

## **A METODOLOGIA 5S COMO FERRAMENTA DE GESTÃO NA ORGANIZAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM RORAINÓPOLIS (RR)**

*Isabelly Carpanini dos Santos<sup>1</sup>, Andrei Benicio Abade Melgueiro<sup>2</sup>, Aisla Reis Bastos<sup>2</sup>, Isabela Bragança de Oliveira<sup>2</sup>, Alexandre Lorini<sup>3</sup>, Mônica Voss<sup>4</sup>*

A segurança dos alimentos é um fator crucial em unidades escolares, pois crianças são mais vulneráveis a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), e estima-se que anualmente, cerca de 220 milhões de crianças sejam acometidas por doenças diarreicas, resultando em aproximadamente 96.000 mortes. Dessa forma, a aplicação da metodologia 5S, que é baseada nos cinco sentidos, sendo esses o de limpeza, organização, utilização, saúde e disciplina, aliada às Boas Práticas de Fabricação (BPF), contribui para um ambiente mais limpo e organizado, reduzindo riscos de contaminação, prevenindo surtos de infecções gastrointestinais e promovendo a conformidade com normas sanitárias vigentes. Além disso, a implementação da metodologia 5S pode gerar impactos positivos na gestão de recursos, reduzindo desperdícios de insumos e custos operacionais e otimizando os estoques. Portanto, o projeto teve como objetivo capacitar os servidores responsáveis pela merenda escolar da Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Joselma Lima de Souza, localizada em Rorainópolis-RR, por meio da transmissão de conhecimentos teóricos e práticos sobre a metodologia 5S e BPF. A iniciativa buscou promover a produção de alimentos seguros e o aprimoramento das práticas de manipulação, por meio de cursos/ palestra e materiais instrucionais. A metodologia envolveu observação crítica das práticas executadas na unidade de alimentação, identificação das não conformidades, realização de curso sobre BPF e Metodologia 5S direcionado aos manipuladores, minicurso sobre higienização das mãos para aproximadamente 100 estudantes, avaliação do aprendizado dos servidores, elaboração de caderneta educativa, confecção e instalação de placas ilustrativas próximas às pias da instituição com o passo a passo da correta higienização das mãos. O projeto atendeu diretamente 800 alunos e os resultados demonstraram melhoria significativa na organização da unidade de alimentação, maior conscientização dos manipuladores sobre práticas de manipulação e ampliação do conhecimento dos estudantes sobre higiene pessoal, prevenindo doenças, impactando positivamente na saúde e no bem-estar das crianças atendidas, bem como a redução de gastos. Também resultou na capacitação científica dos alunos do curso técnico em agroindústria e houve o fortalecimento através da aplicação prática dos conhecimentos teóricos, evidenciando a importância da extensão universitária na promoção da qualidade alimentar em instituições de ensino público.

**Palavras-chave:** Metodologia 5S, Boas Práticas de Fabricação, Doenças Transmitidas por Alimentos, Segurança dos Alimentos.

**Apoio financeiro:** Pbaex/IFRR

<sup>1</sup>Bolsista do Pbaex/IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: carpaniniisabelly21@gmail.com

<sup>2</sup>Aluno Voluntário IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>3</sup>Professor IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>4</sup>Professora Orientadora IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: monica.voss@ifrr.edu.br