

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO SEI Nº 0020773844 - SED.GAB/SED.DGE/SED.URC

Relatório de Visita Técnica para Acompanhamento das Unidades Conveniadas

Condições Estruturais e Controles Gerais

Edital de Credenciamento nº ____/____

Comissão Acompanhamento e Fiscalização nomeada pela Portaria _____

Identificação da Unidade : _____ Termo de Contrato nº ____/____

Responsável pela Unidade: _____ Recebido por : _____

Data Visita: _____ Horário _____

Horário de atendimento : _____

Quantidade de crianças atendidas pelo Credenciamento: _____ particulares _____

Motivo : () fiscalização de rotina () atendimento de denúncia / ouvidoria / ocorrências

	REGISTRO DAS INFORMAÇÕES E DADOS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
1	QUADRO FUNCIONAL			
1.1	Quadro funcional, encontra-se completo?			
1.2	Funcionários com atestados ou afastados? Se sim relatar nas observações.			
2	SUPERVISÃO PEDAGÓGICA			
2.1	O Plano de Aula está em dia contemplando sequência didática, acolhimento, atividades planejadas, brincadeiras, músicas, jogos, histórias e demais constituintes do planejamento?			
2.2	Os suportes textuais, cartazes e produções estão no campo de visão das crianças e são apresentados com estética e substituídos frequentemente.			

2.3	Faz uso de apostila? Qual?			
2.4	O Projeto Político Pedagógico está disponível, atualizado e em lugar de fácil acesso dos pais e comunidade?			
2.5	O regimento interno está disponível e em lugar de fácil acesso dos pais e comunidade?			
2.6	Diário de Classe preenchido diariamente?			
3	COZINHA - LACTÁRIO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
3.1	Área de armazenamento de alimentos é organizada e limpa?			
3.2	A cozinha possui ventilação adequada do ambiente, com renovação do ar, por meio de climatização ou exaustão?			
3.3	Piso, paredes e teto lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros?			
3.4	Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos protegidas contra explosão e quedas acidentais?			
3.5	Ambiente limpo e organizado?			
3.6	As portas, janelas e sistema de exaustão das áreas de armazenamento e preparo possuem tela milimétricas e preferencialmente removíveis?			
3.7	Utensílios e equipamentos em bom estado de conservação e quantidade suficientes?			
3.8	Lavatório exclusivo para as mãos, com sabonete líquido e toalhas de papel?			
3.9	Lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?			
3.10	Possui lactário?			
3.11	Lactário é limpo e organizado?			
4	ALIMENTOS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.1	Produtos dentro do prazo de validade?			
4.2	Quando as matérias-primas não são totalmente utilizadas, as mesmas são identificadas e armazenadas de forma correta, conforme as informações: nome do produto e data de validade?			
4.3	Há coleta de amostras dos alimentos servidos às crianças?			
5	COZINHEIRA	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
5.1	Possui Atestado de Saúde Ocupacional? Data ____/____/____			
5.2	Uniforme compatível com a função, conservado e limpo?			

5.3	Cabelos presos, unhas cortadas, sem esmaltes e sem adornos?			
5.4	Contratação de alimentação terceirizada?			
5.5	Apresentação do ASO da pessoa responsável pela manipulação dos alimentos na unidade? Válido até ____/____/____			
6	CARDÁPIO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
6.1	Possui cardápio?			
6.2	Segue o cardápio no dia da visita?			
6.3	O Cardápio é disponibilizado ou está em local acessível às famílias?			
6.4	O Cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais?			
7	REFEITÓRIO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
7.1	É mantido limpo e organizado?			
7.2	Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação e de fácil higienização?			
7.3	O espaço oferece mobília adequada, conforto térmico e acústico, luminosidade, ventilação adequada no momento das refeições?			
7.4	Os alimentos são ofertados às crianças em recipientes adequados e individuais (em todas as refeições)?			
8	CONTROLE DE PRAGAS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
8.1	Controle químico executado por empresa especializada? Data ____/____/____			
8.2	Áreas externas limpas e organizadas sem a presença de entulhos?			
8.3	Acondicionamento de lixo em lugar correto?			
8.4	Armazenamento de gás em local correto, com dimensões compatíveis e sem acesso às crianças?			
8.5	Possui lixeiras com saco coletor e tampa no para o descarte dos lixos?			
9	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
9.1	Possui caixa d'água?			
9.2	Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de 6 meses? Data ____/____/____			
9.3	Água filtrada para as crianças beberem?			

10	SALAS DE AULA	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
10.1	Respeita-se o número máximo de alunos por sala?			
10.2	Possui ventilação adequada?			
10.3	Possui iluminação adequada? (luzes e pinturas nas paredes)			
10.4	A estrutura física (piso, caixilho, porta, janela) não oferece risco às crianças?			
10.5	Possuem mobiliário adequado às crianças, em boas condições e de fácil limpeza?			
10.6	As salas encontram-se limpas e organizadas?			
10.7	Possui colchonetes suficientes para o número de crianças e em boas condições de uso?			
10.8	Fazem uso de lençóis revestindo os colchonetes?			
10.9	Local para higienização, com balcão, trocador impermeável, pia e chuveiro em boas condições?			
10.10	Possui banheira em material resistente, funda antiderrapante, instalada sobre a bancada?			
10.11	Possui brinquedos adaptados à faixa etária e em quantidade suficiente?			
10.12	A sala é climatizada?			
10.13	A sala possui ventilador em bom estado de conservação e limpo?			
11	PARQUE	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
11.1	Possui parque com brinquedos em quantidade suficiente e adequado para faixa etária?			
11.2	Os brinquedos estão em boas condições?			
11.3	Possui caixa de areia protegida e higienizada com frequência?			
12	ASPECTOS GERAIS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
12.1	Certificado de vistoria do corpo de bombeiros? Data ____/____/____			
12.2	Os espaços estão livres de cantos vivos, pisos desnivelados e quebrados?			
13	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
13.1	Possuem vasos sanitários separados por divisórias, garantindo a privacidade e segurança das crianças?			

13.2	Possuem louças sanitárias adaptadas às faixas etárias?			
13.3	Possui papel toalha, sabonete líquido, papel higiênico e lixeiras?			
13.4	Os sanitários encontram-se limpos e organizados?			
14	DADOS ESTRUTURAIS - A UNIDADE POSSUI:	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
14.1	Placa de identificação informando que possui Termo de Contrato com o Município de Joinville?			
14.2	Cartaz da Lei Municipal 6.407 de 17/12/2008 visível para a comunidade escolar?			
14.3	Biblioteca ou acervo literário?			
14.4	Parque com brinquedos na área externa?			
14.5	Pátio coberto?			
14.6	Os demais espaços da Unidade encontram-se limpos e organizados?			

NOME DA NUTRICIONISTA:

CRN:

OBSERVAÇÕES RELEVANTES :

DESCRIÇÃO DAS IRREGULARIDADES E PRAZO PARA AJUSTES:

Estou ciente que o não cumprimento das exigências contidas neste Relatório ensejará na aplicação das sanções previstas no Termo de Contrato assinado com a Secretaria de Educação/ Município de Joinville.

Nome do Responsável pela Unidade

Assinatura: _____

Comissão de Acompanhamento e Fiscalização:

Nome Legível: _____

Assinatura: _____ cargo/função _____

Nome Legível: _____

Assinatura: _____ cargo/função _____

Nome Legível: _____

Assinatura: _____ cargo/função _____

Joinville, _____ de _____ de 20 ____.



Documento assinado eletronicamente por **Simone de Oliveira, Coordenador(a)**, em 30/04/2024, às 15:11, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Erika Satie Sato Lopes, Gerente**, em 30/04/2024, às 15:11, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0020773844** e o código CRC **88B765BD**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

24.0.009546-3

0020773844v2