



**PREFEITURA MUNICIPAL DE
XXXXXXXXXXXX
CONTROLADORIA-GERAL DO
MUNICÍPIO**

**EDUCAÇÃO -
PNAE**

Rev. 01

26/08/2015

CONTROLADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO DE **CIDADE/MT**

ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO – ARMAZENAGEM E COZINHA ESCOLAR

Objetivo: Garantir que os trabalhos de avaliação das condições de armazenagem de alimentos nas escolas sejam executados de forma objetiva, eficiente e padronizados.

Sorteio nº:	OS nº 2013 _____
Município:	

1 – Verificar se as condições de armazenamento dos alimentos na Escola observam as condições técnicas e operacionais apresentadas a seguir:

Resposta desejada = Sim em todos os quesitos.

Procedimentos	S	N	N/A
1. Adequabilidade do local de armazenamento.			
1.1 – A edificação é de alvenaria?			
1.2 – A cobertura está íntegra, sem rachaduras ou defeitos, que permita limpeza adequada?			
1.3 – O piso está sem rachaduras ou defeitos, de modo a facilitar a limpeza adequada e suporte da carga armazenada?			
1.4 – O local é dotado de janelas e portas suficientes para permitir boa ventilação aos gêneros alimentícios, assim como boa luminosidade?			
1.5 – O local de armazenamento dispõe de adequado controle de temperatura, em conformidade com as especificações de conservação dos produtos armazenados?			
1.6 - Os produtos estão dispostos em prateleiras ou paletes, em bom estado de conservação, separados em pilhas e lotes afastados das paredes e com corredores internos, permitindo a ventilação dos mesmos?			
1.7 – A Prefeitura realiza controle preventivo e periódico nas áreas internas e externas, de pragas, roedores e animais?			
1.8 – Para garantir a segurança dos gêneros alimentícios, o local de armazenamento dispõe de: - telas milimétricas nas janelas e proteção nas portas de acesso ao armazém contra entrada de insetos, roedores e aves devem ser instaladas para impedir a infestação ou contaminação dos produtos/alimentos armazenados; - as áreas imediatamente externas ao armazém devem estar limpas e isentas de entulho ou material que possa propiciar o alojamento de pragas ou animais que tragam risco de infestação ou			

contaminação aos alimentos armazenados.

2. Equipamentos

2.1 – As prateleiras e paletes são mantidos em bom estado de conservação, livre de ferrugem e sujeiras?

2.2 - O depósito apresenta algum sistema que permita o controle administrativo do mesmo, bem como local e mobiliário adequado a sua administração?

2.3 – Quanto o produto armazenado requerer temperatura específica ou ser esta uma recomendação do fabricante, há armazenamento adequado, tais como utilização de câmaras frias, etc?

3. Técnicas de Controle de Estoque

3.1 - O controle de estoque do armazém escolar é realizado com base nos seguintes parâmetros: os lotes ou pilhas devem conter produtos da mesma partida ou da mesma data de fabricação contendo fichas no lote ou fichas de prateleira e fichas de arquivo com acompanhamento de entrada e saída que permita perfeita administração dos produtos existentes no armazém?

3.2 - O recebimento de alimentos está de acordo com o cardápio estipulado pelo nutricionista?

3.3 - Os quantitativos informados pela prefeitura estão em conformidade com os entregues às escolas da amostra?

3.4 - Há anotações diárias (fichas de arquivo) dos quantitativos utilizados para preparo das refeições?

4. Controle de Desinfestação

4.1 – A Prefeitura realiza periodicamente a desinfestação de insetos ou pragas, dentro da técnica que permita a sanidade dos alimentos?

2 – Verificar se as condições de preparo dos alimentos na Cozinha Escolar observam as condições técnicas e operacionais apresentadas a seguir:

Resposta desejada = Sim em todos os quesitos.

Procedimentos	S	N	N/A
1. Estrutura Física			
1.1 – A Prefeitura mantém controle integrado de vetores, pragas e animais no local de preparo dos alimentos?			
Indicativos que não há controle: a) presença de vetores, pragas e animais, ou qualquer evidência de sua presença, tais como fezes, ninhos e outros; b) entulhos ou lixo que possibilite a proliferação de pragas.			
1.2 – Existe controle químico do local realizado por empresa especializada?			
1.3 – Há controle da área externa para evitar a presença de vetores, pragas e animais?			
Indicativo que não há controle: focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranho ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança, de focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			

2. Layout		
2.1 – O piso é de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e se está em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção) não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujeiras?		
2.2 - As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isentas de fungos (bolores) e em bom estado de conservação? Obs.: Se forem azulejadas, deve respeitar a altura mínima de 2 metros.		
2.3 - O teto possui acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento?		
2.4 - As janelas possuem telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes? Obs.: As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação.		
2.5 – Há rede de esgoto no local?		
3. Abastecimento de Água		
3.1 - O abastecimento de água utilizada na cozinha para o preparo e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambiente geral da cozinha é originário de rede pública? Se não, verificar se há tratamento local (cloração).		
3.2 - O sistema de abastecimento está em condições apropriadas para armazenagem de água, sem rachaduras e sempre tampadas e com realização de desinfecção no mínimo semestralmente?		
4. Lixo		
4.1 – O lixo interno está disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene e transporte, devidamente identificado e íntegro, em número e capacidades suficientes para conter os resíduos?		
4.2 – Na área externa, o lixo está em local fechado isento de moscas, roedores e outros animais evitando assim o risco de contaminação do ambiente?		
5. Equipamentos e Utensílios: quantidade, higiene e conservação.		
5.1 - Os equipamentos são dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, conservadas com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante?		
5.2 - Existem de equipamentos e utensílios em quantidade suficiente para o preparo e oferta das refeições?		
6. Recursos Humanos		
6.1 - Há recursos humanos suficientes para preparo e distribuição das refeições?		
6.2 - O pessoal que trabalha na cozinha recebeu algum tipo de treinamento para manipulação e preparo das refeições?		
6.3 - Há registros quanto à realização de exames de saúde do pessoal que trabalha na cozinha (obter prova documental na Entidade Executora-EE)?		
6.4 - Os exames médico-hospitalares são realizados, pelo menos, uma vez por ano (obter prova documental na Entidade Executora- EE)?		
6.5 – O pessoal trabalha de uniforme, pelo menos, touca e avental, preferencialmente na cor clara, sapatos fechados, limpos e em bom estado de conservação?		

6.6 – Os locais onde são armazenados, preparados e distribuídos os alimentos, proporcionam adequada conservação e estão limpos?			
---	--	--	--

Cidade-MT, ____ / ____/2015	Servidor responsável pela análise (nome e assinatura)
------------------------------------	--