



ANEXO SEI Nº 0010143006/2021 - SED.UAD.ASU

MODELO DE RELATÓRIO DE INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO

Relatório de Fiscalização/ Inspeção Técnica nos Centros de Educação Infantil:

Relatório de avaliação Higienico Sanitária- CEI Nº
Data da Visita técnica:
Diretor/ auxiliar de direção:
Cozinheiras Presentes:
Turno da alimentação escolar observado: () matutino () vespertino
Nutricionista:

Item	1. Asseio Pessoal		
1.1	Touca prendendo todo cabelo?	Sim ()	Não ()
1.2	Unhas curtas, limpas e sem esmalte?	Sim ()	Não ()
1.3	O atestado de saúde para manipulador de alimentos está atualizado?	Sim ()	Não ()
1.4	Utilização de adornos (brincos, anéis, relógio, pulseira, etc)?	Sim ()	Não ()
1.5	Utilizam uniformes completos (calça, camiseta, avental de tecido, calçado de segurança com uso de meias) e demais EPs nas etapas necessárias?	Sim ()	Não ()

1.6	Pertences de uso pessoal armazenados em local apropriado e de forma organizada?	Sim ()	Não ()
Item 2. Armazenamento de Alimentos			
2.1	Os alimentos são empilhados de maneira correta, por grupo e tipo, afastados do chão e da parede?	Sim ()	Não ()
2.2	Presença de alimentos na cozinha e/ou estoque em desacordo a Lei nº 15.265 de 18/08/10 e a Portaria Interministerial nº 1010 de 08/05/06?	Sim ()	Não ()
2.3	Há equipamentos / entulhos / produtos em caixa de papel / objetos pessoais que interfiram na qualidade das condições sensoriais dos alimentos?	Sim ()	Não ()
2.4	Após abertas, as embalagens são fechadas corretamente? Em caso de transferência de embalagem, há a etiqueta com os dados do produto e prazo de validade? A nova embalagem é adequada e limpa?	Sim ()	Não ()
2.5	Etiquetas com a identificação e as datas de validade dos produtos alimentícios estão visíveis, atualizadas e de acordo com o produto nas prateleiras? A disposição dos alimentos obedece ao sistema PVPS?	Sim ()	Não ()
2.6	Havia produtos impróprios ou vencidos, embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas ou com perfurações?	Sim ()	Não ()
2.7	A estrutura do depósito é mantida com zelo e limpeza (piso, parede, teto, luminárias, portas, estrados, prateleiras, janelas, telas)?	Sim ()	Não ()
2.8	Os alimentos congelados e os refrigerados estão armazenados em temperatura adequada e organizadamente?	Sim ()	Não ()
2.9	Os hortifrutigranjeiros estão armazenados em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
2.10	Sinais ou presença de insetos e/ou roedores?	Sim ()	Não ()
Item 3. Área de Manipulação			
3.1	A estrutura da área de manipulação é mantida limpa, em bom estado de conservação (piso, parede, teto, luminárias, portas, armários, bancadas, janelas, telas)?	Sim ()	Não ()

3.2	Onde há ralos, estes são adequadamente vedados?	Sim ()	Não ()
3.3	As telas presentes são mantidas adequadamente fechadas?	Sim ()	Não ()
3.4	A área para higienização das mãos do manipulador tem sido mantida com zelo e limpeza? O porta sabonete líquido, porta papel toalha são mantidos abastecidos? As lixeiras possuem tampa com acionamento por pedal em funcionamento e são mantidas fechadas e sem excesso de detritos?	Sim ()	Não ()
3.5	Os equipamentos e utensílios são mantidos limpos, em bom estado de conservação, funcionando corretamente (fogão, coifa, forno elétrico, picador de legumes, liquidificador, batedeira, freezer, geladeira, etc)?	Sim ()	Não ()
3.6	Alimentos / Recipientes / Utensílios estão armazenados nos locais apropriados e livre de contaminação?	Sim ()	Não ()
3.7	Presença de utensílios com cabo de madeira e/ou madeira em contato direto com o alimento?	Sim ()	Não ()
Item	4. Boas Práticas de Manipulação	Sim ()	Não ()
4.1	As cozinheiras lavam as mãos de maneira correta sempre que trocam de atividade, ao chegar ou quando interrompem o serviço?	Sim ()	Não ()
4.2	As luvas descartáveis são usadas nas etapas necessárias e adequadamente?	Sim ()	Não ()
4.3	Experimentam os alimentos com as mãos ou com utensílios utilizados para mexer o alimento?	Sim ()	Não ()
4.4	Enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta?	Sim ()	Não ()
4.5	Fizeram uso de equipamentos e utensílios sujos?	Sim ()	Não ()
4.6	Manipulam os alimentos de maneira a evitar a contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()
4.7	O pré – preparo é realizado como indicado no Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
4.8	O preparo da alimentação é realizado como indicado no Manual do Manipulador e próximo do horário da distribuição?	Sim ()	Não ()
4.9	A higienização dos hortifrutigranjeiros é realizada como indicado no Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()

4.10	O descongelamento é realizado conforme requisito de Segurança Alimentar? Em ambiente climatizado?	Sim ()	Não ()
4.11	As tábuas coloridas (verde, amarela e branca) estão sendo utilizadas conforme o Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
4.12	Há restos de alimentos armazenados no freezer/geladeira?	Sim ()	Não ()
4.13	Coletaram as amostras e etiquetaram corretamente segundo POP ?	Sim ()	Não ()
4.14	As amostras dos dias anteriores (até 72h) estão armazenadas na geladeira adequadamente com informações das refeições e data na etiqueta?	Sim ()	Não ()
4.15	Quando há necessidade da entrada de pessoas que não são da equipe da cozinha, estas usam touca corretamente?	Sim ()	Não ()
4.16	Presença de objetos não pertinentes a área de manipulação (sucatas, equipamentos em desuso, plantas, objetos de decoração, sacolas plásticas, potes reaproveitados e objetos pessoais)?	Sim ()	Não ()
4.17	As prateleiras são forradas com papel ou plástico?	Sim ()	Não ()
4.18	Utensílios de limpeza (vassoura, rodo, etc) no interior da cozinha e/ou estoque armazenados sem isolamento do ambiente?	Sim ()	Não ()
4.19	Sinais ou presença de insetos e/ou roedores?	Sim ()	Não ()
4.20	O recipiente de lixo é mantido com saco plástico adequado sem excesso de detritos?	Sim ()	Não ()
4.21	Há cópia do cardápios e receituários no interior da cozinha e em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
4.22	O Manual do Manipulador encontra-se na cozinha e em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
4.23	As cozinheiras receberam todas as capacitações necessárias para exercer as atividades na Alimentação escolar (Manipulação de alimentos, Alimentação complementar, alimentação especial, uso de EPIs, etc.)	Sim ()	Não ()
Item	5. Distribuição da Alimentação Escolar		

5.1	A estrutura do refeitório é mantida limpa, em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
5.2	Caso haja balcão térmico: O equipamento está limpo e a água trocada diariamente?	Sim ()	Não ()
5.3	O cardápio está sendo seguido conforme proposto pelo SANE?	Sim ()	Não ()
5.4	Boa aparência da alimentação escolar?	Sim ()	Não ()
5.5	O odor, sabor, consistência e textura da alimentação escolar é característico?	Sim ()	Não ()
5.6	O porcionamento é adequado? Está sendo feito de maneira que não haja contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()
5.7	É feito controle de refeições servidas (adesão)? CADERNO DE PRODUÇÃO?	Sim ()	Não ()
5.8	Há controle da quantidade de alimento (Kg ou L) utilizado por dia?	Sim ()	Não ()
5.9	Há sobras? Motivo?	Sim ()	Não ()
5.10	Quando há sobras, estas são descartadas de maneira correta?	Sim ()	Não ()
Item 6. Lactário			
	Estrutura		
6.1	As telas são mantidas adequadamente fechadas	Sim ()	Não ()
6.2	O lactário é exclusivo para o preparo da alimentação do berçário?	Sim ()	Não ()
6.3	A estrutura do lactário é mantida com zelo e limpeza (piso, parede, teto, luminárias, portas, armários, bancadas, janelas, telas)?	Sim ()	Não ()
6.4	Onde há ralos, estes são adequadamente vedados?	Sim ()	Não ()
6.5	Os equipamentos são mantidos limpos, em bom estado de conservação e em quantidade suficiente (fogão, liquidificador, geladeira, etc)?	Sim ()	Não ()

6.6	Os utensílios são mantidos limpos, em bom estado de conservação e em local adequado, organizado, e longe de contaminação?	Sim ()	Não ()
6.7	Há utensílios suficientes?	Sim ()	Não ()
6.8	Os utensílios e materiais de limpeza são armazenados separados dos alimentos?	Sim ()	Não ()
6.9	A área para higienização das mãos do manipulador tem sido mantida com zelo e limpeza? O porta sabonete líquido, porta-papel toalha são mantidos abastecidos? As lixeiras possuem tampa com acionamento por pedal em funcionamento e são mantidas fechadas e sem excesso de detritos?	Sim ()	Não ()
	Boas Práticas		
6.10	Os copos infantis e demais utensílios são higienizados e sanitizados após o uso?	Sim ()	Não ()
6.11	A água utilizada é filtrada ou fervida?	Sim ()	Não ()
6.12	Após abertas, as embalagens dos alimentos são fechadas corretamente? Em caso de transferência de embalagem, há a etiqueta com os dados do produto e prazo de validade? A nova embalagem é adequada e limpa?	Sim ()	Não ()
6.13	Presença de objetos não pertinentes a área de manipulação (sucatas, equipamentos em desuso, plantas, objetos de decoração e objetos pessoais)?	Sim ()	Não ()
6.14	O lactário é exclusivo para alimentos e pertences do público-alvo?	Sim ()	Não ()
6.15	Havia produtos impróprios ou vencidos e/ou em desacordo a Lei nº 15.265 de 18/08/10 e a Port. Interministerial 1010 de 08/05/06?	Sim ()	Não ()
6.16	O alimento é preparado somente pelo lactarista/cozinheiro?	Sim ()	Não ()
6.17	Há lactarista, e a mesma recebeu o curso de alimentação complementar?	Sim ()	Não ()
6.18	Há o Manual de Alimentação Complementar no lactário?	Sim ()	Não ()
6.19	As lactaristas seguem todas as normas do Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
6.20	Utilizam as fórmulas infantis corretamente (diluição, aplicação, indicação, etc)?	Sim ()	Não ()

6.21	Entram no lactário pessoas que não são da Equipe da alimentação escolar?	Sim ()	Não ()
6.22	Estas pessoas, tocam nos alimentos, equipamentos, utensílios ou em qualquer outro material interno?	Sim ()	Não ()
6.23	Está sendo feita a transição do cardápio do berçário para o cardápio geral em relação às crianças acima de 1 ano?	Sim ()	Não ()
6.24	O cardápio está sendo seguido ?	Sim ()	Não ()
6.25	A introdução da alimentação complementar segue as orientações para cada faixa etária?	Sim ()	Não ()
6.26	O odor, sabor, consistência e textura da alimentação escolar é característico?	Sim ()	Não ()
6.27	O porcionamento é adequado?	Sim ()	Não ()
6.28	Há sobras?	Sim ()	Não ()
6.29	Quando há sobras, estas são descartadas de maneira correta?	Sim ()	Não ()
Item	7. Alimentação Especial		
7.1	Possui lista com o nome das crianças que necessitam de alimentação especial, com todos os dados da mesma (Tipo de doença/distúrbio, série, turno, observações)?	Sim ()	Não ()
7.2	As cozinheiras têm conhecimento de todas as crianças que necessitam de alimentação especial na Unidade Escolar?	Sim ()	Não ()
7.3	Há os cardápios para alimentação especial?	Sim ()	Não ()
7.4	Crianças com restrições alimentares recebem o alimento adequadamente conforme o cardápio e suas necessidades?	Sim ()	Não ()
7.5	Estes alimentos são armazenados adequadamente, em local isolado de contaminantes ?	Sim ()	Não ()
7.6	Os alimentos especiais são manipulados adequadamente conforme as orientações do SANE de forma a evitar a contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()

7.7	Os utensílios dos alunos com doença celíaca e alergias alimentares são armazenados separadamente, livre de contaminantes?	Sim ()	Não ()
7.8	Esponja, toalha e outros materiais de higienização de utensílios são exclusivos para criança com doença celíaca e alergias alimentares?	Sim ()	Não ()
7.9	Todas as cozinheiras receberam capacitação para produção da alimentação especial?	Sim ()	Não ()
Item 8. Infraestrutura			
8.1	Há limpeza de caixas d'água na escola a cada seis meses? Está atualizado?	Sim ()	Não ()
8.2	O local foi desinsetizado? Está atualizado?	Sim ()	Não ()
8.3	O depósito e a cozinha (inclusive do lactário) dispõe de iluminação suficiente? Estão protegidas (hermeticamente)?	Sim ()	Não ()
8.4	A ventilação do estoque, da cozinha e do lactário (quando houver) é adequada?	Sim ()	Não ()
8.5	O fluxograma da cozinha está adequado?	Sim ()	Não ()
8.6	A área de manipulação possui local exclusivo para higienização das mãos, com porta sabonete líquido e porta-papel toalha, em bom estado de conservação e lixeira com tampa e acionamento por pedal?	Sim ()	Não ()
8.7	As aberturas (portas, janelas e balcão de distribuição) possuem telas? Estão em bom estado de conservação? (incluindo o lactário)	Sim ()	Não ()
8.8	A estrutura da cozinha, do depósito, do refeitório e do lactário estão adequadas as normas da Vigilância (piso, parede, ralo vedado, portas, teto, luminárias, armários, prateleiras)?	Sim ()	Não ()
8.9	Há cortinas e/ou trilhos?	Sim ()	Não ()
8.10	Há pátio coberto e/ou refeitório com mesas e cadeiras?	Sim ()	Não ()
8.11	Alimentos de funcionários sem identificação e/ou desorganizados?	Sim ()	Não ()
8.12	O cardápio, incluindo alimentação especial e berçário, está sendo	Sim ()	Não ()

8.12	divulgado em mural para os pais e alunos?	Sim ()	Não ()
8.13	A Unidade Escolar está desenvolvendo Projeto de Educação Nutricional?	Sim ()	Não ()

Observações e Situações Encontradas

Nome dos Responsáveis pela Inspeção:

1.

2.

Assinaturas:

Relatório de Fiscalização/ Inspeção Técnica nas Escolas Municipais

Relatório de avaliação Higênico Sanitária- CEI N°
Data da Visita técnica:
Diretor/ auxiliar de direção:
Cozinheiras Presentes:
Turno da alimentação escolar observado: () matutino () vespertino
Nutricionista:

Item	1. Asseio Pessoal		
1.1	Touca prendendo todo cabelo?	Sim ()	Não ()
1.2	Unhas curtas, limpas e sem esmalte?	Sim ()	Não ()
1.3	O atestado de saúde para manipulador de alimentos está atualizado?	Sim ()	Não ()
1.4	Utilização de adornos (brincos, anéis, relógio, pulseira, etc)?	Sim ()	Não ()
1.5	Utilizam uniformes completos (calça, camiseta, avental de tecido, calçado de segurança com uso de meias) e demais EPIs nas etapas necessárias?	Sim ()	Não ()
1.6	Pertences de uso pessoal armazenados em local apropriado e de forma organizada?	Sim ()	Não ()
Item	2. Armazenamento de Alimentos		

2.1	Os alimentos são empilhados de maneira correta, por grupo e tipo, afastados do chão e da parede?	Sim ()	Não ()
2.2	Presença de alimentos na cozinha e/ou estoque em desacordo a Lei nº 15.265 de 18/08/10 e a Portaria Interministerial nº 1010 de 08/05/06?	Sim ()	Não ()
2.3	Há equipamentos / entulhos / produtos em caixa de papel / objetos pessoais que interfiram na qualidade das condições sensoriais dos alimentos?	Sim ()	Não ()
2.4	Após abertas, as embalagens são fechadas corretamente? Em caso de transferência de embalagem, há a etiqueta com os dados do produto e prazo de validade? A nova embalagem é adequada e limpa?	Sim ()	Não ()
2.5	Etiquetas com a identificação e as datas de validade dos produtos alimentícios estão visíveis, atualizadas e de acordo com o produto nas prateleiras? A disposição dos alimentos obedece ao sistema PVPS?	Sim ()	Não ()
2.6	Havia produtos impróprios ou vencidos, embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas ou com perfurações?	Sim ()	Não ()
2.7	A estrutura do depósito é mantida com zelo e limpeza (piso, parede, teto, luminárias, portas, estrados, prateleiras, janelas, telas)?	Sim ()	Não ()
2.8	Os alimentos congelados e os refrigerados estão armazenados em temperatura adequada e organizadamente?	Sim ()	Não ()
2.9	Os hortifrutigranjeiros estão armazenados em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
2.10	Sinais ou presença de insetos e/ou roedores?	Sim ()	Não ()
Item 3. Área de Manipulação			
3.1	A estrutura da área de manipulação é mantida limpa, em bom estado de conservação (piso, parede, teto, luminárias, portas, armários, bancadas, janelas, telas)?	Sim ()	Não ()
3.2	Onde há ralos, estes são adequadamente vedados?	Sim ()	Não ()
3.3	As telas presentes são mantidas adequadamente fechadas?	Sim ()	Não ()
	A área para higienização das mãos do manipulador tem sido mantida		

3.4	com zelo e limpeza? O porta sabonete líquido, porta papel toalha são mantidos abastecidos? As lixeiras possuem tampa com acionamento por pedal em funcionamento e são mantidas fechadas e sem excesso de detritos?	Sim ()	Não ()
3.5	Os equipamentos e utensílios são mantidos limpos, em bom estado de conservação, funcionando corretamente (fogão, coifa, forno elétrico, picador de legumes, liquidificador, batedeira, freezer, geladeira, etc)?	Sim ()	Não ()
3.6	Alimentos / Recipientes / Utensílios estão armazenados nos locais apropriados e livre de contaminação?	Sim ()	Não ()
3.7	Presença de utensílios com cabo de madeira e/ou madeira em contato direto com o alimento?	Sim ()	Não ()
Item	4. Boas Práticas de Manipulação	Des	Pontos
4.1	As cozinheiras lavam as mãos de maneira correta sempre que trocam de atividade, ao chegar ou quando interrompem o serviço?	Sim ()	Não ()
4.2	As luvas descartáveis são usadas nas etapas necessárias e adequadamente?	Sim ()	Não ()
4.3	Experimentam os alimentos com as mãos ou com utensílios utilizados para mexer o alimento?	Sim ()	Não ()
4.4	Enxugam o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta?	Sim ()	Não ()
4.5	Fizeram uso de equipamentos e utensílios sujos?	Sim ()	Não ()
4.6	Manipulam os alimentos de maneira a evitar a contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()
4.7	O pré – preparo é realizado como indicado no Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
4.8	O preparo da alimentação é realizado como indicado no Manual do Manipulador e próximo do horário da distribuição?	Sim ()	Não ()
4.9	A higienização dos hortifrutigranjeiros é realizada como indicado no Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
4.10	O descongelamento é realizado conforme requisito de Segurança Alimentar? Em ambiente climatizado?	Sim ()	Não ()

4.11	As tábuas coloridas (verde, amarela e branca) estão sendo utilizadas conforme o Manual do Manipulador?	Sim ()	Não ()
4.12	Há restos de alimentos armazenados no freezer/geladeira?	Sim ()	Não ()
4.13	Coletaram as amostras e etiquetaram corretamente segundo POP ?	Sim ()	Não ()
4.14	As amostras dos dias anteriores (até 72h) estão armazenadas na geladeira adequadamente com informações das refeições e data na etiqueta?	Sim ()	Não ()
4.15	Quando há necessidade da entrada de pessoas que não são da equipe da cozinha, estas usam touca corretamente?	Sim ()	Não ()
4.16	Presença de objetos não pertinentes a área de manipulação (sucatas, equipamentos em desuso, plantas, objetos de decoração, sacolas plásticas, potes reaproveitados e objetos pessoais)?	Sim ()	Não ()
4.17	As prateleiras são forradas com papel ou plástico?	Sim ()	Não ()
4.18	Utensílios de limpeza (vassoura, rodo, etc) no interior da cozinha e/ou estoque armazenados sem isolamento do ambiente?	Sim ()	Não ()
4.19	Sinais ou presença de insetos e/ou roedores?	Sim ()	Não ()
4.20	O recipiente de lixo é mantido com saco plástico adequado sem excesso de detritos?	Sim ()	Não ()
4.21	Há cópia do cardápios e receituários no interior da cozinha e em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
4.22	O Manual do Manipulador encontra-se na cozinha e em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
4.23	As cozinheiras receberam todas as capacitações necessárias para exercer as atividades na Alimentação escolar (Manipulação de alimentos, Alimentação complementar, alimentação especial, uso de EPIs, etc.)	Sim ()	Não ()
Item	5. Distribuição da Alimentação Escolar		
5.1	A estrutura do refeitório é mantida limpa, em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()

5.2	Caso haja balcão térmico: O equipamento está limpo e a água trocada diariamente?	Sim ()	Não ()
5.3	O cardápio está sendo seguido ?	Sim ()	Não ()
5.4	Boa aparência da alimentação escolar?	Sim ()	Não ()
5.5	O odor, sabor, consistência e textura da alimentação escolar é característico?	Sim ()	Não ()
5.6	O porcionamento é adequado? Está sendo feito de maneira que não haja contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()
5.7	É feito controle de refeições servidas (adesão)? CADERNO DE PRODUÇÃO?	Sim ()	Não ()
5.8	Há controle da quantidade de alimento (Kg ou L) utilizado por dia?	Sim ()	Não ()
5.9	Há sobras? Motivo?	Sim ()	Não ()
5.10	Quando há sobras, estas são descartadas de maneira correta?	Sim ()	Não ()
Item	6. Cantina (Lei Estadual nº12.061/01)		
6.1	Possui a venda de alimentos sem um local adequado para este fim?	Sim ()	Não ()
6.2	A Cantina possui Alvará Sanitário Válido?	Sim ()	Não ()
6.3	Cumprimento da Lei Estadual nº 12.061/01 que dispõe sobre produtos que não podem ser comercializados nas Cantinas?	Sim ()	Não ()
6.4	A cantina apresenta no mínimo 2 tipos de frutas para comercialização (in natura, espetinho, salada de frutas)?	Sim ()	Não ()
6.5	Possui mural sobre alimentação saudável ao lado da cantina? Está atualizado? É didático ou lúdico?	Sim ()	Não ()
	Asseio Pessoal	Sim ()	Não ()
6.6	Touca prendendo todo o cabelo?	Sim ()	Não ()

6.7	Unhas curtas, limpas e sem esmalte?	Sim ()	Não ()
6.8	Utilização de adornos (brincos, anéis, relógio, pulseira, etc) e maquiagem?	Sim ()	Não ()
	Boas Práticas de fabricação	Sim ()	Não ()
6.9	O ambiente apresenta-se limpo e organizado?	Sim ()	Não ()
6.10	O ambiente dispõe de equipamentos adequados, limpos e em bom estado de conservação?	Sim ()	Não ()
6.11	Há restos de alimentos armazenados na cantina escolar?	Sim ()	Não ()
6.12	Haviam produtos vencidos?	Sim ()	Não ()
6.13	Os alimentos apresentam rótulo com as informações nutricionais e as demais informações pertinentes à Legislação?	Sim ()	Não ()
6.14	A pessoa que encontra-se responsável pela cantina no dia da Visita Técnica, possui Certificado do Curso de Manipulação ministrado pela Vigilância Sanitária? Está atualizado?	Sim ()	Não ()
6.15	O funcionário que recebe o pagamento / fichas é o mesmo que manipula os alimentos disponibilizados para comercialização na cantina?	Sim ()	Não ()
6.16	As luvas descartáveis são utilizadas para servir o alimento que passou por tratamento térmico (sem embalagem – assados)?	Sim ()	Não ()
	Estrutura	Sim ()	Não ()
6.17	A área possui local para lavagem das mãos em bom estado de conservação (com porta sabonete líquido, porta toalha de papel e lixeira com tampa e pedal)?	Sim ()	Não ()
6.18	Onde há ralos, estes são adequadamente vedados?	Sim ()	Não ()
Item	7. Alimentação Especial		
7.1	Possui lista com o nome das crianças que necessitam de alimentação especial, com todos os dados da mesma (Tipo de doença/distúrbio,	Sim ()	Não ()

	série, turno, observações)?		
7.2	As cozinheiras têm conhecimento de todas as crianças que necessitam de alimentação especial na Unidade Escolar?	Sim ()	Não ()
7.3	Há os cardápios para alimentação especial?	Sim ()	Não ()
7.4	Crianças com restrições alimentares recebem o alimento adequadamente conforme o cardápio e suas necessidades?	Sim ()	Não ()
7.5	Estes alimentos são armazenados adequadamente, em local isolado de contaminantes ?	Sim ()	Não ()
7.6	Os alimentos especiais são manipulados adequadamente conforme as orientações do SANE de forma a evitar a contaminação cruzada?	Sim ()	Não ()
7.7	Os utensílios dos alunos com doença celíaca e alergias alimentares são armazenados separadamente, livre de contaminantes?	Sim ()	Não ()
7.8	Esponja, toalha e outros materiais de higienização de utensílios são exclusivos para criança com doença celíaca e alergias alimentares?	Sim ()	Não ()
7.9	Todas as cozinheiras receberam capacitação para produção da alimentação especial?	Sim ()	Não ()
Item	8.Infraestrutura		
8.1	Há limpeza de caixas d'água na escola a cada seis meses? Está atualizado?	Sim ()	Não ()
8.2	O local foi desinsetizado? Está atualizado?	Sim ()	Não ()
8.3	O depósito e a cozinha dispõe de iluminação suficiente? Estão protegidas (hermeticamente)?	Sim ()	Não ()
8.4	A ventilação do estoque, da cozinha e do lactário (quando houver) é adequada?	Sim ()	Não ()
8.5	O fluxograma da cozinha está adequado?	Sim ()	Não ()
8.6	A área de manipulação possui local exclusivo para higienização das mãos, com porta sabonete líquido e porta-papel toalha, em bom estado de conservação e lixeira com tampa e acionamento por pedal?	Sim ()	Não ()

8.7	As aberturas (portas, janelas e balcão de distribuição) possuem telas? Estão em bom estado de conservação? (incluindo o lactário)	Sim ()	Não ()
8.8	A estrutura da cozinha, do depósito, do refeitório e do lactário estão adequadas as normas da Vigilância (piso, parede, ralo vedado, portas, teto, luminárias, armários, prateleiras)?	Sim ()	Não ()
8.9	Há cortinas e/ou trilhos?	Sim ()	Não ()
8.10	Há pátio coberto e/ou refeitório com mesas e cadeiras?	Sim ()	Não ()
8.11	Alimentos de funcionários sem identificação e/ou desorganizados?	Sim ()	Não ()
8.12	O cardápio, incluindo alimentação especial e berçário, está sendo divulgado em mural para os pais e alunos?	Sim ()	Não ()
8.13	A Unidade Escolar está desenvolvendo Projeto de Educação Nutricional?	Sim ()	Não ()

Observações e Situações Encontradas

Nome dos Responsáveis pela Inspeção:

1.

2.

Assinaturas:

Unidade Escolar

Nutricionista



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 08/03/2022, às 09:56, 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 **0010143006** e o código CRC **F9CF18E8**.

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

21.0.176294-8

0010143006v9