

ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT

DECRETO Nº. 45

De 13 de Outubro de 2.010

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE JANGADA –
ESTADO DE MATO GROSSO, o Sr. **VALDECIR KEMER** no uso de suas atribuições
legais,

Considerando os critérios adotados pelo
Egrégio Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso para a implantação do
Sistema de Controle Interno pela Resolução 01/2007;

Considerando o que disposto na Lei 454/2007
que cria e regula o Sistema de Controle Interno no âmbito do Município de Jangada
– MT;

Considerando ainda a Portaria de nº. 05/2009
que nomeia pessoa responsável pelo Controle Interno Municipal,

Faz saber que decreta a seguinte Norma de Controle Interno:

NORMA INTERNA DE Nº. 21/2010

**OBJETO: Padronizar o procedimentos de aquisição, elaboração de
cardápio e prestação de contas do Programa de Merenda Escolar.**

SETORES ENVOLVIDOS: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

Dos Procedimentos:

1 - Fica criada a norma que disciplina a aquisição, elaboração de cardápio,
distribuição e prestação de contas do Programa de Alimentação Escolar, que tem
como objetivo um melhor controle na aplicação de recursos públicos assim como
oferecer ao educando um cardápio nutritivo e sadio, contribuindo para um melhor
rendimento escolar.

Paço Municipal Julio Domingos de Campos, s/n - Centro
CEP: 78.490-000 – Jangada – MT



**ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT**

2 - A Secretaria Municipal de Educação, fará a requisição dos gêneros alimentícios necessários para oferecer Alimentação Escolar aos alunos das escolas municipais.

§ - os produtos classificados como chocolates sob a forma de tabletes, de barras, de ovos, bombons, balas, pirulitos, chicletes, refrigerantes e outros alimentos que sejam caracterizados como "guloseimas" não deverão constar no cardápio de Alimentação Escolar, assim como os produtos com teor alcoólico.

3 - É vedada a comercialização, nas cantinas das unidades escolares que atendam a educação infantil e básica, conforme a Lei Estadual N°. 8.681 de 2007, nos seguintes alimentos:

I – bebidas alcoólicas;

II – refrigerantes;

III – balas, pirulitos, gomas de mascar e afins;

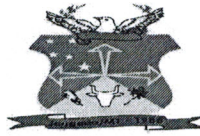
IV – alimentos industrializados com teores elevados de gorduras saturadas, gorduras trans e sal;

V – salgados fritos;

VI – alimentos que contenham nutrientes comprovadamente prejudiciais à saúde, nos termos do regulamento.

4- Após a realização dos procedimentos administrativos executados pela Secretaria Municipal de Educação, o Departamento de Compras providenciará a aquisição, concretizado o processo de aquisição, o Departamento de Compras enviará uma via do contrato para à Secretaria de Educação que ficará responsável pelo recebimento e conferência dos mesmos, atentando para a qualidade dos produtos adquiridos e seu prazo de validade.

5 - A elaboração de cardápio do Programa de Alimentação Escolar, fica a cargo de nutricionista devidamente contratada pela administração municipal, com a participação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, respeitando os hábitos alimentares do município e sua vocação agrícola, atentando para as normas pré- estabelecidas pelo FNDE.



**ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT**

§ - Os cardápios deverão ser programados para suprirem as necessidades nutritivas diárias dos alunos de creches, pré-escola, escola ensino fundamental, escola indígena.

§ - sempre que houver a inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo deverá passar por testes de aceitabilidade do aluno.

§ - Após o cardápio ter sido elaborado e aprovado pelo conselho Municipal de Alimentação Escolar, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, 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.

6 - Na preparação dos alimentos o servidor responsável deverá utilizar-se de utensílios, evitando ao máximo o contato direto com as mãos.

§ - para alimentos armazenados sob refrigeração, retirar a quantidade necessária a ser preparada, dividindo em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura conforme segue:

Pré-preparo de carnes: resfriada→congelada→descongelada→limpar/cortar/picar e moer→temperar→preparar;

Pré-preparo de cereais e grão:

retirar as impurezas→lavar em água corrente o numero de vezes necessário a remover a sujeira→deixar escorrer a água excedente→preparar;

Pré-preparo de frutas e vegetais Verduras/frutas e legumes crus→legumes que seguem para cocção→escolher e retirar partes não proveitaveis→lavar individualmente em recipiente destinado para esse fim e previamente higienizada→colocar em solução clorada por 15 minutos→enxaguar em água corrente→cortar/picar quando necessário→preparar;

7 - 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.

Paço Municipal Julio Domingos de Campos, s/n - Centro
CEP: 78.490-000 – Jangada – MT



**ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT**

Parágrafo Único - 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.

8 - 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:

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

§ 1º - podem se 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.

§ 2º - 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.

§ 3º - 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.

§ 4º - os alimentos que necessitam de conservação em temperaturas baixa deverão seguir a seguinte regra:

TIPO DE ARMAZENAMENTO	TEMPERATURA
Sob congelamento	- 15°C
Sob resfriamento	0°C a 10°C ou de acordo com as informações no rótulo
Carnes	Até 4°C
Sobremesas prontas	Até 6°C
Frios e laticínios	8°C
Vegetais e Frutas	Até 10°C



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT

9 - 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 mesmo ficarão expostos, conforme tabela abaixo:

TIPO	CONSERVAÇÃO
Alimentos quentes	* 65°C servir em até 12 horas * 60°C servir em até 6 horas * abaixo de 60°C consumir no máximo em até 3 horas
Alimentos frios	* Abaixo de 10°C servir em até 4 horas * Entre 10°C e 21°C servir em até 2 horas

10 - 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.

Parágrafo Único: caso o profissional responsável pelo preparo dos alimentos detectar qualquer irregularidade no mesmo, deverá comunicar seu superior imediatamente, para que providencias sejam tomadas.

11 - O Profissional Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional da Classe e contrato pela Administração Municipal, deverá planejar, organizar dirigir e avaliar O Programa de Alimentação e Nutrição.

§ 1º- em caso de descumprimento da presente IN o/a Nutricionista deverá notificar a Secretaria de Educação para que providências sejam tomadas.

§ 2º- 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 do recursos públicos.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JANGADA/MT

Jangada – Mato Grosso, 14 de Outubro de 2.010.



VALDECIR KEMER
PREFEITO MUNICIPAL



RONES SANT'ANA
CONTROLADOR