

## REGISTRO DA REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

Nome da preparação (produto): *Dois arroz*

Data: *Escola Estadual Henriqueta R. Miranda*

Local: *10/09/18*

Responsável pela realização do teste: *Caroline Coimbra*

Teste utilizado:

Escala hedônica ( )

Resto-ingestão (avaliação de restos) ☒

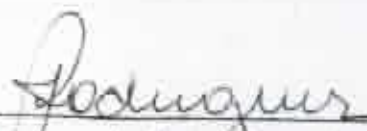
Número de escolares que participaram do teste: *287*

Número de escolares que frequentam a escola: *302*

Resultado obtido: *Não teve aceitação / Semelhante a almoço*

Percentual de Aceitabilidade: %

Índice de Adesão: *0,34 %*

  
Assinatura do diretor da escola

  
Assinatura do responsável pela aplicação do teste

*Carolina Coimbra Silva*  
Nutricionista  
CRN: 35228 - 3ª Região



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA  
ESTADO DE SÃO PAULO  
CNPJ 45.318.995/0001-71

• No geral, a comida está sendo muito  
aproveitada por todos na escola, tem  
sobras muito menos.  
As merendeiras tem se esforçado  
dentro do tempo de trabalho a  
seguir todos as exigências pedidas.

Preenchimento Exclusivo do Responsável:

Nome, carimbo e assinatura do responsável:

Data:

29/03/19

Carolina Cristina Coimbra Silva

  
Carolina E. Coimbra Silva  
Nutricionista  
CRN: 35228 - 3ª Região



# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

## CHECK-LIST – UNIDADE ESCOLAR

Escola:	Escola Estadual Hemigêta Ruviera Miranda		
Endereço:	R: Carlos Vedorato,	Bairro:	Centro
Município:	Rifaina	Telefone:	(16) 3135-1257
		CEP:	14.490-000
Informar número de alunos/modalidade			
Ensino Fundamental		Ensino Médio	
189		182	

### 1. Unidade Escolar

1.1. Cozinha – Estrutura	SIM	NÃO	Observações
1.1.1. Local Higienizado e Organizado	X		
1.1.2. Exclusiva da merenda	X		
1.1.3. Ralo escamoteável		X	
1.1.4. Janela telada	X		
1.1.5. Borracha vedante		X	
1.1.6. Instalação de gás correta	X		
1.1.7. Iluminação adequada c/ proteção	X		
1.1.8. Piso, pias, parede e teto adequados (de acordo com a CVS 5/2013)	X		
1.1.9. Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames		X	Obs: sem pia pl lavagem das mãos
1.1.10. Banheiros e vestiários (limpos e organizados) devem estar longes do local de preparo dos alimentos	X		
1.1.11. É necessário nos banheiros; papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal		X	Obs: falta anti-séptico

1.2. Cozinha - Operacionalização	SIM	NÃO	Observações
1.2.1. Segue modo de preparo das embalagens	X		
1.2.2. Descongelamento efetuado corretamente	X		
1.2.3. Possui produto próprio (adequado) para higienização de FVL	X		
1.2.4. Se SIM, segue as instruções da embalagem	X		





# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: WASHINGTON FERNANDO KARAM. 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: 2-0BF3-D65Y-5G YT-6PJZ

1.2.5. Retira amostras dos produtos	X		
1.2.6. As amostras são retiradas corretamente e permanecem armazenadas por 72h e em locais corretos	X		
1.2.7. Utensílios lavados adequadamente	X	X	Muito ruim
1.2.8. Há reutilização de sobras			
1.2.9. Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza	X		
1.2.10. Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias	X		
1.2.11. Uso adequado de EPI em situações obrigatórias		X	Obs falta luvas
1.2.12. Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS	X		
1.2.13. A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal	X		
1.2.14. O lixo deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados	X		
1.2.15. Após o manuseio do lixo, é necessário lavar muito bem as mãos	X		

1.3. Água	SIM	NÃO	Observações
1.3.1. O estabelecimento deve ser abastecido com água corrente tratada	X		
1.3.2. Para o preparo de alimentos e gelo a água deve ser indiscutivelmente potável	X		
1.3.3. A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos	X		

1.4. Cardápio	SIM	NÃO	Observações
1.4.1. Segue o cardápio oficial	X		
1.4.2. Afixado na cozinha	X		
1.4.3. Afixado no refeitório ou pátio	X		
1.4.4. Porcionamento adequado	X		
1.4.5. Quantidade preparada suficiente	X		
1.4.6. Preparação em cada período	X		
1.4.7. Boa aparência da refeição	X		
1.4.8. Odor agradável da refeição	X		
1.4.9. Sabor agradável da refeição	X		
1.4.10. Consistência / textura adequada	X		

1.5. O cardápio elaborado pelo município apresenta:	SIM	NÃO	Observações
1.5.1. Informações nutricionais		X	Treino / Genial
1.5.2. Assinatura do nutricionista RT	X		
1.5.3. A cultura e os hábitos alimentares locais	X		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: WASHINGTON FERNANDO KARAM. 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: 2-0BF3-D65Y-5GY1-6PJZ

1.5.4. Diversificado	X		
1.5.5. Práticas alimentares saudáveis	X		
1.5.6. No mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana)	X		

1.6. Despesa – Estrutura	SIM	NÃO	Observações
1.6.1. Exclusiva para Merenda	X		
1.6.2. Ventilação		X	Obs: ruim
1.6.3. Janelas teladas	X		
1.6.4. Borracha Vedante		X	
1.6.5. Presença de estrados		X	
1.6.6. Presença de prateleiras	X		
1.6.7. Presença de armários	X		
1.6.8. Iluminação adequada c/ proteção		X	
1.6.9. Presença de umidade		X	
1.6.10. Presença de insetos		X	
1.6.11. Presença de roedores		X	
1.6.12. Local higienizado	X		
1.6.13. Piso, parede e teto adequado (de acordo com a CVS 5/2013)		X	parede não

1.7. Despesa - Operacionalização	SIM	NÃO	Observações
1.7.1. Alimentos distantes das paredes e pisos	X		
1.7.2. Alimentos armazenados de forma organizada (separadamente dos produtos de limpeza)	X		
1.7.3. Alimentos junto com outros materiais (uso pessoal, materiais escolares, entre outros)	X		
1.7.4. Alimentos separados por grupo ou tipo	X		
1.7.5. Data de validade visíveis	X		
1.7.6. Utilização do método PVPS	X		
1.7.7. Limpeza das embalagens antes de abri-las	X		
1.7.8. Embalagens abertas no estoque	X		
1.7.9. Se <b>SIM</b> , os alimentos abertos estão identificados corretamente (em recipientes limpos e identificados com: nome do produto, data da retirada da embalagem original, prazo de validade após a abertura)	X		
1.7.10. Não utilização e compra de produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito	X		
1.7.11. Armazenamento dos produtos congelados e refrigerados e por último os não-perecíveis	X		
1.7.12. Armazenamento adequado de perecíveis (geladeira e freezer exclusivos para merenda, equipamentos organizados)	X		
1.7.13. Alimentos vencidos, se <b>SIM</b> preencher as informações no quadro abaixo		X	





# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

Alimento	Embalagem	Quantidade	Data de vencimento

\*Caso as linhas acima não sejam suficientes, informar detalhadamente nas Observações Finais.

1.8. Impressos e Manuais	SIM	NÃO	Observações
1.8.1. Controle do número de refeições servidas por turno	X		
1.8.2. Controle de estoque diário (retirada de produtos)		X	
1.8.3. Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)	X		
1.8.4. Possui Receituário Padrão (RP)		X	
1.8.5. Possui Manual de Boas Práticas (MBP)	X		
1.8.6. Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			
1.8.7. Tem conhecimento do MBP, POPs e RP			
1.8.8. Possui certificado de sanitização em área visível, com data vigente e efetuado a cada 6 meses	X		
1.8.9. Possui certificado de higienização do reservatório de água em área visível, com data vigente e efetuado a cada 6 meses	X		
1.8.10. Providencia reparo na cozinha, quando necessário	X		
1.8.11. Acesso livre de pessoas não autorizadas		X	

1.9. Manipulador de Alimentos	SIM	NÃO	N.A	Observações
1.9.1. Realização de exames periódicos de saúde e laudos que atestam a manipulação de alimentos				
1.9.2. Deve estar sempre impecavelmente limpo	X			
1.9.3. Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas	X			
1.9.4. A troca de uniforme deve ser feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservados				Dim
1.9.5. Não utilizar brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio e maquiagem				Dim
1.9.6. Sempre lavar as mãos antes de preparar os alimentos				Dim
1.9.7. Unhas curtas e sem esmalte				Dim
1.9.8. Não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em qualquer outro objeto que não pertença a cozinha				Dim
1.9.9. Não manipular alimentos quando estiver doente ou com cortes e feridas				Dim

1.10. Equipamentos	Quant.	Estado de conservação	Funcionamento	Condições de higiene	Observações
1.10.1. Fogão 2 bocas com forno					
1.10.2. Fogão 4 bocas com forno	02	ruim	ruim	mala	Obs. precisa trocar



# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: WASHINGTON FERNANDO KARAM. 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: 2-0BF3-D65Y-5G-YT-6PJZ

1.10.3. Freezer	02	Bom	Bom	Bom	
1.10.4. Geladeira	03	Bom	Bom	Bom	
1.10.5. Cortador de legumes	01	Bom	Bom	Bom	
1.10.6. Balcão térmico móvel	01	Bom	Bom	Bom	
1.10.7. Balcão térmico fixo					
1.10.8. Batedeira	01	Bom	Bom	Bom	
1.10.9. Forno padaria artesanal					
1.10.10. Liquidificador	01	Bom	Bom	Bom	
1.10.11. Outros					

LEG: BOM - B / REGULAR - R/ PESSIMO - P

1.11.Utensílios	SIM	NÃO	Observações
1.11.1.Quantidade suficiente	X		
1.11.2. Boas condições de uso	X		

1.12. Definição do horário de distribuição			
1.12.1. Responsável pela definição do horário de consumo da alimentação escolar: ( ) Nutricionista RT (X) Equipe gestora da U.E ( ) Diretoria de Ensino ( ) Secretaria da Educação do Município ( ) Outro			
1.13. Horário de distribuição	SIM	NÃO	Observações
1.13.1. Os horários estão adequados com relação ao tipo de alimentação (refeição/lanche) oferecida	X		
1.13.2. Mínimo tempo entre preparo e a distribuição dos alimentos	X		
1.13.3. A temperatura da pista quente e câmaras frias devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 4°C	X		
1.14. Refeitório	SIM	NÃO	Observações
1.14.1. Possui refeitório exclusivo para merenda	X		
1.14.2. Possui mesas e bancos suficientes	X		
1.14.3. Área limpa e organizada	X		

## Observações finais:

- \* Consórcio do Jockey
- \* Tiro de práticos
- \* Arquivo (paralelo)





# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

Os cardápios são elaborados com informações  
nutricionais mediante análise das aplicações  
on-line do programa Genial  
Assim como também, montagem dos fichas técnicas

Os alunos tem acertado muito bem as refeições  
distribuídas

## Preenchimento Exclusivo do Responsável:

Nome, carimbo e assinatura do responsável:

Data: 29/03/19

Carolina Cristina Coimbra Silva

  
Carolina C. Coimbra Silva  
Nutricionista  
CRN: 35228 - 3ª Região





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA  
ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CNPJ 45.318.995/0001-71 - Inscr. Est. ISENTO



**RIFAINA**  
A cidade que a gente faz  
Rifaina, 2017/05/08

**netbil**  
educacional

Netbil Educacional  
@netbileducacional | www.netbileducacional.com.br  
Rua 2100, 75 - Centro - Ribeirão Preto - SP 13010-000  
(16) 3422 - 1000

**LISTA DE ENTREGA DE CERTIFICADOS**  
**RIFAINA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL - 2018**

	NOME	ASSINATURA
1	ANDRÉIA R. BISCO DA SILVA	
2	ALESSANDRO HENRIQUE MIQUELINI	
3	BRUNA LÚCIA DOS SANTOS	
4	CARMEM EURIPEDINA DE A. PINHO	
5	CASSIA REGINA SILVA	
6	DORÁ ELENA DEVÓS TOGNI	
7	ELIZABETE MARIA SILVA	
8	EURIPA SALVADORA XAVIER	
9	GABRIELA BARBOSA INDIANO DE OLIVEIRA	
10	GILDA AP. MOREIRA	
11	GISELE BRAITE PEREIRA	
12	ISABEL CRISTINA NOVO	
13	ISABEL CRISTINA DO NASCIMENTO SANTUCCI	
14	JASIEL ALMEIDA SALAZAR	
15	LILIA FABIANA FERREIRA	
16	LUCIENE AP. VICENTE ETCHEBEHRE	
17	MARIA AUGUSTA N. AGUIAR GOMIEIRO	
18	MARIA DO CARMO DE FÁTIMA FERREIRA	
19	MARISA FERREIRA MALACHIAS	
20	RENATA FABIANA ALVES BISCO	
21	SANDRA CRISTINA ALEIXO VIANA	

- Foto 11 – Foto da página 1/2 da lista dos Professores que participaram das capacitações da Netbil Educacional, portanto esta é uma lista para a entrega dos certificados. Na lista, na página 2/2 contém os nomes das professoras da Creche-Escola Silvia Helena Mendonça Lourenço.

Kelly Regina da Silva Floriano Cruz  
CPF:124.919.658-28  
Secretária da Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA  
ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CNPJ 45.318.995/0001-71 - Inscr. Est. ISENTO



**RIFAINA**  
A cidade que a gente faz  
Governos 2011-2020



Netbil Educacional  
@netbileducacional @www.netbil.com.br  
Rua Brasil, 79, Centro - Ribeirão Preto - SP - 14210-000  
(16) 3450 - 9000



22	SCHEILA BERTONCINI NASCIMENTO	
23	SILAINE CRISTINA BASILIO OLLER	
24	SÔNIA MARGARET SOARES LIMONTA	
25	VERA LÚCIA PINHO ALCÂNTARA	
26	DENISE BARALDI DA SILVA RODRIGUES	
27	FABIANA MATEUS FLORIANO ALMEIDA	
28	ADRIANA MARIA DA SILVA MAGALHÃES	
29	RENATA SANTIAGO PEREIRA BRANQUINHO DE OLIVEIRA	
30	JOELMA DE SOUZA ALVES	
31	ESTER BARCELLOS AGUILA NASCIMENTO	
32	MARICLEIA DE SOUZA VITAL FELICIO	
33	GLAÚCIA MARTINS DE OLIVEIRA SOUZA	
34	NILZA APARECIDA BRENTINI TOTOLI	

(Assinar a lista e enviar para o e-mail [netbileducacional@live.com](mailto:netbileducacional@live.com) aos cuidados de Tatiane ou Amanda)

- Foto 12 – Foto da página 2/2 da lista dos Professores que participaram das capacitações da Netbil Educacional, portanto esta é uma lista para a entrega dos certificados. Nesta página contém os nomes das professoras da Creche-Escola Sílvia Helena Mendonça Lourenço, sendo a Professora número 30 (Joelma) a coordenadora da Creche-Escola e as demais (31,32 e 33) professoras da Creche Escola.

Kelly Regina da Silva Floriano Cruz  
CPF:124.919.658-28  
Secretária da Educação