

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2013 – SUDE / DILOG / CANE
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA
DISTRIBUIÇÃO CENTRALIZADA**

Orienta Núcleos Regionais de Educação, Estabelecimentos de Ensino da Rede Estadual e Escolas Conveniadas sobre a entrega e recebimento de gêneros alimentícios provenientes da distribuição centralizada.

1. DAS ATRIBUIÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO

Caberá à escola observar e seguir os seguintes procedimentos para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios convencionais:

Do recebimento:

1.1 Cada escola é responsável pela guarda, controle, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos.

1.2 Os funcionários responsáveis, designados pela direção, deverão acompanhar e registrar a movimentação diária dos produtos, bem como o cardápio e o número de refeições servidas, incluindo todos os gêneros utilizados, incluindo os perecíveis, os recebidos por doação ou adquiridos diretamente pela escola.

1.3 A descarga dos gêneros deve ocorrer em dia e horário normal de funcionamento do estabelecimento, em local seguro designado pela escola.

1.4. É responsabilidade da transportadora providenciar o descarregamento dos gêneros, sendo proibido aos escolares auxiliarem nesta atividade.

1.5 O atesto do recebimento só deve ocorrer após o funcionário responsável ter conferido rigorosamente os produtos e verificado se os itens e quantidades estavam de acordo com as indicadas na respectiva Guia de Remessa de Alimentos.

1.6 No ato do recebimento, se constatadas eventuais faltas ou avarias que comprometam o produto, essas deverão ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos que acompanhou a entrega e que retorna com o motorista. Faltas ou avarias identificadas deverão obrigatoriamente ser apontadas na Guia de Remessa, sob o risco de tornar inviável a posterior reposição. Quando as avarias comprometem a garantia da qualidade dos produtos, não estão de acordo com a normalidade ou foram muito danificadas no transporte, o gestor deve registrar na guia, recusar o recebimento e devolver imediatamente os produtos ao motorista.

1.7 Caso a escola ateste a Guia de Remessa, e tenha ocorrido falta sem o devido apontamento, na posterior identificação da mesma, o responsável deverá recolher o valor

dos gêneros aos cofres públicos.

Do armazenamento:

1.8 O depósito deve ser mantido sempre limpo e organizado, para facilitar o controle das condições e prazos de validade dos gêneros.

1.9 Antes de armazenar os gêneros de nova remessa, o estabelecimento de ensino deve promover limpeza geral e dedetização e reparos caso necessário.

1.10 A direção 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.

1.11 Os gêneros alimentícios, mesmo que em suas embalagens secundárias (caixas, fardos), não poderão ser armazenados diretamente em contato com o chão; para tanto se devem utilizar prateleiras e estrados.

1.12 Os alimentos deverão ser acondicionados protegidos do sol e com boa ventilação.

1.13 As janelas do depósito, da cozinha e refeitório (quando for o caso) deverão ser providos de telas removíveis, que permitam sua higienização periódica, e impeçam a entrada de insetos.

1.14 O depósito dos gêneros alimentícios deve ser de uso exclusivo do Programa Estadual de Alimentação Escolar. É vedada a utilização deste local para materiais de limpeza, de expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, entre outros.

1.15 Os gêneros alimentícios, 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.

1.16 Todos os produtos devem ter etiquetas nas prateleiras ou estrados que identifiquem a validade, e atualizados mensalmente.

1.17 Os produtos devem ser organizados de forma que os de validade mais próxima sejam dispostos à frente dos demais, para que sejam consumidos prioritariamente.

Das sobras:

1.18 Os alimentos devem ser separados para consumo nas quantidades de preparo para cada período, evitando assim, sobras e embalagens abertas. Em específico as carnes, peixes, salsichas (enlatados ou *pouch*) devem ter todo o conteúdo da embalagem utilizado de uma só vez.

1.19 No caso de eventual sobra dos demais produtos, as embalagens devem ser fechadas e

identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura da embalagem. Esta sobra deverá ser consumida conforme tabela I (anexo).

1.20 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, conforme tabela II (anexo).

Da falta, excesso e remanejamento

1.21 Havendo previsão de falta de gêneros alimentícios para o preparo e atendimento aos alunos, a direção da escola deverá informar, com antecedência mínima de 10 dias o NRE responsável, para as providências necessárias.

1.22 Em caso de excesso de alimentos na escola, o NRE deverá ser informado para que seja efetuado o remanejamento, evitando-se o desperdício e vencimento dos produtos.

1.23 A escola poderá realizar o remanejamento da quantidade excedente para outra inscrita no Programa de Alimentação Escolar, preenchendo a Guia de Remanejamento em 2 vias, destinando: uma para a escola receptora e outra para a escola doadora, sendo que cada escola deve anexar uma via no APE do mês em que ocorreu o remanejamento.

1.24 Só poderão ser remanejados alimentos para estabelecimentos de ensino inscritos no PEAE, sendo vedado o remanejamento para instituições não pertencentes ao programa.

Em casos de alterações nas características dos gêneros alimentícios

1.25 Ao perceber qualquer alteração nas características próprias ao produto, o gestor deve providenciar a imediata retirada dos alimentos do depósito, separando-os dos demais. Neste caso comunicar o NRE e a Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar – CANE.

1.26 No registro da informação deve estar descrito as condições em que se encontra o produto, quantidade que apresenta alteração, marca, nº do lote, prazo de validade e demais informações julgadas necessárias. Em seguida, aguardar orientações.

1.27 É vedado o descarte de alimentos, mesmo que alterados ou vencidos, antes de orientações enviadas pelo NRE e CANE.

Do prazo de validade e aceitabilidade dos gêneros alimentícios

1.28 Alimento com prazo de validade vencido na escola é condição inadmissível e injustificável, cabendo, após apuração, penalização aos responsáveis do estabelecimento de ensino.

1.29 Ao ser detectada a presença de produtos vencidos na escola, o NRE deve proceder à

verificação para apuração das responsabilidades, prestando informações à CANE conforme item 1.26.

1.30 Se algum gênero alimentício apresentar baixa aceitabilidade entre os alunos, é necessário realizar variações na preparação do produto, considerando que os itens enviados apresentam valores nutricionais importantes ao desenvolvimento dos escolares.

1.31 Caso a baixa aceitabilidade persista, a direção deverá informar a CANE, para análise e orientação.

1.32 É disponibilizado aos estabelecimentos de ensino nove pautas de alimentos (listagem de alimentos), dentre as quais cada escola opta por uma delas. Há possibilidade de alteração de pauta durante o ano. A solicitação de alteração deve ser efetuada com antecedência para que sua efetivação ocorra na remessa seguinte. A composição das pautas é descrita a seguir:

Pauta	Alimentos salgados	Alimentos doces	Tipo de feijão
1	80%	20%	carioca
2	60%	40%	carioca
3	40%	60%	carioca
4	Destinada aos locais que não possuem ambientes próprios para a manipulação dos alimentos		
5	80%	20%	preto
6	60%	40%	preto
7	40%	60%	preto
8	Exclusiva para os Colégios Agrícolas		
9	Exclusiva às Escolas com Modalidade de Educação Especial		

2. DAS ATRIBUIÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS (merendeiros e auxiliares)

2.1 Os manipuladores de alimentos devem ser designados pela direção, de acordo com o perfil apresentado para a função, que inclui elaboração de cardápios, receitas, preparo e servimento dos alimentos.

2.2 Fazer uso do uniforme limpo e sapatos fechados é obrigatório aos manipuladores. (Orientações sobre o uso do uniforme, vide anexo 3).

2.3 Devem seguir o procedimento de lavagem de mãos conforme “instruções para lavar as mãos corretamente”, afixada no local onde os manipuladores efetuam a lavagem das mãos.

2.4 Devem manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.

2.5 É proibido o uso de maquiagem, perfumes, e todo tipo de adornos como: anéis, alianças, relógios, brincos, colares, pulseiras, entre outros, durante a manipulação de alimentos.

2.6 Registrar as saídas do estoque, bem como o número de refeições servidas diariamente, é atribuição do responsável designado para este fim, que pode ou não ser o próprio manipulador.

2.7 Manter limpos os locais de preparação e armazenamento dos alimentos, bem como dos utensílios utilizados na preparação e servimento é responsabilidade dos manipuladores de alimentos.

2.8 Caso o manipulador de alimentos seja acometido por alguma doença transmissível (tais como resfriado, diarreia, gripe), ou apresente lesões nas mãos, deverá ser afastado das funções e substituído por outro profissional.

2.9 É proibido aos merendeiros e outros funcionários da escola preparar alimentos ou prestar serviço à Cantina Comercial.

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS

3.1 A cozinha e o depósito são locais restritos às pessoas designadas pela direção para exercerem especificamente as funções de manipuladores de alimentos e supervisão da alimentação escolar, sendo proibida a entrada, permanência e circulação de alunos, professores e demais pessoas não autorizadas.

3.2 Na porta de entrada da cozinha deve ser afixado o aviso de “proibida a entrada de pessoas não autorizadas”.

3.3 As dependências da cozinha, depósito de alimentos, utensílios e equipamentos do PEA são exclusivos ao preparo e servimento de alimentação escolar.

3.4 Professores e funcionários poderão consumir a alimentação servida na escola, desde que seja o mesmo cardápio destinado ao aluno, e possua objetivos pedagógicos.

3.5 A CANE disponibiliza, através dos NREs, sugestões de cardápios aos estabelecimentos de ensino, elaborados a cada remessa, de acordo com as pautas (item 1.32). Sugere-se imprimir e fixar tais sugestões na cozinha.

3.6 Os cardápios devem ser seguidos, priorizando a utilização dos produtos com menor validade.

3.7 O cardápio deve ser fixado em local de fácil visualização dos alunos, preferencialmente com uma semana de antecedência.

3.8 O período de alimentação dos alunos deve ser no mínimo de 15 (quinze) minutos. Caso necessário, a direção deve avaliar a possibilidade de distribuir a alimentação em mais de um

local ou em horários diferenciados.

3.9 As caixas d'água devem ser higienizadas no mínimo semestralmente, por profissional especializado, comprovada mediante documentação.

3.10 Ao utilizar água proveniente de poços artesianos, o gestor deve providenciar análises laboratoriais semestralmente, por empresa especializada, comprovada mediante certificação de potabilidade, de acordo com legislação vigente.

3.11 Os resíduos devem ser separados em lixeiras próprias (orgânico/reciclável).

3.12 A alimentação oferecida pelo PEAE deve ser prioridade em relação aos alimentos da cantina comercial, que não deve competir com o programa, conforme previsto na Resolução 2969/92 de 10 de setembro de 1992.

4. DO ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA – APE

4.1 O documento utilizado no acompanhamento do PEAE na escola é chamado APE (Acompanhamento do Programa na Escola), e informa os cardápios oferecidos, o número de refeições, o estoque e validade dos alimentos, entre outros. Deve ser preenchido mensalmente por todas as escolas, inclusive pelos APDEs.

4.2 A escola deve encaminhar 2 (duas) vias do formulário APE ao Núcleo Regional de Educação – NRE até o 5º (quinto) dia útil de cada mês. O não cumprimento do prazo de envio da referida documentação implicará em advertência formal.

4.3 A escola pode consultar os itens e quantidade dos alimentos encaminhados pela SEED a cada remessa, através do endereço:

www.educacao.pr.gov.br>gestão escolar>consulta escola>define NRE>município>consultar seleciona o estabelecimento>clica na lupa>clica no ícone Merenda>Programa de Alimentação Escolar>seleciona ano>seleciona entrega

5. DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO – NRE

5.1 Atuar na fiscalização e controle do PEAE junto aos estabelecimentos de ensino, orientando a direção e os demais responsáveis pelo programa sobre o cumprimento dos itens desta Instrução Normativa.

5.2 Receber mensalmente o Acompanhamento do Programa na Escola-APE, dentro do prazo estipulado no item 4.2 desta Instrução Normativa.

5.3 Analisar os APES, solicitando às escolas as eventuais correções e adequações necessárias.

5.4 Encaminhar até o 10º dia de cada mês, à CANE, os APES mensais e demais documentos relacionados ao PEAE.

5.5 Realizar verificações nas escolas e tomar as medidas necessárias à boa execução do programa, garantindo assim a qualidade da alimentação dos escolares.

5.6 No ato da verificação, caso sejam constatadas irregularidades, entrar em contato com a CANE.

6. PRINCIPAIS ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CEAE

São competências do CEAE:

6.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do PEA, conforme Resolução 38/2009-FNDE.

6.2 Acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.

6.3 Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como da aceitabilidade dos cardápios oferecidos.

6.4 Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE

Curitiba, 08 de março de 2013.

Márcia Cristina Stolarski

Diretora de Infraestrutura e Logística

Andrea Bruginski

Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar

Anexo 1

Tabela de Validade de Alimentos Não Perecíveis (Centralizada)

Alimento	Validade (fechado)	Validade (após aberto)
Achocolatado em pó	12 meses	30 dias
Açúcar cristal	12 meses	30 dias
Açúcar mascavo	12 meses	30 dias
Açúcar refinado	12 meses	30 dias
Almôndega de frango (pouch)	12 meses	3 dias*
Arroz polido	12 meses	30 dias
Arroz parboilizado	12 meses	30 dias
Aveia em flocos	12 meses	1 ano*
Barra de biscoito recheado	8 meses	Consumo imediato
Barra de cereais	10 meses	Consumo imediato
Barra de frutas	8 meses	Consumo imediato
Bebida láctea	12 meses	Consumo imediato
Biscoito cookies	10 meses	5 dias
Biscoito cookies integral	10 meses	5 dias
Biscoito cream cracker	10 meses	Consumo imediato
Biscoito doce glaceado	10 meses	3 dias
Biscoito maisena	12 meses	12 meses
Biscoito pão de mel	6 meses	5 dias
Biscoito polvilho	10 meses	5 dias
Biscoito rosquinha	10 meses	5 dias
Café a vácuo	12 meses	30 dias
Canjica branca (pouch)	9 meses	3 dias*
Carne bovina cozida (lata)	12 meses	3 dias*
Carne de frango cozida (pouch)	12 meses	3 dias*
Carne suína cozida (lata)	3 anos	2 dias*
Cereal de milho	10 meses	6 meses
Chá mate instantâneo	20 meses	Conforme rótulo
Chá mate tostado	20 meses	Conforme rótulo
Composto lácteo	12 meses	30 dias
Doce de leite em pasta	12 meses	15 dias*

Alimento	Validade (fechado)	Validade (após aberto)
Ervilha em conserva	12 meses	3 dias*

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA



Alimento	Validade (fechado)	Validade (após aberto)
Ervilha partida seca	8 meses	30 dias
Extrato de tomate	12 meses	3 dias*
Farinha de milho flocada	6 meses	30 dias
Farinha láctea	12 meses	30 dias
Feijão cozido (lata)	3 anos	3 dias*
Flocos de cereais – trigo, cevada e aveia	8 meses	30 dias
Fubá de milho comum	8 meses	4 meses
Geleia de frutas	8 meses	Conforme rótulo*
Granola	6 meses	4 meses
Leite em pó integral	12 meses	30 dias
Lentilha em grão	8 meses	8 meses
Macarrão industrializado	12 meses	Conforme rótulo
Milho verde enlatado	12 meses	3 dias*
Mistura para preparo de mingau	8 meses	15 dias
Mistura para preparo de purê de batata	12 meses	15 dias
Molho de tomate	18 meses	3 dias*
Néctar de frutas	6 meses	Consumo imediato
Óleo de soja refinado	12 meses	12 meses
Pescado em lata	4 anos	3 dias*
Quirera de milho	6 meses	6 meses
Refresco	12 meses	30 dias
Saborizador para leite	12 meses	30 dias
Sagu	8 meses	6 meses
Sal não refinado iodado	24 meses	2 anos
Sopa instantânea	12 meses	30 dias
Suco de laranja integral	6 meses	Consumo imediato
Tempero pronto	12 meses	12 meses

* Após abertos, devem ser armazenados sob refrigeração

Obs: Demais alimentos devem ser armazenados em lugar fechado, seco e arejado

Anexo 2

Tabela de Validade de Alimentos Perecíveis (Centralizada)

Congelados

Alimentos congelados	Temperatura de congelamento	Tempo máximo de armazenamento
Carnes cruas e cozidas, inclusive pescados	de 0°C a -5°C	Até 10 dias
	de -5°C a -10°C	Até 20 dias
	De -10°C a -18°C	Até 30 dias
	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

Refrigerados

Alimentos resfriados	Temperatura de refrigeração	Tempo máximo de armazenagem
Alimentos industrializados com embalagem fechada	Indicada por fabricante	Validade na embalagem
Carne bovina, suína, aves e seus produtos manipulados crus	Até 4°C	72 horas
Descongelamentos de alimentos e dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4°C	Tempo necessário
Alimentos cozidos	Até 4°C	72 horas
Ovos	Até 10°C	14 dias
Pescados crus e seus produtos manipulados	Até 4°C	24 horas
Pescados cozidos	Até 4°C	72 horas
Frios e laticínios manipulados	Até 4°C	72 horas
	Até 6°C	48 horas
	Até 8°C	24 horas
Hortifruti	Até 10°C	72 horas

ANEXO 3

ORIENTAÇÕES PARA O USO ADEQUADO DOS UNIFORMES PELOS MERENDEIROS(AS)

O uso do uniforme é fundamental para garantir a higiene dos alimentos, já que as roupas do dia-a-dia possuem micróbios invisíveis ao olho nu, mesmo que não haja clara aparência de sujeira. Por isso, o uniforme deve ser usado somente nas dependências internas da escola e deve ser trocado diariamente, para estar sempre limpo e bem conservado.

Além disso, os funcionários não devem carregar no uniforme objetos de uso pessoal (canetas, cigarro, celular, dinheiro), nem usar adornos (brincos, anéis e pulseiras), para evitar contaminações.

Ao se vestir, deve colocar inicialmente a touca, em seguida as roupas e por último o calçado, lavando as mãos em seguida.

O uso de todos os 08(oito) itens do kit que compõem o uniforme são indispensáveis na área de produção e distribuição da alimentação escolar.

1. Toucas

Os funcionários devem usar cabelos presos e **completamente** cobertos com redes ou toucas. Nunca devem ser usados grampos por cima da touca para segurar o cabelo, pois eles podem cair sobre as preparações, se for necessário, usa diretamente no cabelo por baixo da touca. *Curiosidade: 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios.*

2. Luvas de látex

As **luvas de látex** (borracha) devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário contra agentes agressivos, como produtos de limpeza (detergente e outros). Não devem ser utilizadas para manipular alimentos.

3. Luvas plásticas descartáveis

Devem ser utilizadas exclusivamente no servimento dos alimentos.

Obs: O uso das luvas descartáveis não substitui a higienização das mãos.

4. Aventais de tecido

O avental protege o uniforme principal, evitando sujeira desnecessária e possíveis manchas. Deve ser utilizado para atividades de preparo e servimento dos alimentos.

5. Aventais de PVC (plásticos)

Devem ser utilizados nas atividades da limpeza da cozinha ou manipulação de alimentos que possam manchar o uniforme (como a cenoura).

6. Jaleco

É importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes normalmente encontrados nas roupas do dia a dia, bem como, faz parte da identidade da merendeira.

7. Calça

Como o jaleco, a calça também é importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes normalmente encontrados nas roupas do dia a dia, bem como, faz parte da identidade da merendeira.

8. Botas de PVC

As botas de PVC possuem solados emborrachados e seu uso é **indispensável**, pois impedem choques elétricos, quedas, queimaduras e outros acidentes. Devem ser utilizadas em atividades de limpeza ou que envolvam uso água e produtos de limpeza.

IMPORTANTE: O uniforme é de uso **exclusivo do funcionário que exerce a função da merendeira**. As peças foram confeccionadas conforme o que se estabelece nas normas de segurança do trabalho, assim, **não é permitido alterações na confecção** das peças, como: retirar mangas, transformar calça em saia, entre outras.

Sobre o pertencimento do uniforme, se o(a) funcionário(a) for do quadro QFEB, é permitido, em caso de permuta ou remoção, leva-lo junto para a nova escola, **desde que acordado com as direções**. Já, para os funcionários PSS, ao sofrerem permuta ou desligamento da função ou da escola, o uniforme deve obrigatoriamente permanecer na escola para uso do(a) merendeiro(a) substituto, pois faz parte dos bens de consumo da escola.