

## Informações complementares

1 mensagem

**Nutrição Sistêmica DAES/PROEN** <nutricao.proen@ifam.edu.br>

28 de janeiro de 2025 às 13:53

Para: Departamento de Assuntos Estudantis <socialreitoria@ifam.edu.br>

Cc: Diretoria de Avaliação Permanência e Êxito <dapex.proen@ifam.edu.br>

Boa tarde prezados, estou enviando em anexo o material de apoio referente às diretrizes da Anvisa sobre o funcionamento de refeitórios e cozinhas escolares para envio ao Campus Boca do Acre. Este material visa proporcionar um melhor entendimento para os gestores das normas e práticas recomendadas, garantindo a segurança e a qualidade no atendimento aos alunos.

- RDC 216/2004: estabelece como boas práticas para serviços de alimentação, incluindo cozinhas industriais. Essa norma aborda aspectos como higiene pessoal dos manipuladores, instalações, equipamentos, armazenamento e transporte de alimentos, entre outros.
- Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- RDC 275/2002: Existe sobre o regulamento técnico de operações operacionais para serviços de alimentação. Essa norma estabelece requisitos para o controle higiênico-sanitário de alimentos preparados em serviços de alimentação, incluindo cozinhas industriais.
- Organização e operação de cozinhas escolares

Atenciosamente,

--

**Kátia Jamile G. de Melo**

Nutricionista -CRN N°4418 7ª Região

SIAPE 2196587

---

### 4 anexos



**RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.pdf**  
4658K



**cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf**  
2048K



**Resolução RDC ANVISA n 275,de 21 de outubro de 2002.pdf**  
166K



**Organização e operação de cozinhas escolares.pdf**  
1106K