



66
9338/22

hoje

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Estão sem carne p/ consumo de Amambí (24/02). A chiborra estava no condôgio e não foi entregue (está na percha). Aumentar colchete de chuchu. Pimenta sí 10 kg? Tem que aumentar colchete 30kg. Foi orientado as merendeiras não utilizarem colchete de madeira, então precisam de colchete plástico resistente. Vai ficar definido quem irá preencher caderno de controle de qualidade e de coleta de amostras. Jose Pedro (alimentos especiais) preferível já foi informada Pepino em más condições (verificar fornecedores).
Checar carne moída

CIENTES:

Wania Rita Almeida

Merendeira

Glaura Apol Rocha

Merendeira

Leresinho M. S. Monteiro

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Paulo

Diretor Escola

Simone

Nutricionista

Pepino
Chuchu

Cota

Requeijão: 12 unid.

Biscoitos: 12 pct. } por vez.

Foem: 9 pct

Arroz: 8/9 kg por vez

Feijão: 4 kg -

Calha

09:30 - 10:00
10:00.
67
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emep. Acaz Basso Data: 24/02/22 Período: 08:45 às 11:00

Cardápio do dia: Acaz, Feijão, peixe assado, salada de pepino, pitaya

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:30</u>	Acaz	55°C
	Feijão	61°C
	Peixe	60°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>10:00</u>	Geladeira	20°C
	Geladeira	5°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:			

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: Lâmpadas necessitam de limpeza (mesquitos). Melhorar organização do estoque. Os armários da cozinha precisam de ajuste na base no chão.			

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		X	
22. Risco de contaminação cruzada		X	
23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)	X		
Observações: Sem sines de amostras (que é a prefeitura está sem). Sem hipotólato.			

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

68
9333/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

A Geladeira menor está a temp. inadequada, colocar produtos menos perecíveis nessa geladeira. Deixe o estoque a mínima possível de bactérias quando houver espaço em geladeira, manter chuchu refrigerado. Deixe produtos fora de portas ou caixas (Feijão/Leite em pó, pão, fósforo). Produtos que foram abertos devem ser corretamente fechados e identificados (amido de milho). Pão deve ser oferecido conforme cardápio (2x semana - feita alteração de cor). Fanta sendo servida na mesa pela merendeira nas mesas (veja isso). ~~Proibido~~ Trabalhar ~~o~~ uso de talheres ~~o~~ Garfo fora com os alunos. Alerte (aluno) Giovana (Incluse) - Atestado. Macarrão / c. solo preparação igual (alimento gelado).

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola
Regina A. Ronchi Schlavo
Diretora de escola.
RG: 7.638.957

Nutricionista

Costa

Pão de forma: 8 pcts.

Bisnaguinha: 8 pcts.

Ovos: 7 dz / 8 dz /

Sardinha: 30 unid.

Flocos: 0,5 g por vez.

Mingau: 1 ca. por x.

Cubos: 10 kg. (da todos).

Franco: 10 kg.

Molho: $4 + 4 = 8$ kg.

Chuchu: 4 kg

Alho: 2 kg ??

09
9338/2

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emp. Claudio Data: 25/02/22 Período: 12:30 às 15:20h

Cardápio do dia: Açoz, Feijão, peixe de panela

PREPARAÇÕES Horário: <u>13:22</u>	Açoz	62°C
	Feijão	71°C
	Peixe	63°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>-</u>	Muito cheio	/
	Cozido próximo entrega	

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, 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: Sifão debaixo da pia vazando, panelas de madeira dos raminhos quebrados. Telo e/ou balão. Lâmpada queimada.			

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: Está sem necessidade de amostras pois a prefeitura não está mandando. Identificar produtos abertos / produtos vencidos. Freezer cheio.			

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	X	
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização		X	
Observações: Orientadas sobre o preenchimento do caderno de controle diário. (não estava preenchido)			



70
29338/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Conceber entrega de carnes do dia 04/03, n'teue coti de alguns carnes, Verificar quantidades utilizadas p'l necido de estas
Realizar organização do estoque de alimentos. Feijão escolhida deve ser acondicionado em saco plástica fechada ou pote e tempo
Teto da cozinha apresentando bolur, Lampada queimada
Maneção no chão p'l distanciamento adequado das alunos no momento de se servir. Controle de merenda servida precisa ser feito Luvas descartáveis. Ausência de supervisão no refeitório da última turma (aprox. 15h)

CIENTES:

Shami Nora Gonzales
Merendeira

Angela Maria Marusio
Merendeira

Justina Pimenta
Merendeira

Merendeira

Sonia Regina Palal
Merendeira

Merendeira

Vera Lúcia Coelho Carraro
RG 23.906.777-0
Diretor de Escola
Diretor Escola

Nutricionista

Carne moída: 22kg

Carne cubo: 30kg / Forno cubos

Coxa/Sobrassada:

Pepino: aumentar um pouco (+) que o dobro. (6kg).



71
9338/22
J

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS – MARÇO 2022

Segunda-feira	Terça-feira 01/03/2022	Quarta-feira 02/03/2022	Quinta-feira 03/03/2022	Sexta-feira 04/03/2022
	Manhã: Emei Garibaldi	Manhã: Emei Silvio Vichi	Manhã: Emef Floripes	CONTAGEM ESTOQUE
Segunda-feira 07/03/2022	Terça-feira 08/03/2022	Quarta-feira 09/03/2022	Quinta-feira 10/03/2022	Sexta-feira 11/03/2022
CONTAGEM ESTOQUE	BATERIA CARRO (GOL)	EDUCAÇÃO SEM CARRO	Manhã: Gislene	Manhã: Maria Ap
Segunda-feira 14/03/2022	Terça-feira 15/03/2022	Quarta-feira 16/03/2022	Quinta-feira 17/03/2022	Sexta-feira 18/03/2022
Tarde: Rangel	Manhã: Ariosto/Marp Tarde: Sossego Mamãe	DAE	Manhã: Emei Branca Tarde: Scalvi	DAE
Segunda-feira 21/03/2022	Terça-feira 22/03/2022	Quarta-feira 23/03/2022	Quinta-feira 24/03/2022	Sexta-feira 25/03/2022
Tarde: Pinóquio	Tarde: Rangel	Tarde: Luis Leite	Manhã: Jd. Brasil	DAE
Segunda-feira 28/03/2022	Terça-feira 29/03/2022	Quarta-feira 30/03/2022	Quinta-feira 31/03/2022	
DAE	DAE	Manhã: Maria Ivete	Manhã: St. Antonio	****

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emel Garibaldi Data: 01/03/22 Período: 08:10 às 11:15h.
 Cardápio do dia: Arenz, feijão, coxa/sobrecoxa e cebola tomate, salada de repolho.

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:25</u>	Arenz	60°C
	Feijão	58°C
	Coxa/Sobrecoxa	57°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>10:00</u>	Geladeira	-1°C
	Geladeira	5°C
	Freezer	-4°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>Cida está com machucado no pé então não está utilizando sapato de segurança. Orientadas a não utilizar adornos aparentes (colar)</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)			X
Observações: Área da cozinha muito pequena/quente. Espaço p/ armazenamento de produtos é insuficiente/inadequado (armário escuro, local-feito; muito próximo a área de preparação de produtos).			

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: Hipoclorito estava fora da validade (não está usando) Alimentos vencidos colocados, <u>oculto</u> (descolado) A coleta de amostras não está sendo feita pois está sem o saco apropriado, perfurador/dep. não funciona. Deixadas a separar prod. b.m de panela.			

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: Houve modificação no segundo item (não tinha ovo), fizeram alteração.			



L.Nº 93
9338/2

OUTROS PONTOS OBSERVADOS (abaixo 2kg)
Cancelar entrega de cebola e cenoura da semana que vem.
Limão precisa ser incluído (não tem recebido).
Verificar produtos que devem ser passados p/ portamunho ou descarte pois estão em más condições de uso.
Alterar cota de pão 8 pães por semana (bisnaguinha e pão de forma) apenas 2x semana.
Procurar especificar no preenchimento da entrega todos os itens e quantidades que estão sendo utilizadas.
Aluno José Pedro (alergia aos) abção no dia /manhã.

CIENTES:

Mário Cláudio V. Paiato

Merendeira

Merendeira

Amadueira L. Freitas

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Lucélia C. Lino Khouri

Nutricionista

Diretor Escola
Lucélia C. Lino Khouri
Diretora de Escola
RG: 25.062.945-8

Sed. água: 15 vez.

Araoz 4kg/dia.

Folhas: 1,5kg/dia.

Coque em cubos: 4,5kg/dia.

Peixe: 6kg/dia.

74
92.38/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emei S. Silvio Vichi Data: 02 / 03 / 21 Período: 08:10 às 11:10

Cardápio do dia: Macarrão c/ molho vermelho e carne moída e morango

PREPARAÇÕES		
	Macarrão	61°C
Horário: <u>09:15</u>		
EQUIPAMENTOS	Geladeira	6°C
	Geladeira	5°C
Horário: <u>09:00</u>	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:	Mecendems não conseguem utilizar por muito tempo o sapato de segurança.		

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: Geladeira quebrada. Estados separados e higienizados fotos presentes			

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: Está sem hipoclorito (prefeitura não está fornecendo) Está sem sacos amostras (prefeitura não está fornecendo) Utilize etiquetas de identificação produtos após 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)			
26. Preenchimento caderno de controle diário	X		
27. Contagem de Refeições servidas		X	
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização		X	
Observações:			

75
9333/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Daniel (leite, banana, amendoim) Verificar, atestados Leonardo, Daniel.
Alteração cotin: 1kg flocos/mês, 8ev mês novo.
Verifique a direção a respeito da distribuição de alimentos (não
foi autorizada pela secretaria/vigilância sanitária) Funcionária deve seguir.
Alteração cotin carne moída: 5kg, carne em cubos: 8kg, frango em
cubos: 8kg, peixe cozido: 10kg, Coxão: 10kg
Retomar preenchimento de caderno controle Lanche todos dias

CIENTES:

Teresa Satima de Almeida

Merendeira

Benedita F. D. Silveira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Patrícia Faint E. Porto

Diretor Escola
PATRÍCIA FAINT E. PORTO
Diretora da Escola
RG 18.947.044

Amélia de Almeida

Nutricionista

76
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: E.m.e.f. Flores Data: 03/03/22 Período: 08:10 às 12:50

Cardápio do dia: Açúcar, Feijão, Flocos em cubos e tomate, Salada de chuchu e cenoura, banana (lanche da manhã).

PREPARAÇÕES		
Horário: <u>12:40</u>	Açúcar	52°C
	Feijão	65°C
	Flocos	61°C
	Salada	27°C
EQUIPAMENTOS		
Horário: _____	Geladeira	8°C
	Forno	-16°C
	Freezer	-14°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	+/		
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: Lâmpada da cozinha queimada; Área de armazenamento de alimentos p/ demanda é pequena. Cozinha e estrutura ⊕ antien. Utensílios como colheres e colheres precisam de substituição			

Impo
previ
na

C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Não se aplica
14. Hortifrutas 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		X	
21. Descarte de sobra			X
22. Risco de contaminação cruzada		X	
23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)		X	
Observações: Estão sem h. p. colônias p/ higienização correta e risco p/ coleta de amostras (prof. e serv. não estão presenciando, estão sem)			

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: Cardápio diferente dos itens servidos, refeições repetidas e inventada. Precisam de cartaz higienização / cronograma. Orientados e deixam cardápio fixado parede			



77
9333/22
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Estão com muitas colheitas de madeira (precisam ser substituídas pois madeira é inadequada) Precisam de lixeira e/ou armazenamento por pedal/amparo
Cancelar consumo de carne moída e coxa/sobrecoxa (11/03) consumo de Idia. Utilize botas durante a semana; não cancelar sem necessidade.
Avisar direção sobre a inversão do cardápio (lanche da manhã (lanche da manhã) lanche da manhã poderia ser fruta (3 frutas variadas)
Verificar se há rubricas no dep. pl envia a escola, as atuas estão muito ruins. Recebem bife doce e abacaxi (mas não tem no cardápio) Manter folhas e patos em armários fechados
Prolateiros de madeira e estrutura dividida dificultando armazenamento de determinados produtos, sendo necessária uso de papéis pl que alimentar fiquem equilibrados (inadequado), deve ser substituído por prolateiros de material plástico/inox ou metal/impermeável. Proibição alimentar terceirizada? Verificar?

CIENTES:

Odete de S. G. Lanero

Merendeira

Merendeira

Shirley da R. Baidello

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Keli Cq. Bruno

Diretor Escola

Simone Maria de S.

Nutricionista

Ovo: 15 dz.

Anoz: 8 kg.

F. João: 3 kg.

Carne Cubos: 20 kg.

Carne Moída: 15 kg.

Coxa/Sobrassolado: 20 kg.

Pão bisnaguinha: 6/7.

Pão de forma: 4 pcds

78
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Emef Gislene Data: 10/03/22 Período: 08:40 às 11:20

Cardápio do dia: Arroz, Feijão, carne em cubos

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:05</u>	Carne	69°C
	Arroz	61°C
	Feijão	66°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>09:30</u>	Geladeira pequena	9°C
	Freezer cozinha	-9°C
	Freezer	-21°C
	Freezer	-20°C
	Geladeira	6°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	X		
13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)		X	
Observações: Teto da cozinha e dispensa com infiltração e gotas. Precisam de novo processador. Precisam de tanquinho / copo de lixo / telas Limpando esquadra de portas. Bancadas da pia deveriam ser fechadas			

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: Não estão realizando a coleta de amostras pois estão sem sacos 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	X		
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização	X	X	
Observações: Precisam preencher controle refeições servidas			



envio B +



79
9338

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Altere o colo de biombinho integral (deixa 4ex, diminuindo 1ex)
Flores precisa ser ajustado, col. 12kg Feijão e Não conformi-
dade foi devolvida, Não há outro na mesma p/ troca.
Estão sem Requeijo e margarina e o mesmo está sem
p/ abastecer.
Feijão 3,5 por período = 7kg dia, Requeijo 1 por. por vez
Açúcar 10 por período, 20kg dia, leite em po 1,5kg.

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola

Regina M^ª R. de Souza Luz
Vice Diretora
RG: 16 803 097

Nutricionista

Flocos de milho: usa 1,5 kg por vez (deixa cozido p/ 15 dias 6 kg) - -
12 kg mês

39 se for modelo igual

38 se for diferente

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: EE. Maria Ap Data: 11 / 03 / 21 Período: 08:20 às 11:20

Cardápio do dia: Risoto de frango, salada de repolho

PREPARAÇÕES	Risoto de frango	61°C
Horário: <u>10:00</u>		
EQUIPAMENTOS	Geladeira	12°C
	Friteira	- 13°C
Horário: <u>09:10</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:	Elone precisa de sapato de segurança. O sapato que foi entregue a numeração não deu cert. Estou levando embora		

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:	Instalações / pisos / teto / dispensa / armários necessitam de troca / manutenção. Feito ofício solicitando		

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:	Está sem hipoclorito, preferível está sem. Quantidade de sobra adequada. Orientadas a coletar amostras do epíde. manhã.		

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:	O cardápio deve ser impresso assim que chegan. Precisam seguir o cardápio. Fixar na parede. Enviam controle refeição servida todo mês.		



81
9338/12

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

- Causas coberto p/ próxima semana
- Envio contatos de refeição servida todos os meses p/ merenda
- Entrega o cardápio p/ a cozinha na sexta ou segunda Feira p/ planejamento de semana. Seguir o cardápio proposto.
- Entregar ofício p/ reforma/melhorias da cozinha.

CIENTES:

Silvana de Souza Silva

Merendeira

Cláudia de M. Gehrigardi

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

M. Isabel L. P. Oliveira
M. ISABEL L. P. OLIVEIRA,
DIRETOR DE ESCOLA
RG: 19.952.027-1

Diretor Escola

Nutricionista



82
9338/22
[Signature]

Amparo, 11 de março de 2022.

OFÍCIO nº48 /2022 - Departamento de Alimentação Escolar

À E.E. Maria Aparia Santos Castro

Assunto: Reforma e melhorias para cozinha E.E. Maria Aparecida Santos Castro

Venho por meio deste, relatar condições da estrutura física observadas durante visita de rotina em supervisão como nutricionista da escola E.E. Maria Aparecida Santos Castro já que além de aspectos técnicos, de boas práticas de higiene e de manipulação de alimentos durante a visita é observado se as estruturas físicas atendem a legislação de forma a propiciar ambiente que atenda as condições higiênicas mínimas necessárias.

De acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 alguns pontos foram observados e devem ser analisados para que atendam as normas da legislação.

Art. 28 - Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

As prateleiras da unidade escolar em questão são de madeira, material este inapropriado para realizar lavagem, além disso, pela quantidade de alimentos estocados devido à demanda de alunos o espaço no

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: 4-7A2L-5TL3-6NGY-IFXV



83
9338/22

geral, bem como a quantidade de prateleiras deveria ser aumentado a fim de garantir que todos os alimentos fossem armazenados com devido espaçamento necessário.

Art. 80. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

Não há lavatório exclusivo para este fim na área da cozinha. As áreas de higienização que existem na cozinha são utilizadas para higienização de alimentos e utensílios.

Art. 81. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

Materiais de limpeza, bem como vassouras, baldes e pano de chão são armazenados dentro da cozinha pois não há na unidade escolar espaço adequado para este fim.

Seção IV Piso Art. 85. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

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: 4-7A2L-5TL3-6NGY-IFXV

84
9338/22
j

O piso apresenta-se em más condições de conservação, apresentando descascamento de cor, visualmente apresentando aspecto sujo. Devido à higienização que deve acontecer diariamente sugiro que o mesmo seja substituído por piso de cor clara para facilitar a visualização de sujidades assegurando a boa higienização do ambiente.

Seção V Paredes, tetos e forros

Art. 86. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado. Art. 87. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

O teto é feito de madeira, de material escuro, de difícil visualização de sujidades bem como de difícil higienização.

Seção VI

Portas e Janelas: Art. 88º. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 89º. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com tela milimétrica removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamento, mais sensíveis ao calor. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)



85
9348/22

As telas necessitam de manutenção e as portas precisam de ajustes na sua parte inferior para evitar entrada de insetos e roedores.

Seção VIII Ventilação: Art. 91. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. Art. 92. A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização. Art. 93. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com dispersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

Precisaria da instalação de coifa e exaustores por se tratar de ambiente pouco ventilado e quente. O calor no local não permite conforto térmico necessário para as funcionárias e para o armazenamento de determinados alimentos que acabam tendo sua qualidade prejudicada devido ao calor.

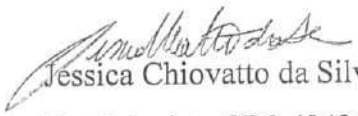
Seção IX - Vestiários e Instalações Sanitárias: Art. 94º. Os vestiários de funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem controle manual. (CVS 5, de 09 de abril de 2013)

86
9338/22

Não há local para armazenamento dos objetos de uso pessoal, bolsas, sapatos fora da área de dentro da cozinha. Esses objetos estão sendo armazenados nas prateleiras do estoque, espaço esse inadequado.

Solicito assim diante dos pontos destacados providências de correto dimensionamento de espaço, estrutura física, equipamentos e utensílios presentes na unidade escolar, ressaltando que há necessidade de utensílios novos para preparação e distribuição de alimentos, bem como manutenção e reforma para melhor andamento da produção de refeições no local.

Atenciosamente,


Jessica Chiovatto da Silva
Nutricionista CR3 42426

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.ice.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: 4-7A2L-5TL3-6NGY-1FXV

87
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: EE Ransel Pestana Data: 14/03/22 Período: 13:00 às 15:00

Cardápio do dia: Flocos de milho e leite (14:40)

PREPARAÇÕES Horário: _____		
EQUIPAMENTOS Horário: _____		

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, plas 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		
13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)	X		
Observações: Tudo em más condições (goteiras e abelhas) Disposição inadequada freezer. Utensílios de preparo possuem detritos			

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: Está sem sacos pl coleta 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		X	
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização		X	
Observações: Cardápio e modificações - Preenchimento inadequado do caderno.			



86
9339/22
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Papel de transferência (não receberam). Planilha merenda servida
Cane moida no freezer muito escura (passar qualidade p/ traco)
Freezer em posição inadequada, precisam de instalação de de
tomada.
Folha com bolores dentro da cozinha, aberturas na teta, entendo de animais.
Barras plásticas estão em más condições, quebradas, manchadas
Fixar cade de cozes por período.
Fazer troca de feijão. Ajustes de caln. de estacionis e de
caneis (estoque e freezer muito cheio).
Preenchimento do caderno não está sendo feito em todas as
períodos e diariamente.

CIENTES:

Rosimete F. de S.

Merendeira

Merendeira

Sueli Rosa

Merendeira

Merendeira

Jimda Ap de Oliveira

Merendeira

Merendeira

Lygia Rosa T. de S.

Diretor Escola
Merendeira

Requena de S.
Nutricionista
Diretor.

CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

E.E. RANGEL PESTANA

Frequência	Equipamento	Produto	Procedimento	Nome do responsável
CONFORME O USO	EQUIPAMENTOS (líquidificador, batedeira, plicador, etc)	Detergente Espanja Escova Hipoplorito	Lavagem com detergente e escova Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	EQUIPE
	LIXEIRAS	Hipoplorito de sódio Espanja Escova	Lavar com detergente e escova Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	Merendadeiras turno diurno: tirar lixo após almoço e manter limpa Merendadeiras turno noturno: tirar lixo após jantar e manter limpa
DIÁRIA	ÁREA DE MANIPULAÇÃO BANCADAS	Hipoplorito de sódio Sabão Água	Lavagem com água e sabão Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	Cada turno deve ser responsável em limpar e guardar as panelas, pratos e talheres
	FOGÃO	Detergente Água quente Escova	Remover grades Colocar de molho em água quente e detergente Lavar a superfície com verva Enxaguar	Deixar fogão limpo ao término do preparo de cada refeição. Não deixar para limpeza posterior.
	PORTAS, JANELAS, PAREDES, TOMADAS E INTERRUPTORES	Detergente Espanja Hipoplorito	Lavar com detergente e espanja Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	PORTA: NEUZA - JANELAS: ROSINETTE, SUELI, SIMONE PAREDES, TOMADAS, INTERRUPTORES: ANA ALICE E ALINE LAVAGEM DA COZINHA - SEXTA-FEIRA
	PISO E RALOS	Hipoplorito de sódio Sabão	Lavagem com água e sabão Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	1ª SEMANA DO MES - ANA ALICE, ALINE E NEUZA 2ª SEMANA DO MES - SIMONE, SUELI E ROSINETTE 3ª SEMANA DO MES - ANA ALICE, ALINE E NEUZA 4ª SEMANA DO MES - SIMONE, SUELI E ROSINETTE
SEMANAL	PRATELEIRAS E ARMÁRIOS	Detergente Água Espanja Detergente	Lavagem com água e detergente Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	ANA ALICE E ALINE (PARTE DEBAIXO DA BANCADA/PIA COZINHA)
	VENTILADORES	Alcool 70%	Desligar Lavar com escova, detergente e água (TUDO) Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	NEUZA
	GELADEIRA	Escova Água Detergente Pano descartável	Desligar Retirar prateleiras e gavetas Lavar com escova, detergente e água (TUDO) Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	ANA ALICE E ALINE (ficará responsável pela limpeza, organização e controle de cancelamentos de hortifruti)
	COIFA E EXAUSTOR	Detergente Água quente Espanja	Desligar Lavar superfície interna e externa com detergente Enxaguar com água quente Enxaguar	NAO POSSUI
QUINZENAL	FREEZER	Detergente Espanja	Lavar com água e detergente Enxaguar	ROSIINETE E SUELI (ficará responsável pela limpeza, organização e controle de cancelamentos das carnes)
	ESTOQUE	Detergente Espanja Solução clorada	Lavar com água e detergente Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	SIMONE (ficará responsável pela limpeza, organização e controle de da contagem mensal)
MENSAL	TETO	Hipoplorito de sódio Sabão	Pano molhado em solução clorada e sabão Enxaguar	EQUIPE
	LUMINÁRIA	Detergente Espanja Hipoplorito Pano descartável	Retirar o protetor Lavar com água e detergente Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	EQUIPE

<p>COLETA DE AMOSTRA - DE TODAS REFEIÇÕES</p>	<p>REFEIÇÕES MANHÃ: SUELI REFEIÇÕES TARDE/NOITE: ALINE</p>
<p>PRENCHIMENTO CADERNO CONTROLE DIÁRIO DE TODAS REFEIÇÕES</p>	<p>REFEIÇÕES MANHÃ: SIMONE REFEIÇÕES TARDE/NOITE: NEUZA</p>
<p>LIMPEZA MESAS REFEITÓRIO</p>	<p>MESA DAS REFEIÇÕES DO DIURNO: ROSINETE MESA DAS REFEIÇÕES NOTURNO: ANA ALICE</p>
<p>COZINHAR</p>	<p>MERENDEIRAS DIURNO: CAFÉ DA MANHÃ, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO MERENDEIRAS NOTURNO: CAFÉ DA TARDE, LANCHE DA TARDE, JANTAR</p>

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: EE. Anasta Data: 15/03/22 Período: 08:10 às 11:00

Cardápio do dia: Arroz, feijão, creme de leite e leite e mandioca, nhoque

PREPARAÇÕES		
Horário: <u>09:08</u>	<u>Arroz</u>	<u>71°C</u>
	<u>Feijão</u>	<u>63°C</u>
	<u>Creme</u>	<u>60°C</u>
	<u>Alho e cebola</u>	<u>48°C</u>
EQUIPAMENTOS		
Horário: <u>08:00</u>	<u>Freezer</u>	<u>-22°C</u>
	<u>Geladeira</u>	<u>11°C</u>
	<u>Geladeira quebrada</u>	<u>-</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:			

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		