



Nota Técnica Nº 009/2024 – Alimentação Escolar
Data de 09/12/2024

Dispõe sobre os Alimentos no
Período de Recesso e Férias

No período de férias e/ou recesso escolar os alimentos que não foram utilizados ficam armazenados na própria unidade escolar, nesta etapa, os critérios básicos visam a preservação da qualidade dos alimentos, a disposição adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria-prima. Sendo assim deve-se atentar para os seguintes critérios recomendados:

- 01) Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias;
- 02) Manter as embalagens dos produtos sempre limpas;
- 03) Organizar os produtos de acordo com suas características: farináceos, grãos, lácteos etc.;
- 04) Não manter caixas de madeira ou papelão na área de estoque (despensa) ou produção (cozinha);
- 05) Apoiar as embalagens ordenadamente sobre estrados ou prateleiras, não permitindo contato direto com o piso;
- 06) Proporcionar uma boa ventilação para os produtos de prateleira mantendo-os distantes do forro no mínimo 60 cm e 25 cm do piso, afastamento da parede em 10 cm, de acordo com o tamanho da área do estoque (despensa);
- 07) Respeitar o espaçamento mínimo necessário (10 cm) que garanta a circulação de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ou prateleiras;
- 08) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para favorecer a ventilação;
- 09) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar: **sistema PVPS = PRIMEIRO QUE VENCE, PRIMEIRO QUE SAI;**



- 10) Identificar todos os alimentos armazenados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas (identificação do produto, data de empacotamento, data de validade, nº de lote;
- 11) Observar a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento deles;
- 12) Equipamento de refrigeração (geladeiras), deixar ligada e higienizada para o retorno as aulas;
- 13) Freezer manter ligado caso houver produtos que não foram consumidos. Se estiver vazio, descongele-o e certifique-se de que toda a água tenha sido drenada, limpe o interior do congelador com água e sabão e seque bem. Deixe a porta aberta para permitir a ventilação.

Embu-Guaçu, 09 de dezembro de 2024.

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – RT – Nº 8490

Carlos A. F. Marques Junior
CRN-3 – Nº 68319