



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: piso quebrado, porta também quebrada, geladeiras quebradas. Precisa de colheitas Luz solar muito forte dentro da cozinha (necessidade de toldo). Cozinha pequena p/ armazenamento e estoque também. Piso é descepo / paredes es			

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: Não está sendo coletadas as amostras pois não tem sacos de amostras (a prefeitura não está mandando, está 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: Preenchimento do caderno precisa ser feito diariamente. Precisa enviar o controle de refeições servidas (enviar por email).			



92
9339/22
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Solamente parte de las de comida, tem necessidade
Ajustar na conta e cancelamentos. (Cancelamentos no verso)
Alteira + 8ky mandiocquinha
3ky cenoura.

CIENTES:

Amara José Pereira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Rosângela M. Camilotti

Diretor Escola

Julia Leticia

Nutricionista

Come Mucido: Conulor -

leas/Eds. conulor.

Puze: conula

Amay → 6,5 ly dia = 130

Floras → 0,5 pct uay = 4 ly mais.

Coaxe → 2 ly

Arudo → 0,5 ly (conulor)

leati em pd: 15 ly.

Sal: 5 ly.

Requijor

Mangrino

Mandigulo: metode coto

Amayo: metode coto

mandar
copid
coto

Conulor

Amayo, mande oguilo

Dia. (p/2 sinas)

93
9333/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: M. H. P. Data: 15/03/22 Período: 09:30 às 10:30

Cardápio do dia: Arroz, feijão, couve, salada e cenoura

PREPARAÇÕES		
Horário: _____		
EQUIPAMENTOS		
	Frigido Geladeira	- 22°C 13°C
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, 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: Preciso de fechamento dos nominários e patroleiras Liquid. fundos preciso de um novo. Preciso de panels de pressão.			

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	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: Realize coleta de amostras. Cancelamentos			

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: Em uma cantina refeição servida (em uma porção). Mãos lavadas todas vezes pl merenda			



94
9338/20
J

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Cancelar entrega de leite e creme moído, com mandos de 7kg.
25/03 - cancelar leite com moído. Cereais 1,5kg (1.5kg)

CIENTES:

Íonia Dias

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola

Joana Velloso dos

Nutricionista

11:45 } merenda
16:30 } 2 ou 3?

5 kg de arroz

2 kg feijão

4 kg macarrão (macarrão arroz),

1,5 litros suco uva

menos que mais coisa suco.

0,5 leite (congelado 1)

2 vinagre,

12l de óleo.

4 pct uva feijão.

J. Nês (responsável)



14:10
14:30
14:50
15:10

95
9338/

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Em: Sosserra da Mamãe Data: 15/03/22

Período: 13:00 às 15:30

Cardápio do dia: Azeite, Feijão, Sopa de Sardinhas

PREPARAÇÕES Horário: <u>14:10</u>	<u>Azeite</u>	<u>60°C</u>
	<u>Feijão</u>	<u>48°C</u>
	<u>Sardinhas</u>	<u>18°C</u>
EQUIPAMENTOS Horário: <u>14:00</u>	<u>Geladeira</u>	<u>11°C</u>
	<u>Fogão</u>	<u>-12°C</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	



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>Veramente de baixo pin.</i>			

C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Não se aplica
14. Hortifrutas 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: <i>Colheita e microrondas nas dependências da cozinha. Preciso de local próprio p/ mudança p/ uso funcionários.</i>			

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: <i>Estavam sem cardápio e sem caderno de controle diário. Lembre caderno!</i>			



96
9338/13

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Alteração de produtos estocados. Observe quantidade colada no pote (colar quantidade menor).

Validade Filtro água e dedalizador vencidos

Verifique possibilidade de deixar geladeira e microondas em sala p/ uso funcionários?

Imprima condigna (Previsão envio)

Dobrar banana

CIENTES:

Sabulina J.A. Pomarino

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Carla Pereira

Diretor Escola

Simone de S. S.

Nutricionista

Macarrão tub: 3 kg

Macarrão int: 2,5 kg.

Fubá 1 kg.

Sal: 3 kg.

Feijão: 0,5 kg dia.

Arroz: 2 kg dia

Ovo: 6 dz.

97
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Eme: Beacon de Neve Data: 17/03/22 Período: 08:00 às 11:00

Cardápio do dia: Arroz, Feijão, frango (peixe) e tomate e cebola; Salada de Cenoura

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:30</u>	Arroz	63°C
	Feijão	70°C
	Peixe	63°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>09</u>	Geladeira	15°C
	Fogão	-10°C
	Geladeira	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:	/		

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: Lampada queimada, tampo c/ infiltração / Gôndola. Estão sem processador e utilizando colheres de madeira (devem ser substituídas).			

C-Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Não se aplica
14. Hortifrutas 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: Estão sem soma de amostras (o perfilom não está fornecendo)			

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		+/-	
27. Contagem de Refeições servidas		X	
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização	X		
Observações: O preenchimento do caderno está incompleto. Modificação no cardápio devido a falta de sanduíche (tinha por-se sobrando). Estão sem cronograma de h			



98
9338/2

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Cancelamento de peixe p/ 2 semanas, alho e cebola. Vegetariano (merenda integral). Diminuir 10kg cota leite em pó.
18 ex de ovos. Sal 4 no mês.
Controle de mercado Seevide (receita p/ ser feita pelos profs)
Dobrar a cota de morango (para foi suficiente só p/ 1 período).
Mercearia p/ deslocamento das aulas no posto/bogusla.
Validade do leite de caixinha muito próximo (19/03) - Vou retirar 17 litros de leite.
Bolo doce (colação).

CIENTES:

Ana Paula

Merendeira

Maria Angelica

Merendeira

Merendeira

Alan J. de Souza

Diretor Escola

Amures

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Nutricionista

99
933/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: EE. Sulvi Data: 17/03/22

Período: 13:00 às 16:00

Cardápio do dia: Aceite, Feijão, Salada de sardinha

PREPARAÇÕES Horário: <u>-</u>	Aceite	/
	Feijão	
	Salada de sardinha	
EQUIPAMENTOS Horário: <u>15:00</u>	Geladeira Vertical	2°C
	Geladeira Horizontal	5°C
	Freezer	-18°C

	Não conforme	Conforme	Não se aplica
A-Higiene pessoal			
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 quanto ao sapato.		

	Não conforme	Conforme	Não se aplica
B-Higiene do ambiente e área física			
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		
13. Objetos pessoais (celular, medicamento, roupa, bolsa, etc) e equipamentos inadequados à cozinha (equip. em desuso, etc)	X		
Observações: Teto em más condições, manchado, estrun e gotear. Piso manchado, aspeda suja. Estoque pequeno. Telas furadas.			

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: Estio sem sacos de amostra e hipoclorito (prefeitura estio sem). Muita quantidade crase na geladeira			

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: Precisa enviar mensalmente controle de mecendo Scaud, está sendo feita pela cozinha (envia email)			



100
93581

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Cancelar cota de leite pl 2 semanas. Alterar cota 4kg.

Culinária, verificar c/d. resão.

Comensal inclui café da manhã no último/1 semana de mês.

Alterações de cota.

Devolução de carne não conformar.

Crônograma higiene.

CIENTES:

Winston

Merendeira

Sandra P. Mangelli

Merendeira

Elaine

Merendeira

[Signature]

Merendeira

[Signature]
Luís Antônio de Freitas
RG: 20.189.721-3
Diretor de Escola

Merendeira

Merendeira

Nutricionista

Pão bisnaguinha: 8 pcts. + 1 pct.

Pão de forma: 6 pcts. + 1 pct.

Requeijão: 6 pcts.

Leite em pó: 10 kg mês.

Flocos: 4 kg

Aveia: 4 kg mês.

Crema: 0,5 kg

Carne Cubo: 32 kg.

Carne Moída: 26 kg

Fungo Coxão: 40 kg.

Polvo: 34 kg.

Carne

Fritada em
Cubos } 32 kg.

Qvos:

Fubá: 6 kg.

Sal na carne em cubos?

101
9338/22
J

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Com. Pimóps Data: 21/03/22 Período: 13:10 às 15:20
 Cardápio do dia: Sopa de macarrão e carne moída, cenoura ralada, tomate, cheddar e banana

PREPARAÇÕES Horário: <u>14:00</u>	Sopa	70°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>14:30</u>	Geladeira	8°C
	Freezer	-26°C
	Freezer	-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:	Orientados a utilizar os aventais. Enviar mais uniformes. Sapatos em más condições / sem sapato branco (Mocassim) - 37m.		

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: Aermias, balcoes das pias deveriam ser fechados p/ acondicionar melhor utensilios. Arca do estoque e namoros de madeira / anticas. Pi do Forno enferrujado / lata de Saldinho			

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 soro de amostras (prefeitura não está enviando). Hipoclorito foi provido por escola da escola (prefeitura não forneceu) Freezer cheio, demais sanitizados.			

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 e o cronograma de higienização, não estão sendo realizados			



102
93387

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Atenção nota, execução 8 unidades. Deveria conter de banana
Cela flores 4kg.
Risquinha: FICAR 2 ex. Formas 1/5
integral (só integral)

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola

Nutricionista

103
9338/20
j

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: F.F. Lu. S. L. T. e Data: 23/03/22 Período: 13:00 às 16:20

Cardápio do dia: BANANA

PREPARAÇÕES Horário: _____		
EQUIPAMENTOS Horário: _____		

	Não conforme	Conforme	Não se aplica
A-Higiene pessoal			
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: Mecandeiros precisam de sapato novo. Orientador quanto a banco, uniformes, sapato. Precisa uniformes novo

	Não conforme	Conforme	Não se aplica
B-Higiene do ambiente e área física			
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: Partes de amostras necessitam de conserto, está quebrado. Vazamento do registro de água. Vazamento sigra uma das torneiras da cozinha, bolde na parte de baixo. Orientados a organizar 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		+ /	
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 do período de manhã. Identificar produtos etiquetados.			

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: Modificação. Orientados quanto ao preenchimento do caderno.			



104
01338/22

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Entrevista com a coordenação e divisão de atividades entre merendeiras?
Tarefas repartidas corretamente, refeição entendida mais leve (vitamina, frutas). Avise merendeiras e alimentação quando houver saldos / alunos a menos.
Conferir o menu em ambas p/ 2 semanas.
Envie papel fixo quantidade menor.
Ver possibilidade dos alunos se sentirem p/ melhor distribuição das refeições (exceto carne, salada). Precisam de variar plásticos.
LUVAS descartáveis p/ servir pão.
Carne não devem ser descongeladas e refeições. Orientar sobre o descongelamento.
Precisam de caixa e plásticos p/ armazenamento hot.

CIENTES:

Ordina Canallo

Merendeira

[Signature]

Merendeira

[Signature]

Merendeira

[Signature]

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola

Nutricionista

Arroz: 10kg (manhã)
10kg (noite).

Frijão: 4kg
3,5kg.

Carne rubor: 22kg
10kg (noite) } 40kg

Peixe: 40kg.

Farofa:

Flocos: 2,5 manhã, } 3,5kg
1kg noite.

Aves: 1ca + 2ex (2 no dia).

Uelton
Proibido
entrar.

<p>COLETA DE AMOSTRA - DE TODAS REFEIÇÕES</p>	<p>REFEIÇÕES MANHÃ: ONDINA REFEIÇÕES TARDE/NOITE: FATIMA</p>
<p>PRENCHIMENTO CADERNO CONTROLE DIÁRIO DE TODAS REFEIÇÕES</p>	<p>REFEIÇÕES MANHÃ: VANDERICA REFEIÇÕES TARDE/NOITE: SEBASTIANA</p>
<p>LIMPEZA MESAS REFEITÓRIO</p>	<p>MESA DAS REFEIÇÕES DO DIURNO: ONDINA (SEG/TER/QUAR) VANDERICA (QUINTA/SEXTA)</p> <p>MESA DAS REFEIÇÕES NOTURNO: FATIMA (SEG/TER/QUAR) SEBASTIANA (QUINTA/SEXTA)</p>
<p>COZINHAR</p>	<p>MERENDEIRAS DIURNO: CAFÉ DA MANHÃ, LANCHE DA MANHÃ, ALMOÇO</p> <p>MERENDEIRAS NOTURNO: CAFÉ DA TARDE, LANCHE DA TARDE, JANTAR</p>

CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

E. E. LUIS LETTE

Frequência	Equipamento	Produto	Procedimento	Nome do responsável
CONFORME O USO	EQUIPAMENTOS (liquidificador, batedeira, picador, etc.)	Detergente Espanja Escova Hipoclorito	Lavagem com detergente e escova Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	EQUIPE
	LIXEIRAS	Hipoclorito de sódio Espanja Detergente	Lavar com detergente e escova Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	Merendeiras turno diurno: tirar lixo após almoço e manter limpa Merendeiras turno noturno: tirar lixo após jantar e manter limpa
DIÁRIA	ÁREA DE MANIPULAÇÃO BANCADAS	Hipoclorito 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 Espanja	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.
SEMANAL	PORTAS, JANELAS, PAREDES, TOMADAS E INTERRUPTORES	Detergente Espanja Hipoclorito	Lavar com detergente e esponja Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	PORTA: FATÍMMA - JANELAS: ONÍDINA E VANDERÍCA PAREDES, TOMADAS, INTERRUPTORES: SEBASTIANA LAVAGEM DA COZINHA - SEXTA-FEIRA
	PISO E RALOS	Hipoclorito de sódio Sabão	Lavagem com água e sabão Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	1ª SEMANA DO MES - SEBASTIANA E FATÍMMA 2ª SEMANA DO MES - VANDERÍCA E ONÍDINA 3ª SEMANA DO MES - SEBASTIANA E FATÍMMA 4ª SEMANA DO MES - VANDERÍCA E ONÍDINA
	PRATELEIRAS E ARMARIOS	Detergente Água Espanja Hipoclorito de sódio	Lavagem com água e detergente Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	SEBASTIANA E FATÍMMA (PARTE DEBAIXO DA BANCADA/PIA COZINHA)
	VENTILADORES	Detergente Espanja	Desligar da tomada Retirar grade de proteção Lavar com detergente Enxaguar	*****
	GELADERA	Escova Água Detergente Pano descartável	Desligar Retirar prateleiras e gavetas Lavar com escova, detergente e água (TUDO!) Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	FATÍMMA E SEBASTIANA (ficarão responsáveis pela limpeza, organização e controle de cancelamentos de horário)
	COIFA E EXAUSTOR	Detergente Água quente Espanja	Desligar Lavar superfície interna e externa com detergente Enxaguar com água quente	NAO POSSUI
	FREEZER	Detergente Espanja	Desligar Lavar com água e detergente Enxaguar	ONÍDINA E VANDERÍCA (ficarão responsáveis 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	VANDERÍCA (ficará responsável pela limpeza, organização e controle de da contagem mensal)
	TETO	Hipoclorito de sódio Sabão Detergente Espanja	Pano molhado em solução clorada e sabão Pano molhado Retirar o protetor Lavar com água e detergente Enxaguar	EQUIPE
	LUMINÁRIA	Hipoclorito Pano descartável	Enxaguar Solução clorada - 20 min Enxaguar	

101
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Cime. Jd. Bas. I. Data: 24/03/22 Período: 08:00 às 11:00

Cardápio do dia: Açoz, Feijão, carne em cubos, farinha, salada de repolho, banana

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:30</u>	Açoz	63°C
	Feijão	62°C
	Carne em Cubos	52°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>09:10</u>	Geladeira	7°C
	Frigideira	-18°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:	<u>Orientadas sobre o uso de adornos e sapato (Munil.)</u>		

B-Higiene do ambiente e área física	Não conforme	Conforme	Não se aplica
5. Ambiente (azulejos, piso, parede, teto, luminárias,)		X	
6. Equipamentos (líquidificador, batedeira, 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: Processados quebrando, balde de na apresentando problemas.			

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			
23. Presença de pessoas estranhas (Prof. Serventes, etc)		X	
Observações: Sem coleta de amostras pois estavam sem soro (prefeitura não enviou). Ocultados a guarda produtos de limpeza no armário (dois na janela).			

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		+ /	
27. Contagem de Refeições servidas		X	
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização		X	
Observações: Retomas preenchimento do caderno, estava faltando da última semana			

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Cota de leite 1kg, cancelar p/ 1 mês. Alteração de
cota ovos. Alterar cota de leite 1,5kg. Cancelar 2 semanas
Leites leite dia 6 litros
Requijm por vez 0,5 por semana.
Controle refeições verificar a/direção possibilidade de ser profs./
educandos.

CIENTES:

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Diretor Escola

Nutricionista

Cola: ~~8kg~~.

Franco cubos: 6kg

Polvos: 8kg

Cerveja cubos: 8kg.

Coxo/Sob: 8kg.

Cerveja made: 6kg.

109
9338/22

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Cime Maria Toste Data: 30/03/22 Período: 08:00 às 11:30

Cardápio do dia: Macarrão e carne moída, banana.

PREPARAÇÕES Horário: <u>10:00</u>	<u>Macarrão e carne moída</u>	<u>52°C</u>
	<u>* colocar ⊕ molho macarrão</u>	
EQUIPAMENTOS Horário: <u>09:30</u>	<u>GH</u>	<u>12°C</u>
	<u>GH</u>	<u>8°C</u>
	<u>Freezer</u>	<u>-20°C</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>Mecendim Loures orientada a não utilizar esmalte</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: Lâmpadas queimadas. Focinho protegendo panelas Colheces molhada Copo do processador feio			

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: Falhando coleta de amostras período da tarde			

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: Inversão de preparação por conta do feijão Copo do molho - ninguém não da tempo da manhã			



110
9338/2

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Colocar água quente em panela com 1 unidade de água.
Manutenção de panelas de pressão / cabas, pino. Colheres inadequadas de madeira. Consoleta microondas e ventilador. Copo processador triturado.
Realizar limpeza freezer. Dobrar com malha.
Fazer cronograma higiene / limpeza divisão das atividades.
Fazer higienização panelas. Opção farinha malha.
2kg leite em pó malha.

CIENTES:

Marcos dos Santos

Merendeira

Melcarcelo

Merendeira

Adriana

Merendeira

Mayara Bertencini

Merendeira

[Signature]

Merendeira

[Signature]

Merendeira

Diretor Escola
Rodrigo de Oliveira Brito
R. 23.589-317-9
Diretor de escola.

[Signature]

Nutricionista



9335/22
111

VISITA TÉCNICA - RDC 216 E ROTINAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade: Cime St. Antônio Data: 31/03/22 Período: 08:10 às 11:30

Cardápio do dia: Aceite, Feijão, carne moída e cenoura; salada de beterraba.

PREPARAÇÕES Horário: <u>09:30</u>	Aceite	71°C
	Feijão	55°C
	Carne moída	53°C
EQUIPAMENTOS Horário: <u>09:02</u>	Geladeira	11°C
	Geladeira	8°C
	Fogão	-22°C
	Fogão	-8°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:	Aventais inadequados / prendedores Esmaltes nas unhas.		

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			
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: Limpeza dos armários de baixo da pia. Escola apresenta estuvas piscin ⊕ anti-gn e comp. de d. Não utilize colheres de madeira.			

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: Orientadas a observar quantidade de carne e se necessário se usando menos que 1 por.			

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			
28. Cartaz lavagem das mãos e cronograma higienização		X	
Observações: Não altera cardápio sem necessidade.			



112
9338

OUTROS PONTOS OBSERVADOS

Aumentar cota de banana p/ 25kg.
Piorar de legumes (verificar se tem na merenda)
Caldinho
Pães em más condições, amassados, sem crosta
Aumento de plástico e de pano.
Não coloca pães ^{em em} freezer / geladeira
Quando houver mudança no cardápio altera o do Refeitório
(passa p/ direção). Não muda sem necessidade

CIENTES:

Maura da Graça Mosadri

Merendeira

Deleia de Fátima Barros

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

Merendeira

R. Florentino

Diretor Escola

Simellete dos S.

Nutricionista