



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	EMEF "Francisco de Silva Florita"
Diretor (a) da Instituição	Lúcia Maria Demarque Alves Basso
Número de alunos atendidos	período manhã: 192 período da tarde: 152 total: 344
DME-Responsável:	
Nutricionista /CRN	Juliana Christini Alves Ferrari – CRN 3 28967
Merendeira	Antonia Lourenço de Oliveira
Merendeira	Lúcia Vieira
Laudo de Dedetização (anexar junto ao diagnóstico final)	
Data do diagnóstico	23 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). 3
- 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). 3
- 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 (16) bancos (32) cadeiras (_____).

- 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	06	bom	sim
2. Bacias pequenas	05	bom	sim
3. Balcão de distribuição aquecido e refrigerado	-	-	-
4. Caçarolas (panelas altas com tampas)	03	bom	sim
5. Caldeira	-	-	-
6. Caldeirão	07	bom	sim
7. Câmara fria	01	bom	sim
8. Cubas em inox	-	-	-
9. Descascadores de legumes	-	-	-
10. Escorredores de arroz	-	-	-
11. Escorredores de macarrão	02	bom	sim
12. Exaustores	-	-	-
13. Fogão industrial	01	bom	sim
14. Forno	01	ruim	sim
15. Freezer	01	bom	não
16. Geladeira doméstica	04	bom	sim
17. Geladeira doméstica	-	-	-
18. Geladeira industrial	-	-	-
19. Liquidificador doméstico	02	regular	sim
20. Liquidificador industrial	02	ruim	sim
21. Picadores de legumes	0	-	-
22. Processador industrial	-	-	-
23. Talheres	06	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	180	bom	sim
2. Colheres	150	bom	sim
3. Cumbucas (pequenas vasilhas)	-	-	-
4. Facas	-	-	-
5. Garfos	-	-	-
6. Pratos	150	bom	sim



PREFEITURA MUNICIPAL DE AMÉRICO DE CAMPOS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Registro/Conclusão Final pela Nutricionista:

Realizada visita técnica 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 elaboração deste documento.

Américo de Campos, 23 de fevereiro de 2022.

Fuliana C. Alves Ferraz
CRN 20967
Nutricionista



CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
Controle de Vetores e Pragas Urbanas

COMPROVANTE
12075

DATA SERVIÇO
06/09/2021

INFORMAÇÕES DA EMPRESA

INSC. MUNICIPAL 23136

Razão Social GUIZZO CONTROLE DE VETORES E PRAGAS EIRELI - EPP CNPJ 22.688.290/0001-40
Endereço RUA PEDRO MODESTO ANDREO PADILHA, 64 - PARQUE INDUSTRIAL II - CEP 15708-034 Telefone (17) 3632-3822
Município JALES / SP E-Mail CONTATO@GUIZZOCONTROLEDEPRAGAS.COM.BR

Licença Ambiental
DISPENSA DE LICENÇA

Licença Sanitária
CEVS 352480801-812-000007
-1-0
Validade
07/05/2022

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

PROPOSTA NRO 202101262

Nome PREFEITURA MUNICIPAL DE AMERICO DE CAMPOS Ramo de Atividade PREFEITURAS
Nome Fantasia EMEF FRANCISCO DE VILAR HORTA CNPJ 45.160.173/0001-05
Endereço RUA JOAO MANOEL FERNANDES, 945 - CENTRO CEP 15550-000
Município AMERICO DE CAMPOS

DADOS REFERENTE AO SERVIÇO

ORDEM SERVIÇO NRO 18085

Aplicador Responsável ALEX JUNIOR DA SILVA DE ALMEIDA

SERVIÇOS EXECUTADOS

PRAGAS ALVO

SERVIÇO ESPECIALIZADO DE DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO ARANHA; BARATA; ESCORPIÃO; FORMIGA; ROEDORES

PRODUTOS QUÍMICO E MÉTODOS EMPREGADOS

Grupo Químico FENIL PIRAZOL - Ação Tóxica HIPERSENSIBILIDADE MUCOSAS - Antídoto TRATAMENTO SINTOMÁTICO - Orientação Médica

Produtos Aplicados

PU	Registro	Produto / Princípio Ativo	Método	Lote / Validade	Diluyente/Pragas
<input checked="" type="checkbox"/>	3278100730014	BIOINSET 150 CICLOS/ FIPRONIL	PULVERIZACAO	263 -	
<input checked="" type="checkbox"/>	3.2699.0006-001-4	TERMIDOR 25 CE/ FIPRONIL	PULVERIZACAO	013-19-05500 - 01/11/2021	5 ML /LTR AGUA - FORMIGA

Grupo Químico HIDROXICUMARINAS - Ação Tóxica FRAGILIDADE CAPILAR E HEMORRAGIAS ACÚMULO DO EFEITO - Antídoto VITAMINA K1 E TRAT. SINTOMÁTICO - Orientação Médica

Produtos Aplicados

PU	Registro	Produto / Princípio Ativo	Método	Lote / Validade	Diluyente/Pragas
<input checked="" type="checkbox"/>	3.2233.0073.001-0	MAKI BLOCO/ CUMARINA	PORTA ISCA RODENTICIDA	002-20-01500 - 01/01/2022	1 BLOCO EM CADA PRT ISCA - ROEDORES

Grupo Químico NEONICOTINOIDE - Ação Tóxica ATUA RECEPTORES NICOTÍNICOS DE ACETILCOLINA NAS SINAPSES - Antídoto TRATAMENTO SINTOMÁTICO - Orientação Médica

Produtos Aplicados

PU	Registro	Produto / Princípio Ativo	Método	Lote / Validade	Diluyente/Pragas
<input checked="" type="checkbox"/>	3.0119.6645.001-0	OPTGARD GEL FORMIGA/ NEONICOTINOIDE	APLICACAO DE ISCA GEL	0234 - 01/07/2025	NÃO HÁ - FORMIGA

Grupo Químico ORGANOFOSFORADO - Ação Tóxica INIBIÇÃO DE COLINESTERASE - Antídoto ATROPINA - OXINA E TRATAMENTO SINTOMATICO - Orientação Médica

Produtos Aplicados

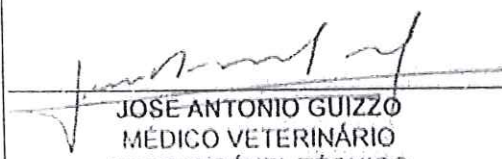
PU	Registro	Produto / Princípio Ativo	Método	Lote / Validade	Diluyente/Pragas
<input checked="" type="checkbox"/>		FULMIPRAG/ PIRETROIDE	PULVERIZACAO	230 - 01/02/2023	5 ML / LITRO DE AGUA - BARATAS

PU = Produto Utilizado: S = Sim N = Não

MEDIDAS DE SEGURANÇA / ORIENTAÇÕES

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DADOS DE EMERGÊNCIA (CEATOX/TOXCEN/CIVITOX)


JOSE ANTONIO GUIZZO
MÉDICO VETERINÁRIO
RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRMV-SP 4330

HOSPITAL DE BASE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AV. BRIGADEIRO FÁRIA LIMA, 5416 - SÃO JOSÉ DO RIO PRETO / SP - CEP: 15090-000
TELEFONE: (17) 3201.5000 RAMAL 1380 OU 1560
FAX: (17) 3201-5000 R. 1560 /3201-5175 (DIRETO NO CENTRO)

CLAUDEMIR SAVAZI

CNPJ: 15.224.185/0001-95

● **HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA D' ÁGUA**

DATA DA EXECUÇÃO: 06/09/21

Telefone: (17) 99752-6049