

**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EM UMA ESCOLA
MUNICIPAL NO INTERIOR DO PARANÁ**

**GOBATO, L.¹; BORDIN, A. A.¹; LIMA, M. P.¹; HILBIG, G.¹; VASSÃO, T. S. C.¹;
WEBER, J.²; OLDRA, C. M.⁴; FATEL, E. C. S²**

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), segundo a Resolução RDC Nº 216/2004 e a RDC Nº 275/2002, são documentos que norteiam instruções sequenciais, utilizadas para guiar de forma objetiva e detalhada a realização de operações específicas e rotineiras na manipulação de alimentos. Por meio dos mesmos, é possível assegurar que os alimentos sejam preparados com a mesma qualidade diariamente, garantindo a segurança alimentar, prevenindo contaminação ou outros riscos à saúde, a eficiência operacional por meio da padronização de tarefas a fim de minimizar os desperdícios e melhorando a produtividade, além de servir como guia de referência das práticas de operação e treinamento para os funcionários do estabelecimento, características essas que são indispensáveis para a gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Por meio do Projeto de Extensão intitulado “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” várias atividades têm sido desenvolvidas em estabelecimentos comerciais e públicos do município. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo o desenvolvimento dos POPs para uma escola municipal de Realeza - Paraná, visando garantir a segurança alimentar dos alunos. As alunas bolsistas do Projeto buscaram, através do contato com a nutricionista do município, a nomenclatura dos produtos e materiais utilizados na higienização dos equipamentos e utensílios. Por meio dessas informações, e de revisão bibliográfica do Manual de Boas Práticas de Manipulação

1 Laura Gobato. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.

laura.gobato10@gmail.com

1 Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus

Realeza. andressa.ap.bordin@gmail.com

1 Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.

mariapauladldelima@gmail.com

1 Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.

gabrielamaninha21@gmail.com

1 Thalia Stefany De Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus

Realeza. thaliavassao@gmail.com

2 Dra. Juciele Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza.

jucieli.weber@uffs.edu.br

4 Me. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná

(UNIOESTE) — Campus Cascavel. carol_oldra@hotmail.com

2 Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus

Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br

e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul e da RDC N° 216/2004 e RDC n° 275/2002, foi realizada a confecção dos POPs e os mesmos serão entregues à escola no dia dezesseis de dezembro, onde será realizado um treinamento com as manipuladoras da escola. Foram elaborados 4 POP's para a Escola Municipal Professora Greuza Dal Molin, localizada no perímetro urbano do município, sendo eles: Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; Controle da água de abastecimento; Controle integrado de vetores e pragas urbanas e Controle da higiene e saúde dos manipuladores. Em trabalhos similares, desenvolvido por Frederico e Oliveira (2022) em uma fábrica de alimentos congelados, e de acordo com Silva (2006), que avaliaram a qualidade dos alimentos produzidos na Unidade de Alimentação, ambos os estudos identificaram a necessidade da utilização dos POPs para certificar a qualidade higiênico sanitária das preparações. Por meio de tal atividade, foi possível observar a importância da confecção e livre acesso aos POPs na escola, pois os mesmos facilitam o treinamento dos colaboradores, otimizam a eficiência operacional e auxiliam no monitoramento dos processos, a fim de promover melhorias e ajustes necessários, garantindo a excelência dos serviços prestados.

Palavras-chave: Documentação; serviços de alimentação; segurança alimentar.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária. (FA)