

## **DOCUMENTAÇÃO PARA ALVARÁ SANITÁRIO – ESTABELECIMENTOS PARTICULARES DE ENSINO:**

- Requerimento dirigido ao órgão de vigilância sanitária, protocolado na prefeitura, contendo RAZÃO SOCIAL, CNPJ/CPF, ENDEREÇO, CEP, TELEFONE E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL LEGAL E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO;
- Lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolar devidamente preenchida e com todas as folhas rubricadas e a última assinada pelo responsável técnico e/ou pelo representante legal do estabelecimento\*;
- Comprovante do número de crianças de 1 a 6 anos matriculadas (ou número de crianças da educação infantil matriculadas), conforme Lei Municipal 003/2006 e Decreto 23.430/74;
- Comprovante do número dos demais alunos matriculados, conforme Lei Municipal 003/2006 e Decreto 23.430/74;
- Comprovante do número de profissionais que atuam na escola, conforme Lei Municipal 003/2006 e Decreto 23.430/74;
- Cópia do alvará de localização e funcionamento, no caso de renovação;
- Cópia do alvará de prevenção e proteção contra incêndio, conforme Lei 14.376/2013 e Decreto 51.803/2014;
- Cópia do certificado de limpeza e desinfecção da(s) caixa(s) d'água, conforme Decreto 23.430/74 e Portaria 1237/2014;
- Cópia do certificado de dedetização, conforme Lei Municipal 4.094/2014;
- Cópia do certificado de desratização conforme Lei Municipal 4.094/2014;
- Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme RDC 216/04, Portaria 78/09 e Portaria 1224/2014;
- Deve possuir para apresentar durante a vistoria: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação\*\* e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)\*\*\*, conforme RDC 216/04.

\* A lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares está disponível na Vigilância Sanitária e será encaminhada, preferencialmente, por e-mail.

\*\* O Manual de Boas Práticas é um documento onde estão descritas as atividades e procedimentos que a escola adota para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores e para atender a legislação sanitária federal em vigor, RDC ANVISA nº 216/04 de 15 de setembro de 2004.

\*\*\* O POP é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento e deve ser anexado ao Manual de Boas Práticas. Os POP's necessários são: 1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis; 2) Controle de vetores e pragas; 3) Limpeza do reservatório de água; e, 4) Higiene e saúde dos manipuladores.

Segundo a legislação pertinente vigente (RDC 216/04, Portaria 78/09 e Portaria 1224/2014), faz-se necessário que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possua a devida capacitação. Tal profissional deve comprovadamente possuir curso que aborde no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, e boas práticas.