



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.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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: 28/06/2023

Ato de Aprovação: Decreto nº 6.388/2023

Publicação do Ato: 04 julho 2023

Publicado no: Diário Oficial Contas TCE/MT, ano 12 nº 3029 pag.45

Decreto nº 6.388/2023 Art. 1º, II: “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.

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.



MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

2/6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.

DATA DA VIGÊNCIA: 31/01/2018.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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.

IV – BASE LEGAL

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

V – RESPONSABILIDADES

1– Na preparação dos alimentos o servidor responsável deverá utilizar-se de utensílios, evitando ao máximo o contato direto com as mãos.

2 – 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 providências sejam tomadas;

3 – 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.



MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

3/6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.

DATA DA VIGÊNCIA: 31/01/2018.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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.

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 proibida 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:

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;



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.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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.

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

1.3 – Da realização do pedido de compras:

1.3.2 O pedido semanal da merenda deve ser encaminhado pelas unidades escolares para o e-mail do setor de merenda escolar até a sexta-feira na parte da manhã ou último dia útil da semana (no caso de feriados).

1.3.3 O pedido semanal deve contemplar de terça-feira de uma semana até segunda-feira ou primeiro dia útil da semana subsequente (no caso de feriados).

1.3.4 Juntamente com o pedido semanal deve ser encaminhado obrigatoriamente a contagem do estoque; e o relatório de entrega dos gêneros alimentícios referente a semana vigente.

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;

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, deixar de molho em hipoclorito ou água sanitária e enxaguar em água corrente;

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

1.5.3 – Realizar obrigatoriamente a coleta de amostras de acordo com os POPs;



MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

5/6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.

DATA DA VIGÊNCIA: 31/01/2018.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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.

1.5.4 – 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:

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);



MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE
CONTROLADORIA INTERNA

FOLHA Nº

6/6

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55/2018.

DATA DA VIGÊNCIA: 31/01/2018.

1ª Atualização: junho 2019

2ª Atualização 28 junho 2023

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.

2.2 – É obrigatório a lotação de, no mínimo, 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.