

41  
9338/2022

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Id. Base I Data: 26/01/22 Período: 07:45 às 10:30

Cardápio do dia: Arroz, feijão, cogaço na panela, banana.

|                                       |           |       |
|---------------------------------------|-----------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: <u>-</u>      | Arroz     | /     |
|                                       | Feijão    |       |
|                                       | Cogaço    |       |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: <u>08:30</u> | Geladeira | 8°C   |
|                                       | Geladeira | 8°C   |
|                                       | Freezer   | -18°C |

| A-Higiene pessoal   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente   |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos  | X            |          |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas   |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)  | X            |          |               |
| Observações: Foram orientadas a não utilizar brincos durante o tempo de permanência na cozinha. Maninha foi orientada a usar sapato fechado e colocar avental branco (tem 3 só, vou mandar mais). |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    |              | X        |               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |   | X |  |
| 11. Organização do estoque  | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   |   | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc) | X |   |  |
| Observações: <i>Objetos em desuso e pl conserto no estoque. Armazenamento leite em permissão.</i>                           |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos     | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente      |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento               |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos                   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras                                   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados                  |              | X        |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer                     |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra                                  |              | X        |               |
| 21. Descarte de sobra                                    |              | X        |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada                        |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc) |              | X        |               |
| Observações:   |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | + /      |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)   |              | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário  | X            |          |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas  |              | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização   |              | X        |               |
| Observações: <i>Mudança de cardápio devido nos itens não disponíveis no dia em questão - Colocar cardápio fora da cozinha. (tem apenas dentro).</i> |              |          |               |

*Fazem orientados a fazer preenchimento caderno*

*Ans  
Não est  
Fize*



42  
9338/2022

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Merendeiras foram orientadas sobre os alimentos que os funcionários da prefeitura podem fazer consumo no café da manhã (leite, pão, margarina), será incluído na cota.  
Leite 26 Pão 6 pels. Margarina 2.  
Devolução de 20kg de leite e margarina, fazer solicitação de 20kg.  
Merenda servida em 2022 precisa fazer o envio por e-mail ou mala.

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

Diretor Escola

\_\_\_\_\_  
Nutricionista

44  
9338/2

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Pirizópolis Data: 27/01/22 Período: 08:00 às 11:00

Cardápio do dia: Aceite, Feijão, Vagem, carne moída, banana

|                                |             |       |
|--------------------------------|-------------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: _____  | Aceite      | 65°C  |
|                                | Feijão      | 81°C  |
|                                | Carne moída | 70°C  |
|                                | Vagem       | -     |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: _____ | Geladeira   | 8°C   |
|                                | Freezer     | -12°C |
|                                | Freezer     | -24°C |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente                  |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos                                   |              | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas                        |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato) |              | X        |               |
| Observações:   | /            |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     | X            |          |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    |              | X        |               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |   | X |  |
| 11. Organização do estoque  | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   |   |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc) | X |   |  |
| Observações: Escoveador de pratos em más condições. Orientados a não colocar no estoque. Objetos pessoais no estoque.       |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente                                  |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              |          | X             |
| 16. Controle de validade dos alimentos   | X            |          |               |
| 17. Coleta de amostras   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  |              | X        |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          | X             |
| 21. Descarte de sobra  |              |          | X             |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)                             |              |          | X             |
| Observações: Coletar amostras de todos períodos, estava faltando o período da tarde. |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | X        |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha) |              | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                    |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas                              |              |          | X             |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização           |              | X        |               |
| Observações:  |              |          |               |



44  
9338/202

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Cancelar carne moída e carne em cubos da próxima semana  
Ajustar quantidade de pão, leite e margarina pl  
consumo de funcionários. Enviar margarina pl consumo Funcio  
nário - Atestado Katia (sopão vetopético)  
Escorredor de pratos apresentando ferrugem, precisa solicitar  
outro pl troca.

CIENTES:

Kátia S. Martins  
Merendeira

Olívia de Jacob Neves  
Merendeira

Luiza Maria Quirini  
Merendeira

Flávia Ce. Suf.  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

[Assinatura]  
Diretor Escola

\_\_\_\_\_  
Nutricionista



45  
9338/2022  
J

## CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS – FEVEREIRO 2022

| Segunda-feira               | Terça-feira<br>01/02/2022 | Quarta-feira<br>02/02/2022 | Quinta-feira<br>03/02/2022 | Sexta-feira<br>04/02/2022 |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
|                             | Manhã: St. Antonio        | DAE                        | Manhã: Maria Ivete         | ABONADA                   |
| Segunda-feira<br>07/02/2022 | Terça-feira<br>08/02/2022 | Quarta-feira<br>09/02/2022 | Quinta-feira<br>10/02/2022 | Sexta-feira<br>11/02/2022 |
| DAE                         | DAE                       | Manhã: Emei Branca         | Manhã: Nicolau             | Manhã: Cinderela          |
| Segunda-feira<br>14/02/2022 | Terça-feira<br>15/02/2022 | Quarta-feira<br>16/02/2022 | Quinta-feira<br>17/02/2022 | Sexta-feira<br>18/02/2022 |
| DAE                         | Manhã: Emei Pedrosos      | Manhã: Emei Polichinelo    | Manhã: Cime Jd. Das Aves   | DAE                       |
| Segunda-feira<br>21/02/2022 | Terça-feira<br>22/02/2022 | Quarta-feira<br>23/02/2022 | Quinta-feira<br>24/02/2022 | Sexta-feira<br>25/02/2022 |
| DAE                         | Manhã: São Cristovão      | Manhã: Emef Raul           | Manhã: Emef Areia Branca   | Tarde: Emef Clarinda      |
| Segunda-feira<br>28/02/2022 |                           |                            |                            |                           |
| DAE                         |                           |                            |                            |                           |

46  
9338/2022

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: St. Antônio Data: 02/02/22 Período: 09 às 11:00

Cardápio do dia: Aceite, Feijão, carne em cubos e cenoura, salada de alface

|                                |             |       |
|--------------------------------|-------------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: _____  | Aceite      | 55°C  |
|                                | Feijão      | 61°C  |
|                                | Carne cubos | 58°C  |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: _____ | Geladeira   | 9°C   |
|                                | Geladeira   | 4°C   |
|                                | Freezer     | -11°C |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme   | Conforme | Não se aplica |
|--|--|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente                  |  | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos                                   | X  |          |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas                        | X  |          |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato) | X  |          |               |
| Observações:   | Mecêndios orientados a utilizar sapato de segurança, não utilizar adornos e manter unhas curtas. |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            | X            |          |               |
| 6. Equipamentos (líquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    | X            |          |               |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha   |   | X |  |
| 11. Organização do estoque   |   | X |  |
| 12. Estado de conservação das instalações  | X |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)                      | X |   |  |
| Observações: Realiza limpeza de pisos da parede e duzeq, fazecca, manter bancadas limpas. Alguns itens precisam de conserto, sóu feito relativo. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos     | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente      | X            |          |               |
| 15. Realização adequada do descongelamento               |              |          | X             |
| 16. Controle de validade dos alimentos                   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras                                   | X            |          |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados                  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer                     |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra                                  | X            |          |               |
| 21. Descarte de sobra                                    |              | X        |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada                        |              |          | X             |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc) |              |          | X             |
| Observações: Sem hipoclorito, sem saco de amostras.      |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  | X            |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha) |              | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                    |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas                              |              |          |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização           |              | X        |               |
| Observações: Atençaõ de cardápio devido a falta de itens.       |              |          |               |



48  
9348/2022

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Mat. Turte Data: 08/02/22 Período: 08:00 às 11:30

Cardápio do dia: Arroz<sup>3x</sup>, feijão<sup>2x</sup>, carne em cubos<sup>8x</sup>, cenoura, pilayo.

| PREPARAÇÕES           | Temperatura |
|-----------------------|-------------|
| Arroz                 | 56°C        |
| Feijão                | 60°C        |
| Carne em cubos        | 74°C        |
| Horário: <u>10h</u>   |             |
| EQUIPAMENTOS          | Temperatura |
| Geladeira             | 6°C         |
| Geladeira             | 8°C         |
| Freezer               | -16°C       |
| Horário: <u>09:30</u> |             |

| A-Higiene pessoal   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente                                       |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos  |              | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas   |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)                      | X            |          |               |
| Observações: <u>Mecêndicas foram orientadas a utilizar o sapato de segurança.</u> |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    | X            |          |               |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha   |   | X |  |
| 11. Organização do estoque   |   | X |  |
| 12. Estado de conservação das instalações  | X |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)  |   |   |  |
| Observações: Mercadorias foram orientadas a limpar as bancadas / armários de baixo da pia. Está c/ um recipiente de água de baixo de pia. Preciso de conserto / fôrco. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  |              | X        | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  |              |          | X             |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)   |              | X        |               |
| Observações: Sem hipotermia. Orientar a verificar sobras de carnes p/ cancelamento e ajuste da data. |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | X        |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)                 | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                                    |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas  | X            |          |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização                           |              | X        |               |
| Observações: Colocar cardápio visível fora da área da cozinha em local visível. |              |          |               |

49  
9338/2020  
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Manda margarina pl refeição dos funcionários (2 por mês).  
Controle refeição saudável pl fazer.  
Dobrar cotó pilha  
Leito cru.

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira


Jacézia Diniz de Almeida  
RG 23.589.369-9  
Diretor de Escola

Nutricionista

ANEXO XIII – FICHA DE ALTERAÇÃO DE COTA DE PRODUTOS

50  
9338/20

| ALTERAÇÃO DE COTA DE PRODUTOS        |              |                       |   |
|--------------------------------------|--------------|-----------------------|---|
| Unidade escolar: <b>MARIA ZIVETE</b> |              |                       |   |
| DATA                                 | PRODUTO      | QUANTIDADE ALTERADA   | JUSTIFICATIVA   |
| 01/02/2022                           | OVO          | AUMENTAR P/ 14 dúzias | ATUALMENTE VEM ADENIANDO 7 dúzias DA SOMETENTE 1 REFEIÇÃO |
| 01/02/2022                           | REQUEIJÃO    | 6 potes               | USANDO 1/2 pote cada VEZ QUE É SERVIDO PÃO                |
| 01/02/2022                           | CHEIRO VERDE | 3 maçãs               | DIMINUIR POIS ESTÁ TENDO MUITA SOBRA                      |
|                                      | Pitaya       | 14 Kg                 | P/ ser suficiente p/ 2x                                   |
|                                      |              |                       |   |
|                                      |              |                       |   |
|                                      |              |                       |   |
|                                      |              |                       |   |
|                                      |              |                       |   |
|                                      |              |                       |   |

  
 \_\_\_\_\_  
 Assinatura Merendeira

  
 \_\_\_\_\_  
 Jacéa de Oliveira Costa  
 RG 23.589.369-9  
 Diretor de Food  
 Assinatura e carimbo diretor(a)

08  
 /  
 20  
 /  
 22

Cópia de documento assinado digitalmente por: EDUARDO LEANDRO DE QUEIROZ E SOUZA. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse http://e-processo.tce.sp.gov.br - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: 4-7A2F-HSB0-6FY0-3WFR

51  
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emei Banha Nove Data: 09/02/22 Período: 08:00 às 12:00

Cardápio do dia: Polenta e carne moída no molho

|                                |             |       |
|--------------------------------|-------------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: _____  | Polenta     | 59°C  |
|                                | Carne moída | 59°C  |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: _____ | Geladeira   | 9°C   |
|                                | Geladeira   | 6°C   |
|                                | Frigideira  | -10°C |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme   | Conforme | Não se aplica |
|--|--|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente                  |  | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos                                   |  | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas                        |  | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato) | X  |          |               |
| Observações:   | Orientados a utilizar o sapato de segurança diariamente. |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            | X            |          |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pia e armários                     |              | X        |               |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha   |   | X |  |
| 11. Organização do estoque   |   | X |  |
| 12. Estado de conservação das instalações  | X |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)  | X |   |  |
| Observações: Telo apresentando gotas/impureza; nemira debaixo da pia deve ser ajustada p/ evitar entupimento de água. Necessitam de processador.<br>Inf. Higiênis no preparo - Objetos em desuso na cozinha, ausência de toal p/ armazenamento de objetos pessoais. Alcool em exposição. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   | X            |          |               |
| 17. Coleta de amostras   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  | X            |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              | X        |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)   |              |          | X             |
| Observações: Alimentos desatendidos fora da validade (origem/ validade). Recua quantidade de sobra (palete). |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | X        |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha) |              | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                    |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas                              |              | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização           |              | X        |               |
| Observações: Falhando alguns dias do preenchimento              |              |          |               |



52  
9338/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Verifique local de armazenamento de Galões de água. Providencie  
Limpeza do Forno.  
A carne de semana que vem estava congelada (se tiver França  
e porco ou não).

CIENTES:

*Manoel Augusto*  
Merendeira

*Anna Paula*  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Merendeira

*Almir de Paula*  
Diretor Escola

\_\_\_\_\_  
Nutricionista

53  
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Cime Nicolau Data: 10/02/22 Período: 08:00 às 12:00

Cardápio do dia: Arroz, Feijão, peixe e/ou batata doce, pitaya

|                                |           |      |
|--------------------------------|-----------|------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: _____  | Arroz     | 61°C |
|                                | Feijão    | 60°C |
|                                | Cozido    | 48°C |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: _____ | Geladeira | /    |
|                                | Geladeira |      |
|                                | Geladeira |      |
|                                | Freezer   |      |

| A-Higiene pessoal   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente   |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos  |              | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas   |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)  | X            |          |               |
| Observações: Orientadas a utilizar sapato de segurança ou providenciado atestado médico. Precisam de avental. |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) | X            |          |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    |              | X        |               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |   |   |  |
| 11. Organização do estoque  | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   | X |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)   |   | X |  |
| Observações: Apresentam vidros da janela quebrada, box dos banheiros necessitando de total conserto, bem como ajuste. Os banheiros alagados no chão, pl evita entrada de água. Área de estoque pequena, dificultando organização. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos     | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente      |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento               |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos                   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras                                   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados                  |              |          | X             |
| 19. Organização da geladeira/freezer                     |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra                                  |              | X        |               |
| 21. Descarte de sobra                                    |              | X        |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada                        |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc) |              |          | X             |
| Observações:   |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | X        |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha) |              | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                    | X            |          |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas                              |              |          |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização           |              |          |               |
| Observações: Preencher caderno todos dias                       |              |          |               |

54  
2024/338/2

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Ajustar quantidade de carnes: peixe 20kg (10kg por vez),  
carne em cubos 12kg, moída aumentada 2kg.  
Controle de refeições servidas e Repetições / marca por refeição.  
Trabalho de Nutricionista / pitaya.  
Cuidado de café dentro da geladeira. Tempo do dia sempre na  
geladeira, para caber p/ o dia e o dia pode deixar p/ + dias.  
Não deixar utensílios na boca da geladeira.  
Realizar devolução do excedente em pé; vai vencer em maio.  
Deixar água quente café p/ funcionários separados, consumo de  
margarina p/ funcionários. Separar itens no relogio por utilização.  
Diminuir quantidade de limão cola 2kg, pitaya: 10kg  
Cancelar limão prov. entregue. CIENTES: Verificar quantidade operada nos pontos

Divina Helena Escal

Merendeira

Maria José

Merendeira

Dagny Segam

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

Maria Ides J. R. Buens

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

Alfapulalasi

Diretor Escola

\_\_\_\_\_

Nutricionista

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: C.ime Condessa Data: 11/02/22 Período: 08:30 às 11:00

Cardápio do dia: Arrroz, feijão, peixe na panela e cenoura, tomate, cebola

| PREPARAÇÕES            |           |       |
|------------------------|-----------|-------|
| Horário: <u>10h</u>    | Arroz     | 71°C  |
|                        | Feijão    | 75°C  |
|                        | Cenoura   | 70°C  |
| EQUIPAMENTOS           |           |       |
| Horário: <u>10:30h</u> | Geladeira | 7°C   |
|                        | Geladeira | 8°C   |
|                        | Freezer   | -22°C |
|                        | Freezer   | -17°C |

| A-Higiene pessoal   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente   |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos  |              | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas   |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)  |              | X        |               |
| Observações: <u>Meecendim Luana Helena já entocou no lado médico pl nupisign de sapato diferenciado, mas ainda não foi apreendido pela fiscalização. Está usando sapato próprio dela.</u> |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            | X            | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pia e armários                     |              | X        |               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |   | X |  |
| 11. Organização do estoque  | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   |   | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc) |   | X |  |
| Observações: Luminária queimada (estoque), mancha teto cozinha. Orientadas sobre organização do estoque.                    |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   | X            |          |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras   | X            |          |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)   |              | X        |               |
| Observações: Orientadas sobre descongelamento adequado, sobre etiquetas nos produtos abertos e de funcionários. Sem sacos de amostra; estando pouco. |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  | X            |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)   | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário  | X            |          |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas  |              | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização   |              | X        |               |
| Observações: Orientadas a deixar cardápio em local visível na cozinha e seguir. Precisa realizar preenchimento do caderno todos dias. |              |          |               |



36  
9338/2

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Merendeiras foram orientadas a montar o prato dos alunos devido ao Covid. (as crianças estão se secando) No entanto ainda não há liberação pelo departamento e secretaria para tal conduta em locais onde é possível a montagem do prato por um profissional, luz do estoque está queimando. Organizar estoque por gêneros. Alunos alérgicos e intolerância devem consumir alimentos adequados e enviados pela merenda. Biscoito ofertado pelo aluno Lucas Henrique BTJ é inadequado. Orientadas sobre descongelamento adequado. Está usando colher de madeira é inadequada (precisa de substituição e plástica resistente). Identificar produtos obsoletos e de funcionários. Cancelar toda entrega de carne da próxima semana.

CIENTES:

*[Assinatura]*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*[Assinatura]*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*[Assinatura]*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*[Assinatura]*

DÉBORA LAINENTE PISTORI  
Diretor Escola  
Coordenador Pedagógico  
RG: 43.200.393-9

*[Assinatura]*

Nutricionista

Pão funcionários: 2 por dia

Pão crianças: 5 por vez (bimbo) 4 por vez forma.

Margarina: 2 por mês func.

Requeijão: 1 por vez.

Flocos: 0,5 g.

Azeite: 1 caixa.

Leite: 2 Litros manhã / 2 Litros tarde.

Menor: 10:15  
 57  
 9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: C. mei. Pedrasos Data: 15/02/22 Período: 08:00 às 11:10

Cardápio do dia: Açúcar, Feijão, carne moída, virado de chuchu, salada de alface.

| PREPARAÇÕES           |                  |      |
|-----------------------|------------------|------|
| Horário: <u>10:11</u> | Açúcar           | 68°C |
|                       | Feijão           | 57°C |
|                       | Carne            | 61°C |
|                       | Virado de Chuchu | 72°C |
| EQUIPAMENTOS          |                  |      |
| Horário: <u>09:30</u> | Geladeira        | 8°C  |
|                       | Freezer          | 30°C |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme  | Conforme | Não se aplica |
|--|---|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente                  |   | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos                                   |   | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas                        |   | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato) |   | X        |               |
| Observações:   | Orientada a utilizar máscara durante preparação/manuseio de alimentos. Devido ao calor solicitar máscara descartável no ambiente. |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, piaç e armários                    |              | X        |               |



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha   | X |   |  |
| 11. Organização do estoque   | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações  |   | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)  | X |   |  |
| Observações: Área de armazenamento de produtos de limpeza junto a cozinha, difícil organização, espaço pequeno, produtos p/ toda escola.<br>Não há local p/ armazenamento de objetos pessoais. Organize estoque por itens. Separe alimentos de utensílios. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  | X            |          |               |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras   | X            |          |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)   | X            |          |               |
| Observações: Sem hipoclorado; sem coleta de amostras (sem áreas). Identifique produtos abertos e etiquete. |              |          |               |

| F. Documentação  | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio   | X            |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)  | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário   |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas   |              | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização  |              | X        |               |
| Observações: Os cards de manhã devem ser fixados no cardápio. Não pode dar p/ todos os dias. Está sem cardápio na cozinha, precisa ter sempre. Alguns itens estão ch...<br>Após terça-feira (hoje) sendo possível seguir o cardápio. |              |          |               |



58  
9333/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Solicitar máscara descartável pl. oxigenifera. Identificar alimentos de uso de funcionários. Aumentar cota para 1,5. Receita mingau de milho precisa oferecer o mingau e a aveia no café da manhã. Precisa de colheres plásticas, está utilizando de madeira. Limite 3kg. Ajustar cota de leite pl 250g, cancelar 2 semanas.

CIENTES:

*Peresinha Aguiar*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*Carlos Piffer*

Diretor Escola

*Simone Leticia dos Santos*

Nutricionista

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emei Polichinelô Data: 16/02/22 Período: 08:30 às 11:40

Cardápio do dia: Arenaz, Feijão, Carne em cubo

|                                      |                |       |
|--------------------------------------|----------------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: <u>09:15</u> | Arenaz         | 70°C  |
|                                      | Feijão         | 73°C  |
|                                      | Carne em cubos | 60°C  |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: <u>9:50</u> | Geladeira      | 6°C   |
|                                      | Freezer        | -15°C |


| A-Higiene pessoal  | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente  |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos   |              | X        |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas  |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)   | X            |          |               |
| Observações: Orientadas a não utilizar adornos/bucacos (Vem).<br>Orientadas sobre o sapato de segurança. Maria tem esponja, precisa saber procedimento |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) | X            |          |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pia e armários                     | X            |          |               |



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  | X |   |  |
| 11. Organização do estoque  | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   |   | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)   | X |   |  |
| Observações: Foco necessita de manutenção (não está funcionando). Orientar a organizar o balcão, descartar papéis, organizar, não deixar objetos no chão. Precisa colocar suporte p/ instalar tela. Estoque pequeno |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras   | X            |          |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)                                     |              |          | X             |
| Observações: Precisa ser feita a coleta de amostra todos dias, ident. para produtos abertos. |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme   | Conforme | Não se aplica |
|---|--|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  | X  |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)   |  | X        |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário  |  | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas  |  | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização   |  | X        |               |
| Observações: Mudanças no cardápio devido nos dias das entregas dos itens. Não há problema no preparo da comida. Precisam de cronograma higienização |  |          |               |



60  
9338/02  
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Verificar quantidade que é oferecida p/ alunos / repetição.  
Conceito cabal do próximo entressa.  
Enviar cronograma de higienização.  
Altear cotas. Pressão de colchões novos (para poder de mudança)  
Criança pediu repetição e foi embora.  
Criança sem lactose (5:1m)

CIENTES:

*Vera Maria de Souza*

Merendeira

*Maric F. Ferris*

Merendeira

*[Signature]*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*R. Loreato*

Diretor Escola

*[Signature]*

Nutricionista

Açúcar: 8 onças

Feijão: 1 kg.

Carne: 6 kg.

Flocos: 0,5 kg

Leite: 0,5 kg p/bebê 1 kg flocos.

Aveia: 1 ex volumina, 2 ex minoru.

Pão: 5 pães, ~~após~~ integral de forma 3 por vez forma total: 4 por vez

Requeijão: 10 unid mês.

Cubos: 6 kg. (1x)

Molho: 4 kg. (1x)

Farinha: 6 kg. (1x)

Café: 10 kg (p/2 vezes)

2 meses



Meio-dia: 09:30h  
Bocanhão II 10:0  
Matãem I 10:0  
Matãem II 10:2

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Cim. J. Das Aves Data: 17/02/22 Período: 08:30 às 11:30

Cardápio do dia: Arroz, Feijão, carne em cubos, salada de beterraba, p. de ovo

|                                       |           |      |
|---------------------------------------|-----------|------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: <u>09:30</u>  | Arroz     | 61°C |
|                                       | Feijão    | 65°C |
|                                       | Carne     | 58°C |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: <u>10:30</u> | Fogão     | 21°C |
|                                       | Geladeira | 8°C  |
|                                       | Geladeira | 7°C  |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente  |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos   | X            |          |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas  |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)   | X            |          |               |
| Observações: <u>Meio-dia foram orientadas a não utilizar adorno (D. Rose e Rosa)</u><br><u>Meio-dia precisam de sapato específico tipo babuche (atachada).</u> |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            | X            |          |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    |              | X        |               |

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: EDUARDO LEANDRO DE QUEIROZ E SOUZA. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse http://e-processo.tce.sp.gov.br - link "Validar documento digital" e informe o código do documento: 4-7A2F-HSB0-6F-Y0-3-WFR

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |   | X |  |
| 11. Organização do estoque  |   | X |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   | X |   |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc) |   |   |  |

Observações: Janelas e teto precisam de manutenção.  
 Precisa manter alimentos fora de gelados e separar por categorias (carne da marinha, saladas, etc). Espaço muito pequeno. Não há local pl armazenamento adequado de produtos de limpeza. Ver se conseguem organizar local pl armazenamento.

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos     | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente      |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento               |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos                   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras                                   |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados                  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer                     |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra                                  | X            |          |               |
| 21. Descarte de sobra                                    | X            |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada                        |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc) |              |          | X             |

Observações: Coleta de amostras precisa ser realizada em todos períodos e todos dias (estava faltando)  
 Identificar produtos abertos e produtos de funcionários

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  |              | X        |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha) | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário                    |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas                              |              | X        |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização           |              | X        |               |

Observações:



62  
9338/22  
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Verificar possibilidade de incluir Furo na calçada da tarde (melhor  
acessação). Marcha está apresentando ferrugem / desgaste / dificultando  
abertura / fechamento. Infiltração telhado / Telo, está vazando água  
quando chove no Telo / lompadas.

Pão tem que ser até de 15 pães (bisnaguinha e de forma)  
estou levando 3ex pois tinham cancelado / ajustado.

Filtro de água vendido, preciso de tecido.

Enviar etiquetas por email.

Conhecimento ??

Controle refeições: Ovo de pássaro ??

CIENTES:

*Dinca m m. Suelthiria*

Merendeira

Merendeira

*Marie Regina Martins*

Merendeira

Merendeira

*Jmanda Loure*

Merendeira

Merendeira

*Lucécia C. Lino Khoury*

Diretor Escola

Lucécia C. Lino Khoury

Diretora de Escola

PP: 25.062.945-8

*[Assinatura]*

Nutricionista

10h. benzina  
10:30h. e mer +  
Máquina S  
63  
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: C. M. S. Cristovão Data: 22/02/22 Período: 07:40 às 11:40

Cardápio do dia: Aceite, Feijão, carne em cubos e abobrinha

|                                       |                |      |
|---------------------------------------|----------------|------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: <u>08:00</u>  | Aceite         | 63°C |
|                                       | Feijão         | 71°C |
|                                       | Carne em cubos | 69°C |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: <u>08:30</u> | -13 Forno      |      |
|                                       | 8°C geladeira  |      |

| A-Higiene pessoal   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente   |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos  | X            |          |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas   |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)  | X            |          |               |
| Observações: Orientados a não utilizar adornos e utilizar avental (previsão de avental) - Meias e sapato aberto devido a machucado. |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    |              | X        |               |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha   |   | X |  |
| 11. Organização do estoque   | X |   |  |
| 12. Estado de conservação das instalações  |   | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)  |   | X |  |
| Observações: Área do estoque fora da área da cozinha. Não deixa tapete dentro da cozinha. Armazena filhas café em geladeira. |   |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos  | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente   |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento  |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos  | X            |          |               |
| 17. Coleta de amostras  |              | X        |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados   | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer  |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra   |              | X        |               |
| 21. Descarte de sobra   |              |          | X             |
| 22. Risco de contaminação cruzada   |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)  |              |          | X             |
| Observações: Leite vendido desnatado, carne e arroz desnatados (estavam na geladeira) Deixa panelas suando dentro da cozinha. |              |          |               |

| F. Documentação  | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio   | X            |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)  | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário   |              | X        |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas   |              |          |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização  | X            |          |               |
| Observações: Estavam o cardápio sendo entregue o correto. Orientadas ao correto preenchimento do caderno. Entregue novo cronograma e cartaz higiene mãos e etiquetas |              |          |               |



Coloque no ponto, não? Fez no menu.

9338/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Leite que foi oferecido no café da manhã continha açúcar, pela Nova Lei fica proibido o uso de açúcar p/ menores de 3 anos, é proibida sua adição. Foi verificada a quantidade de sobras do leite, merendeiras ficam orientadas a diminuir quantidade colando (muito desperdiçada).

Alimentos vindo de fora, leites, iogurtes, bebidas/composto de maracujá, leites em potes sem identificação, etc. Não são rotuladas, exceto no caso de alergia ou intolerância a lactose médica. Nesses casos a prefeitura é responsável pelo fornecimento destes alimentos.

Não pode guardar sobras de alimentos e nem reaproveitar (foi descredenciado <sup>acoz e</sup> carne moída e legumes que estão prontos na geladeira).

O freezer precisa ser limpo e descongelado. Há muitos alimentos na geladeira como danoninho, iogurte sem identificação p/ quem se destina o consumo.

CIENTES:

*[Handwritten signature]*

Merendeira

*[Handwritten signature]*

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

\_\_\_\_\_

Merendeira

*[Handwritten signature]*

Diretor Escola

\_\_\_\_\_

Nutricionista

Atenção C  
—P

Horário café: 12:30  
13:30

Alcool no bandeda / Funcionários se seguem.

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: EDUARDO LEANDRO DE QUEIROZ E SOUZA. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse http://e-processo.tce.sp.gov.br - link "Validar documento digital" e informe o código do documento: 4-7A2F-HSB0-6FY0-3WFR

Flocos de milho: 0,5kg.

Aveia vitamínica: 1ca.

Aveia mineral: 2ca.

Carne: 6kg por vez.

Feno

4kg de peixe por vez.

Cebola: numerada

Banana.

65  
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emef Raul Fagundes Data: 23/02/22 Período: 08:20 às 11:00

Cardápio do dia: Arroz, Feijão, peixe (pasta) salada de pepino, banana.

|                                       |           |       |
|---------------------------------------|-----------|-------|
| PREPARAÇÕES<br>Horário: <u>08:50</u>  | Arroz     | 70°C  |
|                                       | Feijão    | 67°C  |
|                                       | Peixe     | 71°C  |
|                                       |           |       |
| EQUIPAMENTOS<br>Horário: <u>09:30</u> | Freezer   | -12°C |
|                                       | Geladeira | 10°C  |
|                                       | Geladeira | 10°C  |
|                                       | Freezer   | -28°C |

| A-Higiene pessoal  | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente  |              | X        |               |
| 2. Sem presença de adornos   | X            |          |               |
| 3. Unhas curtas sem esmaltes e limpas  |              | X        |               |
| 4. Uniforme completo e limpo (uso de touca, avental, sapato)   | X            |          |               |
| Observações: Orientadas a não utilizar adorno (colar). Rita e Elaine não estavam utilizando sapato. No caso de problemas ortopédicos devem fornecer o mesmo. Rita já entendeu. |              |          |               |

| B-Higiene do ambiente e área física                                 | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias, )            |              | X        |               |
| 6. Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc) |              | X        |               |
| 7. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)             |              | X        |               |
| 8. Esponjas, escorredor de pratos/talheres, pano de prato, etc)     |              | X        |               |
| 9. Limpeza de bancadas, balcões, pias e armários                    | X            |          |               |



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 10. Organização geral da cozinha  |  | X |  |
| 11. Organização do estoque  |  | X |  |
| 12. Estado de conservação das instalações   |  | X |  |
| 13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc) |  | X |  |
| Observações: Realize limpeza parte de baixo da pia (vidros) e abertos, foi solicitado pf fechar                             |  |   |  |

| C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos   | Não conforme | Conforme | Não se aplica |
|--|--------------|----------|---------------|
| 14. Hortifrutis lavados e higienizados corretamente  |              |          | X             |
| 15. Realização adequada do descongelamento   |              | X        |               |
| 16. Controle de validade dos alimentos   |              | X        |               |
| 17. Coleta de amostras   | X            |          |               |
| 18. Produtos abertos, não identificados  | X            |          |               |
| 19. Organização da geladeira/freezer   |              | X        |               |
| 20. Quantidade de sobra  |              |          |               |
| 21. Descarte de sobra  |              |          |               |
| 22. Risco de contaminação cruzada  |              | X        |               |
| 23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)   |              | X        |               |
| Observações: Coleta de amostras não está sendo realizada. + Elaine preenchimento do caderno não está sendo feito. + Rita e Terezinha. Produtos abertos não identificados |              |          |               |

| F. Documentação   | Não Conforme | Conforme | Não se aplica |
|---|--------------|----------|---------------|
| 24. Execução de Cardápio  | X            |          |               |
| 25. Cardápio fixado em local visível (dentro e fora da cozinha)   | X            |          |               |
| 26. Preenchimento caderno de controle diário  | X            |          |               |
| 27. Contagem de Refeições servidas  | X            |          |               |
| 28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização   | X            |          |               |
| Observações: Fixar crediário na parede externa da cozinha<br>Sem cartaz higienização mãos e cronograma limpeza banheiro por email<br>Crediário não estava sendo seguido devido a falta de itens |              |          |               |