
RESOLUÇÃO SESA nº 0162/05
DOE – 14/02/05

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso de suas atribuições, de acordo com o disposto na Lei Federal nº 8080/90, artigos 15, I e XI, 17, III e XI e na Lei Estadual nº 13.331, de 23 de Novembro de 2001 e Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002, artigo 577, considerando:

- que os serviços de interesse à saúde, artigos 444 e 445 do Código de Saúde do Estado, são de relevância pública, estando sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle pelo Poder Público;
- que o Estado do Paraná possui dever constitucional de proteger a saúde de seus cidadãos;
- a necessidade de manter os serviços de interesse à saúde em elevada qualidade, isentando os usuários da propagação de patologias e de outros danos à saúde;
- que o Sistema Único de Saúde consagrado constitucionalmente, atribui competência legal para que o Estado do Paraná execute ações de Vigilância Sanitária e Controle de Avaliação, quando tais atos forem necessários para manutenção da qualidade dos serviços de saúde e de interesse à saúde prestados.

RESOLVE:

Artigo 1º Aprovar a Norma Técnica, anexa, a qual estabelece exigências sanitárias para **CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL**, independente do nome fantasia que utilizem.

A educação infantil será oferecida em:

- **Creche** - para crianças de 0 a 3 anos de idade
- **Pré-escola** - para crianças de 4 a 6 anos de idade

Artigo 2º A execução do presente instrumento será de competência do Sistema Único de Saúde do Paraná - SUS/PR, por intermédio dos órgãos estaduais e municipais de Vigilância Sanitária.

Artigo 3º O não cumprimento dos dispositivos deste instrumento, implicará na aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, Lei Estadual 13.331/01 e o Decreto Estadual 5.711/02, bem como em legislação específica municipal.

Artigo 4º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Curitiba, 04 de fevereiro de 2005.

Cláudio Xavier
Secretário de Estado

Anexo da Resolução SESA nº 0162, de 04 de fevereiro de 2005

NORMA TÉCNICA SANITÁRIA

A presente Norma Técnica tem por finalidade estabelecer as exigências sanitárias para **Centros de Educação Infantil - CEI** no Estado do Paraná.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB lei nº. 9394/1996, a educação infantil, primeira etapa da educação básica, tem como finalidade o desenvolvimento integral da criança de 0 a 6 anos de idade, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade, inserindo-se aqui o aspecto de saúde.

1. OBJETIVO GERAL

- 1 Normatizar a estrutura física e o funcionamento de forma padronizada dos **Centros de Educação Infantil - CEI** no Estado do Paraná.

2. COMPETÊNCIAS

- 1 Ao Nível Central cabe normatizar, implantar e controlar a execução da presente Norma Técnica.
- 2 Aos Níveis Regionais e Municipais cabem implantar, executar e supervisionar o cumprimento desta Norma Técnica.

3. PROCEDIMENTOS

- 1 Para edificações novas, sejam estabelecimentos completos ou partes a serem ampliadas, é obrigatória a aplicação integral desta norma.

-
- 2 A partir da aprovação desta, os projetos anteriormente aprovados e não construídos em até 12 meses, deverão se adequar a esta Norma Técnica.
 - 3 Para obras de reformas e adequações, quando esgotadas todas as possibilidades, sem que existam condições de cumprimento integral desta norma, devem-se privilegiar os fluxos de trabalho, adotando-se a seguinte documentação complementar, que deverá ser analisada em conjunto com o projeto físico:
 - 1 Planta baixa com *layout* dos equipamentos não portáteis com as devidas dimensões, em escala;
 - 2 Declaração do projetista e do responsável pela instituição de que o projeto atende parcialmente às normas vigentes para o desenvolvimento das atividades educacionais e de apoio previstas, relacionando as exigências que não serão atendidas e o modo como estão sendo supridas no projeto em análise.
 - 4 Quando se tratar de adoção de uma nova tecnologia, diferente das usuais e/ou não abordada pela norma, deverá ser adotado o mesmo procedimento das reformas.
 - 1 Caberá à gerência da instituição de ensino a guarda dos projetos aprovados, mantendo-os disponíveis para a consulta por ocasião das vistorias ou fiscalizações.
 - 5 Qualquer modificação na estrutura física do edifício ou incorporação de nova atividade, deverá ser comunicada aos órgãos de Vigilância Sanitária Municipal e avaliada segundo as normas vigentes.

4. DOCUMENTAÇÃO

- 1 Antes de iniciada a construção, reforma, ampliação ou instalação de qualquer instituição de ensino, a Autoridade Sanitária responsável deverá ser consultada quanto a localização e projeto.
- 2 A obra concluída deverá corresponder ao projeto vistado pela autoridade sanitária. O HABITE-SE será fornecido após a vistoria realizada pela Autoridade Sanitária.
- 3 O responsável pelo estabelecimento deverá requerer a LICENÇA SANITÁRIA ao iniciar o seu funcionamento.
- 4 A LICENÇA SANITÁRIA será liberada somente mediante o cumprimento da legislação sanitária vigente.
- 5 Os responsáveis pelos estabelecimentos devem manter a LICENÇA SANITÁRIA em local visível e de fácil acesso aos usuários e aos fiscais.
- 6 Os Centros de Educação Infantil, além das exigências sanitárias também devem observar as exigências:
 - dos Órgãos de Educação,
 - do Município,
 - do Corpo de Bombeiros.
- 7 Os estabelecimentos de Educação Infantil já existentes, deverão adequar o número de crianças por sala de atividade, obedecendo às disposições desta Norma Técnica Sanitária, a partir do início do ano letivo de 2006.
- 8 Os estabelecimentos de Educação Infantil deverão contratar o responsável técnico (RT) pela área de alimentação e nutrição, a partir do início do ano letivo de 2006.

-
- 9 A partir da homologação desta Norma Técnica Sanitária, os estabelecimentos deverão atender à legislação e/ou NBR aqui citadas que vierem a ser atualizadas.

5. ESTRUTURA FÍSICA

- | | | | |
|---|-----------------|-------|------------------|
| 1 | CRECHE | 2 | PRÉ-ESCOLA |
| 1 | Berçário I e II | 1 | Pré – escola I |
| 2 | Maternal I | 2 | Pré – escola II |
| 3 | Maternal II | 5.2.3 | Pré – escola III |

6. DISPOSIÇÕES GERAIS EXIGIDAS

- 1 PROCEDIMENTOS GERAIS
- 2 PROCEDIMENTOS DE SAÚDE
- 3 DISPOSIÇÕES OPCIONAIS

7. ESTRUTURA ALIMENTAR

- 1 REFEITÓRIO
- 2 COZINHAS E CANTINAS COM ALIMENTO PREPARADO NO LOCAL
- 3 COZINHAS E CANTINAS COM ALIMENTO TERCEIRIZADO
- 4 LACTÁRIO

1. ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **Berçário I**

0 a 1 ano

	1 ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,20 m² por criança – incluindo circulação e área do educador
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima, que permita a circulação de carrinhos de crianças • Apresentar visor (opcional)
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra

11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Teto-estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina
15	Espaço para amamentação	<ul style="list-style-type: none"> • Poderá ser na área administrativa, desde que afastada dos espaços de circulação
16	Solário	<ul style="list-style-type: none"> • Piso lavável, íntegro, sem aspereza e não escorregadio • Drenado e com declividade que permita o escoamento de água de chuva • Não serão permitidas plantas neste local • Localização que permita a boa insolação até às 10 h e após às 16 h • 2,5 m² por criança no local, respeitando-se o limite de 30% do número de crianças do berçário • Anexo aos berçários
17	Lactário	<ul style="list-style-type: none"> • Ver em Estrutura Alimentar

1 ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL –ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **Berçário II** - **1 a 2 anos**

	1	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)		<ul style="list-style-type: none"> • 2,20 m² por criança

2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima. • Apresentar visor – opcional
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptado altura compatível com a idade.
12	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)

13	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
14	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina

3. ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL –ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: SALA DE ATIVIDADES - MATERNAL 1 - 2 ANOS

	3.1 ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS –OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima • Apresentar visor (opcional)

8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas.
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptado altura compatível com a idade.
14	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina

4. ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL –ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **SALA DE ATIVIDADES - MATERNAL II** - **3 ANOS**

1	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES
---	-------	---

1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima • Apresentar visor (opcional)
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos–estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptado altura compatível com a idade.

15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina
----	------------	---

5. ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL–ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **SALA DE ATIVIDADES - PRÉ – ESCOLA I - 4 ANOS**

	1 ITENS	ESPECIFICAÇÕES OBSERVAÇÕES	MÍNIMAS-
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança 	
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto) 	
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso 	
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas 	
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes 	
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado 	
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima • Apresentar visor (opcional) 	

8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptado altura compatível com a idade.
15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina

6. ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: SALA DE ATIVIDADES -PRÉ-ESCOLA II e III

5 e 6 ANOS

	1 ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança

15

2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima • Apresentar visor (opcional)
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos-estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptado à altura das crianças

15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina
----	------------	---

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Sala de Uso Múltiplo

Poderá ser utilizado este espaço como refeitório, no horário das refeições

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança, por turno de utilização
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m – dimensão mínima • Apresentar visor (opcional)

8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, lavável, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro) • Admite-se para esta finalidade, porta-janela de correr, de vidro, desde que se respeite o peitoril de 0,70 m, em material rígido e acima, não seja peça única de vidro.
12	Tetos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Instalações Hidro-Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • 01 (uma) bancada com 01 (um) lavatório
15	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Laboratório de Informática - Espaço opcional

	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por criança, respeitando o limite de 30% de crianças por turno de utilização
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso • Preferencialmente à esquerda do quadro principal, visto de frente
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m • Apresentar visor (opcional)
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas

10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
11	Paredes - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos - estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidas, íntegras, devidamente aterradas • Número de tomadas de acordo com o nº de equipamentos a serem instalados
14	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas e cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina • Compatível com a finalidade da sala

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Biblioteca - Espaço opcional

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
2	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
3	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992)

4	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
5	Peitoris (proteção)	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 m de altura em relação ao nível do piso acabado
6	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m • Apresentar visor (opcional)
7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade, que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
11	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidas, íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina • Altura que possibilite o acesso das crianças

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Pátio coberto

N.º	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS - OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,00 m² por criança, respeitando-se o limite de 30% do número de crianças por turno de utilização, exceto berçários
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992)
4	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar pelo menos duas laterais completamente livres • Dispositivo de proteção ou fechamento contra chuvas e ventos fortes
5	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 1,40 x 2,10 m, em duas folhas de 0,70 m • Deverão obrigatoriamente abrir para fora • Dispositivo de travamento que permita manter as folhas abertas a 180º
6	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Se houver, devidamente protegidas contra impactos
7	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola nas portas
8	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento de águas de lavagem
9	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis

10	Instalações Hidro – Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> Ralos sifonados, para coleta de água de lavagem.
11	Instalações Especiais	<ul style="list-style-type: none"> 01 (um) bebedouro adaptado para cada 30 alunos por turno. 01 (um) bebedouro para adultos. 01 (uma) bancada com 1 (um) lavatório para cada 30 alunos por turno.
12	Pilares	<ul style="list-style-type: none"> Garantir vão livre de 6,00 (seis) m entre pilares

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA
 AMBIENTE: **Pátio Descoberto**

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> 3,00 m² por criança, respeitando-se o limite de 30% de crianças, por turno de utilização, exceto berçários Variável para maior, em função do projeto pedagógico
2	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> Drenado e com declividade que permita o escoamento de águas de chuva
3	Áreas de sombreamento - Opcional	<ul style="list-style-type: none"> Prever arborização ou quiosques para sombreamento natural

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **Circulação**

	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES

1	Corredor	<ul style="list-style-type: none"> • Largura 1,50 m • Piso antiderrapante • Os ruídos produzidos no corredor não deverão interferir nas atividades pedagógicas e administrativas desenvolvidas nos demais ambientes do estabelecimento de ensino
2	Rampa	<ul style="list-style-type: none"> • Largura 1,50 m • Piso antiderrapante • Guarda-corpo e corrimão nos dois lados • Obrigatoriedade mesmo quando tem escada e em todas as áreas de desnível
3	Escada	<ul style="list-style-type: none"> • Largura 1,50 m • Piso antiderrapante • Guarda-corpo e corrimão nos dois lados • Patamar a cada 2,00 m de desnível

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **Diretoria**

Nº	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 12,00 m²
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m

7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • Proibido o uso de maçaneta de bola
9	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza
10	Paredes - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
11	Tetos - estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo - é proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidas, íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a atividade a que se destina

*ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA
 MÍNIMA*

AMBIENTE: Secretaria - Espaço opcional

N.º	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m² por sala de atividade ou 12,00 m²
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso

4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m
7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
11	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidas, íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a atividade a que se destina
14	Arquivo inativo	<ul style="list-style-type: none"> • 0,5 (meio) m² por sala de atividade. • Poderá funcionar junto com a secretaria

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Coordenação – Espaço opcional

N.º	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS - OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 9,00 (nove) m²
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m
7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido maçaneta de bola
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto de vidro)
11	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a atividade a que se destina

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Sala de Professores

	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 3,00 m² por sala de atividades ou 12,00 m²
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga - piso) • 2,80 m (piso - teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992) • Protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m
7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido maçaneta de bola
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas, laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)

11	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção • Lavatório para higiene das mãos • Compatível com a atividade a que se destina

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: **Sala do Sono** – Espaço opcional

	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS-OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,50 m² por criança • capacidade para até 10 crianças no local
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992)
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada permanente e obrigatória localizada na parte superior de paredes opostas
6	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m • visor a partir de 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado

7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido maçaneta de bola
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, lavável, antiderrapante, resistente à limpeza • É proibido o uso de carpete e forração à base de fibra.
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
11	Tetos–estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor branca, material lavável
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção • Adequado à finalidade a que se destina

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Abrigo de Resíduos

Os resíduos deverão ser separados por categoria (reciclável, não reciclável, orgânico, em função do processo de tratamento estabelecido pelo município), em cabine ou recipiente fechado, que inviabilize o acesso das crianças.

Abrigo de Resíduos (continuação)

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> Capaz de armazenar o volume gerado entre duas coletas – produção estimada 1 kg por carteira escolar
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> 2,10 m
3	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> 1 ponto de luz por abrigo (ambiente) Protegida contra impactos e quedas
4	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> 1 / 10 da área do piso Ventilação cruzada permanente obrigatória através de aberturas Todas as janelas / portas devem ser à prova de passagem de insetos
5	Acesso	<ul style="list-style-type: none"> Facilitado para a coleta externa
6	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> 0,80 x 2,10 m Deverão abrir para fora
7	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> Íntegro, contínuo, impermeável, lavável, resistente à limpeza
8	Paredes - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> Lisas, resistentes e laváveis
9	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> Íntegras, devidamente aterradas
10	Instalações Hidro - Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> 01 (um) ponto de água 01 ralo sifonado por ambiente, ligado ao sistema de esgoto

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA
AMBIENTE: Depósito de Material de Limpeza - DML
QUANTIDADE MÍNIMA: 01 (uma) unidade por estabelecimento escolar

	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS - OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Variável em função dos equipamentos e rotinas utilizadas
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992)
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 20 da área do piso
6	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,70 x 2,10 m - acesso restrito aos funcionários
7	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
8	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta
9	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento das águas
10	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
11	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Material lavável
12	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
13	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro e de fácil limpeza e manutenção

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Instalações Sanitárias para Berçários

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Instalações Hidro – Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo aos berçários • 01 vaso sanitário adaptado para cada 40 crianças • 01 lavatório adaptado para cada 40 crianças • 01 trocador revestido com material impermeável com 1,10 m de altura, para cada 20 crianças • 01 cuba para cada 20 crianças • 01 chuveiro com desviador manual para cada 20 crianças (c/ água quente e fria) • 01 (um) ralo sifonado. Um tanque pequeno (opcional)
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 8 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 16 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Porta de Acesso: 0,80 x 2,10 m
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido uso de maçaneta de bola

10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento das águas
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • Barra impermeável até a altura de 1,80 m (peitoris)
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas • Tomada de força para chuveiro elétrico

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA
AMBIENTE: Instalações Sanitárias para Maternais

N.º	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS –OBSERVAÇÕES</i>
1	Instalações Hidro - Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo ou próximo às salas dos Maternais • Vasos sanitários adaptados, sifonados, sendo 01 (um) para cada 15 crianças, sendo obrigatório o mínimo de 2 vasos sanitários.
		<ul style="list-style-type: none"> • Box sanitário – 0,70 x 1,10 m - opcional • Chuveiro com desviador manual (c/ água quente e fria) • Box de Chuveiro: 0,80 x 1,10 m • Cuba – 01 (um) para cada 25 crianças • Lavatórios adaptados, sendo 01 (um) para cada 15 crianças, sendo obrigatório no mínimo 2 lavatórios • 01 (um) ralo sifonado. Um tanque pequeno (opcional)
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)

3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 8 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 16 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Portas que não abram para cozinha e refeitório • Porta de Acesso: 0,80 x 2,10 m • Portas sem trancas • As portas deverão abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido uso de maçaneta de bola
10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento das águas
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • Barra impermeável até a altura de 1,80 m
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas • Tomada de força para chuveiro elétrico

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Instalações Sanitárias Femininas para Pré - escola I, II e III

	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
1	Instalações Hidro - Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • Box Sanitário 0,70 x 1,10 m • Box de Chuveiro: 0,80 x 1,10 m • Chuveiro com desviador manual (c/ água quente e fria) • Lavatório com torneira - 01 (um) para cada 15 crianças, com o mínimo de 2 lavatórios. • Vaso Sanitário adaptado sifonado - 01 (um) para cada 15 crianças, com o mínimo de 2 vasos. • 01 (um) ralo sifonado
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 8 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Devidamente protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 16 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível.
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Porta de Acesso: 0,80 x 2,10 m • Portas dos boxes sanitários: 0,60 x 1,25 m , fixadas a 0,15 m do piso • Portas que não abram para cozinha e refeitório • Portas sem trancas • Deverão abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido uso de maçaneta de bola

10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento das águas
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • Barra impermeável até a altura de 1,80m (peitoris)
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor branca, material lavável
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas • Tomada de força para chuveiro elétrico

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Instalações Sanitárias Masculinas para Pré - escola I, II e III

	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Box Sanitário: 0,70 x 1,10 m • Box de Chuveiro: 0,80 x 1,10 m • Chuveiro com desviador manual (c/ água quente e fria) • Vaso sanitário adaptado sifonado - 01 (um) para cada 15 crianças, com o mínimo de 2 vasos. • Lavatório com torneira - 01 (um) para cada 15 crianças, com o mínimo de 2 lavatórios. • Mictório individual de louça, infantil – podendo substituir 50% dos vasos sanitários. • 01 (um) ralo sifonado
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)

3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 8 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Devidamente protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 16 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível.
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Porta de Acesso: 0,80 x 2,10 m • Portas dos boxes sanitários: 0,60 x 1,25 m , fixadas a 0,15 m do piso • As portas dos gabinetes sanitários deverão obrigatoriamente abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido uso de maçaneta de bola
10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento das águas
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • Barra impermeável até a altura de 1,80 m
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor branca
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas • Tomada de força para chuveiro elétrico

ESTABELECEMENTOS EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Instalações Sanitárias - Professores e Funcionários - Separadas por sexo

	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Box Sanitário (vaso sanitário): 0,80 x 1,10 m
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 8 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Devidamente protegida contra impactos e quedas
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 16 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível.
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 1,80 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas	<ul style="list-style-type: none"> • Porta de Acesso: 0,80 x 2,10 m • Portas dos boxes sanitários: 0,70 x 1,65 m , fixadas a 0,15 m do piso • As portas dos gabinetes sanitários deverão abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta
10	Pisos - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento de águas de lavagem
11	Paredes - revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • Barra impermeável até a altura de 1,80 m
12	Tetos-estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo – é proibido o uso de forro treliçado • Cor branca
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas

14	Instalações Hidro - Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • Lavatório com torneira - 01 (um) para cada 40 professores/funcionários • Vaso Sanitário Sifonado - 01 (um) para cada 40 professores/funcionários • 01 (um) ralo sifonado • Mictório de louça permitido na instalação sanitária masculina, substituindo 50% dos vasos sanitários. • Chuveiro com água quente - 01 (um) para cada 20 funcionários que manipulam alimentos (funcionários de cozinha, cantina, etc)
----	--------------------------------	---

Observação: A separação dos sanitários de professores e funcionários é **opcional**, devendo ser observado em sua estrutura, as mesmas exigências acima.

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Auditório - Espaço opcional

	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS – OBSERVAÇÕES</i>
1	Área (m ²)	• 0,70 m ² por criança e 1,00 m ² por adulto no espaço
2	Pé-direito (m)	• 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)
3	Área de Iluminação Natural (m ²)	• 1 / 5 da área do piso
4	Iluminação Artificial	• Protegida contra impactos e quedas

5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso • Ventilação cruzada sempre que possível.
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,90 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Portas de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 0,80 x 2,10 m • Deverão abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas de atividade que não possuam janelas • Vidros íntegros, lisos ou tipo fantasia
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento feito através de maçaneta • Proibido maçaneta de bola
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, isolante térmico, antiderrapante, resistente à limpeza
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Tetos – estrutura e revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Laje ou forro contínuo. É proibido o uso de forro treliçado • Cor clara
13	Instalações Elétricas	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegras, devidamente aterradas
14	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, de fácil limpeza e manutenção

ESTABELECEMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA
AMBIENTE: INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL

ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS- OBSERVAÇÕES
-------	--

1	Abastecimento de Água	<ul style="list-style-type: none"> • Ligação à rede pública de abastecimento • Volume do reservatório suficiente para 2 (dois) dias de consumo • Tampas dos reservatórios de material impermeável, não corrosivo • Acesso aos reservatórios, restrito para limpeza e manutenção • Onde não existe rede pública, as fontes (poços) devem ser sanitariamente protegidos; a água deve ser clorada • Teor de cloro conforme Portaria 1469/MS, D.O.U. em 22/02/2001 • Evitar reservatórios de fibrocimento
2	Esgoto	<ul style="list-style-type: none"> • Ligação à rede pública de coleta • Onde não existe rede pública, instalar sistema individual de tratamento e destino final, autorizado pelo IAP e VISA local
3	Filtros ou galões de água em todas as salas de atividade	<ul style="list-style-type: none"> • Com dispensador de copos descartáveis • Higienização de filtros conforme orientação do fabricante
4	Eliminação de Águas Servidas	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminação de águas servidas através de fossas, rede pública de esgoto • Caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento • Fica proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos.
5	Instalação Elétrica	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de iluminação à prova de impactos e quedas • Em perfeito estado de funcionamento da fiação, tomadas, interruptores, luminária, todos protegidos para evitar acidentes com as crianças
6	Combate a Incêndios	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema aprovado pelo Corpo de Bombeiros
7	Central/instalação de gás combustível	<ul style="list-style-type: none"> • Atender o código de prevenção contra incêndios do Corpo de Bombeiros

8	Piscinas – opcional	<ul style="list-style-type: none"> • Atender ao artigo 233 e seguintes do Decreto Estadual n.º 5.711/02, complementado pela Resolução n.º 53/82/SESA.
9	Vestiários	<ul style="list-style-type: none"> • Para descanso e guarda de pertence dos funcionários • Armários individuais
10	Exigências para os Sanitários	<ul style="list-style-type: none"> • 01 (um) porta sabonete ou saboneteira vazada • 01 (um) porta toalha de papel descartável • Lixeira com tampa para papel toalha e fraldas descartáveis • Lixeiras para papel higiênico nos sanit. das crianças • Lixeiras com tampa e pedal nos sanitários dos adultos • Porta papel higiênico • Toalhas para banho e mãos, individuais • Sacos plásticos individuais para acondicionamento das roupas já utilizadas pelas crianças
11	Depósito para guarda de brinquedos e material pedagógico	<ul style="list-style-type: none"> • Próxima a área de serviço • 1,50 m² por sala de atividades • Poderá ser compartilhado com o arquivo
12	Arquivo	<ul style="list-style-type: none"> • 0,5 m² por sala de atividades • Poderá funcionar junto à secretaria
13	Lavanderia	<ul style="list-style-type: none"> • Tanque, máquina de lavar roupa (opcional) e secadora (opcional) ou varais externos, fora da área de circulação • Piso íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento de águas de lavagem
14	Instalação Sanitária Adaptada	<ul style="list-style-type: none"> • Para uso preferencial das pessoas portadoras de necessidades especiais - NBR 9050

15	Brinquedos para a área de lazer	<ul style="list-style-type: none"> • Que não ofereçam risco à integridade das crianças
16	Caixa de areia	<ul style="list-style-type: none"> • Coberta no período noturno • Manutenção a cada 06 meses
17	Cabideiro	<ul style="list-style-type: none"> • Para guarda de mochilas ou toalhas • Que não ofereçam risco à integridade da criança • Com extremidades arredondadas
18	Espelhos	<ul style="list-style-type: none"> • Emoldurados, bem fixados • Disponibilizados em local que não receba reflexo de luz • Íntegros • Disponível em todas as salas de atividade e em frente ao trocador do berçário
19	Acondicionamento dos resíduos	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento dos resíduos em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedaleira, com uso de sacos de lixo • Localização prevenindo contaminação dos manipuladores e ambiente, em número e tamanho suficiente para atender à necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.
20	Guichês de Distribuição Opcional	<ul style="list-style-type: none"> • Guichês de Distribuição que se ajustem perfeitamente em seus batentes
21	Porta-Janela nas Salas de Atividade	<ul style="list-style-type: none"> • Admite-se para esta finalidade, porta-janela de correr, de vidro, desde que se respeite o peitoril de 0,70 m, em material rígido e acima, não seja peça única de vidro.

PROCEDIMENTOS GERAIS E DE SAÚDE

1. Áreas de lazer/proteção acústica	<ul style="list-style-type: none"> • Os ruídos produzidos no pátio descoberto não deverão interferir nas atividades pedagógicas e administrativas desenvolvidas nos demais ambientes da instituição de educação infantil • Brinquedos em número suficiente para as crianças
2. Bancos no pátio (opcional)	<ul style="list-style-type: none"> • A quantidade de bancos deverá ser proporcional ao

	tamanho do pátio
3. Lavanderia	<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer fluxo de entrada das roupas sujas e saída das roupas limpas, para evitar cruzamento e contaminação • Uso de produtos com registro no Ministério da Saúde • Uso de EPI's (luvas de borracha, avental, e calçado fechado) pelo funcionário • Rotina de desinfecção de roupas
4. Ventilação artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema mecânico de troca de ar conforme NBR 6041 e Portaria 3523 MS
5. Acondicionamento dos resíduos	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento dos resíduos em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedaleira, com uso de sacos de lixo • Localização prevenindo contaminação dos manipuladores e do ambiente, em número e tamanho suficiente para atender à necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.
6. Plantas	<ul style="list-style-type: none"> • Proibido plantas tóxicas, como por exemplo: <i>comigo ninguém pode.</i> (Ver site: www.saude.pr.gov.br/saudeambiental/cce)
7. Exigências para os Sanitários	<ul style="list-style-type: none"> • Toalhas para banho e mãos, individuais • Sacos plásticos individuais para acondicionamento das roupas já utilizadas pelas crianças • 01 (um) porta sabonete ou saboneteira vazada • 01 (um) porta toalha de papel descartável • Lixeira com tampa para papel toalha e fraldas descartáveis • Lixeiras para papel higiênico
8. Pias na cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Contendo sabão líquido, escovas individuais para limpeza das unhas dos manipuladores, e toalhas descartáveis.
9. Caixa d'água	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza e desinfecção realizadas a cada 6 meses, comprovada através de documentação • Encanamentos em bom estado de conservação, com ausência de infiltrações e interconexões.

10. Copos e/ou canecas	<ul style="list-style-type: none"> • Serão aceitas canecas plásticas individuais, identificadas sendo uma para cada criança
11. Ambientes	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os ambientes, instrumentos e equipamentos deverão ser limpos, conservados e organizados
12. EPIs – Equipamentos Individuais de Proteção	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos individuais de proteção (Epi's) para os funcionários da limpeza (touca, avental, bota, luva)
13. Caixa de areia	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer a manutenção a cada 06 (seis) meses. A mesma deve ser coberta com plástico após a utilização.
14. Ventilação	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento de ventilação e de exaustão em bom estado de funcionamento, conservação e limpos.
15. Caixas de gordura	<ul style="list-style-type: none"> • Caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento
16. Utensílios de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Em bom estado de conservação e limpeza; armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores.
17. Higienização da cozinha e utensílios	<ul style="list-style-type: none"> • Presença e uso adequado de detergentes e desinfetantes; utensílios higienizados por escorrimento, água quente, panos limpos, armazenados ordenadamente e protegidos contra a contaminação.
18. Despensa para estocagem dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza diária
19. Pesquisa na área de saúde com as crianças	<ul style="list-style-type: none"> • Deverá ter autorização dos pais, da escola, do comitê de ética da instituição de ensino de origem dos pesquisadores.
20. Violência ou Suspeita de violência envolvendo a criança	<ul style="list-style-type: none"> • A escola deverá contatar o Conselho Tutelar da Criança do Município, segundo exigência do Estatuto da Criança e do Adolescente e encaminhamento à Unidade de Saúde
21. Vacinação das crianças	<ul style="list-style-type: none"> • Vacinação das crianças em dia e anexada xérox nos documentos e/ou fichas das crianças

22. Medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> • Poderão ser administrados medicamentos de uso contínuo, desde que autorizados e entregues pelos pais ou responsáveis e identificados com o nome da criança e posologia. • Deverão ser mantidos fora do alcance das crianças.
23. Orientação Nutricional	<ul style="list-style-type: none"> • Será exigido o responsável técnico (RT) pela área de alimentação e nutrição, que desenvolverá educação permanente junto aos manipuladores de alimentos. • Entenda-se por educação permanente, a capacitação contínua em serviço, (tendo como base o esclarecimento dos porquês), dos manipuladores de alimentos, com registro dos conteúdos, dia, horário, nome e assinatura dos manipuladores e do instrutor (RT).

DISPOSIÇÕES OPCIONAIS

<ul style="list-style-type: none"> • Horta • Animais domésticos: Deve-se manter os animais domésticos vacinados e a higiene dos seus espaços • Bebedouro adaptado à altura das crianças • Espaço para crianças com suspeita de enfermidade, enquanto aguardam atendimento dos pais ou responsáveis
--

ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA

AMBIENTE: Refeitório – Espaço opcional

Poderá ser utilizada a Sala de Uso Múltiplo como refeitório, no horário das refeições.

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS - OBSERVAÇÕES
1	Área (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1,00 m² por criança/escala de utilização
2	Pé-direito (m)	<ul style="list-style-type: none"> • 2,40 m (viga – piso) • 2,80 m (piso – teto)

3	Área de Iluminação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 10 da área do piso
4	Iluminação Artificial	<ul style="list-style-type: none"> • Protegida contra impactos e quedas • Quantidade de lux conforme ABNT (NBR 5413/1992)
5	Área de Ventilação Natural (m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 / 20 da área do piso
6	Peitoris	<ul style="list-style-type: none"> • 0,90 m de altura em relação ao nível do piso acabado
7	Porta de Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • 1,40 x 2,10 m, em duas folhas de 0,70 m • Deverão obrigatoriamente abrir para fora
8	Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar • A partir do 1^o pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas • Deverão possuir basculante (ventarola) superior • São proibidas salas que não possuam janelas • Vidros íntegros
9	Ferragens de Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • A maçaneta deve permitir acionamento seguro • É proibido o uso de maçaneta de bola
10	Pisos – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, contínuo, impermeável, antiderrapante, resistente à limpeza • Com declividade que permita o escoamento de águas residuais
11	Paredes – revestimento	<ul style="list-style-type: none"> • Lisas e laváveis • É proibido parede de vidro (exceto tijolo de vidro)
12	Instalações Hidro – Sanitárias	<ul style="list-style-type: none"> • Ralos sifonados, para coleta de águas residuais.
13	Instalações Especiais	<ul style="list-style-type: none"> • 01 (um) lavatório para cada 30 crianças
14	Mobiliário	<ul style="list-style-type: none"> • Íntegro, sem arestas ou cantos vivos, de fácil limpeza e manutenção • Compatível com a faixa etária a que se destina • Compatível com a finalidade a que se destina

COZINHAS E CANTINAS DE INSTITUIÇÕES DE EDUCAÇÃO INFANTIL COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Localização	<ul style="list-style-type: none"> A cozinha deve estar distante de focos de insalubridade (imedicações, local e dependências anexas limpas, ausência de objetos em desuso, ausência de animais domésticos, insetos e outros vetores).
02	Acesso	<ul style="list-style-type: none"> O acesso deve ser direto e independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte da cozinha/cantina.
03	Área Mínima	<ul style="list-style-type: none"> Compatível com a tecnologia de produção adotada garantindo a saúde do trabalhador.
04	Distribuição das Dependências	<ul style="list-style-type: none"> As dependências devem permitir espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas.
05	Separação de áreas	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de barreira física e barreira técnica ou somente barreira técnica. <i>Obs. Barreira física; quando o local para higienização dos utensílios é de uso exclusivo e separado da área de preparo dos alimentos.</i> <i>Barreira técnica; quando ambos (higienização e preparo) são executados no mesmo local observando-se rotina escrita e com horários diferenciados.</i>
06	Pisos	<ul style="list-style-type: none"> Pisos em material anti-derrapante, contínuo, lavável, impermeável, de fácil limpeza e conservação, com ralos sifonados e declividade satisfatória.
07	Paredes	<ul style="list-style-type: none"> Paredes lisas, laváveis, impermeáveis, até 2 metros de altura, sem frestas e rachaduras de fácil limpeza e conservação.
08	Forros	<ul style="list-style-type: none"> Teto, liso, lavável, impermeável, de tonalidade clara, de fácil limpeza e conservação. Proibido forro treliçado.
09	Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> Portas e janelas que ajustem perfeitamente em seus batentes, teladas nas aberturas externas de fácil limpeza e

		conservação; portas providas de fechamento automático.
10	Iluminação	<ul style="list-style-type: none"> • Iluminação suficiente para permitir uma boa visibilidade, sem zonas de sombras e contrastes excessivos, dentro das Normas da ABNT, NBR, protegidos contra impactos e quebras.
11	Ventilação	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilação: local ventilado natural e artificialmente, isentos de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incômodo à vizinhança; • Equipamento de ventilação e de exaustão, de fácil limpeza e conservação.
12	Abastecimento de Água	<ul style="list-style-type: none"> • Abastecimento de água potável se dará por rede pública, ou poço profundo, com sistema de tratamento e monitoramento da potabilidade da água. Reservatório de água de material impermeável, não corrosível com acesso fácil e restrito, com tampa que mantenha perfeita vedação. • Em bom estado de conservação, com ausência de infiltrações
13	Eliminação de Águas Servidas	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminação de águas servidas através de fossas, ou rede pública de esgoto, e caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento. • Fica proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos.
14	Vestiário e Instalações Sanitárias para Funcionários	<ul style="list-style-type: none"> • Vestiário independente para cada sexo e contíguo, com armários individuais fechados, adequado ao número de funcionários. Instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos bem ventiladas, sem comunicação direta com as áreas de processamento, elaboração e armazenamento de produtos; dotado de papel higiênico, sabão líquido, toalha descartável, duchas com água fria e quente.
15	Pias	<ul style="list-style-type: none"> • Pia (s) dentro da área de manipulação de alimentos em número proporcional a demanda dotada de água quente e fria, porta sabão líquido e porta papel toalha descartável.
16	Guichês	<ul style="list-style-type: none"> • Guichês de Distribuição (opcional), em função do volume

Distribuição	de produção, que se ajustem perfeitamente em seus batentes; abertos no momento da distribuição.
--------------	---

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Equipamentos	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos com modelo e número adequados ao ramo, superfície de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis de fácil limpeza e conservação, e resistente à ação do produtos químicos.
02	Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> Utensílios lisos, impermeável, de material não contaminante, tamanho e forma que permita uma fácil limpeza e conservação.
03	Móveis	<ul style="list-style-type: none"> Móveis, estantes, mesas, estrados, armários em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria prima; com desenho que permita uma fácil limpeza; superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis.
04	Equipamentos para Proteção e Conservação	<ul style="list-style-type: none"> Instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico adequado aos tipos de alimentos, capacidade de produção e distribuição; superfícies lisas, laváveis e impermeáveis de fácil limpeza e conservação, resistente à ação do produtos químicos. Obs.: Termômetro de máxima, mínima e momento para o controle de temperatura dos equipamentos.
05	Despensa	<ul style="list-style-type: none"> Área específica para a perfeita estocagem dos alimentos semi-perecíveis, arejada, bem iluminada, com tela milimétrica nas janelas e portas, com estrado e ou prateleiras de fácil limpeza e conservação.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Aplicação e conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas, contendo todos os procedimentos realizados quanto aos; Alimentos; desde a aquisição, transporte, recepção, armazenamento, conservação, preparo, distribuição e consumo. Ambiente; equipamentos/utensílios; higienização, conservação e manutenção. Manipuladores; hábitos higiênicos, condições de saúde, treinamentos, paramentação. Transporte; sistema, característica/tipo, higienização, manutenção.

ALIMENTOS/ PROCEDIMENTOS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Matérias-Primas	<ul style="list-style-type: none"> Matérias primas e produtos com características organolépticas normais provenientes de estabelecimentos autorizados pelos órgãos competentes, com embalagens e rotulagens de acordo com as normas sanitárias em vigor.
02	Proteção contra a Contaminação	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem estar protegidos contra a contaminação pelo pó, saliva, insetos e roedores, ou outras formas de contaminação; armazenados distante de substâncias perigosas, como inseticidas, detergentes e desinfetantes.
03	Conservação	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem estar protegidos contra alteração, armazenados de acordo com as temperaturas específicas pelo fabricante. Alimentos preparados no local: refrigerados devem estar sob temperatura inferior a 5° C, ou quentes mantidos acima de 60°C até o momento do consumo. Conforme Resolução / RDC nº216 de 15/09/2004.
04	Controle de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> O controle e registro das temperaturas de máxima, mínima e momento deve ser realizado duas vezes por

		dia.
05	Manipulação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Manipulação dos alimentos com operação manual mínima e higiênica, sendo que a manipulação em temperatura ambiente não poderá ultrapassar 20 minutos
06	Limpeza e desinfecção de hortifrutigranjeiros	<ul style="list-style-type: none"> Devem ser devidamente pré higienizados, acondicionados em recipiente próprio e imersos em solução conforme instruções do fabricante (diluição e tempo de contato). No caso de alimentos folhosos lavar folha a folha sob água corrente.
07	Reaquecimento dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Devem ser reaquecidos acima de 74°C por 2 minutos.
08	Descongelamento dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração inferior a 5°C na parte inferior do refrigerador, devidamente protegido.
09	Sobras de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Eliminação imediata de sobras de alimentos.
10	Amostra de Controle	<ul style="list-style-type: none"> De cada sessão de manipulação, devem ser reservadas amostras (200gr) dos alimentos preparados e conservados sob refrigeração inferior a 5°C durante 72 horas, para eventual encaminhamento para análise laboratorial. Identificar com o nome do produto, data de produção e horário.
11	Acondicionamento dos Resíduos	<ul style="list-style-type: none"> Acondicionamento do lixo em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedal, com uso de sacos de lixo; com localização prevenindo contaminação dos manipuladores e ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.
12	Higienização de Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> Presença e uso adequado de detergentes e desinfetantes; utensílios higienizados por escorrimento, água quente, panos limpos, armazenados ordenadamente e protegidos contra a contaminação. Obs.: Recomenda-se, em função do volume de produção, o uso de lavagem mecânica (máquina de lavar acima de 65° C).

13	Reservatório de água	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza e desinfecção realizadas a cada 6 meses, comprovadas através de documentação. Leitura e registro do teor de cloro residual mensal.
14	Higienização das mãos	<ul style="list-style-type: none"> • Pia para higienização das mãos provida de sabão, papel toalha e lixeira com tampa de acionamento de pedal, ou lixeira sem tampa para o descarte de papel toalha <p>Obs.: 1) Caso utilize escovinhas para higiene das unhas, as mesmas devem ser de plástico, individualizadas, desinfetadas e secas.</p> <p>Obs.:2) Recomenda-se manter rotina para higienização das mãos junto ao lavatório.</p>
15	Orientação Nutricional	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração e supervisão de Cardápio pelo Responsável Técnico (RT) da área de alimentação e nutrição. Este profissional será também responsável pela educação permanente dos manipuladores de alimentos, e outras atividades pertinentes.

MANIPULADORES

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Hábitos higiênicos	<ul style="list-style-type: none"> • Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos e não praticar atos que possam contaminar os alimentos (comer, fumar, tossir, coçar ou outras práticas anti higiênicas) • Devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos) • Uso de uniforme de trabalho completo (protetor de cabelo, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário) de tonalidade clara, com bolsos somente na linha da cintura, em bom estado de

		conservação e limpos.
02	Condições de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> Ausência de lesões cutâneas (feridas, supurações); ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais. Quando o manipulador apresentar algum dos sinais e sintomas descritos acima, o mesmo deverá ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir o problema, ou utilizar equipamentos de proteção individual para evitar a contaminação dos alimentos (luvas, máscara). Realizar exames laboratoriais (coprocultura em três fases, VDRL, hemograma completo, parcial de urina) no mínimo uma vez ao ano.
03	Higienização das Mãos	<ul style="list-style-type: none"> Proceder lavagem cuidadosa das mãos antes, durante e após manipular os alimentos, imediatamente após o uso do sanitário e todas as vezes que for necessário. Manter rotina/técnica para higienização das mãos junto à pia/lavatório.
04	Treinamento em Boas Práticas de Manipulação	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolvimento de educação permanente junto aos manipuladores de alimentos, com início na admissão dos mesmos e com registro do conteúdo programático, data, carga horária, nome/função e assinatura dos manipuladores e do instrutor (RT).

COZINHAS E CANTINAS DE ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL COM PREPARO DE REFEIÇÕES TERCEIRIZADAS

TRANSPORTE

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Veículo	<ul style="list-style-type: none"> Veículos adequados ao ramo, limpos e em bom estado de conservação. Uso exclusivo para o transporte de alimentos.
02	Transporte	<ul style="list-style-type: none"> O sistema de transporte e distribuição das refeições até o

55

		<p>local de consumo deverá manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios); os recipientes devem estar limpos e bem conservados, com fechamento adequado para proteger os alimentos de contaminação; presença de estrados impermeáveis e de fácil limpeza. O tempo de distribuição deverá ser o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo.</p>
--	--	--

RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Temperatura dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Deverá ser verificada a temperatura dos alimentos (refrigerados em temperatura inferior a 5°C e quentes mínimo de 60°C) na recepção dos mesmos pela escola. Caso os alimentos estejam fora dessas temperaturas, deverão ser rejeitados.
02	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Caso o alimento não seja consumido imediatamente, o mesmo deverá ser mantido em temperatura adequada (inferior a 5°C – Resolução / RDC nº 216 de 15/09/2004 e acima de 60° C, conforme o caso), para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos.
03	Despensa	<ul style="list-style-type: none"> Área específica para a perfeita estocagem dos alimentos semi-percíveis, com estrado, prateleiras de fácil limpeza, arejada, bem iluminada, com proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores. Limpeza diária.

DISTRIBUIÇÃO

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
		<ul style="list-style-type: none"> No caso da necessidade de reaquecer os alimentos, levar à temperatura de 74°C por no mínimo 2 minutos e servir

01	Conservações Alimentos	dos	<p>imediatamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Os pratos prontos para o consumo deverão ser mantidos em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente ou fria, para a conservação dos mesmos. Os alimentos perecíveis não podem ficar fora de refrigeração por mais de 2 horas. Os pratos quentes transportados em hot box (container isotérmico) não devem permanecer abaixo de 60°C por mais de uma hora. Alimentos prontos e embalados devem ser armazenados adequadamente para não serem contaminados antes do consumo e os não consumidos após a distribuição, devem ser descartados.
----	---------------------------	-----	--

HIGIENIZAÇÃO

Nº	ITEM	ESPECIFICAÇÕES
01	Higienização dos Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> Quando a higienização dos utensílios ocorrer na própria escola, esta deverá dispor de instalações adequadas, dotadas de água quente e fria, detergentes e desinfetantes ou máquina de lavar a quente.

CONTROLE DE QUALIDADE

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Licença Sanitária	<ul style="list-style-type: none"> A prestadora de serviços deverá apresentar a licença sanitária atualizada à escola, que deverá mantê-la em local de fácil acesso para fins de fiscalização.
02	Amostra de Controle	<ul style="list-style-type: none"> De cada sessão de manipulação no local de produção, devem ser reservadas amostras 200gr (segundo LACEN – PR) dos alimentos preparados e conservados sob

		refrigeração inferior a 5° C durante 72 horas, para eventual encaminhamento para análise laboratorial. Identificar com o nome do produto e a data de produção.
03	Controle de Qualidade de Matérias Primas e Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola.
04	Responsável Técnico (RT)	<ul style="list-style-type: none"> Será obrigatória a contratação do profissional Responsável Técnico (RT) pela área de alimentação e nutrição, que deverá desenvolver educação permanente junto aos manipuladores de alimentos, elaboração e supervisão do cardápio e demais atividades específicas da área.

MANIPULADORES

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Asseio Pessoal	<ul style="list-style-type: none"> Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos; devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos)
02	Hábitos higiênicos	<ul style="list-style-type: none"> Uso de uniforme de trabalho completo (touca, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário), de tonalidade clara, com bolsos somente na linha da cintura, em bom estado de conservação e limpos.
03	Estado de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> Ausência de lesões cutâneas (feridas, supurações); ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais. Quando o manipulador apresentar algum dos sinais e sintomas descritos acima, o mesmo deverá utilizar equipamentos de proteção individual para evitar a contaminação dos alimentos (luvas, máscara), ou ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir o

58

		problema.
04	Higienização das Mãos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceder lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos e após a lavagem de hortaliças; não executar durante o serviço, qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos.
05	Treinamento em Boas Práticas de Manipulação	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de educação permanente junto aos manipuladores de alimentos, com início na admissão dos mesmos e com registro do conteúdo programático, data, carga horária, nome/função e assinatura dos manipuladores e do instrutor (RT).

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Aplicação	<ul style="list-style-type: none"> • Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas
02	Separação de áreas	<ul style="list-style-type: none"> • Deverá ser prevista barreira física ou técnica na área da cozinha, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção

LACTÁRIO DE INSTITUIÇÕES DE EDUCAÇÃO INFANTIL

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS OU ESTRUTURA FÍSICO – FUNCIONAL

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Localização	<ul style="list-style-type: none"> O lactário deve estar distante de foco de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas, ausência de objetos em desuso, ausência de animais domésticos, insetos e outros vetores).
02	Acesso	<ul style="list-style-type: none"> O acesso deve ser direto e independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte do lactário.
03	Área Mínima	<ul style="list-style-type: none"> Compatível com a tecnologia de produção adotada garantindo a saúde do trabalhador.
04	Separação de áreas	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de barreira física e barreira técnica ou somente barreira técnica. <i>Obs. Barreira física; quando o local para higienização dos utensílios é de uso exclusivo e separado da área de preparo dos alimentos.</i> <i>Barreira técnica; quando ambos (higienização e preparo) são executados no mesmo local observando-se rotina escrita e com horários diferenciados.</i>
05	Distribuição das Dependências	<ul style="list-style-type: none"> As dependências devem permitir espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas.
06	Despensa	<ul style="list-style-type: none"> Local/ área específica para a perfeita estocagem dos alimentos semi-perecíveis, arejada, bem iluminada, com tela milimétrica nas janelas e portas, com estrado e ou prateleiras de fácil limpeza e conservação.
07	Pisos	<ul style="list-style-type: none"> Pisos em material antiderrapante, contínuo, lavável, impermeável, de fácil limpeza e conservação, com ralos sifonados e declividade satisfatória.
08	Paredes	<ul style="list-style-type: none"> Paredes lisas , laváveis, impermeáveis, até 2 metros de altura, sem frestas e rachaduras de fácil limpeza e conservação .
09	Forros	<ul style="list-style-type: none"> Teto, liso, lavável, impermeável, de tonalidade clara, de

		fácil limpeza e conservação. Proibido forro treliçado.
10	Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Portas e janelas que ajustem perfeitamente em seus batentes, teladas nas aberturas externas de fácil limpeza e conservação; portas providas de fechamento automático.
11	Iluminação	<ul style="list-style-type: none"> • Iluminação suficiente para permitir uma boa visibilidade, sem zonas de sombras e contrastes excessivos, dentro das Normas da ABNT, NBR, protegidos contra impactos e quebras.
12	Ventilação	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilação: local ventilado natural e/ou artificialmente, isentos de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incomodo à vizinhança; • Equipamento de ventilação e de exaustão, de fácil limpeza e conservação.
13	Abastecimento de Água	<ul style="list-style-type: none"> • Abastecimento de água potável se dará por rede pública, ou poço profundo, com sistema de tratamento e monitoramento da potabilidade da água. Reservatório de água de material impermeável, não corrosível com acesso fácil e restrito e com tampa que mantenha perfeito fechamento. • Encanamentos em bom estado de conservação, com ausência de infiltrações e interconexões.
14	Eliminação de Águas Servidas	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminação de águas servidas através de fossas, ou rede pública de esgoto, e caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento. • Fica proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos.
15	Vestiário e Instalações Sanitárias para Funcionários	<ul style="list-style-type: none"> • Vestiário independente para cada sexo e contíguo, com armários individuais fechados, adequado ao número de funcionários. Instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos bem ventiladas, sem comunicação direta com as áreas de processamento, elaboração e armazenamento de produtos; dotado de papel higiênico,

		sabão líquido, toalha descartável, duchas com água fria e quente.
16	Pias	<ul style="list-style-type: none"> Pia (s) dentro da área de manipulação de alimentos em número proporcional à demanda, dotada de água quente e fria, porta sabão líquido e porta papel toalha descartável.
17	Guichês de Distribuição - opcional	<ul style="list-style-type: none"> Guichês de Distribuição em função do volume de produção, que se ajustem perfeitamente em seus batentes; abertos no momento da distribuição.
18	Volume pequeno de mamadeiras	<ul style="list-style-type: none"> Não justificando a existência de lactários, poderão ser preparadas na cozinha, em horários diferenciados do preparo dos alimentos com rotina escrita e desde que mantido um espaço reservado e exclusivo para a guarda das mesmas no refrigerador.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Nº	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES</i>
01	Equipamentos	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos com modelo e número adequados ao ramo, superfície de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis de fácil limpeza e conservação, e resistente à ação do produtos químicos.
02	Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> Utensílios lisos, impermeáveis, de material não contaminante, tamanho e forma que permita uma fácil limpeza e conservação.
03	Móveis	<ul style="list-style-type: none"> Móveis, estantes, mesas, estrados, armários em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria prima; com desenho que permita uma fácil limpeza; superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis.
04	Equipamentos para Proteção e Conservação	<ul style="list-style-type: none"> Instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, fogão, banho-maria, "Pass-Trough", adequado a capacidade de produção e distribuição; Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis de

	<p>fácil limpeza e conservação, resistente à ação do produtos químicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obs.: Termômetro de máxima , mínima e momento para o controle de temperatura dos equipamentos.
--	---

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Nº	ITENS	ESPECIFICAÇÕES
01	Aplicação e conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> • Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas, contendo todos os procedimentos realizados quanto aos: • Alimentos; desde a aquisição, transporte, recepção, armazenamento, conservação, preparo, distribuição e consumo. • Ambiente/equipamentos/utensílios; higienização, conservação e manutenção. • Manipuladores; hábitos higiênicos, condições de saúde, treinamentos, paramentação. • Transporte; sistema, característica/tipo, higienização, manutenção.

LEITE HUMANO/ PROCEDIMENTOS

01	Administração	<ul style="list-style-type: none"> • Leite humano cru: Só pode ser administrado da mãe para o próprio filho. • Leite humano pasteurizado: pode ser administrado para todas as crianças. <p>Deve-se agitar o leite humano durante o descongelamento e antes de administrar para a criança.</p>
02	Conservação	<ul style="list-style-type: none"> • Em temperatura inferior a 5°C (refrigeração) ou totalmente congelado

03	Descongelamento	<ul style="list-style-type: none"> Deve ser descongelado preferencialmente em banho-maria ou microondas, mantendo uma pequena porção do leite ainda congelado (porção do tamanho aproximado de uma azeitona). O leite descongelado não poderá ultrapassar a temperatura de 40 °C. <p>Obs: No caso do uso de microondas deve-se usar tabela de tempo / temperatura / volume de leite / potência do microondas.</p>
04	Validade	<ul style="list-style-type: none"> Após o descongelamento a validade é de 12 horas desde que mantido em refrigeração, em temperatura inferior a 5°C
05	Transporte	<ul style="list-style-type: none"> Deve ser realizado em temperatura abaixo de 5°C ou totalmente congelados. Acondicionados preferencialmente em frasco de boca larga, se possível fornecidos pela creche e estes dentro de recipiente que mantenha a temperatura de refrigeração.
06	Aquecimento	<ul style="list-style-type: none"> Deve ser aquecido em banho-maria, somente a quantidade a ser consumida no momento.
07	NÃO PODE	<ul style="list-style-type: none"> Ser recongelado; Ser fervido ; Ser aquecido diretamente no fogo; Ficar em banho-maria além do tempo para aquecê-lo; Permanecer em temperatura ambiente por mais de 20 minutos.

ALIMENTOS/ PROCEDIMENTOS

Nº	ITENS	<i>ESPECIFICAÇÕES</i>
01	Matérias-Primas	<ul style="list-style-type: none"> Matérias primas e produtos com características organolépticas normais provenientes de estabelecimentos autorizados pelos órgãos competentes, com embalagens e rotulagens de acordo com as normas sanitárias em vigor.
02	Proteção contra a contaminação	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem estar protegidos contra a contaminação pelo pó, saliva, insetos e roedores, ou outras formas de contaminação; armazenados distante de

		substâncias perigosas, como inseticidas, detergentes e desinfetantes.
03	Conservação	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem estar protegidos contra alteração, armazenados de acordo com as temperaturas especificadas pelo fabricante. Alimentos preparados no local: refrigerados devem estar sob refrigeração inferior a 5°C ou quentes mantidos acima de 60°C até o momento do consumo. Conforme Resolução / RDC nº216 de 15/09/2004.
04	Controle de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> O controle e registro das temperaturas de máxima, mínima e momento deve ser realizado duas vezes por dia.
05	Manipulação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Manipulação dos alimentos com operação manual mínima e higiênica, sendo que a manipulação em temperatura ambiente não poderá ultrapassar 20 minutos
06	Limpeza e desinfecção de hortifrutigranjeiros	<ul style="list-style-type: none"> Devem ser devidamente pré higienizados, acondicionados em recipiente próprio e imersos em solução conforme instruções do fabricante (diluição e tempo de contato). Na pré – higienização de alimentos folhosos lavar folha a folha sob água corrente.
07	Reaquecimento dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Devem ser reaquecidos acima de 74°C por 2 minutos, exceto o leite humano.
08	Descongelamento dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração inferior a 5°C, na parte inferior do refrigerador devidamente protegido, exceto o leite humano.
09	Sobras de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Eliminação imediata de sobras de alimentos.
10	Acondicionamento dos Resíduos	<ul style="list-style-type: none"> Em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedal, com uso de sacos de lixo; Em número e tamanho suficiente para atender à demanda; Localizados e mantidos em bom estado de conservação, de forma a prevenir a contaminação dos manipuladores e

		ambiente.
11	Higienização de Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> • Utensílios higienizados através de torneira de água quente, armazenados ordenadamente e protegidos contra a contaminação. • Produtos (detergentes/desinfetantes) com identificação, registro no órgão competente, nº de lote, data de fabricação, dentro do prazo de validade; • Obs.: Recomenda-se, em função do volume de produção, o uso de lavagem mecânica (máquina de lavar acima de 65° C).
12	Higienização das mãos	<ul style="list-style-type: none"> • Pia para higienização das mãos provida de sabão, papel toalha e lixeira com tampa de acionamento de pedal, ou lixeira sem tampa para o descarte de papel toalha • Obs.: 1) Caso utilize escovinhas para higiene das unhas, as mesmas devem ser de plástico, individualizadas, desinfetadas e mantidas secas. • Obs.:2) Recomenda-se manter rotina para higienização das mãos junto ao lavatório.
13	Reprocessamento das mamadeiras	<ul style="list-style-type: none"> • Após higienização das mamadeiras estas deverão sofrer reprocessamento através de: • Esterilização (Autoclave) ou Desinfecção Térmica (Fervura) ou Desinfecção Química (Produto/Diluição/Tempo de contato).
14	Rotinas escritas	<ul style="list-style-type: none"> • Preparo das fórmulas lácteas, registro do horário de preparo e de consumo; • Conservação e fluxo de distribuição das mamadeiras preparadas; • Limpeza e desinfecção/esterilização de mamadeiras utensílios e equipamentos.
15	Preparo e conservação das fórmulas lácteas	<ul style="list-style-type: none"> • A água e o leite para o preparo das fórmulas lácteas deverão sofrer um dos processos: processo térmico de fervura ou esterilização ou pasteurização ou outro processo desde que validado ou comprovado cientificamente.

	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos devem ser preparados para consumo imediato ou na impossibilidade mantidos em refrigeração inferior a 5°C.
--	--

MANIPULADORES

	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES</i>
01	Hábitos higiênicos	<ul style="list-style-type: none"> Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos e não praticar atos que possam contaminar os alimentos (comer, fumar, tossir, coçar ou outras práticas anti higiênicas) Devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos) Uso de uniforme de trabalho completo (protetor de cabelo, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário) de tonalidade clara, com bolsos somente na linha da cintura, em bom estado de conservação e limpos.
02	Condições de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> Ausência de lesões cutâneas (feridas, supurações); ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais. Quando o manipulador apresentar algum dos sinais e sintomas descritos acima, o mesmo deverá ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir o problema, ou utilizar equipamentos de proteção individual para evitar a contaminação dos alimentos (luvas, máscara). Realizar exames laboratoriais (coprocultura em três fases, VDRL, hemograma completo, parcial de urina) no mínimo uma vez ao ano.
03	Higienização das Mãos	<ul style="list-style-type: none"> Proceder lavagem cuidadosa das mãos antes, durante e após manipular os alimentos, imediatamente após o uso do sanitário e todas as vezes que for necessário. Manter rotina/técnica para higienização das mãos junto à

67

		pia/lavatório.
04	Treinamento em Boas Práticas de Manipulação	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolvimento de educação permanente junto aos manipuladores de alimentos, com início na admissão dos mesmos e com registro do conteúdo programático, data, carga horária, nome/função e assinatura dos manipuladores e do instrutor (RT).

Emitida Resolução SESA 0505 de 11/11/2005, DOE de 18/11/2005.

As exigências sanitárias para os Centros de Educação Infantil – CEIs (Nova Redação - NR): **vigorarão a partir do ano letivo de 2008** e não 2006 como estava prevista na Resolução Estadual nº 162/05, DOE de 14/02/2005.

Revoga-se a Resolução Estadual nº 059/89, DOE de 13/12/1989.

Curitiba, 11 de novembro de 2005.

Cláudio Xavier
 Secretário de Estado da Saúde do Paraná

Equipe Técnica Elaboradora

Maria Ap ^a Paleari Silva	Assist. Social	Sec. de Estado da Saúde
Carlos Roberto Patza	Eng.º Civil	Sec. de Estado da Saúde
Ronaldo Wanderlei Piz	Méd. Veterinário	Sec. de Estado da Saúde
Pedro Paulo Pedro	Méd. Veterinário	Sec. de Estado da Saúde
Mariza Andrade Silva	Pedagoga	
Sec. de Estado da Educação		
Ana Lúcia M. de Souza	Pedagoga	Sec. de Estado da Educação
Elizabeth da Cruz	Med. Veterinária	Sec. Munic. Saúde de Curitiba
Ana Valéria de A. Carli	Med. Veterinária	Sec. Munic. Saúde de Curitiba
Ana Maria B. Rego	Eng. ^a Civil	Sec. Munic. Saúde de Curitiba
Vivian Maria Reksua	Enfermeira	Sec. Munic. Saúde de Curitiba

Maria Ap. ^a Pedro M. ^a Munic. Saúde de Curitiba		Téc. Enfermagem	Sec.
Divina A. dos Santos	Téc. Enfermagem		Sec. Munic. Saúde de Curitiba
Neuza Igino da Costa	Téc. Enfermagem		Sec. Munic. Saúde de Curitiba
Maria Cristina Brandalize Sec Munic. Educação de Curitiba	Psicóloga		
Margareth Bolino Curitiba	Psicóloga		Sec. Munic. Educação de
Suely Fisher de Moraes Curitiba	Socióloga		Sec. Munic. Educação de
Ângela Portugal Clazisso Curitiba	Nutricionista		Sec. Munic. Educação de
Selma Isabel S. Meirelles Curitiba	Pedagoga		Sec. Munic. Educação de
Neuza K. Ogama	Arquiteta		IPPUC
Célia Bim	Arquiteta		IPPUC

Colaboração: - das 22 Regionais de Saúde do Estado.
- Conselho Regional de Nutrição

Secretario de Estado da Saúde
Cláudio Murilo Xavier

Diretoria de Vigilância em Saúde e Pesquisa
José Francisco Konolsaisen

Departamento de Vigilância Sanitária
Suely Vidigal

Divisão de Serviços de Saúde
Maria Aída Meda

Coordenação dos Trabalhos
Maria Aparecida Paleari Silva