



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 - CRECHES

INTRODUÇÃO

Este instrutivo tem por objetivo padronizar a aquisição e otimizar a utilização dos utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição de creches 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 creche 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:

ACENDEDOR DE FOGÃO

- O ACENDEDOR DE FOGÃO (2) destina-se um para a cozinha e outro para o lactário.

ASSADEIRA

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

BANDEJA

- A BANDEJA (5) serve de apoio na distribuição de refeições no refeitório.

BATEDOR MANUAL

- O BATEDOR MANUAL (6) destina-se a bater ovos. Dependendo do quantitativo poderá ser utilizada a batedeira.

BOTIJÃO TÉRMICO

- O BOTIJÃO TÉRMICO (7) destina-se ao acondicionamento de água fervida e filtrada para o lactário. Pode ser utilizado, também para o acondicionamento das bebidas lácteas e refrescos após o seu preparo e para a distribuição. Para cálculo do quantitativo, cada botijão armazena bebida láctea /refresco para atendimento a 40 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 “água”, “bebida láctea”, “refresco” com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CAÇAROLA

- A CAÇAROLA (8.1) destina-se às preparações doces para o lactário nas creches de todos os portes.
- A CAÇAROLA (8.2) destina-se ao preparo de arroz, hortaliças, carne bovina, frango, peixe, fígado e moela nas creches de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.3) destina-se ao preparo de macarrão, polenta, risoto e carnes com hortaliças nas creches de pequeno porte. Destina-se, também, ao preparo de carne bovina, frango, peixe, fígado, moela, arroz e hortaliças nas creches de médio porte.
- A CAÇAROLA (8.4) destina-se às preparações doces na cozinha das creches de pequeno porte quando da necessidade de atendimento a todos os alunos. Destina-se, também, ao preparo de carne com hortaliças, macarrão e risoto nas creches de médio porte.

OBSERVAÇÃO: Na preparação do risoto deverão ser utilizadas duas caçarolas.

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”.

- A CAÇAROLA (8.5) destina-se ao preparo de polenta nas creches de médio porte. Destina-se, também, ao preparo de arroz, carne bovina, frango, peixe, fígado, moela e hortaliças nas creches de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de arroz deverá ser preparado em duas caçarolas.

- A CAÇAROLA (8.6) destina-se às preparações doces nas creches de médio e grande porte quando da necessidade de atendimento a todos os alunos. Destina-se, também, ao preparo de macarrão e risoto nas creches de médio porte e de macarrão, polenta, risoto e carne com hortaliças nas creches de grande porte.

OBSERVAÇÃO: Na preparação do risoto deverão ser utilizadas duas caçarolas.

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”.

CAÇAROLAS (Quantitativo sugerido)																		
CAPACIDADE	8.1 (2L)			8.2 (4L)			8.3 (6,5L)			8.4 (8L)			8.5 (10L)			8.6 (14L)		
PORTE DA CRECHE	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO																		
Lactário Preparações doces	2	2	2															
Cozinha Preparações doces										1							1	2
Cozinha Carne bovina, frango, peixe, fígado, moela				1				1							1			
Cozinha Carnes com hortaliças							1				1							1
Cozinha hortaliças				1				1							1			
Cozinha arroz				1				1							2			
Cozinha Macarrão/Polenta/Risoto							1				2			1			1	2

Total:

Pequeno porte: 6 + 2(lactário)= 8

Médio porte: 9 + 2 (lactário)= 11

Grande porte: 9 +2 (lactário)=11

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 creches de todos os portes.
- A CAIXA RETANGULAR (9.3) destina-se ao pré-preparo de frutas para o lactário.
- As CAIXAS RETANGULARES (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.
- A CAIXA RETANGULAR (9.4) destina-se, também, ao acondicionamento das carnes no freezer e degelo no refrigerador para as creches de pequeno porte.

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 – identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

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

- A CAIXA RETANGULAR (9.5) destina-se, também, ao acondicionamento das carnes no freezer e degelo no refrigerador para as creches de médio e grande porte.

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 – identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

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

CALDEIRÃO

- O CALDEIRÃO (10.1) destina-se à fervura de água no lactário das creches de todos os portes e na cozinha destina-se à fervura de água nas creches de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.2) destina-se à fervura de mamadeiras no lactário das creches de todos os portes. Na cozinha destina-se à fervura de água nas creches de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.3) destina-se à fervura de água na cozinha das creches de grande porte e na preparação de sopas nas creches de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.4) destina-se à preparação de sopas na cozinha das creches de médio e grande porte.

OBSERVAÇÃO: Os caldeirões para ferver água e para ferver mamadeiras deverão ter uma identificação para garantir seu uso exclusivo. Sugestão para identificação: gravar a palavra “água” e “mamadeira”.

Para a fervura de mamadeira deverão ser seguidas as orientações contidas no Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar – Creches.

CALDEIRÕES (Quantitativo sugerido)												
CAPACIDADE	10.1 (4,6L)			10.2 (8,3L)			10.3 (18-19L)			10.4 (26-27L)		
PORTE DA CRECHE	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO												
Lactário fervura água	1	1	1									
Lactário fervura mamadeiras				1	1	1						
Cozinha fervura água	1				1				1			
Cozinha sopa							1				1	2

Total: Pequeno porte: 3+1(lactário) = 4 / Médio porte: 3+1(lactário) = 4 / Grande porte: 4+1(lactário) = 5

CANECA COM BICO DOSADOR

- A CANECA COM BICO DOSADOR (11.1) destina-se à fase de transição entre o aleitamento e a utilização de caneca comum.

CANECA

- A CANECA (11.2) destina-se à distribuição de água, leite e refresco.

CANECÃO

- O CANECÃO (12) destina-se à utilização no lactário e na cozinha para retirada de água quente do caldeirão.

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 INFANTIL

- A COLHER INFANTIL (14.2) destina-se à fase inicial da alimentação com a utilização de talheres.

COLHER DE MESA

- A COLHER DE MESA (14.3) destina-se aos funcionários.

COLHER EM NYLON

- A COLHER EM NYLON (14.4) destina-se às preparações doces e a utilização em refogados.

OBSERVAÇÃO: Reservar uma das colheres para uso exclusivo das preparações doces no lactário e outra para a mesma finalidade na cozinha.

COLHER DE SOBREMESA

- A COLHER DE SOBREMESA (14.5) destina-se às crianças já adaptadas à utilização de talheres e aos funcionários.

CONCHA

- A CONCHA (15) 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”.

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.

FACA DE MESA E DE SOBREMESA

- A FACA DE MESA (22.3) e a de SOBREMESA (22.5) destinam-se ao uso dos funcionários.

FRASCO PLÁSTICO

- O FRASCO PLÁSTICO (23) destina-se ao armazenamento de leite materno ordenhado na creche ou aquecimento do leite materno ordenhado em casa segundo o Instrutivo do Instituto de Nutrição Annes Dias “COMO TIRAR, GUARDAR E LEVAR O LEITE MATERNO PARA A CRECHE”.

FRIGIDEIRA

- As FRIGIDEIRAS (24.1, 24.2 e 24.3) destinam-se ao preparo de refogados e omeletes.

FUNIL

- O FUNIL (25) destina-se à utilização quando da necessidade de despejar a água, o leite em pó preparado ou a vitamina para a mamadeira.

GARFO DE MESA E DE SOBREMESA

- O GARFO DE MESA (26.1) e o de SOBREMESA (26.2) destinam-se ao uso dos funcionários.

GARRAFA PLÁSTICA

- A GARRAFA PLÁSTICA (27) destina-se ao armazenamento de água para preparação do refresco.

JARRA

- A JARRA (28.1) destina-se a servir bebidas.

JARRA GRADUADA

- A JARRA GRADUADA (28.2) destina-se a medir a água no preparo das fórmulas lácteas.

MAMADEIRA

- A MAMADEIRA (30.1) destina-se às preparações lácteas.
- A MAMADEIRA (30.2) destina-se à distribuição de água.

OBSERVAÇÃO: Estes utensílios destinam-se, exclusivamente, para as crianças que ainda não utilizam caneca.

MONOBLOCO

- O MONOBLOCO VAZADO (31) destina-se ao acondicionamento na despensa das frutas e hortaliças.

ORGANIZADOR

- O ORGANIZADOR (32.1) destina-se ao acondicionamento de colheres no lactário e para acondicionamento das colheres na distribuição no refeitório.
- O ORGANIZADOR (32.2) destina-se ao acondicionamento de talheres na cozinha. Deverá ser utilizado um para cada tipo de talher (colher de mesa, colher de sobremesa, garfo de mesa, garfo de sobremesa, faca de mesa, faca de sobremesa).
- O ORGANIZADOR (32.3) destina-se ao acondicionamento de colher de arroz, concha, escumadeira, espátulas e outros.
- O ORGANIZADOR (32.4) destina-se ao acondicionamento de canecas e tigelinhas de sobremesa na cozinha e mamadeiras e pratos no lactário.
- O ORGANIZADOR (32.5) destina-se ao acondicionamento de pratos na cozinha. Poderá ser, também, utilizado quando da necessidade de transportar refeições. Neste caso a Unidade deverá separar um organizador para uso exclusivo.

PANELA DE PRESSÃO

- As PANELAS DE PRESSÃO (33.1 e 33.2) destinam-se ao preparo do feijão e da carne bovina.

PEGADOR DE ALIMENTOS

- O PEGADOR UNIVERSAL (35.2) destina-se a servir biscoitos e sanduíches.

PENEIRA

- A PENEIRA (36) deverá ser utilizada para coar o feijão. Deve-se atentar para a correta higienização do utensílio para que o mesmo não sirva de veículo de contaminação.

PINÇA HIGIÊNICA

- A PINÇA HIGIÊNICA (37) destina-se à retirada de peças esterilizadas (bicos, mamadeiras) dos caldeirões.

PLACA PARA CORTE

- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.1) destina-se à manipulação de pães.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.2) destina-se ao pré-preparo de hortaliças para temperos.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.3) destina-se ao pré-preparo de frutas.
- A PLACA PARA CORTE AZUL (38.4) destina-se ao pré-preparo de peixe.
- A PLACA PARA CORTE VERMELHA (38.5) destina-se ao pré-preparo de carne e fígado bovinos.
- A PLACA PARA CORTE AMARELA (38.6) destina-se ao pré-preparo de frango e moela de frango.
- A PLACA PARA CORTE VERDE (38.7) destina-se ao pré-preparo de hortaliças.
- A PLACA PARA CORTE (38.8) – formato redondo – destina-se para desfiar frango coccionado.

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

PRATO

- O PRATO FUNDO INFANTIL (39.1) é opcional ao uso do PRATO FUNDO PEQUENO DE VIDRO TEMPERADO (39.3) 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 dois tipos. O quantitativo total necessário para a aquisição deverá ser de 100% 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 INFANTIL (39.2) destina-se, exclusivamente, quando da necessidade de transporte de refeições. O transporte deverá ser feito com o auxílio de um organizador (32.5).
- O PRATO FUNDO (39.4) e o PRATO SOBREMESA (39.5), de vidro temperado, destinam-se ao uso por parte dos funcionários.

TESOURA MULTIUSO

- A TESOURA MULTIUSO (42) destina-se à abertura de embalagens.

TIGELA

- As TIGELAS (43.1 e 43.2) destinam-se ao preparo de ovos batidos.

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.