



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
MUNICÍPIO DE CAMPINA DA LAGOA  
Gestão 2025/2028**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 34/2026**

Dispõe sobre a realização de treinamento em Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar na Alimentação Escolar para profissionais de serviços gerais e cozinheiras das escolas da Rede Municipal de Ensino de Campina da Lagoa.

A Secretaria Municipal da Educação, no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO** a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que estabelece as normas para a execução do PNAE, especialmente quanto à responsabilidade técnica do nutricionista e à capacitação dos manipuladores de alimentos;

**CONSIDERANDO** a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**CONSIDERANDO** a necessidade de garantir condições higiênico-sanitárias adequadas no preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos oferecidos aos alunos da Rede Municipal de Ensino;

**CONSIDERANDO** a importância da capacitação contínua dos profissionais que atuam na alimentação escolar, visando à promoção da saúde e à prevenção de riscos de contaminação alimentar,

**RESOLVE:**

**Art. 1º – DA FINALIDADE**

Realização de treinamento em Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, destinado aos profissionais de serviços gerais e cozinheiras, com a finalidade de promover a segurança alimentar, prevenir riscos de contaminação dos alimentos e assegurar a saúde dos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

**Art. 2º – DO TREINAMENTO**



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO  
MUNICÍPIO DE CAMPINA DA LAGOA  
Gestão 2025/2028**

O treinamento terá carga horária total de 2 (duas) horas, sendo realizado de forma presencial, e abordará, no mínimo, os seguintes conteúdos:

- I – Higiene pessoal do manipulador de alimentos;
  - II – Higienização adequada de ambientes, equipamentos e utensílios;
  - III – Controle de contaminação cruzada;
  - IV – Armazenamento correto dos alimentos;
  - V – Segurança alimentar no ambiente escolar;
  - VI – Condutas adequadas no preparo e distribuição das refeições.
- VII – Doenças transmitidas por alimentos

**Art. 4º – DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

O treinamento será ministrado pela nutricionista Camila Slusarski, responsável técnica pela Alimentação Escolar do município, conforme as atribuições estabelecidas na legislação vigente do PNAE.

**Art. 5º – DA DATA E ORGANIZAÇÃO**

O treinamento será realizado no dia 28 de janeiro, na Casa da Cultura Lili Bauer Luersen, com prévia comunicação às unidades escolares.

**Art. 6º – DA PARTICIPAÇÃO**

A participação dos profissionais convocados é obrigatória, considerando a relevância do treinamento para a manutenção das condições higiênico-sanitárias e da segurança alimentar no ambiente escolar.

**Art. 7º** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Campina da Lagoa, 27 de janeiro de 2026.

  
**Maria Valdete Pereira Alves Ferreira**

Secretaria Municipal da Educação