




Cantina Escolar

Manual de Práticas Saudáveis

Secretaria da
Educação



GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO

A silver metal spiral binding is visible on the left side of the page, looping through a series of holes in the paper.

A construção da cidadania passa, também e necessariamente, pela prática de uma alimentação saudável na infância e na adolescência.



Medidas de Controle e Monitoramento do Espaço Físico da Cantina Escolar

1. Manutenção e higienização das instalações dos equipamentos.

a) Nas áreas internas e externas é vedada:

- a permanência de objetos em desuso ou que não pertençam ao ambiente;
- a presença de animais e plantas.



b) Na área de preparação do alimento:

É preciso observar:

- higienização constante e imediatamente após o término do trabalho;
- registro das operações de limpeza para a conferência pela APM e fiscalização.

Neste local não é permitido:

- varrer a seco (usar sempre pano úmido);
- reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene;
- lavar qualquer peça do uniforme, ou panos de limpeza.

2) Higienização do ambiente:



a) Frequência:

Diária	Diária ou de acordo com uso	Semanal	Quinzenal	Mensal
pisos, rodapé, ralos, áreas de lavagem e preparo de alimentos, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras e mesas.	equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores.	paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras, câmaras frigoríficas.	estrados ou similares.	Luminárias, interruptores, tomadas e telas.

b) Recomendações específicas (ou de acordo com a necessidade):

- teto ou forro;
- caixa de gordura;
- filtro de ar condicionado;
- canaleta de ar.



c) Recipientes de lixo



- Higienização sempre que necessário e diariamente.
- Identificação e bom estado.
- De fácil limpeza e transporte.
- Em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
- Localização adequada.
- tampas acionadas por pedal;
- revestimento com saco plástico;
- sacos de lixo coletados diariamente e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.

d) Controle integrado de vetores e pragas urbanas:

- Instalações, equipamentos, móveis e utensílios - livres de vetores e pragas urbanas (ratos, formigas, moscas entre outros).
- Comprovantes de desinsetização e desratização - arquivados e disponíveis para consultas.
- Procedimentos de pré e pós-tratamento por empresa especializada.
- Reutilização de utensílios somente depois de higienizados para remoção de resíduos.

e) Controle da água de abastecimento:

- Máximo cuidado e cautela na limpeza da caixa d'água, num período com intervalo máximo de 6 (seis) meses.
- Água potável para manipulação dos alimentos.
- Gelo fabricado para utilização nos alimentos a partir de água potável.
- Vapor utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com eles:
 - produzido a partir de água potável;
 - não pode representar fonte de contaminação.
- Reservatório de água - edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água; deve ser livre de rachaduras, vazamento, infiltrações, descascamentos; deve apresentar adequado estado de conservação e estar sempre tampado.

3. Manipuladores:

a) **Capacitação profissional obrigatória em cursos que abordem, no mínimo, os seguintes temas:**

- contaminantes alimentares;
- doenças transmitidas por alimentos;
- manipulação higiênica dos alimentos;
- práticas saudáveis.



b) Controle da higiene e saúde:

- Registro e realização de acordo com a legislação específica.
- Afastamento das atividades de preparação de alimentos dos manipuladores que apresentem lesões ou sintomas de enfermidade que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.



c) Apresentação:

- Primar pelo asseio pessoal.
- Usar uniformes limpos, conservados, compatíveis à atividade.

d) Cuidados:

- Lavar cuidadosamente as mãos.
- Durante a preparação dos alimentos:
 - não fumar;
 - não falar desnecessariamente;
 - não espirrar, tossir, cuspir;
 - não comer;
 - não manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho da atividade.
- Cabelos presos e protegidos por redes ou toucas.
- Unhas cortadas e sem esmalte ou base.
- Ausência de adornos e maquiagem.
- Não usar barba (manipuladores do sexo masculino).



4. Controle e garantia de qualidade do alimento preparado:

a) Na preparação dos alimentos:

- Embalagens lavadas com água potável.
- Tempo de manipulação de produtos não deve exceder 30 (trinta) minutos.
- Organização da área de exposição do alimento.
- Recebimento de dinheiro em área reservada e sem contato direto com a área de produção e distribuição de alimentos.
- Alimentos crus como frutas e verduras devem ser:
 - Selecionados;
 - lavados com água potável;
 - desinfetados com imersão em água clorada e posterior enxágüe com água potável.

b) Armazenamento dos alimentos preparados:

- Observação do tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação de microorganismos.

c) Na refrigeração:

- Etiquetas com a designação de data de preparo e prazo de validade.

