



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

MINUTA DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 014/2012

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE CONTROLE PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA VENÉCIA - ES.

DATA: 14 de novembro de 2012.

ATO APROVAÇÃO: DECRETO Nº. 9.697/2012

UNIDADES RESPONSÁVEIS:

UCCI – UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

O CHEFE DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE NOVA VENÉCIA - ES, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 64, inciso XXI, da Lei Orgânica Municipal.

A CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO, no uso de suas atribuições que lhe conferem o art. 31 da Constituição Federal, art. 59 da Lei Complementar nº. 101/2000 e atendendo ao disposto nos artigos 123, 126 da Lei Orgânica Municipal;

Considerando o disposto no artigo 5º da Lei Municipal nº. 3.154, de 02 de março de 2012, que Dispõe sobre o Sistema de Controle Interno Municipal nos termos do art. 31 da Constituição Federal, art. 59 da Lei Complementar nº. 101/2000 e art. 123 da Lei Orgânica do Município de Nova Venécia;

Considerando o disposto no artigo 3º do Decreto nº. 9.121, de 17 de fevereiro 2012, que regulamenta a aplicação da Lei nº. 2.869, de 08 de janeiro de 2009, que Dispõe sobre a Estrutura Administrativa da Prefeitura de Nova Venécia e dá outras providências.

Considerando a Resolução 038/2009 do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), Lei nº 11.947/2009 e Resolução CFN nº. 465/2010;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

Considerando que esta Instrução Normativa dispõe a respeito das rotinas de trabalho a serem observadas pelas diversas Unidades Escolares da Estrutura do Município, objetivando a implementação de procedimentos de controle, com vistas à eficácia, eficiência e transparência da aplicação dos recursos públicos, no âmbito do Poder Executivo Municipal de Nova Venécia.

RESOLVE:

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Art. 1º. Sem prejuízo das atribuições definidas no artigo 5º da Lei Municipal nº. 3.154, o Controlador Geral do Município recomenda a Secretaria Municipal de Educação que observe os procedimentos constantes nesta Instrução Normativa no desempenho das funções.

Art. 2º O Setor de Administração da Merenda Escolar, tem por finalidade avaliar, controlar e distribuir a merenda escolar no Município.

Art. 3º Esta Instrução Normativa abrange os procedimentos de trabalho relacionados ao fornecimento de alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino e Entidades Filantrópicas cadastradas no Censo Escolar.

CAPÍTULO II

Dos Conceitos

Art. 4º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação escolar abrange o Princípio do Direito Humano à alimentação adequada, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos.



CAPÍTULO III

Das Responsabilidades

Art. 5º Do Setor de Administração da Merenda Escolar:

- I - Nutricionista: elaborar cardápio da alimentação escolar e executar as atividades descritas no inciso V do art. 8º, desta Instrução Normativa;
- II - Da Supervisão da Merenda Escolar: executar as atividades descritas no § 2º do art. 8º e seus desdobramentos e no § 1º do art. 11, desta Instrução Normativa, quando for o caso;
- III - Responsável pela prestação de contas dos recursos destinados à alimentação: executar as atividades descritas nos §§ 1º, 2º e 4º do art. 9º desta Instrução Normativa;
- IV - Conselho de Alimentação Escolar: executar as atividades descritas no parágrafo único do art. 10 desta Instrução Normativa.

Art. 6º Das Atribuições das Escolas:

- I - Caberá à Escola observar e seguir os seguintes procedimentos para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios:
 - a) cada Escola é responsável pela guarda, controle, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos;
 - b) o servidor (a) responsável, designado (a) pela Direção da Escola, deverá acompanhar e registrar a movimentação semanal escolas da sede 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. Quando se tratar de escolas do interior do município, esse procedimento deverá ser mensal.
 - c) antes de atestar o recebimento da remessa, o servidor (a) responsável deverá conferir rigorosamente os produtos, verificando se os itens e quantidades estão de acordo com as indicadas nos recibos de entrega dos fornecedores e Guia de Remessa de Alimentos que acompanha cada entrega;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

d) no ato da entrega dos gêneros, o responsável pelo recebimento na Escola deverá conferir a qualidade e as quantidades com base nas informações disponibilizadas pelo SEME e na Guia de Remessa de Alimentos. O recebimento, após a devida conferência, deverá ser atestado mediante o correto preenchimento (que pode constar em forma de carimbo), dos recibos e da Guia de Remessa de Alimentos, com os seguintes dados:

- data do recebimento;
- nome completo legível;
- cargo / função;
- assinatura.

e) no ato do recebimento, se constatadas eventuais faltas ou avarias que comprometam o produto, essas deverão ser anotadas no próprio recibo e na Guia de Remessa de Alimentos que acompanhou a remessa e que retorna a SEME. Faltas ou avarias apontadas posteriormente ao recebimento e não anotadas no recibo e na Guia de Remessa de Alimentos, não poderão ser reparadas;

f) observar que as entregas devem acontecer no horário de funcionamento da Escola;

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

h) 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;

i) a Direção Escolar e os responsáveis pelo acompanhamento do Programa na escola devem observar periodicamente, as condições higiênico-sanitárias do depósito, verificando se estão adequadas à conservação e acondicionamento dos alimentos;

j) os gêneros alimentícios (embalagens) não poderão ser armazenados diretamente em contato com o chão, devendo fazer uso de prateleiras e estrados.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

- k) os alimentos deverão ser acondicionados protegidos do sol e da luz direta.
- l) as janelas do depósito, da cozinha e refeitório (quando for o caso) deverão ser teladas e propiciar ventilação adequada;
- m) 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.;
- n) 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;
- o) 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;
- p) as datas de validade dos alimentos devem ser atualizadas periodicamente.
- q) 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;
- r) Os alimentos devem ser separados para consumo nas quantidades de preparo para cada período, evitando assim, sobras e embalagens abertas
- s) no caso de eventuais sobras, as embalagens devem ser fechadas e identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura do produto. Esta sobra deverá ser consumida no menor tempo possível;
- t) 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;
- u) carnes, peixes, salsichas devem ter todo o conteúdo da embalagem utilizado de uma só vez;
- v) havendo previsão de falta de gêneros alimentícios para o preparo e atendimento aos alunos, a Direção da Escola deverá informar, com



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

antecedência mínima de 5 (cinco) dias ao SEMAE, responsável para as providências necessárias;

w) em caso de excesso de alimentos na Escola, o SEMAE deverá ser informado para que seja efetuado o remanejamento, evitando assim o desperdício vencimento dos produtos;

x) 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 contratar uma empresa especializada para efetuar a dedetização do local;

y) para que seja efetuada a substituição do produto, a Direção da Escola deve comunicar imediatamente ao SEMAE, 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;

z) 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;

aa) manter bom relacionamento com os fornecedores, relatando possíveis problemas, auxiliando na sua resolução e promovendo a interação de toda a comunidade escolar com estas entidades;

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

cc) encaminhar ao SEMAE sugestões para a melhoria gradativa do programa.

Art. 7º Da Controladoria Geral do Município:

I - orientar os servidores envolvidos nos procedimentos de controle da alimentação escolar, quando demandado;

II - elaborar check- list de controle;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

III - avaliar o cumprimento desta Instrução Normativa.

CAPÍTULO IV
Dos Procedimentos

Art. 8º Da Supervisão da Merenda Escolar:

§ 1º O cardápio da alimentação escolar deverá ser elaborado por nutricionista com 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.

§ 2º A Supervisão de Alimentação Escolar, composta pelos responsáveis pelas compras, supervisão e entrega dos alimentos às Unidades e por nutricionista, deverá:

I - planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades inerentes e relacionadas à alimentação escolar nas Unidades Educativas Municipais e Filantrópicas;

II - com base nos cardápios e requisições das Unidades Educativas Municipais, planejar compras de alimentos, por período determinado, observando as quantidades necessárias ao atendimento às Unidades Educativas e condições de armazenamento e de fornecimento dos alimentos;

III - elaborar relatório periódico, semanal escolas da sede e mensal para as escolas do interior, acerca da alimentação escolar servida nas Unidades Educativas Municipais, incluindo possíveis ocorrências positivas ou negativas que devam ser de conhecimento do Secretário Municipal de Educação, contendo pelo menos as seguintes informações:

a) qualidade da alimentação escolar: recebida, consumida e saldo em estoque;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

- b) marca dos gêneros alimentícios;
- c) validade dos gêneros alimentícios;
- d) cardápio;
- e) quantidade de alunos atendidos;
- f) quantidade de refeições servidas por dia;
- g) responsável pelo preparo;
- h) estado de conservação dos utensílios;
- i) estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na alimentação escolar.

IV - efetuar visitas regulares às Unidades Educativas, através de cronograma pré-determinado e aprovado pelo Secretário Municipal de Educação;

V - o cronograma de visitas será elaborado semestralmente;

VI - as Unidades Educativas não deverão ser informadas previamente quanto às datas das visitas do Responsável pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar;

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

VIII - informar ao Secretário Municipal de Educação as irregularidades ou ocorrências relevantes que envolvam a gestão do programa de alimentação escolar nas diversas Unidades Educativas do Município.

IX - manter pasta própria, personalizada por Unidade Educativa, (sendo uma no Setor de Administração da Merenda Escolar e outra na Unidade Educativa) onde deverão ser arquivados cardápios, relatórios de visitas, relatório de ocorrências, advertências e demais documentos relacionados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar na Unidade Educativa.

X - o processo de compra dos alimentos da alimentação escolar será feito por processos licitatórios, de acordo com as normas legais e as normativas do sistema de compras.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

Art. 9º Do Programa Nacional de Alimentação Escolar:

§ 1º O responsável pelo Setor de Prestação de Contas na Secretaria Municipal de Educação deverá elaborar e acompanhar as prestações de contas dos recursos e o relatório anual de gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando as normas impostas pela legislação correlata.

§ 2º O responsável pela prestação de contas também deverá encaminhar as prestações de contas e relatório anual de gestão do PNAE ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE, a fim de que este emita parecer conclusivo a respeito.

§ 3º Após elaborados esses documentos, serão analisados e assinados pelo Secretário Municipal de Educação e o Chefe do Poder Executivo.

§ 4º Por fim o responsável pela prestação de contas enviará a documentação ao FNDE/PNAE, por meio do sistema SIGPC, de acordo com a Resolução 02, de 18 janeiro de 2012.

Art. 10º Do Conselho de Alimentação Escolar:

Parágrafo único. 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;
- III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;
- IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Art. 11. Dos procedimentos relativos ao fornecimento, recebimento e



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

armazenamento dos gêneros alimentícios:

§ 1º Serão adotados os seguintes procedimentos quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios:

I – o SEMAE 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 – quando da entrega, o responsável pelo recebimento deverá confrontar as especificações dos gêneros alimentícios contidos na nota fiscal com o cronograma mensal descrito no inciso anterior 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;

III – o responsável pelo recebimento dos alimentos deverá atestar o recebimento das mercadorias na nota fiscal, mediante carimbo e assinatura. Logo após, deverá encaminhar a nota a Divisão de Administração de Convênios, da Secretaria Municipal de Finanças, para que esta tome as providências devidas;

IV – O SEME deverá planejar o consumo, em conjunto com os diretores das Unidades Educativas, e intermediar a distribuição junto ao fornecedor dentro dos prazos necessários;

V - todas as Unidades Educativas deverão preencher semanalmente o formulário de controle de consumo de produtos, que deverá ser encaminhado ao Setor de Alimentação Escolar em dia determinado pelo setor, para melhor controle, aproveitamento e distribuição de produtos. Tais relatórios poderão ser entregues diretamente no SEME. De posse destes relatórios o SEME poderá alterar ou não a remessa dos produtos de acordo com a necessidade e consumo de cada Unidade Educativa.

§ 2º Quando do recebimento dos alimentos o responsável deverá:

I - conferir os produtos um a um, para verificar se há algum produto



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

danificado;

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

III - conferir as datas de validade, atentando para a proximidade do vencimento;

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

V - verificar a condição de temperatura dos alimentos. A orientação quanto à temperatura necessária à conservação do produto deve estar contida em sua embalagem;

§ 3º Caso algum dos itens relacionados não esteja de acordo com as orientações descritas, o responsável não deve receber os produtos, informando imediatamente a Supervisão de Alimentação Escolar. Esta informará o Secretário Municipal de Educação, para que notifique o fornecedor para imediata substituição dos itens, ou providencias cabíveis conforme o contrato.

§ 4º Quanto aos cuidados de armazenagem dos alimentos deverá ser observado:

I - os alimentos se subdividem em perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis e seu armazenamento deverá ser compatível com seu tipo:

a) Perecíveis: são os bens que estragam com maior facilidade e precisam ser armazenados 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



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

desinfetados regularmente;

IV - os materiais de limpeza e outros produtos químicos e solventes devem ser guardados em local separado dos alimentos;

V - examinar os produtos frequentemente, 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.

Art. 12. Compete ao Trabalhador Braçal – campo de atuação: Cantinas Escolares (Merendeiras):

§ 1º Realizar a higienização de todas as dependências da cozinha, refeitório e almoxarifado de gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados pelo Setor na confecção da merenda escolar, distribuição aos escolares e armazenamento de sobras de refeições;

§ 2º Organizar, zelar e realizar o controle de estoque de gêneros alimentícios escolares, separando os alimentos por grupos e utilizando o método “primeiro que entra, primeiro que sai”, salvo em casos de alimentos com a data de validade mais próxima e/ou com risco de perda do produto no caso dos alimentos perecíveis, não permitindo portando a perda e/ou deterioração de alimentos em suas Unidades escolares;

§ 3º Manter sempre limpa e organizada todas as dependências em que se utiliza e/ou armazena alimentos;

§ 4º Zelar pelo controle de fluxo de pessoas dentro das dependências da cozinha, não permitindo a circulação de pessoas sem no mínimo a devida cobertura



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

para os cabelos (toucas);

§ 5º Seguir todas as orientações inerentes à atribuição de merendeiras citadas abaixo:

I - orientações sobre limpeza e organização:

- a) manter o ambiente da cozinha e do almoxarifado de alimentos sempre limpo e organizado (paredes, janelas, portas, ventiladores, exaustores, etc.);
- b) lavar diariamente todos os utensílios e equipamentos utilizados na preparação da alimentação;
- c) manter a geladeira e/ou freezer sempre limpos e sem a presença de excesso de gelo;

II - orientações sobre o almoxarifado (estoque) de gêneros alimentícios:

- a) manter o estoque de alimentos sempre limpo, organizado, sem presença de alimentos abertos, para evitar a presença de insetos;
- b) organizar os itens por grupo de alimentos (cereais, verduras, biscoitos, líquidos, temperos, etc.);
- c) utilizar o sistema de “primeiro que entra, primeiro que sai - PEPS”, atentando para a data de validade dos alimentos, não permitindo a perda de alimentos na Escola;
- d) fazer o controle do estoque diariamente (entrada e saída de gêneros estocáveis) em formulário próprio sugerido pela Coordenação Escolar;

III - orientações sobre manipulação de alimentos:

- a) evitar conversar durante a manipulação dos alimentos;
- b) lavar bem as frutas e verduras, e quando presente o hipoclorito de sódio nas Escolas, utilizá-lo para a desinfecção dos alimentos;
- c) evitar preparar alimentos fritos, preferir cozidos ou assados;
- e) as sobras de alimentos podem ser armazenadas em refrigeração (geladeira ou freezer) e em recipiente plásticos devidamente fechado ou em sacolas de material atóxico, antes a sua utilização ou reaproveitamento na próxima refeição, verificar o seu cheiro, cor, para que em hipótese alguma seja servida refeição que possa ocasionar qualquer desconforto aos alunos e esta deverá ser servida primeiramente;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

§ 6º Orientações básicas sobre higiene pessoal:

- a) estar utilizando o uniforme acima citado todos os dias durante o horário de trabalho nas dependências da cozinha/cantina;
- b) estar com o uniforme sempre limpo;
- c) tomar banho diariamente antes das atividades de trabalho;
- d) estar com o cabelo sempre limpo e bem preso, com uso de toucas;
- f) estar sempre com as unhas cortadas e sem uso de esmalte/base;
- g) estar sempre sem adornos como anéis/aliança, correntes, brinco, etc, que possa prejudicar o confeccionar dos alimentos ou reter algum tipo de impureza.

§ 7º Outras orientações:

- a) comunicar a direção da Escola e a Coordenação Escolar quaisquer eventualidades, dúvidas ou sugestões referentes a alimentação escolar;
- b) em caso de alimentos com risco de perda (frutas e verduras), utilizarem primeiramente, independente do cardápio do dia;
- c) em caso de excesso de produtos estocáveis, não receber os itens em excesso na próxima entrega;
- d) em caso de excesso ou déficit de pães, biscoito, sucos e leite, notificar a nutricionista para que possa fazer a correção com o fornecedor;
- e) em caso de gêneros alimentícios estocáveis que apresentem insetos: retirar imediatamente do almoxarifado e comunicar à Coordenação Escolar para que esta recolha o alimento da Escola e tome as medidas cabíveis a fim de evitar prejuízo à saúde dos usuários da merenda escolar.
- f) ressaltamos que essas orientações são dadas/fiscalizadas nos cursos de capacitação e durante as visitas nas Unidades Escolares.

Art. 13. Compete ao Trabalhador Bracal – campo de atuação: Unidades Escolares (Infraestrutura):

§ 1º Realizar a higienização de todas as dependências internas e externas da Unidade Escolar;



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

§ 2º Realizar todos os procedimentos inerentes a lavagem e troca de roupas de cama e banho nas Unidades de Educação Infantil (creches e pré-escolas);

§ 3º Zelar pela higiene e manutenção de seus equipamentos e instrumentos de trabalho;

§ 4º Utilizar os produtos de limpeza na dosagem/diluição adequada, evitando o desperdício e o risco de contaminação química do ambiente e/ou seres humanos.

Art. 14. Compete ao Trabalhador Braçal – campo de atuação: Almojarifado Municipal de Alimentação Escolar:

§ 1º Realizar todos os procedimentos de higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios do Almojarifado Municipal de Alimentação Escolar.

§ 2º Receber os gêneros alimentícios, materiais, produtos de higiene e limpeza, e outros, adquiridos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme descrição do documento fiscal e da autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura, e documentar a entrada do estoque no documento oficial do Setor.

§ 3º Armazenar os gêneros alimentícios e materiais em local adequado, de acordo com a natureza do material.

§ 4º Proceder a separação e conferência de mercadorias conforme a Cautela e/ou Guia de Remessa de Materiais da Secretaria Municipal de Educação.

§ 5º Realizar a entrega de mercadorias nas Escolas, exigindo a conferência e assinatura legível do recebedor;

§ 6º Manter sempre limpa e organizada todas as dependências em que se



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

utiliza e/ou armazena alimentos e zelar pelo cumprimento das normas de higiene.

§ 7º Zelar pelo controle de fluxo de pessoas dentro das dependências de armazenamento de alimentos, não permitindo a circulação de pessoas que não atuam no setor, salvo em casos de visitantes autorizados ou fornecedores.

CAPÍTULO VII

Das Disposições Finais

Art. 15. Os esclarecimentos adicionais a respeito desta Instrução Normativa poderão ser obtidos junto à Controladoria Geral do Município que, por sua vez, por meio de procedimentos de controle, aferirá a fiel observância de seus dispositivos por parte das diversas Unidades da Estrutura Organizacional.

Parágrafo único. Tendo em vista as constantes modificações na legislação que rege a Administração Pública, é necessário o permanente reporte às leis pertinentes ao assunto e suas alterações.

Art. 16. 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. 17. A Controladoria Geral do Município, por meio de procedimentos de controle, conforme programação anual e por meio do método de amostragem, aferirá a fiel observância dos dispositivos desta Instrução Normativa por parte das diversas Unidades da Estrutura Organizacional.

Art. 18. Qualquer dúvida ou omissão gerada por esta Instrução Normativa, deverá ser solucionada junto à Controladoria Geral do Município.

Art. 19. Integra-se a essa Instrução Normativa os Anexos I e II.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

Art. 20. Esta Instrução Normativa entrará em vigência a partir de 1º de janeiro de 2013.

Nova Venécia, 14 de novembro de 2012.

Adalto Ezidio
Controlador Geral do Município



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

ANEXO I

**PADRÃO DE QUALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO E
ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS**

ALIMENTO	TRANSPORTE	RECEBIMENTO	ARMAZENAMENTO
Tubérculos, raízes e semente (alho, beterraba, batata doce, batata salsa, cará, cebola, cenoura, inhame e pinhão).	Transporte aberto	Devem estar livres: de terra e 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 refrigerado a 4° C



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

Frutas (banana - caturra, maçã, prata ou da terra, caqui, goiaba, jabuticaba, kiwi, limão, laranja pera ou lima, maçã, melão, morango, poncã, margot, mexerica, pêssego e uva.	Transporte aberto	No ponto correto de maturação, sem larvas, sem defeitos sérios ou terra.	Preferencialmente refrigerado a 4° C
Pão caseiro, pão integral, cuca, biscoito e bolo caseiro.	Transporte fechado	Devem ser: embalados em plástico atóxico e 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 e refrigerado a 4° C	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 a 4° C e observar a data de



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

		número do registro 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.	validade
Açúcar mascavo, arroz integral, arroz polido ou parborizado, 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.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

Filé de peixe congelado.	Transporte fechado de 18° C a 15° C 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 própria e características da 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.	Necessariamente devem ser mantidos congelados a 18° C negativos. Após o descongelamento, o consumo deverá ser imediato.
Iogurte líquido e leite pasteurizado.	Transporte fechado e refrigerado de 4° a 7° C	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, ingredientes, procedência e informação nutricional. O leite deve ser o integral pasteurizado e o iogurte não deve conter corantes, conservantes, aromatizantes artificiais e espessantes	Necessariamente devem ser mantidos refrigerados de 4° a 7° C imediatamente após a entrega. Validade após aberto: 24 horas, desde que sob



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

		(amido), podendo conter somente leite acidificado e frutas.	refrigeração constante.
Suco de frutas concentrado.	Transporte fechado em temperatura ambiente	Embalagem de vidro ou plástico rígido, atóxico, virgem, hermeticamente fechado, com capacidade para 500 ml a 2 litros. No 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	Enquanto lacrado, em temperatura ambiente. Após aberto, em até 3 dias sob refrigeração.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

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.

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 (Responsável Técnica) 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



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

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.

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.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

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.

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.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

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 25° 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.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

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, linguiça).

As prateleiras mais altas da geladeira são as mais frias.

É nelas que devem ser guardados alimentos como carnes, leite e derivados. Nas prateleiras do meio, armazenar alimentos semiprontos 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,
- 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.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

O QUE DEVE SER CONGELADO?

Os produtos congelados precisam ser conservados em temperatura de -18°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 recongelados. 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.

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:

- a) Frutas e verduras devem ser consumidas quando estiverem bem frescas. Com o amadurecimento e o tempo de armazenamento, os nutrientes vão se perdendo.
- b) 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;
- c) Ao cozinhar as verduras, mantenha a tampa da panela fechada. O melhor é prepará-las no vapor.
- d) 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.
- e) Não coloque nenhuma substância para realçar a cor dos vegetais (como bicarbonato de sódio), pois isso provoca perdas de vitaminas e de minerais.
- f) Não submeta nenhum alimento a temperaturas altas demais. Prefira o fogo brando. Conserve os alimentos de maneira adequada.



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

- g) 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.
- h) Fazer a quantia certa para evitar sobras. Quando o alimento esfria à temperatura ambiente, os microorganismos começam a proliferar e a comida pode estragar.
- i) 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 alimentação de criança, o melhor é não guardar. Todo alimento na geladeira deve estar embalado ou acondicionado em pote plástico devidamente fechado.
- j) 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.
- k) 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.
- l) Evitar o uso de tábuas de madeira e colheres de pau. É melhor usar tábuas de polietileno e colheres de plástico resistente.
- m) Proteger alimentos de insetos e animais. Eles transportam micróbios que causam doenças. O ideal é guardar os alimentos em vasilhas fechadas.
- n) Não falar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.
- o) Não comer alimentos com aparência, textura ou cheiro estranhos.
- p) 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.



ANEXO II

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

a) Do veículo de entrega:

O veículo de entrega deverá estar em boas condições de higiene e conservação e cada tipo de mercadoria deve estar acondicionada como orientado no Anexo I;

b) Da conferência da entrega dos gêneros:

A maioria dos alimentos será recebida em quilo, com exceção de:

1. iogurte, farinha de aveia, fermento biológico, (PCTs), biscoitos;
2. ovos (dúzia);
3. pão doce
4. margarina (pote).
5. sucos concentrados (Grf)

c) Do armazenamento geral:

Retirar os alimentos das caixas de madeira e papelão, retirar as folhas externas mais espessas ou talos e colocá-los em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, preferencialmente sob refrigeração.

As embalagens abertas deverão ter todo seu conteúdo consumido, não devendo ser guardados alimentos em embalagens abertas.

d) Da higienização dos alimentos:

Antes do servimento deve-se realizar a higienização completa das hortaliças, legumes, frutas e ovos.

Procedimento:

1. lavar um a um em água potável corrente;
2. preparar solução com 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para cada litro de água limpa utilizada (medir a capacidade das bacias); ou 1 copo de



PREFEITURA DE NOVA VENÉCIA
UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO

- vinagre para a mesma quantidade de água.
3. colocar os alimentos de molho nesta solução por 15 minutos (os alimentos devem ficar totalmente imersos);
 4. enxaguar e utilizar.