

Procedimentos Operacionais Padronizados

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, submetido a curso de capacitação. Cumpre informar que em alguns municípios, os cursos de capacitação são promovidos e orientados pela unidade local da Vigilância Sanitária Municipal.

O responsável pela Cantina Escolar deverá realizar, pelo menos 2 (duas) vezes ao ano, uma auto-avaliação interna completa e o resultado em documento à APM, à direção da Escola e ao Supervisor de Ensino responsável pela APM, para controle e orientações. Serão avaliados os seguintes itens: higienização de instalações, equipamentos e móveis; higiene e saúde dos Manipuladores; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; controle e garantia de qualidade dos alimentos. Caso se constate o não atendimento a qualquer dos itens abaixo, caberá ao Diretor de Escola e ao Supervisor de Ensino a orientação necessária.

Avaliação da Cantina Escolar

Unidade Escolar: _____

Responsável pela cantina: _____

Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis	Sim	Não
Utilização de produtos de limpeza e procedimentos corretos	()	()
Local limpo e organizado - Piso, tetos, paredes/divisórias, portas e janelas, ralos e grelhas sinfonados e fechados	()	()
Iluminação e Ventilação	Sim	Não
Adequadas à atividade, limpas, protegidas e em bom estado de conservação	()	()
Equipamentos, Maquinários e Móveis em bom estado de conservação e funcionamento, limpos e organizados	()	()
Higienização e Saúde dos Manipuladores	Sim	Não
Devidamente uniformizados	()	()
Asseio corporal (unhas curtas, sem esmalte, sem adornos)	()	()
Controle de saúde	()	()
Funcionário exclusivo para recebimento de dinheiro, tíquete e outros	()	()
Controle integrado de vetores e pragas	Sim	Não
Controle de pragas realizado por empresa licenciada e existência de certificado	()	()
Higienização do Reservatório	Sim	Não
Limpeza da caixa d'água a cada 6 (seis) meses	()	()
Controle e Garantia de Qualidade dos Alimentos	Sim	Não
Comercialização dos alimentos nos termos da Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE de 23.03.05, Artigo 8º, I a VII	()	()
Embalagens lavadas com água potável	()	()
Tempo de manipulação inferior a 30 minutos	()	()
Alimentos crus higienizados adequadamente	()	()
Procedência controlada.	()	()
Controle de temperatura para alimentos refrigerados ou congelados	()	()
Descongelamento de forma correta	()	()
Uso de luvas que impeça a contaminação	()	()
Embalagens integras, higiênicas e próprias ao alimento	()	()
Dizeres de rotulagem de acordo com a legislação. Prazos de validade	()	()

(Os procedimentos acima devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável da cantina, diretor da APM, diretor da escola e Supervisor de Ensino responsável pela APM.)

São Paulo, ____ de _____ de _____.

Nome:

Diretor Executivo da APM

Nome:

Responsável pela Cantina

Nome:

Diretor da Unidade Escolar

Nome:

Supervisor de Ensino