



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

INSTRUTIVO PARA USO DE UTENSÍLIOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - ESCOLAS

INTRODUÇÃO

Este instrutivo tem por objetivo padronizar a aquisição e otimizar a utilização dos utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas da Secretaria Municipal de Educação. Ressaltamos que a correta utilização dos utensílios contribui para a obtenção de refeições de melhor qualidade higiênico-sanitária, proporciona um correto manejo e acondicionamento dos alimentos nas fases de pré-preparo, preparo e distribuição, promove a sistematização dos procedimentos operacionais e colabora para a melhoria da produtividade do trabalho dos manipuladores de alimentos. Além disso, torna o momento das refeições na escola uma oportunidade para as crianças adquirirem experiências que concorram para o seu crescimento como pessoa, satisfazendo as suas necessidades de ordem biológica, afetiva e social.

A seguir, destacamos a indicação de utilização de alguns dos utensílios especificados:

ASSADEIRA

- As ASSADEIRAS (4.1, 4.2 e 4.3) destinam-se às preparações de forno.

BANDEJA

- A BANDEJA (5.1) destina-se ao degelo de refrigerador e freezer.
- A BANDEJA (5.2) destina-se à distribuição das refeições.

BATEDOR MANUAL

- O BATEDOR MANUAL (6) destina-se a bater ovos para as Unidades de pequeno porte. Dependendo do quantitativo poderá ser utilizada a batedeira.

BOTIJÃO TÉRMICO

- O BOTIJÃO TÉRMICO (7) destina-se ao acondicionamento das bebidas lácteas e refrescos após o seu preparo e para a distribuição nas Unidades de pequeno, médio e grande porte. Para cálculo do quantitativo, cada botijão armazena bebida láctea/refresco para atendimento a 50 alunos.

OBSERVAÇÃO: Os botijões deverão ser separados por tipo de bebida a ser acondicionada. **Deverá ser colocada uma identificação na parte externa em cada um, para garantir seu uso exclusivo.**

Sugestão para identificação: escrever “bebida láctea”, “refresco” com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CAÇAROLA

- A CAÇAROLA (8.1) destina-se ao preparo de arroz, risoto, macarrão, carne bovina, frango, peixe, fígado, hortaliças e farofa nas Unidades de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.2) destina-se ao preparo de doces à base de frutas nas Unidades de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.3) destina-se ao preparo de carnes com hortaliças e pirão nas Unidades de pequeno porte e de farofa nas Unidades de médio porte.
- A CAÇAROLA (8.4) destina-se ao preparo de carne bovina, frango, peixe, fígado, carnes com hortaliças, hortaliças, pirão e doces a base de frutas nas Unidades de médio porte e ao preparo de farofa nas Unidades de grande porte.
- A CAÇAROLA (8.5) destina-se ao preparo de arroz, risoto e macarrão nas Unidades de médio porte e ao preparo de arroz, risoto, macarrão, carne bovina, frango, peixe, fígado, carnes com hortaliças, hortaliças, pirão e de doces à base de frutas nas Unidades de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O quantitativo sugerido levou em consideração a utilização de todos os tamanhos de caçarolas conforme o número de refeições preparadas.

CAÇAROLAS (Quantitativo sugerido)															
CAPACIDADE	8.1 (10L)			8.2 (14L)			8.3 (22-24L)			8.4 (30-32L)			8.5 (40-41L)		
PORTE DA ESCOLA	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO															
Arroz/ Risoto/ Macarrão	2													3*	4*
Carne bovina/ frango, peixe, fígado	1										2				2
Carnes com hortaliças							1				2				2
Hortaliças	1										1				1*
Farofa	1							1				1			
Pirão							1				2				2*
Doces a base de frutas				1							1				1

Total: Pequeno porte: 8 / Médio porte: 12 / Grande porte: 13

OBSERVAÇÃO: A caçarola que for destinada às preparações doces deverá ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

CAIXA RETANGULAR

- AS CAIXAS RETANGULARES (9.1 e 9.2) destinam-se ao acondicionamento de hortaliças para temperos picados e de sobras de conservas que devem ser retiradas das latas nas Unidades de todos os portes.
- AS CAIXAS RETANGULARES (9.3, 9.4 e 9.5) destinam-se ao acondicionamento dos alimentos pré-preparados (carnes/hortaliças) que devem ser mantidos sob refrigeração até o momento da utilização. As saladas podem ser acondicionadas em caixas retangulares para a distribuição desde que possuam identificação para garantir uso exclusivo. Devem ser mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição.

OBSERVAÇÃO: As caixas devem ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo conforme legenda abaixo:

- carne e fígado bovinos – identificação vermelha
- frango e moela de frango – identificação amarela
- peixe – identificação azul (para armazenar o peixe temperado). Segundo a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar, o peixe deve ser preparado ainda congelado.
- hortaliças – identificação verde .para acondicionar saladas
- para acondicionar saladas - identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CALDEIRÃO

- O CALDEIRÃO (10.1) destina-se à fervura de água nas Unidades de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.2) destina-se à fervura de água nas Unidades de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.3) destina-se à fervura de água nas Unidades de grande porte, ao preparo do feijão, da polenta e das preparações doces nas Unidades de pequeno porte e de polenta nas Unidades de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.4) destina-se à preparação de sopas nas Unidades de pequeno porte e feijão nas de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.5) destina-se à preparação de refrescos nas Unidades de pequeno porte, preparações doces, refrescos e sopas nas Unidades de médio porte e às preparações doces, refrescos, feijão, polenta e sopas nas Unidades de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O feijão pode ser cozido, em várias etapas, na panela de pressão conforme sua capacidade (20L), e transferido para o caldeirão para a finalização da preparação.

Quando da preparação de sopas deverão ser utilizados também os caldeirões previstos para o feijão e a polenta.

Os caldeirões para ferver água, para o preparo de refresco e preparações doces deverão ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “água”, “refresco”, “prep. doces”.

CAPACIDADE	10.1 (8,3L)			10.2 (18-19L)			10.3 (26-27L)			10.4 (31-33L)			10.5 (42L)		
PORTE DA ESCOLA	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO															
Fervura água	1				1				1						
Feijão							1				2				2
Polenta							1	2*							2*
Sopas										2*				3*	3*
Preparações doces							2							3	4
Refrescos													1	2	2

Total: Pequeno porte:8 / Médio porte: 13 / Grande porte:14

CANECA

- As CANECAS (11.1 e 11.2) destinam-se à distribuição de bebidas lácteas.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir os dois tipos. O quantitativo total necessário para a aquisição deverá ser de 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

CANECÃO

- O CANECÃO (12) destina-se à retirada de água quente do caldeirão para uso em preparações que assim o exigir.

CHAIRA

- A CHAIRA (13) destina-se somente para manter o fio de corte das facas, que deverão ser primeiramente amoladas na pedra de carbureto de silício (pedra de afiar).

OBSERVAÇÃO: Para garantir a vida útil do utensílio, a mesma não pode ser molhada.

COLHER DE ARROZ

- A COLHER DE ARROZ (14.1) destina-se à distribuição de arroz, hortaliças e proteínas.

COLHER EM NYLON

- A COLHER EM NYLON (14.3) destina-se às preparações doces e à utilização em refogados nas Unidades de pequeno porte e nas de médio e grande porte para refogados quando a caçarola for pequena.

CONCHA

- A CONCHA (15.1) destina-se à distribuição do feijão, da sopa, da polenta e das preparações doces.

OBSERVAÇÃO: A concha que for destinada para servir preparações doces deverá ter uma identificação no cabo para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

- A CONCHA (15.2) destina-se à retirada da preparação do caldeirão para a cuba do balcão térmico.

COPO

- O COPO (16) destina-se à distribuição do refresco.

ESPÁTULA, INOX

- A ESPÁTULA DE INOX (19.1) destina-se a servir preparações feitas em assadeiras.

ESPÁTULA, PÃO DURO

- A ESPÁTULA PÃO DURO (19.2) destina-se a auxiliar a mistura e a retirada de massa das laterais do liquidificador e da tigela da batedeira.

FRIGIDEIRA

- As FRIGIDEIRAS (22.1 e 22.2) destinam-se ao preparo de refogados.
- A FRIGIDEIRA (22.3) destina-se ao preparo de omelete quando a Unidade não possuir forno.

GARFO TRICHANTE

- O GARFO TRINCHANTE (23.3) destina-se ao preparo da sobrecoxa de frango e da carne assada nas Unidades de todos os portes.

GARRAFA PLÁSTICA

- A GARRAFA PLÁSTICA (24) destina-se ao armazenamento de água no refrigerador.

JARRA GRADUADA

- A JARRA GRADUADA (25.2) destina-se para medir gêneros.

MONOBLOCO

- O MONOBLOCO LISO (27.1) destina-se:
 - 1- à estocagem no freezer e ao descongelamento da carne, fígado bovino e frango das Unidades de médio e grande porte e deve ter uma identificação colorida na parte externa segundo legenda abaixo:
 - **carne e fígado bovino – identificação vermelha**
 - **frango – identificação amarela**

OBSERVAÇÃO: Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- 2- à higienização das frutas e hortaliças (lavagem com água corrente e imersão em solução de desinfetante para alimentos especificados pelo INAD) nas Unidades de todos os portes.

OBSERVAÇÃO: Deve ter uma identificação verde, na parte externa, para garantir o uso exclusivo.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- O MONOBLOCO LISO COM TAMPAS (27.2) destina-se ao acondicionamento do peixe no freezer.

De acordo com a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar o peixe não deve ser descongelado.

OBSERVAÇÃO: Deve ter uma identificação azul na parte externa, para garantir o uso exclusivo.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- O MONOBLOCO VAZADO (27.3) destina-se ao acondicionamento das frutas e hortaliças e ao seu armazenamento na despensa nas Unidades de todos os portes.

ORGANIZADOR

- O ORGANIZADOR (28.1) destina-se ao acondicionamento de talheres para a distribuição no refeitório.
- ORGANIZADOR (28.2) destina-se ao acondicionamento de talheres. Deverá ser utilizado um para tipo de talher (colher de mesa, colher de sobremesa, garfo de mesa, garfo de sobremesa, faca de mesa, faca de sobremesa).
- ORGANIZADOR (28.3) destina-se ao acondicionamento dos demais utensílios (colher de arroz, concha, escumadeira, espátulas, etc.)
- O ORGANIZADOR (28.4) destina-se ao acondicionamento de canecas, copos, pratos e tigelinhas de sobremesa.
- O ORGANIZADOR (28.5) destina-se ao acondicionamento de pratos. Poderá ser utilizado, também, quando da necessidade de transportar refeições. Neste caso a Unidade deverá separar um organizador para uso exclusivo.

PÁ, tipo REMO

- Uma das PÁS (29.1) quantificadas deverá ter uma identificação para utilização exclusiva em preparações doces.
- A PÁ (29.2) destina-se ao uso em caldeirões.
- A PÁ (29.3), em teflon, destina-se ao preparo da polenta.

PANELA DE PRESSÃO

- As PANELAS DE PRESSÃO (30.1 e 30.2) destinam-se ao preparo do feijão e da carne bovina nas Unidades de pequeno porte. A PANELA DE PRESSÃO (30.3) possui a mesma finalidade para as Unidades de médio e grande porte.

PEGADOR UNIVERSAL

- O PEGADOR (32.2) destina-se a servir biscoitos e sanduíches.

PLACA PARA CORTE

- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.1) destina-se à manipulação de pães.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.2) destina-se ao pré-preparo de hortaliças para temperos.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.3) destina-se ao pré-preparo de frutas.

- A PLACA PARA CORTE AZUL (33.4) destina-se ao pré-preparo de peixe.
- A PLACA PARA CORTE VERMELHA (33.5) destina-se ao pré-preparo de carne e fígado bovinos.
- A PLACA PARA CORTE AMARELA (33.6) destina-se ao pré-preparo de frango.
- A PLACA PARA CORTE VERDE (33.7) destina-se ao pré-preparo de hortaliças.
- A PLACA PARA CORTE (33.8) – formato redondo – destina-se ao fracionamento da carne assada e para desfiar frango coccionado.

OBSERVAÇÃO: As placas que apresentarem desgastes, como ranhuras, devem ser substituídas para não servirem de veículo de contaminação.

PRATOS

- O PRATO fundo infantil (34.1) é opcional ao uso dos pratos (34.3 e 34.4) para distribuição das refeições às crianças.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir os três tipos desde que o quantitativo total não ultrapasse 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

- O PRATO FUNDO (34.4) e o PRATO DE SOBREMESA (34.5), de vidro temperado, destinam-se ao uso por parte dos funcionários ou por alunos conforme citado acima.
- O PRATO INFANTIL (34.2) destina-se exclusivamente quando da necessidade de transporte de refeições. O transporte deverá ser feito com o auxílio de um organizador (28.5).

TESOURA MULTIUSO

- A TESOURA MULTIUSO (37) destina-se à abertura de embalagens.

TIGELA

- A TIGELA (38) destina-se a bater ovos para as Unidades de pequeno porte.

OBSERVAÇÃO: Dependendo do quantitativo deverá ser utilizada a batedeira.

TIGELINHA, SOBREMESA

- A TIGELINHA (39) é opcional ao uso do prato de sobremesa (34.4) para distribuição de sobremesa para às crianças.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir a tigelinha de polipropileno ou o prato de sobremesa desde que o quantitativo total não ultrapasse 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

OBSERVAÇÃO:

Nos itens onde são utilizados os termos **capacidade aproximada** ou **medida aproximada** pode-se considerar 10% a mais ou a menos nas medidas estabelecidas.