

Alimentação Escolar - Manual de boas práticas

Documento que descreve as operações realizadas por este serviço de alimentação, incluindo o controle de higiene e saúde dos funcionários, a qualidade sanitária da manipulação dos alimentos, a higienização das instalações e do ambiente, o manejo de resíduos, a qualificação sanitária das instalações, o abastecimento de água, o controle integrado de pragas, a segurança no trabalho, planilhas de controle e qualidade e procedimentos internos.

Este documento deve permanecer na cozinha em local de fácil acesso para consulta dos manipuladores e à disposição de todos.

Anexo	Tamanho
Manual de Boas Praticas 2020	1.81 MB
Manual de Boas Praticas 2019	3.86 MB
Atividades de 2018	37.4 KB
NR 35	3.02 MB



