



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	Escola Municipal "Prof. José Fabru"
Diretor (a) da Instituição	Gislene Ferreira Basso Saraiva
Número de alunos atendidos	período manhã: 222 período da tarde: 184 total: 406
DME-Responsável:	
Nutricionista /CRN	Juliana Christini Alves Ferrari – CRN 3 28967
Merendeira	Neide Pereira da Silva Nunes
Merendeira	
Laudo de Dedetização (anexar junto ao diagnóstico final)	
Data do diagnóstico	24 de fevereiro de 2022.

1. JUSTICATIVA:

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 *não*
- Local trancado.
- Presença de prateleiras (apontar a quantidade).
- 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 (13) bancos (26) 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	07	bom	sim
2. Bacias pequenas	06	bom	sim
3. Balcão de distribuição aquecido e refrigerado	-	-	-
4. Caçarolas (panelas altas com tampas)	10	bom	sim
5. Caldeira	-	-	-
6. Caldeirão	06	bom	sim
7. Câmara fria	-	-	-
8. Cubas em inox	-	-	-
9. Descascadores de legumes	01	regular	sim
10. Escorredores de arroz	-	-	-
11. Escorredores de macarrão	03	bom	sim
12. Exaustores	-	-	-
13. Fogão industrial	03	bom	sim
14. Forno	03	ruim	sim
15. Freezer	05	bom	sim
16. Geladeira doméstica	02	bom	sim
17. Geladeira doméstica	-	-	-
18. Geladeira industrial	-	-	-
19. Liquidificador doméstico	-	-	-
20. Liquidificador industrial	02	bom	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	160	bom	sim
2. Colheres	180	bom	sim
3. Cumbucas (pequenas vasilhas)	-	-	-
4. Facas	-	-	-
5. Garfos	200	bom	sim
6. Pratos	209	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.

Américo de Campos, 24 de fevereiro de 2022.

Juliana
Juliana C. Alves Ferraz
CRN 28967
Nutricionista



CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Controle de Vetores e Pragas Urbanas

COMPROVANTE
12074

DATA SERVIÇO
06/09/2021

INFORMAÇÕES DA EMPRESA

INSC. MUNICIPAL 23136

Razão Social GUIZZO CONTROLE DE VETORES E PRAGAS EIRELI - EPP
Endereço RUA PEDRO MODESTO ANDREO PADILHA, 64 - PARQUE INDUSTRIAL II - CEP 15708-034
Município JALES / SP

CNPJ 22.688.290/0001-40
Telefone (17) 3632-3822

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 202101261

Nome PREFEITURA MUNICIPAL DE AMERICO DE CAMPOS
Nome Fantasia EM PROF. JOSE JABUR
Endereço RUA NOSSA SENHORA APARECIDA, 519 - CENTRO
Município AMERICO DE CAMPOS

Ramo de Atividade PREFEITURAS
CNPJ 45.160.173/0001-05
CEP 15550-000

DADOS REFERENTE AO SERVIÇO

ORDEM SERVIÇO NRO 18084

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
S	3278100730014	BIOINSET 150 CICLOS/ FIPRONIL	PULVERIZACAO	263 -	
S	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
S	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
S	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

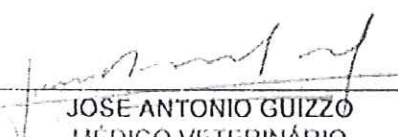
PU	Registro	Produto / Princípio Ativo	Método	Lote / Validade	Diluyente/Pragas
S		FULMIPRAG/ PIRETROIDE	PULVERIZACAO	230 - 01/02/2023	5 ML / LITRO DE AGUA - BARATAS

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 FARIA 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)

