PADARIA ESCOLAR E COZINHAS ESCOLARES.

1.6.1 Deve-se respeitar a hierarquia de cada Unidade Escolar, bem como as orientações repassadas pela coordenação de merenda escolar;

1.6.2 Nos casos de insubordinação, descumprimento de regras e condutas, os servidores receberão primeiramente uma orientação verbal. Caso haja reincidência, o servidor será notificado. Caso a conduta pelo servidor continue inadequada, será aberto um processo administrativo disciplinar ou sindicância.

## **2. DO NÚMERO DE MERENDEIRAS**

2.1 O número de merendeiras/auxiliares de cozinha por unidade escolar será estipulado pelo número de alunos, segmento de ensino e tempo de permanência do aluno na unidade escolar (integral ou parcial);

2.2 É obrigatório a lotação de uma merendeira em cada unidade escolar;

2.3 Na unidade escolar de modalidade Creche deverá haver a lotação de, no mínimo, 02 (duas) merendeiras.

## **VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

1. Qualquer omissão ou dúvida gerada por esta Instrução Normativa, deverá ser esclarecida junto ao Departamento de Merenda Escolar e/ou Controle Interno.

2. A atualização desta Instrução Normativa entra em vigor na data da Publicação do seu Decreto de Aprovação.