



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
GABINETE DO PREFEITO**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SED Nº. 001/2012**

**DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS PARA AQUISIÇÃO, ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, DISTRIBUIÇÃO E PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTABELECENDO ROTINAS NO ÂMBITO DO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE GUARAPARI-ES.**

**VERSÃO:** 01

**ATO DE APROVAÇÃO:** Decreto Nº. 575/2012, 26/06/2012.

**UNIDADE RESPONSÁVEL:** Subgerência de Alimentação e Nutrição / Secretaria Municipal de Educação - **SEMED**

**CAPÍTULO I  
DOS OBJETIVOS**

**Art. 1º** - Disciplinar e regulamentar os procedimentos da Secretaria Municipal de Educação – **SEMED** quanto a aquisição, elaboração de cardápio, distribuição e prestação de contas do Programa de Alimentação Escolar.

**Art. 2º** - Controlar a aplicação de recursos públicos, assim como oferecer ao educando um cardápio nutritivo e sadio, contribuindo para um melhor rendimento escolar.

**CAPÍTULO II  
DA BASE LEGAL E REGULAMENTAR**

**Art. 3º** - A presente Instrução Normativa integra o conjunto de ações, de responsabilidade do Chefe do Poder Executivo Municipal, no sentido da implementação do Sistema de Controle Interno do Município, sobre o qual dispõem os artigos 31 da Constituição Federal, 59 da Lei Complementar no 101/2000 e Lei Orgânica do Tribunal de Contas do Estado do Espírito Santo – **TCE/ES**, além da Lei Complementar Nº. 035/2012, de 05 de abril de 2012, que dispõe sobre o Sistema de Controle Interno do Município.

**Art. 4º** - Os instrumentos legais que fundamentam essa Instrução Normativa compreendem os dispositivos contidos na:

- I. Lei Federal Nº. 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- II. Lei Federal Nº. 11.497 de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre a Alimentação Escolar;
- III. Resolução/CD/FNDE Nº. 38, de 16 de julho de 2009, que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.;
- IV. Lei Orgânica Municipal – LOM;
- V. Deliberações do Conselho Municipal de Educação de Guarapari – **COMEG**, além de outras normas que venham assegurar o cumprimento dos princípios inerentes, como Legislação Municipal e disposições do Tribunal de Contas do Estado do Espírito Santo.

**CAPÍTULO III**



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**DOS PROCEDIMENTOS**

**Art. 5º** - A Secretaria Municipal de Educação - **SEMED**, seguindo o que dispõe a Lei Nº. 8.666/193, fará a requisição dos gêneros alimentícios necessários para oferecer Alimentação Escolar aos alunos das escolas municipais.

**Art. 6º** - Somente deverão constar no cardápio da alimentação escolar alimentos que sejam caracterizados como saudáveis, em conformidade com a Resolução do **FNDE** Nº. 38 de 16 de julho de 2009 e legislação municipal vigente.

**Art. 7º** - Após a realização dos procedimentos administrativos executados pela Secretaria Municipal de Educação, a Gerência Administrativa providenciará a aquisição, por meio licitatório enviará uma via do contrato para ao Setor de Nutrição que ficara responsável pelo recebimento e conferência dos mesmos, atentando para a qualidade dos produtos adquiridos e seu prazo de validade.

**Art. 8º** - A elaboração de cardápio do Programa de Alimentação Escolar, fica a cargo de nutricionista, devidamente registrada no respectivo conselho, do quadro de funcionários da Secretaria Municipal de Educação, com o acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar - **CAE**, e ser programado de modo a suprir, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos das creches e escolas indígenas e das localizadas em áreas remanescentes de quilombos, e 15% (quinze por cento) para os demais alunos matriculados em creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental, respeitando os hábitos alimentares e a vocação agrícola da comunidade.

**Art. 9º**. Sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo deverá passar por testes de aceitabilidade do aluno.

**Art. 10** - Após o cardápio ter sido elaborado, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação (setor de nutrição), a sua aplicação, devendo ser distribuído a todas as Escolas Municipais e fiscalizado seu cumprimento. Não é permitida a substituição de produtos sem a prévia autorização do profissional nutricionista responsável pela sua elaboração.

**Art. 11** - Na preparação dos alimentos o servidor responsável deverá utilizar-se de utensílios e materiais apropriados evitando ao máximo o contato direto com as mãos, de forma evitar contaminação alimentar, conforme manual de boas práticas, do Conselho de Municipal de Alimentação Escolar.

**Art. 12** - Para alimentos armazenados sob refrigeração, retirar a quantidade necessária a ser preparada, dividindo em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura conforme Manual de boas práticas.

**Art. 13** - Ao receber os produtos que comporão a Alimentação Escolar, os responsáveis pelo recebimento deverão observar o correto armazenamento dos mesmos, não deixando exposto a umidade. Não entrar com caixas de madeira no depósito, utilizar-se preferencialmente de caixas plásticas, observar a data de validade dos produtos, utilizando os de fabricação mais antiga primeiro, primeiro que entra primeiro que sai, observadas as normas da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**Art. 14** - Os alimentos armazenados e que não seja possível manter o rótulo de fábrica, deverão ser identificados com etiquetas e acondicionados em embalagens descartáveis ou em vasilhas previamente higienizadas.

**Art. 15** - Os alimentos que necessitam ser mantidos em baixas temperaturas e não estiver disponível um resfriador para cada tipo de produto, os mesmos deverão ser acondicionados da seguinte forma:

- I. Prateleiras superiores: Alimentos prontos para consumo;
- II. Prateleiras medianas: Os alimentos semi-prontos e pré-preparados;
- III. Prateleiras inferiores: os alimentos crus e outros.

**Art. 16** - Podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados, não é permitida a permanência de caixa de papelão em resfriadores ou similares.

**Art. 17** - As portas dos resfriadores ou similares deverão ser abertas o mínimo possível de vezes, devendo o responsável programar o que vai ser necessário retirar do mesmo para preparar o cardápio.

**Art. 18** - Não é permitido congelamento de alimentos destinados a refrigeração, nem tão pouco recongelar alimentos crus que já foram descongelados, esses só poderão serem congelados novamente após sofrerem o processo de cozimento.

**Art. 19** - Os alimentos que necessitam de conservação em temperaturas baixa deverão seguir as regras expostas no Anexo I – Regras para Conservação em Temperaturas Baixas – desta Instrução Normativa.

**Art. 20** - Na distribuição das refeições os profissionais envolvidos deverão estar preparados para não deixar o alimento estragar, devem atentar para a temperatura e o tempo que os mesmos ficarão expostos, conforme Anexo II – Temperatura e Tempo de Exposição dos Alimentos – desta Instrução Normativa.

**Art. 21** - A merendeira ou outro profissional designado pela Secretaria Municipal de Educação, com o devido treinamento, ficará responsável pelo recebimento, conservação, controle de estoque, preparo, pontualidade nas refeições, higiene, organização e outros cuidados pertinentes ao Programa de Alimentação Escolar.

**Art. 22** - Caso o profissional responsável pelo preparo dos alimentos detectar qualquer irregularidade no mesmo, deverá comunicar seu superior imediatamente, para que providências sejam tomadas.

**Art. 23** - O Profissional Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional da Classe deverá planejar, organizar dirigir e avaliar o Programa de Alimentação e Nutrição.

**Art. 24** - Em caso de descumprimento da presente Instrução Normativa o/a Nutricionista deverá notificar a Secretaria de Educação para que providências sejam tomadas.



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**Art. 25** - Fica sobre a responsabilidade do (a) nutricionista a realização de reuniões, palestras, debates e elaboração de manuais a serem utilizados pelos profissionais envolvidos no programa de Alimentação Escolar, visando alcançar o objetivo maior que é o aprendizado do educando e boa aplicação dos recursos públicos.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 26** - A inobservância desta Instrução Normativa constitui omissão de dever funcional e será punida na forma prevista em lei;

**Art. 27** - Aplica-se, no que couber, aos instrumentos regulamentados por esta Instrução Normativa as demais legislações pertinentes;

**Art. 28** - Compõem esta Instrução Normativa:

- I. Regras para Conservação em Temperaturas Baixas - Anexo I.
- II. Temperatura e Tempo de Exposição dos Alimentos - Anexo II.

**Art. 29.** Os esclarecimentos adicionais a respeito deste documento poderão ser obtidos junto a Secretaria Municipal de Educação - **SEMED** e na Controladoria Interna Municipal que, por sua vez, através de procedimentos de checagem (visitas de rotinas) ou auditoria interna, aferirá a fiel observância de seus dispositivos por parte das diversas unidades da estrutura organizacional.

**Art. 30.** Esta instrução entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

Guarapari – ES., 14 de junho de 2012.

**Adm. Márcio José Siqueira Pinheiro**  
**Controlador Geral do Município**  
**Mat. 1807-4 / CRA/ES Nº. 6565**

Aprovada em: 25/06/2012

Por: **Sonia Meriguete**  
Secretária Municipal de Educação

O conteúdo desta Instrução Normativa foi levado ao conhecimento do Chefe de Poder em 26/06/2012.



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SED N.º 001/2012**

**ANEXO I**

**REGRAS PARA CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURAS BAIXAS**

| <b>TIPO DE ARMAZENAMENTO</b> | <b>TEMPERATURA</b>   |
|------------------------------|--|
| Sob congelamento             | - 15° C  |
| Sob resfriamento             | 0° C (zero grau centígrados) a 10° C (dez graus centígrados ou de acordo com as informações no rotulo) |
| Carnes                       | Até 4o C   |
| Sobremesas prontas           | Até 6° C   |
| Frios e laticínios           | 8o C   |
| Vegetais e frutas            | Até 10°  |



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SED Nº. 001/2012**

**ANEXO II**

**TEMPERATURA E TEMPO DE EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS**

| <b>TIPO</b>       | <b>CONSERVAÇÃO</b>  |
|-------------------|---|
| Alimentos quentes | <ul style="list-style-type: none"><li>* 65° C servir em até 12 horas;</li><li>* 60° C servir em até 6 horas;</li><li>* Abaixo de 60° consumir no Máximo em até 3 horas.</li></ul> |
| Alimentos frios   | <ul style="list-style-type: none"><li>* Abaixo de 60° C servir em até 4 horas;</li><li>* Entre 10° C e 21° C servir em até 2 horas.</li></ul>                                     |