



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTROLE E IDENTIFICAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DAS COZINHAS DAS
UNIDADES ESCOLARES E QUADRO TÉCNICO DISPONÍVEL DA REDE
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AMÉRICO DE CAMPOS-SP

Nome da Instituição	CEMEI "Daniel Fernandes Vilar"
Diretor (a) da Instituição	Renata de Cássia Trilin Doueto
Número de alunos atendidos	período manhã: 120 período da tarde: 24 total: 144
DME-Responsável:	
Nutricionista /CRN	Juliana Christini Alves Ferrari – CRN 3 28967
Merendeira	Miralva Leão Souza
Merendeira	
Laudo de Dedetização (anexar junto ao diagnóstico final)	
Data do diagnóstico	21 de fevereiro de 2022.

1. JUSTIFICATIVA:

O DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-DME imbuído na responsabilidade de monitorar a qualidade da alimentação escolar, disponibiliza este dispositivo através da aplicação de checklist com os itens de conformidade e não conformidade das condições de armazenamento em relação às instalações/edificações, equipamentos e utensílios, higiene, recebimento da matéria-prima, armazenamento, preparo e distribuição, apresentando alguns procedimentos para levantar informações a respeito da estrutura física e sobre os equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas das unidades escolares, sendo um instrumento a ser utilizado pela equipe responsável pela alimentação escolar, devendo notificar os responsáveis pelos problemas levantados e resolver os mesmos.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Monitorar a necessidade de compra de novos equipamentos e utensílios ou de manutenção dos existentes;
- Acompanhar as condições da estrutura física das unidades escolares;
- Viabilizar o dispositivo de controle, composto por um conjunto de condutas, nomes, itens e tarefas que devem ser lembradas ou seguidas;
- Acompanhar as condições estruturais, de utensílios e equipamentos das escolas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- Diagnosticar e corrigir o atual sistema de armazenamento dos produtos alimentícios fornecidos para a merenda escolar das unidades escolares;

3. PROCEDIMENTOS ORGANIZACIONAIS/AÇÕES A SEREM DESENVOLVIDAS PARA EFICÁCIA E FUNCIONALIDADES ESPECÍFICAS:

- Manter arquivado o documento diagnosticado em cada Unidade Escolar no Departamento Municipal de Educação-DME, com a nutricionista e encaminhado ao Conselho Municipal de Educação- CAE e ao Conselho Municipal de Educação -CME;
- Constar todo o inventário de utensílios e equipamentos de cada unidade escolar;
- Deixar equipamentos e utensílios em quantidade, no mínimo, igual ao início dos trabalhos;
- Deve estar adequada a infraestrutura de cada unidade escolar;
- É indispensável que esses documentos sejam arquivados com as assinaturas do Diretor Municipal de Educação, da Nutricionista responsável, do diretor da Unidade escolar ;
- Fazer uma nova conferência (checklist), uma vez ao ano, efetivando o acompanhamento das condições estruturais, de utensílios e equipamentos das escolas.

4. DISPOSITIVO DIAGNÓSTICO - CHECKLIST

Fonte: anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf

ARMAZENAMENTO (local de trabalho)

- Local adequado para armazenar os gêneros da alimentação escolar.
- O estabelecimento possui rede de esgoto.
- Caixas de gorduras e esgoto longe do local de preparo dos alimentos;
- Mesas e bancadas em boas condições.
- Produtos de limpeza guardados longe aos alimentos.
- Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não é a mesma para a lavagem dos vasilhames.
- Ventilação adequada. Iluminação suficiente.
- Presença de umidade. Paredes em bom estado de conservação.
- Janelas protegidas por telas. Local trancado.
- Presença de estrados (apontar a quantidade). Limpo e Organizado.
- Presença de prateleiras (apontar a quantidade). (4)
- Necessidade de obras.

Recomendações/Observações: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREPARO DA REFEIÇÃO (alimentos)

- Local adequado para preparo das refeições.
- Iluminação suficiente.
- Paredes em bom estado de conservação
- Local trancado.
- Presença de prateleiras (apontar a quantidade). (2)
- Presença de estrados (apontar a quantidade).
- Ventilação adequada.
- Presença de umidade.
- Necessidade de obras.
- Mãos lavadas antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus.
- Troca de óleo regularmente.
- Alimento bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.
- Evita o contato de alimentos crus com alimentos cozidos (lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos).
- Janelas protegidas por telas.
- Alimentos congelados e refrigerados não permanecem fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.
- Identifica alimentos preparados e armazenados na geladeira ou no freezer com: – nome do produto; – data de preparo; – prazo de validade.
- Não descongela alimentos à temperatura ambiente (Utiliza o forno de micro-ondas se for prepará-lo imediatamente ou deixar o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes).

Recomendações/Observações: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Manipulador de Alimentos

- Encontra impecavelmente limpo.
- Unhas curtas e sem esmalte.
- Usa o uniforme somente na área de preparo dos alimentos.
- Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.
- A troca de uniforme feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservado.
- Não utiliza brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio e maquiagem.
- Sempre lava as mãos antes de preparar os alimentos.
- Realiza exames periódicos de saúde.
- Não fuma, come, tosse, espirra, canta, assovia, fala demais ou mexe em dinheiro durante o preparo de alimentos.
- Não manipula alimentos quando estiver doente ou com cortes e feridas.

Recomendações/Observações: _____

INGREDIENTES (componentes)

- Adquiridos somente ingredientes de estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.
- Armazenados os produtos congelados e refrigerados e por último os não-perecíveis.
- Os locais de armazenamento dos ingredientes são limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais;
- Não é usado e nem comprado, produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.
- São limpas as embalagens antes de abri-las.
- Os ingredientes não utilizados totalmente são armazenados em recipientes limpos e identificados com: – nome do produto; – data da retirada da embalagem original; – prazo de validade após a abertura.

Recomendações/Observações: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DISTRIBUIÇÃO (na hora de servir)

Local para distribuição das refeições ou refeitório (apontar as quantidades):

Mesas (08) bancos (08) cadeiras (56).

- Área das mesas e cadeiras limpas e organizadas;
- Controle do tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;
- Funcionários responsáveis por servir o alimento com as mãos lavadas;
- Local adequado para distribuição das refeições. Ventilação adequada.
- Iluminação suficiente. Presença de umidade.
- Paredes em bom estado de conservação. Janelas protegidas por telas.
- Local trancado. Necessidade de obras.

Recomendações/Observações: _____

CUIDADOS ESSENCIAIS

ÁGUA

- O estabelecimento é abastecido com água corrente tratada.
- Para o preparo de alimentos e gelo a água é indiscutivelmente potável.
- A caixa d'água está conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.
- De 6 em 6 meses a caixa d'água é lavada e desinfetada (higienizada).

LIXO

- A cozinha tem lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- O lixo é retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.
- Após o manuseio do lixo, lava-se muito bem as mãos.

Recomendações/Observações: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS			
<ul style="list-style-type: none">Identificar a quantidade e o estado de conservação.Apontar se a quantidade é suficiente para atender a necessidade.			
ITEM	QTD.	CONSERVAÇÃO Ruim / Regular / Bom	É SUFICIENTE? Sim / Não
1. Bacias grandes	07	bom	sim
2. Bacias pequenas	04	bom	sim
3. Balcão de distribuição aquecido e refrigerado	—	—	—
4. Caçarolas (panelas altas com tampas)	—	—	—
5. Caldeira	—	—	—
6. Caldeirão	—	—	—
7. Câmara fria	—	—	—
8. Cubas em inox	—	—	—
9. Descascadores de legumes	—	—	—
10. Escorredores de arroz	—	—	—
11. Escorredores de macarrão	1	bom	sim
12. Exaustores	—	—	—
13. Fogão industrial	1	ruim	sim
14. Forno	1	ruim	sim
15. Freezer	1	bom	sim
16. Geladeira doméstica	2	bom	sim
17. Geladeira doméstica	—	—	—
18. Geladeira industrial	—	—	—
19. Liquidificador doméstico	1	bom	sim
20. Liquidificador industrial	1	ruim	sim
21. Picadores de legumes	—	—	—
22. Processador industrial	—	—	—
23. Talheres	10	bom	sim

UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO			
<ul style="list-style-type: none">Detalhar outros utensílios e equipamentos disponíveis;Identificar a quantidade e o estado de conservação.;Quantidade suficiente para o horário de maior pico.			
ITEM	QTD.	CONSERVAÇÃO Ruim / Regular / Bom	É SUFICIENTE? Sim / Não
1. Canecas	80	bom	sim
2. Colheres	77	bom	sim
3. Cumbucas (pequenas vasilhas)	—	—	—
4. Facas	—	—	—
5. Garfos	—	—	—
6. Pratos	74	bom	sim



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Registro/Conclusão Final pela Nutricionista:

Realizada visita para coleta das informações quanto à estrutura física, utensílios e equipamentos utilizados, procedimentos adotados na higienização de utensílios, móveis e equipamentos, higiene pessoal, higiene do reservatório de água, controle de pragas, para a elaboração deste documento.

Juliana C. Alves Ferrari
CRN 28967
Nutricionista

Américo de Campos, 21 de fevereiro de 2022.