



**MANUAL DE BOAS PRATICAS DE
FABRICAÇÃO
DA COZINHA PEDAGOGICA
DO CENTRO DE GASTRONOMIA**

JOINVILLE
Junho 2009

1. INTRODUÇÃO

Este manual descreve as operações realizadas nas cozinha pedagógica do centro de gastronomia da UNIVILLE, instruindo de que forma estas etapas devem ser executadas para que possamos garantir a qualidade de nossas operações.

Os procedimentos que serão apresentados são baseados nas boas práticas de fabricação, que reduzem os riscos de contaminação dos alimentos e torna o trabalho mais eficiente e satisfatório.

Devemos estar conscientes de nossa responsabilidade enquanto manipuladores de alimentos, e todos devem estar comprometidos com a garantia da qualidade do alimento produzido.

As orientações descritas neste Manual devem, portanto, ser seguidas à risca.

O descato às orientações será punido com advertências, ou ainda com punições mais severas, dependendo da gravidade do ato.

2. Como deve ser o ambiente

2.1. Areas externas

As areas externas, ao redor da area de manipulação, devem ser mantidas limpas, sem entulho ou residuos e com gramado (ou jardim) aparado e cuidado para não servirem de abrigo para ratos e outras pragas.

2.2. Recebimento de materia prima

A area de recebimento deve ser limpa, protegida do sol e da chuva, provida de estrados ou pallets para recebimento pois nenhum produto pode entrar em contato direto com o chão. Os pallets devem estar a uma distancia minima de 10 cm da parede.

2.3. Area de armazenamento em temperatura ambiente

Deve ter porta de facil limpeza, com molas para fechamento automatico, bem ajustada aos batentes, para proteção contra insetos e roedores.

A materia prima deve permanecer estocada sobre prateleiras a no minimo 25 cm do chão.

Os ralos devem ser protegidos com telas. Não devem existir no local, tubulação de agua ou vapor.

Os produtos de limpeza devem ser estocados em local separado dos alimentos.

2.4. Area de preparo

Deve possuir bancadas e pias de aço inoxidavel.

Deve-se evitar canos e tubulações expostas.

As prateleiras devem ser de material lavavel, com silicone, fazendo a aderencia perfeita à parede.

O piso deve ser antiderrapante, de facil higienização, com ralos sifonados.

Devem ser iluminadas adequadamente, com luminarias que tenham proteção contra quebra ou explosão.

As fiações eletricas não devem ficar expostas e todos os terminais eletricos devem ter expelhos bem ajustados para que insetos não se alojem.

O teto deve ser de superficie lisa, lavavel e de cor clara; sem vazamentos ou rachaduras.

As janelas devem possuir telas de proteção que devem ser trocadas quando sujas e/ou rasgadas.

As telas de proteção devem permanecer sempre fechadas durante o preparo de alimentos, evitando abri-las inclusive quando não ocorrer produção para que não ocorra entrada de pragas.

As paredes devem ser pintadas com tinta que permita lavagem, sem rachaduras ou quebras.

Se existirem cantoneiras, estas devem ser ajustadas à parede com silicone.

As portas devem ser lisas e de facil higienização, com fechamento por mola e altura de no maximo 1 cm do piso.

3. Como devem ser os equipamentos e utensilios

Devem ser de material de facil higienização, excluindo utensilios de madeira.

Na ausencia de tabuas coloridas, usar tabuas brancas, com a devida higienização a cada troca de tarefa.

Os panos de copa devem ser descartaveis (tipo perfex).

Os monoblocos e caixas plasticas devem ser limpos, seguindo o procedimento operacional padrão indicado, e devem estar intactos, sem cortes ou quebras.

As lixeiras devem ser de material de facil higienização e acionadas por pedal, separadas de acordo com o tipo de lixo a ser descartado: organico ou reciclavel.

A higienização de todos os equipamentos e utensilios deve ser feita de acordo com o procedimento operacional padrão especifico.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 01

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene Pessoal**

Executante: Todos (alunos, professores, estagiarios, serventes)

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Evitar a contaminação dos produtos manipulados.
- 1.2. Manter um ambiente de convívio agradável.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Produtos utilizados em banho e higiene pessoal diária (Shampoo, sabonete, creme dental e outros);
- 2.2. Desodorante;
- 2.3. Cortador e lixas de unhas;
- 2.4. Uniformes limpos.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Chegar à cozinha pedagógica limpo, de banho tomado.
- 3.2. Fazer a lavagem das mãos de acordo com rotina específica.
- 3.3. Vestir o uniforme completo e adequadamente limpo.
- 3.4. Retirar adornos.
- 3.5. Fazer a lavagem das mãos de acordo com rotina específica.
- 3.6. Escovar os dentes após as refeições.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Tomar banho diariamente;
- 4.2. Utilizar desodorante sem perfume;
- 4.3. Manter unhas aparadas e sem esmalte;
- 4.4. Manter a barba aparada;
- 4.5. Trazer uniforme completo diariamente, ou seja:
Alunos e estagiarios: dolma branca (de preferencia com logotipo da universidade), calça xadrez, avental branco, toque branco, faixa elastica para cabelos longos, sapato antiderrapante preto (cros sem furos são aceitos), meias.
Professores: dolma branca (de preferencia com logotipo da universidade), calça preta, avental preto, toque branco, faixa elastica para cabelos longos, sapato antiderrapante preto (cros sem furos são aceitos), meias.
- 4.6. Não sera permitida a entrada na cozinha pedagógica sem o uniforme completo, nem tampouco com adornos, esmalte, unhas longas, barba e/ou bigode

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Informar à coordenação se, por qualquer motivo, necessitar apresentar-se ao trabalho com uniforme usado e se verificar o não cumprimento de qualquer procedimento supracitado.

6. PERIODICIDADE:

- 6.1. Diaria



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 02

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene Pessoal – lavagem
de mãos**

Executante: Todos (alunos, professores, estagiarios,
serventes)

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Evitar a contaminação dos produtos manipulados.
- 1.2. Manter um ambiente de convívio agradável.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. SABOEX (Sabonete bactericida);
- 2.2. Papel toalha descartavel;

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Umedecer as mãos e antebraços com água;
- 3.2. aplicar o sabonete bactericida (anexo especificação);
- 3.3. esfregar por no mínimo 45 segundos, as mãos e antebraço, não esquecendo os dedos e unhas;
- 3.4. enxaguar em água corrente;
- 3.5. secar as mãos com papel toalha.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Não esquecer de retirar anéis e alianças;
- 4.2. Lavar as mãos a cada troca de tarefa;
- 4.3. Utilizar a pia específica para lavagem de mãos para este fim.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Informar à coordenação se verificar alguma não conformidade neste procedimento

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Ao entrar na área de manipulação;
- 6.2. Em toda a troca de tarefa;
- 6.3. Ao espirrar, tossir, coçar a cabeça ou o corpo;
- 6.4. sempre que necessário.

Higiene ambiental

A higiene ambiental compreende as operações de higienização do piso, paredes, teto, luminárias, interruptores e tomadas, todos os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, que tem de ser realizadas freqüentemente para evitar os riscos de contaminação do alimento.

Quando higienizar:

- ✓ **No início do trabalho;**
- ✓ Depois do uso do utensílio, equipamento, bancada;
- ✓ Quando for trabalhar com outro tipo de alimento;
- ✓ A intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante;
- ✓ Sempre que se notar alguma sujidade ou contaminação;
- ✓ No fim do trabalho.

Cada item a ser higienizado possui uma característica própria (material, necessidade de limpeza), e é por isso que para cada item devemos ter uma tabela com os procedimentos e produtos químicos necessários para sua higienização.

Cuidados importantes:

- ✓ Nunca varrer a área de produção a seco para evitar a dispersão de pó;
- ✓ Nunca utilizar palha de aço para a lavagem;
- ✓ Só utilizar panos não descartáveis para a limpeza do chão;



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 03

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: **Higiene de Utensílios (talheres, pratos, facas, fouet, peneiras, chinóis e demais utensílios)**

Executante: Alunos e estagiários

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares dos utensílios;
- 1.2. Garantir que os utensílios possam ser reutilizados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70 (anexo especificação)

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar os excessos de alimentos dos utensílios, colocando no lixo orgânico;
- 3.3. Enxaguar o utensílio em água corrente;
- 3.4. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.5. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.6. Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- 3.7. Borrifar álcool 70 e deixar secar naturalmente;
- 3.8. garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios (se necessário utilizar um pano limpo e seco).

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a presença de resíduos alimentares nos utensílios higienizados.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem dos utensílios, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Após o uso do utensílio;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL PADRÃO**

Nº 04

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: **Higiene de equipamentos (liquidificador, microondas, batedeira, cutter)**

Executante: alunos e estagiarios

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares dos equipamentos utilizados para preparo e aquecimento
- 1.2. Garantir que os equipamentos possam ser reutilizados com segurança.
- 1.3. Evitar a contaminação cruzada.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70. (anexo especificação)

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar as partes soltas dos equipamentos para que possam ser higienizadas separadamente;
- 3.2. Enxaguar as partes soltas em água corrente;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.5. Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- 3.6. Borrifar álcool 70 e deixar secar naturalmente.
- 3.7. passar um pano úmido em toda a superfície do equipamento para retirar a sujeira, com muito cuidado para não molhar o motor;
- 3.8. esfregar com uma esponja com detergente, mas com pouca água para não molhar o motor;
- 3.9. retirar o excesso de sabão com um pano úmido, até que fique sem resíduos de detergente;
- 3.10. borrifar álcool 70 em toda a superfície e deixar secar naturalmente.
- 3.11. Remontar o equipamento, garantindo a secagem completa antes da remontagem (se necessário utilizar um pano limpo e seco).
- 3.12. Colocar o equipamento na mesa de distribuição de equipamentos e utensílios para que seja armazenado adequadamente pelos estagiarios.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a presença de resíduos alimentares nos equipamentos utilizados.
- 4.2. Nunca banhar o motor do equipamento diretamente em água corrente, para não fundir o mesmo.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem dos equipamentos, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Após o uso do equipamento;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL PADRÃO**

Nº 05

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: **Higiene de Bancadas de trabalho, mesas e pias**

Executante: Alunos, estagiarios, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares das bancadas, mesas e pias da area de manipulação de alimentos;
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) (anexo especificação)
- 2.5. alcool 70 (anexo especificação)

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das bancadas, mesas ou pia;
- 3.2. jogar agua sobre a bancada, com cuidado para não molhar o chão;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro ate que toda a superficie esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar jogando bastante agua ate retirar todo o residuo de detergente. Se não houver pia proxima retirar o excesso com o auxilio de um pano umido;
- 3.5. enxaguar com agua;
- 3.6. Borrifar alcool 70 e deixar secar naturalmente antes de todas as manipulações.
- 3.7. Ao final do trabalho, borrifar VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) e deixar agir por 10 minutos;
- 3.8. enxaguar.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos, evitar o contato de alimentos crus/cozidos na bancada.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem das bancadas, mesas e pias, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Ao iniciar a produção;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. quando verificar contaminação;
- 6.4. No fim das tarefas.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 06

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene de tabuas de corte e caixas plasticas**

Executante: Alunos, estagiarios, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares das tabuas de corte.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) (anexo especificação)
- 2.5. alcool 70 (anexo especificação)
- 2.6. pano limpo e seco

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da tabua de corte.
- 3.2. enxaguar com agua corrente.
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro ate que toda a superficie esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com bastante agua corrente ate retirar todo o residuo de detergente.
- 3.5. Borrifar alcool 70 e deixar secar naturalmente antes de todas as manipulações.
- 3.6. Ao final do trabalho deixar de molho em solução clorada por 10 minutos;
- 3.7. Enxaguar com agua em abundancia e secar com pano limpo e seco.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos, promovendo contato dos alimentos com tabuas e caixas plasticas sujas.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem das tabuas de corte e caixas plasticas se os resíduos permanecerem em contato com sua superficie.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Após o uso das tabuas e caixas plasticas;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 07

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene de lixeiras**

Executante: Serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover sujidades da lixeira, mantendo o ambiente de trabalho seguro.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água quente;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza específica para a higienização de lixeiras;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da lixeira.
- 3.2. Enxaguar com água corrente na área externa do departamento.
- 3.3. Esfregar com uma esponja específica para tal atividade com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.5. Deixar de molho no VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) até o dia seguinte;
- 3.6. Enxaguar com água e borrifar álcool 70 °;
- 3.7. Deixar secar naturalmente antes de recolocar o saco de lixo.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem das lixeiras se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Diariamente, após o fim das tarefas.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 08

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene piso e ralos**

Executante: Alunos, estagiarios, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos de alimentos e outras sujidades do piso.
- 1.2. Garantir que a area de manipulação de alimentos seja segura.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) (anexo especificação)
- 2.5. pano de limpeza de chão

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) do chao com o auxilio de um pano umido.
- 3.2. limpar o pano na area externa do departamento e passar novamente no chão.
- 3.3. Borrifar com VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) e deixar agir por 10 minutos.
- 3.4. passar o pano umido novamente.
- 3.5. jogar 2 tampas de VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de agua) nos ralos.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem do piso sempre que este estiver sujo.
- 5.2. Nunca devemos varrer a area de manipulação para não elevar o pó que pode contaminar o alimento.
- 5.3. Durante o processamento fazer a higienização quando necessario com o auxilio de um pano úmido.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Se estiver sujo ou molhado, promovendo riscos aos alunos e professores;
- 6.2. No final da produção.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 09

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene de torneiras, saboneteiras e borrifadores**

Executante: Alunos, estagiarios, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares das torneiras, saboneteiras e borrifadores.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das torneiras, saboneteiras e borrifadores.
- 3.2. enxaguar com agua corrente.
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro ate que toda a superficie esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com bastante agua corrente ate retirar todo o residuo de detergente.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem se as torneiras, saboneteiras e borrifadores estiverem sujos.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Sempre que estiver sujo;
- 6.2. Na reposição de produtos;
- 6.3. No final da produção.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 10

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Higiene de paredes, portas e interruptores**

Executante: Serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares das paredes, portas e interruptores.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70. (anexo especificação)
- 2.5. pano específico para esta atividade.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das paredes, portas e interruptores com o auxílio de um pano umido, específico para esta atividade.
- 3.2. cuidado para não molhar as tomadas e interruptores;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Retirar todo o resíduo de detergente com um pano umido;
- 3.5. borrifar álcool 70 em toda a superfície e deixar secar naturalmente.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem das paredes, portas e interruptores, sempre que os mesmos estiverem sujos.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Sempre que estiver sujo;
- 6.2. Semanalmente, de acordo com tabela em anexo.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 11

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Requisição e Distribuição de Gêneros para cozinha pedagógica.**

Executante: Estagiarios, alunos, professores.

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Garantir materia prima em volume adequado para os preparos em aula;
- 1.2. Garantir qualidade de produtos a serem usados;
- 1.3. Fazer o controle de estoque a fim de não ocorrerem faltas ou desperdicio de alimentos.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Micro computador, impressora;
- 2.2. Formulário de solicitação de gêneros;
- 2.3. Gêneros a serem entregues.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Sub Chef faz a requisição de insumos, utensilios e equipamentos para a aula preenchendo o formulario de solicitação de generos (anexo) e entrega ao estagiario do turno;
- 3.2. Estagiario do turno verifica a necessidade de materia prima para o trabalho do dia seguinte, caso ocorra falta de alguma mercadoria, informar imediatamente À coordenação.
- 3.3. Estagiario da manha separa a materia prima solicitada pelo Sub chef e disponibiliza na bancada ao lado da bancada do Chef;
- 3.4. Chefs de partida pegam os insumos necessarios na bancada (ao lado da bancada do Chef);
- 3.5. Chefs de partida pegam os utensilios e equipamentos necessarios na bancada (entrada da cozinha pedagogica);
- 3.7. Gêneros vencidos serão devolvidos para troca no estoque;
- 3.9. Gêneros com prazo de vencimento proximo deverão ser indicados ao estagiario para que sejam utilizados antes do prazo de validade terminar;
- 3.10. Estagiario confere necessidade de reposição de mercadoria;
- 3.11. Estagiario solicita mercadoria necessaria à coordenação preenchendo o formulario de solicitação de generos.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Assegurar que todos itens para o consumo sejam entregues;
- 4.2. Conferir as quantidades.
- 4.3 Garantir que a quantidade de produtos não ultrapasse do solicitado, limitando a produção de excedentes.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Comunicar à coordenação caso ocorra falta de produtos, produtos com prazo de validade proximo e produtos vencidos em estoque.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Diaria



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 12

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: **Recebimento de mercadorias**

Executante: Estagiarios

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Que os insumos sejam de boa qualidade, de acordo com a especificação necessária e estejam dentro do prazo de validade.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. Formulário de compras efetuadas.

2.2. Caneta.

2.3. Pano limpo.

2.4. Produtos.

2.5. pallets de recebimento

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1 Estagiario do turno de entrega (normalmente manhã) recebe o fornecedor e busca o respectivo formulário de compras efetuadas, emitido pelo setor de compras;

3.2. as mercadorias nunca podem ser apoiadas diretamente no chão. Utilizar pallets de recebimento ou bancadas para este fim.

3.3. Estagiario do turno de entrega faz o recebimento, conferindo se as especificações e quantidades estão de acordo com as descritas no formulário de compras efetuadas;

3.4. conferir o estado das embalagens. Estas não devem estar perfuradas, amassadas, com pontos de ferrugem (latas), nem com acúmulo de pó no fundo da embalagem (sinal de contaminação de grãos). Os produtos congelados não devem possuir cristais de gelo na embalagem, indicando descongelamento do produto.

3.5. se alguma diferença for verificada, deve ser imediatamente informada à coordenação, antes do recebimento da matéria-prima;

3.6. retirar o pó das embalagens com um pano limpo;

3.7. A ordem de recebimento deve respeitar a ordem de chegada do fornecedor, somente quando não se tratar de produtos frescos, altamente perecíveis;

3.8. Quando a entrega for de produtos frescos altamente perecíveis que necessitem de refrigeração, deve ser priorizado seu recebimento;

3.9. Entregar a nota fiscal, devidamente conferida à coordenação do departamento.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. Conferência do material.

4.2. Condição das embalagens

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. informação à coordenação;

5.2. Troca do material.

6. PERIODICIDADE

6.1. A cada entrega recebida



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 13

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Estocagem de mercadorias**

Executante: Estagiarios

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Estocar a materia prima de forma adequada de modo a garantir a preservação da qualidade do alimento.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Produtos (materia prima)
- 2.2. sacos plasticos
- 2.3. embalagens plasticas
- 2.4. etiquetas ou pilot permanente
- 2.5. pano limpo
- 2.6. alcool 70
- 2.7. estantes
- 2.8. pallets
- 2.9. geladeiras
- 2.10. freezers
- 2.11. balança

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Após o recebimento da mercadoria selecionar àquelas que devem ser estocadas primeiro;
- 3.2. A ordem de estocagem deve seguir a seguinte prioridade:
 - 1º produtos armazenados sob temperatura controlada (refrigerados (0°C a 10°C) ou congelados abaixo de 0°C), sendo:
 - a) congelados: -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.
 - b) refrigerados: até 10° C ou conforme especificação do fabricante;
 - c) carnes: até 7 ° C ou conforme a especificação do fabricante;
 - d) pescados: até 3° C ou conforme especificação do fabricante;
 - 2º Produtos armazenados sob temperatura ambiente (sempre no maximo 26°C)
- 3.3. Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- 3.4. As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, data de fabricação, prazo de validade.
- 3.5. Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente.
- 3.6. O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto. As pilhas devem ser organizadas em forma de cruz para favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes.
- 3.7. Os alimentos que tiverem suas embalagens abertas ou danificadas devem ser transferidos para recipientes adequados (de plástico), lavados e desinfetados, ou embalados em plástico transparente. Além disso, devem ser devidamente etiquetados com o nome do produto, fornecedor, data de abertura e de validade. A etiqueta pode ser substituída pela inscrição das mesmas informações na própria embalagem com pilot permanente. Após a troca de embalagem ou manipulação, a validade será de 30 dias.
- 3.8. Produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
- 3.9. Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.
- 3.10. Não se armazenar vidros de "cabeça para baixo", porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Manter o estoque e organizado com as portas sempre fechadas a fim de evitar a entrada de pragas;
- 4.2. As embalagens dos produtos devem estar limpas e integras;

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Comunicar à coordenação caso ocorra alguma inconformidade na estocagem de mercadorias.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Diaria



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 14

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: **Manipulação de Hortifrutigrangeiros**

Executante: Estagiarios, alunos, professores

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus, além de eliminar resíduos químicos da superfície do alimento.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

- 2.1. Água.
- 2.2. SUMAVEG (sanitizante de alimentos)
- 2.3. caixas plasticas higienizadas.
- 2.4. hortifrutigrangeiros.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- 3.2. Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 3.3. Colocar de molho em solução de SUMAVEG na diluição de 66 g do produto para 10 L de água, por 10 a 15 minutos (ou outro produto adequado para este fim, na diluição indicada na embalagem) (anexo a ficha tecnica do produto);
- 4.3. Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- 5.3. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- 6.3. Manter sob refrigeração até a hora de servir.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Conferência do material.
- 4.2. Condição das embalagens

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. informação à coordenação;
- 5.2. Troca da materia prima.

6. PERIODICIDADE

- 6.1. Ao trabalhar com hortifrutigranjeiros



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 15

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Controle de temperatura das geladeiras e freezer**

Executante: Estagiario

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Manter constância de temperaturas, assegurando a qualidade dos produtos armazenados.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. Termômetro

2.2. Planilha de controle diário

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1. Ler temperatura registrada no termômetro, sempre no mesmo horário.

3.2. Registrar a temperatura marcada na planilha (copia da planilha em anexo).

3.3. Evitar manter esses equipamentos abertos por muito tempo.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. Manter constância de leitura (respeitar os horários e o critério de leitura, quando a geladeira permaneceu fechada por mais de uma hora).

4.2. Grandes variações de temperatura deverão ser comunicadas à coordenação.

4.3. Assegurar que os equipamentos não fiquem muito tempo abertos.

4.2. Evitar a abertura constante da porta dos equipamentos para evitar grandes variações de temperatura.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. Quando a temperatura apresentar variações, solicitar à manutenção aferição do termômetro e checagem da geladeira.

6. PERIODICIDADE

6.1. diaria



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 16

Data da Emissão: Junho/2009

Tarefa: **Controle de manutenção de equipamentos**

Executante: Estagiario

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Manter os equipamentos em funcionamento adequado

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. Planilha de controle de manutenção

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1. Registrar em formulario especifico (anexo), a ocorrencia de falha de funcionamento de qualquer equipamento;

3.2. Informar à coordenação a existencia de falhas nos equipamentos, solicitar o conserto;

3.3. verificar o prazo do conserto e preencher no campo especifico da planilha;

3.4. verificar se o conserto foi efetuado no prazo estipulado, avaliar se o serviço foi feito adequadamente,

3.5. Dar baixa no formulario de manutenção de equipamentos.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. garantir que o formulario seja preenchido corretamente;

4.2. Não deixar de informar à coordenação a falha para que o conserto seja rapidamente providenciado;

4.3. cobrar o prazo de correção da falha no equipamento;

4.4. estar atento no recebimento do produto, se o mesmo funciona perfeitamente.

4.5. Conferir se um mesmo produto apresenta falhas frequentes (o conserto esta na garantia?)

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. comunicar à coordenação caso ocorra alguma não conformidade.

6. PERIODICIDADE

6.1 Conferencia diaria



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 17

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: coleta seletiva de lixo

Executante: Alunos, professores, estagiarios, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Descarte de lixo adequado, facilitando a coleta seletiva.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. lixeiras especificas para lixo organico e lixo reciclado com pedal;

2.2. luvas.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1. separar o lixo organico e o reciclavel, dispensando o organico (resto de alimento) na lixeira especifica;

3.2. dispensar cada tipo de lixo no recipiente adequado, sendo:

Azul: papel

Verde: vidro

Vermelho: plastico

Amarelo: metal

Marrom: orgânico

3.7. não encher demais os sacos de lixo para evitar a ruptura do saco nas trocas..

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. Assegurar que os residuos sejam descartados separadamente;

4.2. assegurar que os sacos não estejam muito cheios para que não rasguem na troca.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. Comunicar à coordenação qualquer problema com o manejo de residuos.

6. PERIODICIDADE

6.1. diária



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 18

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: controle de vetores e pragas urbanas

Executante: Alunos, professores, estagiários, serventes,
coordenação

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. prevenção à entrada de insetos, e outras pragas que podem contaminar o alimento.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. Telas nas janelas;

2.2. Portas com molas e ajustadas ao batente.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1. Manter as telas das janelas ou portas sempre fechadas para evitar a entrada de pragas;

3.2. Manter as portas sempre fechadas, para evitar a entrada de pragas;

3.3. Não armazenar lixo, caixas e outros resíduos dentro da cozinha ou almoxarifado, evitando a formação de abrigos;

3.4. A área externa deve ser mantida limpa, sem entulho ou resíduos e com gramado (ou jardim) aparado e cuidado para não servirem de abrigo para ratos e outras pragas.

3.5. deve ser efetuado serviço de desinsetização semestralmente, por empresa especializada (relatório anexo)

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. Assegurar a área de manipulação esteja limpa;

4.2. Assegurar que os resíduos não permaneçam na área de manipulação;

4.3. Assegurar que as portas e janelas permaneçam fechadas ou teladas, para que não ocorra a entrada de insetos.

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. Comunicar à coordenação se verificar a presença de pragas na área de manipulação.

6. PERIODICIDADE

6.1. desinsetização semestral.



**PROCEDIMENTO
OPERACIONAL
PADRÃO**

Nº 19

Data da Emissão: junho/2009

Tarefa: controle de potabilidade de água

Executante: coordenação, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Garantir que a água utilizada na produção de alimentos seja microbiologicamente segura.

2. MATERIAIS NECESSÁRIOS

2.1. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

3.1. Esvaziar o reservatório abrindo torneiras e chuveiros.

3.2. Escovar as paredes e o fundo do reservatório com uma escova específica para tal atividade, removendo os resíduos. Retirar todo material indesejado.

3.3. Enxaguar as paredes e o fundo do reservatório.

3.4. Borrifar nas paredes, fundo e tampa a solução VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)

3.5. Depois de 10 minutos, enxaguar e abrir as torneiras para esgotar totalmente o reservatório e deixar entrar água limpa.

3.6. Repetir esta desinfecção de 6 em 6 meses ou sempre que tiver suspeita de contaminação.

3.7. Manter o reservatório sempre tampado.

3.8. semestralmente deve ser feito a análise da potabilidade da água e anexado ao manual.

4. CUIDADOS ESPECIAIS

4.1. Manter o reservatório sempre bem tampado;

5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

5.1. Comunicar à coordenação se ocorrer alguma não conformidade

6. PERIODICIDADE

6.1. limpeza e análise de potabilidade de água: Semestral



Planilha de frequência de Higienização de ambientes, utensílios e equipamento

Item	Frequência de Higienização										Produtos Quais / diluição / tempo de ação?	Observações
	Diariamente				Semanalmente			Mensalmente		Outros		
	Antes do uso	Após o uso	Mudar de preparação	Final do turno	1x	2x	3x	15/15 dias	1 vez			
Bancadas, mesas e pias	✘	✘	✘	✘							Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa Virex Health (solução clorada) 5% 10 min	Álcool 70% (antes do uso) Solução clorada ao fim do trabalho
Equipamentos		✘	✘	✘							Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa	Garantir a secagem completa antes da remontagem
Utensílios		✘	✘	✘							Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa	Garantir a secagem completa antes do uso ou armazenamento
Tábuas de corte	✘	✘	✘								Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa Virex Health (solução clorada) 5% 10 min	Álcool 70% (antes do uso) Solução clorada ao fim do trabalho
Área de recebimento		✘		✘							Virex Health (solução clorada) 5%	Solução clorada ao fim do trabalho
Tabuas de corte e caixas plásticas		✘	✘	✘							Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa Virex Health (solução clorada) 5% 10 min	Álcool 70% (antes do uso) Solução clorada ao fim do trabalho
Lixeiras				✘							Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa Virex Health (solução clorada) 5% 10 min	Álcool 70% (para facilitar a secagem) Solução clorada ao fim do trabalho
Pisos		✘		✘							Virex Health (solução clorada) 5%	Solução clorada ao fim do trabalho
Maçanetas / puxadores				✘	✘						Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa	
Torneiras				✘							Detergente Neutro	
Saboneteiras/borrifadores				✘							Detergente Neutro	
Pias higienização de mãos				✘							Detergente Neutro	
Paredes/ interruptores / portas					✘						Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa	
Janelas/telas									✘		Detergente Neutro	
Refrigeradores/freezers								✘			Detergente Neutro Alcocide 70% ate secagem completa Virex Health (solução clorada) 5%	Garantir a secagem completa
Estoque de gêneros				✘	✘						Virex Health (solução clorada) 5%	Solução clorada ao fim do trabalho
Teto										3X/ano	Virex Health (solução clorada) 5%	
Ralos					✘						Virex Health (solução clorada) 5%	Solução clorada ao fim do trabalho



Relatório de manutenção de equipamentos

Equipamento		Código equipamento	
Defeito apresentado			
Data verificação defeito		Data de envio para manutenção	
Contato empresa manutenção		Data prevista para entrega equipamento	
Data de entrega do equipamento		Garantia	
Defeito corrigido?	S () N()	Verificado por:	



Relatório de manutenção de equipamentos

Equipamento		Código equipamento	
Defeito apresentado			
Data verificação defeito		Data de envio para manutenção	
Contato empresa manutenção		Data prevista para entrega equipamento	
Data de entrega do equipamento		Garantia	
Defeito corrigido?	S () N()	Verificado por:	



Relatório de manutenção de equipamentos

Equipamento		Código equipamento	
Defeito apresentado			
Data verificação defeito		Data de envio para manutenção	
Contato empresa manutenção		Data prevista para entrega equipamento	
Data de entrega do equipamento		Garantia	
Defeito corrigido?	S () N()	Verificado por:	
