



ESTADO DO ACRE

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Rua Rio Grande do Sul, 1907, Conjunto Castelo Branco, Rio Branco/AC, CEP 69.911-018
- www.see.ac.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA SEE Nº 4, DE 06 DE MAIO DE 2024

Dispõe sobre os procedimentos de boas práticas e controle da alimentação escolar durante o recebimento, armazenamento e distribuição de alimentos.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES, no uso das atribuições que lhe confere o art. 86, inciso II, da Constituição Estadual e no exercício da competência que lhe confere o art. 32, inciso II, da Lei Complementar Estadual nº 419, de 15 de dezembro de 2022;

RESOLVE:

Art. 1º Fica sob a responsabilidade da equipe gestora das escolas da rede pública de ensino estadual a adoção dos procedimentos de boas práticas e controle da alimentação escolar durante o recebimento, armazenamento e distribuição de alimentos, de acordo com esta instrução normativa.

Art. 2º No ato da entrega é imprescindível a conferência da qualidade e da quantidade dos gêneros alimentícios, a fim de evitar o recebimento de alimentos em desacordo com as especificações do contrato e/ou guia de entrega, bem como impróprios para o consumo dos alunos.

§ 1º Ao receber os produtos que comporão a alimentação escolar, o servidor público responsável pelo recebimento na unidade escolar deverá:

I - verificar a rotulagem, as condições das embalagens dos produtos e o prazo de validade;

II - observar as características sensoriais dos alimentos: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral, que devem condizer com a data da embalagem/fabricação e de vencimento, se for o caso.

III – contar (frascos, garrafas, latas, litros, maços, pacotes e unidades) e/ou pesar (quilograma) todos os produtos, verificando se as quantidades estão de acordo com as indicadas nos recibos e/ou guia de entrega.

§ 2º Após a devida conferência, deverá ser atestado o recebimento mediante o preenchimento dos recibos e/ou guias de entrega, com os seguintes dados: data do recebimento, nome legível, cargo/função, matrícula e assinatura do responsável.

Art. 3º No ato do recebimento, constatadas eventuais faltas ou avarias que comprometam o produto, o mesmo deverá ser recusado, mediante observação a ser feita na guia de entrega.

§ 1º A situação deverá ser informada, imediatamente, ao Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar

(DEANE).

§ 2º Faltas ou avarias apontadas posteriormente ao recebimento, não informadas ao DEANE e não observada/anotada na guia, não poderão ser reparadas.

Art. 4º Após a etapa de recebimento, não constatada qualquer situação prevista no art. 3º desta Instrução Normativa, a responsabilidade passa a ser inteiramente da escola, isentando o Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar ou a empresa fornecedora de compromissos ou ônus em situações de comprometimento dos alimentos ocasionados por mau acondicionamento ou manuseio.

Art. 5º Com relação aos procedimentos de armazenamento, a equipe gestora das escolas da rede pública de ensino deverá:

I - armazenar os alimentos por cada categoria e conforme a ordem de validade de cada um deles, conforme o método:

a) PVPS = **P**rimero que **V**ence, é o **P**rimero que **S**ai; ou

b) PEPS = **P**rimero que **E**ntra, é o **P**rimero que **S**ai.

II - cuidar para que, em hipótese alguma, deixe ultrapassar o prazo de validade dos produtos;

III - certificar-se que as pilhas não estejam muito altas ou muito pesadas, pois os alimentos que ficam embaixo podem ser prejudicados ou comprometidos;

IV – garantir que o local de armazenamento esteja seco, arejado e permita a entrada de luz natural, sem incidir diretamente nos alimentos, evitando o aquecimento e comprometimento das embalagens e características destes;

V – retirar os produtos das caixas e fardos, devendo ser guardados e agrupados por tipo e gênero nas prateleiras, utilizando etiquetas de identificação com as respectivas datas de validade, atualizadas periodicamente;

VI - guardar os alimentos secos tais como cereais, farinhas, açúcar, biscoitos e etc., em prateleiras afastadas do chão e da parede, respeitando a distância de 25 cm do chão e 10 cm da parede, para permitir que o ar circule entre as pilhas de alimentos;

VII - guardar os alimentos perecíveis tais como frutas, polpas, legumes, verduras, lácteos ovos e carnes em geladeira ou freezer, examinando-os diariamente a fim de identificar alguma deterioração;

VIII - garantir a limpeza e desinfecção regular do piso, das paredes e das prateleiras do local de armazenamento;

IX - garantir que os materiais de limpeza, outros produtos químicos e solventes sejam guardados em local separado dos alimentos.

Art. 6º O controle de armazenamento é fundamental para preservar a saúde dos alunos, por isso devem ser seguidas, além do estabelecido nesta Instrução Normativa, as regras e [normas estipuladas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária](#) e Manual de Boas Práticas - Alimentação Escolar - Rede Pública de Ensino do Acre.

Art. 7º O processo de distribuição dos alimentos é de extrema importância e deve ser realizado de acordo com os cardápios e orientações do DEANE.

Art. 8º A alimentação escolar deverá atender a todos os estudantes matriculados na rede pública de educação básica, garantindo o direito à alimentação e mantendo a correta execução do Programa Nacional de

Alimentação Escolar – PNAE, conforme preceitua o art. 6º da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Parágrafo único. Os gêneros alimentícios entregues destinados à alimentação escolar são exclusivos para o atendimento dos alunos matriculados. Portanto, o atendimento de funcionários e demais colaboradores da unidade escolar não está previsto.

Art. 9º No processo de preparo e distribuição das refeições, a equipe responsável deverá seguir o cálculo e material orientativo com valores *per capita* (a quantidade suficiente de alimentos por pessoa para compor uma refeição), enviado para as escolas pelo DEANE, conforme exemplo a seguir:

Exemplo: Preparação de arroz para uma escola de 200 alunos.

Per capita arroz = 45g

Para obter o resultado da quantidade é necessário multiplicar a quantidade per capita (45g por aluno), pelo número de alunos a serem atendidos, posteriormente dividir pela quantidade da embalagem do item, em gramas.

Cálculo: $45g \times 200 \text{ alunos} / 1000g = 9kg$

Resultado: serão necessários 9kg de arroz para realizar aquela preparação.

Art. 10. Em caso de estrago, deterioração ou comprometimento dos alimentos, restos e sobras sob responsabilidade da escola, os mesmos deverão ser descartados, obedecendo os protocolos adequados, na Unidade de Tratamento de Resíduos (UTRE).

Parágrafo único. Fica a escola passível de notificação na ocorrência de armazenamento e/ou descarte de gêneros alimentícios vencidos.

Art. 11. Após a oferta das refeições, deverá ser realizada a limpeza dos utensílios, equipamentos e do ambiente destinado ao preparo, distribuição e consumo da alimentação escolar.

Art. 12. Ao perceber qualquer alteração nas características sensoriais dos produtos, devido à infestação por pragas que venham provocar deterioração ou perda da qualidade dos gêneros alimentícios, a escola deverá providenciar a retirada imediata dos alimentos do depósito e realizar a limpeza, desinfecção e dedetização do local.

Parágrafo único. Somente serão substituídos aqueles gêneros alimentícios que estiverem dentro do prazo de validade e quando for constatado que não houve negligência por parte da escola na conservação e higiene dos produtos.

Art. 13. Havendo previsão de falta ou excesso de gêneros alimentícios na escola, o DEANE deverá ser formalmente informado, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis para que seja avaliada a realização de complemento, suspensão de entregas ou outras providências necessárias.

Art. 14. Para fins de acompanhamento, planejamento dos cardápios e logística de entrega, as contagens de estoque serão realizadas mensalmente ou podem ser solicitadas, conforme necessidade do DEANE.

Parágrafo único. Compete à equipe gestora da unidade escolar a realização de controle diário (planilha) de entrada e saída dos alimentos que foram utilizados nas preparações previstas no cardápio.

Art. 15. No caso de descumprimento das normas acima estabelecidas ou não atendimento à legislação vigente, a gestão escolar estará sujeita a notificações e demais procedimentos e sanções aplicáveis.

Art. 16. Os casos omissos ou dúvidas existentes em razão desta Instrução Normativa deverão ser solucionadas junto ao DEANE.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Aberson Carvalho de Sousa

Secretário de Estado de Educação, Cultura e Esportes

Decreto nº 11-P/2023



Documento assinado eletronicamente por **ABERSON CARVALHO DE SOUSA, Secretário(a) de Estado da Educação, Cultura e Esportes**, em 06/05/2024, às 14:42, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da [Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0010833084** e o código CRC **6FF762F3**.

Referência: Processo nº 0014.015401.00013/2024-32

SEI nº 0010833084