

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

**TAREFA:** PREPARO DE MAMADEIRAS – LEITES NOS LACTÁRIOS

**LOCAL DE EXECUÇÃO:** LÁCTARIO

**EXECUTANTE:** auxiliar de serviços gerais que atua no lactário

### RESULTADOS ESPERADOS:

- Realizar o preparo das mamadeiras servidas no Centro Municipal de Educação Infantil, seguindo instruções que assegurem padronização, adequação nutricional, palatabilidade e preservação da qualidade microbiológica.

### MATERIAL NECESSÁRIO:

- Água potável
- Detergente neutro
- Escova para lavagem específica para mamadeiras
- Esponja de limpeza
- Torneira elétrica
- Paramentação adequada (uniforme de cor clara, sapato fechado, avental, roupa sem decote e touca de proteção);
- Mamadeiras/copos de transição
- Jarra de plástico c/ tampa, peneira, colher, microondas.
- Leite
- Etiquetas

### ATIVIDADES:

1. Efetuar a adequada higienização das mãos, de acordo com o manual de boas práticas de manipulação de alimentos;
2. Paramentar-se com o avental, e touca protetora;
3. Identificar os copos e seus respectivos donos;
4. Observar se o leite, previamente fervido na cozinha e acondicionado em jarra com tampa, possui ausência de partículas estranhas, bem como, precipitações, odor não característico, separação de fases ou alterações de cor não previstas;
5. Aquecer o leite em recipiente próprio, no microondas;
6. Proceder com o envase nos copos/mamadeiras, seguindo as quantidades necessárias para cada aluno;
7. Servir o leite porcionado, imediatamente após o preparo;
8. Desprezar imediatamente as sobras de leite das mamadeiras já servidas;
9. Enxagar os frascos e bicos em água corrente, com temperatura morna a quente;
10. Limpar mamadeiras e bicos, um a um, com detergente neutro e o auxílio de escova, em água corrente morna à quente;
11. Os bicos deverão ser higienizados cuidadosamente, um a um e ser retirado qualquer resíduo aderente;
12. Enxaguar até que estejam limpas e livres de qualquer vestígio de detergente;
13. O enxague dos bicos deverá forçar a água a sair pelos orifícios, certificando-os de que não estão entupidos;
14. Deixa-los secar naturalmente;
15. Ao final do dia, após a limpeza das mamadeiras (lavagem, conforme itens nº 9 a 13), mergulhar as mamadeiras em solução de hipoclorito de sódio 200ppm (receita da solução no manual de boas práticas de manipulação de alimentos), por 15 minutos imersos. Após, enxagua-las com abundância de água corrente, deixá-las secar emborcadas em recipiente plástico limpo e higienizado;
16. ~~Depois de secas, as mamadeiras, tampá-las e identificá-las com etiquetas e acondicioná-las em recipiente plástico com~~

tampa, na geladeira;

17. Higienizar bancada e pia de preparo, com água e sabão neutro, enxaguar com água corrente, borrifar solução de hipoclorito de sódio a 200ppm, deixar agir por 15min. E enxaguar novamente.

**CUIDADOS ESPECIAIS:**

1. Não deve existir reaproveitamento de leite envasado;
2. Utilizar paramentação adequada durante o preparo;
3. Não tossir, espirrar, falar, cantar, quando estiver preparando;
4. Não utilizar adornos (brincos, anéis, pulseiras, relógio...).
5. Latas de fórmulas lácteas, após abertas, deverão ser identificadas com etiqueta de validade para produto fracionado, seguindo a orientação do fornecedor ou na ausência deverão ser consumidas em até 30 dias. Verificar se a parte interna não possui pontos de corrosão.
6. As fórmulas lácteas não deverão serem transferidas de embalagem.
7. Preparar os leites especiais primeiro, e em seguida os leites sem restrições;
8. Durante a imersão em solução de hipoclorito, as mamadeiras deverão ficar completamente cheias e abaixo do nível da água. Não podem imergir;
9. Separar os materiais impróprios para o uso: protetores derretidos ou trincados, bicos largos, rachados e ou viscosos e devolve-los aos pais ou responsáveis, para substituição;
10. As escovas para lavagem das mamadeiras devem ser lavadas com água e detergente, colocadas em solução sanitizante durante 15min e enxaguar;
11. Somente é permitida a entrada na sala de manipulação a funcionária responsável pela preparação, a nutricionista supervisora e o responsável pela limpeza, todos paramentados;
12. A limpeza só poderá ser executada, quando não estiver havendo sessão de manipulação. Preferencialmente, ao final de cada turno;
13. Não é permitida a presença de materiais em desuso na sala de manipulação;
14. Não é permitido celular no lactário;
15. Profissionais que forem realizar conserto ou manutenção devem respeitar as normas higiênicas do setor;
- 17- Portas do lactário deverão permanecer sempre fechadas e as janelas teladas;

**AÇÕES EM CASO DE NÃO-CONFORMIDADE:**

- **REVISAR PROCESSO DE MODO DE PREPARO, PARAMENTAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS;**
- Contactar nutricionista responsável técnica para esclarecimentos

ELABORADO POR:

**FABIANA CRISTINA TONON LAINO**  
CRN nº4476

DATA: 02 /08/2023

REVISADO POR:

**FABIANA CRISTINA TONON LAINO**  
CRN nº4476

DATA: 02/08/2023