



## ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

**Nota Técnica Nº 0001/2026, de 04/02/2026**

Dispõe sobre o uso, controle e higienização de canecas utilizadas nos bebedouros das Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental

1

### Objetivo

Padronizar e reforçar os procedimentos de **uso, controle e higienização das canecas** utilizadas para consumo de água nos bebedouros das unidades escolares, visando **prevenir contaminações cruzadas**, garantir a **segurança sanitária** e promover boas práticas de higiene no ambiente escolar.

### 1. Justificativa Técnica

Considerando que:

- As canecas utilizadas de forma coletiva podem se tornar **veículo de transmissão de microrganismos** quando manuseadas e reutilizadas sem higienização adequada;
- Foi observado que, em algumas unidades, as canecas permanecem **disponíveis nos bebedouros após o uso**, possibilitando que outra criança utilize o mesmo utensílio;
- Crianças da Educação Infantil e Ensino Fundamental apresentam maior vulnerabilidade a infecções;

**Fica estabelecida a proibição da permanência de canecas de uso coletivo nos bebedouros.**

### 2. Diretrizes Gerais

- **Não é permitido** deixar canecas disponíveis ou penduradas nos bebedouros.
- A retirada e devolução das canecas ocorrerá **exclusivamente pelo passa-prato**.
- Cada caneca deverá ser **higienizada após cada uso**.
- Profissionais devem estar devidamente capacitados e utilizar **EPI**: touca e avental limpo.

### 3. Fluxo Correto de Uso das Canecas



---

## ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

### 3.1 Antes do Consumo

- A criança solicita água.
- O **preparador de alimentos** entrega a caneca limpa à criança **pelo passa-prato**.
- A caneca deve estar visualmente limpa e seca.

2

### 3.2 Após o Consumo

- A criança devolve a caneca **imediatamente pelo passa-prato**.
- A caneca **não deve retornar ao bebedouro**.
- A caneca segue diretamente para o processo de higienização.

---

## 4. Passo a Passo de Higienização das Canecas

### 4.1 Descarte de Resíduos

- Desprezar qualquer resíduo de líquido.
- Enxaguar imediatamente com água corrente.

### 4.2 Lavagem

- Utilizar água corrente e **sabão neutro**.
- Esfregar toda a superfície interna e externa com **utensílios próprio**.

### 4.3 Enxágue

- Enxaguar abundantemente em água corrente, removendo totalmente o sabão.

### 4.4 Sanitização (Recomendada)

- Imersão em solução clorada por **15 minutos: 200 ppm** (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água).
- Enxaguar em água corrente após a sanitização.

### 4.5 Secagem

- Secagem **ao ar**, em local limpo, com as canecas viradas para baixo.
- Não utilizar panos para secagem.

### 4.6 Armazenamento

- Guardar em local limpo, fechado e protegido contra poeira e insetos.





---

## ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

- Canecas devem estar **totalmente secas** antes do uso.
- 

### 5. Frequência de Higienização

- ✓ Após **cada uso**.
  - ✓ Higienização completa ao final do turno.
  - ✓ Substituição imediata de canecas danificadas, trincadas ou com odor.
- 

3

### 6. Responsabilidades

- **Preparadores de alimentos:** controle, entrega, recolhimento e higienização das canecas.
  - **Equipe escolar:** orientar as crianças quanto ao fluxo correto.
  - **Nutrição Escolar:** capacitação, supervisão e monitoramento.
  - **Direção Escolar:** garantir estrutura, materiais e cumprimento da norma.
- 

### 7. Disposições Finais

Esta Nota Técnica deve ser **afixada na copa/cozinha** da unidade escolar, apresentada à equipe e revisada sempre que necessário.

---

### Legislação e Referências

- RDC nº 216/2004 – ANVISA
  - Portaria CVS nº 5/2013 – SP
  - Manual de Boas Práticas da Alimentação e Nutrição Escolar
  - Resolução CD/FNDE nº 06/2020
- 

Elaine Witt Motoda  
CRN-3 – Nº 8490 – RT

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

---

