



**IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA A  
OPERACIONALIZAÇÃO E OTIMIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS  
ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ – MS**

**SOUZA, Victor Hugo Damásio Souza<sup>1</sup>** (damásio.souza98@hotmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi<sup>2</sup>** (mariana.fuzinatto@gmail.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A alimentação escolar passou a ser de suma importância na vida dos crianças e jovens brasileiros, tendo em vista que a mesma auxilia no desenvolvimento físico, mental e intelectual do aluno. Contudo, devido muitas vezes pela falta de informação e formação dos manipuladores de alimentos das escolas, essa alimentação pode ocasionar problemas na saúde dos alunos e até mesmo gerar desperdícios massivos de alimentos. Diante disso, o objetivo do projeto foi implantar medidas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM's) nas escolas EMEIEF. Ver. Odécio Nunes de Matos e EMEF. Prof. José Carlos da Silva, buscando a melhoria da qualidade do preparo e minimizar os desperdícios dos alimentos. Foi elaborado um questionário com 5 questões para avaliar noções de BPM's, riscos de contaminação e higienização de modo geral, e constatou-se que a maior parte dos manipuladores tinham um conhecimento positivo sobre as BPM's. Foram analisados os locais das escolas como um todo, desde as áreas internas e externas e também o comportamento dos manipuladores; processo de produção. Foi elaborada uma ficha com 68 itens para realizar a verificação de: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; e produção e transporte do alimento. A partir do preenchimento dessa ficha pode-se concluir que as duas unidades apresentavam irregularidades e desconformidades em alguns itens analisados, que foram corrigidos, oferecendo um ambiente propício para a manipulação. Foram levantados também os tipos de sanitizantes utilizados no local do preparo das merendas. Houve a realização de um minicurso no anfiteatro da UEMS- Naviraí, para os manipuladores das escolas públicas de Naviraí, instruindo, através de teatros, perguntas e palestras. No qual os participantes podiam interagir com os palestrantes fazendo perguntas caso surtisse alguma dúvida. Cada escola recebeu um manual de BPM que ficará à disposição para seu uso. O manual foi elaborado junto com a secretária da educação, com base na Resolução RDC Nº 275 de 21 de outubro de 2002 e na Resolução RDC Nº 216 de 15 setembro de 2004 de forma objetiva e clara. Desta forma, pode-se concluir que as 2 escolas não tinham uma estrutura ideal para a manipulação dos alimentos, muitas vezes por falta de investimentos dos órgãos públicos, mas foi feito tudo aquilo previsto no projeto na medida do possível e se adequando a realidade, obtendo êxito principalmente no comportamento dos manipuladores em relação às BPM's. Pôde-se notar também a importância do seguinte projeto, no qual foi repassado conhecimentos a mais aos 5 manipuladores das duas escolas, corrigindo os erros que iam surgindo, para que assim os mesmos estivessem preparados para a realização de uma alimentação de boa qualidade aos 1.014 alunos no total das duas escolas.

**Palavras-chave:** manipuladores, BPM's, alimentos, alunos.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) da UEMS, pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.