



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

CHECK-LIST – UNIDADE ESCOLAR

Escola: Escola Municipal de Ensino Básico João Ottoni		
Endereço: Rua Barão de Rifaina, 390	Bairro: Centro	Outros:
Município: Rifaina	Telefone: (16) 3135-1211	CEP: 14490-000
Informar número de alunos/modalidade		
Educação Infantil II 54 ALUNOS manhã e Tarde	Ensino Fundamental 245 alunos manhã e Tarde	

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	X	Está estrogado
1.1.3. Ralo escamoteável	X		
1.1.4. Janela telada	X	X	
1.1.5. Borracha vedante	X	X	
1.1.6. Instalação de gás correta	X	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		
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

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		
1.2.8. Há reutilização de sobras	X		Muito raro
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		
1.2.12. Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS			
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	
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

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		
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		
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. Datas 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 SIM , 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 SIM 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	Compra e data conforme necessidade
1.8.3. Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)	X		Conseguiu a registrar esse mês
1.8.4. Possui Recelutário Padrão (RP)		X	
1.8.5. Possui Manual de Boas Práticas (MBP)	X		
1.8.6. Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)		X	
1.8.7. Tem conhecimento do MBP, POPs e RP	X		
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		X		For pedido mas ainda não botar laudos
1.9.2. Deve estar sempre impecavelmente limpo				Sim
1.9.3. Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.				Sim
1.9.4. A troca de uniforme deve ser feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservados				Sim
1.9.5. Não utilizar brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio e maquiagem				Sim
1.9.6. Sempre lavar as mãos antes de preparar os alimentos				Sim
1.9.7. Unhas curtas e sem esmalte				Sim
1.9.8. Não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em qualquer outro objeto que não pertença a cozinha				Sim
1.9.9. Não manipular alimentos quando estiver doente ou com cortes e feridas				Sim

1.10. Equipamentos	Quant.	Estado de conservação	Funcionamento	Condições de higiene	Observações
1.10.1. Fogão 2 bocas com forno	01	Bom	Sim	Bom	
1.10.2. Fogão 3 bocas com forno	01	Bom	Sim	Bom	



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.318.995/0001-71

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

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:

(X) Nutricionista RT () 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:

Os cardápios foram elaborados a partir de mês de abril/2019 com informações nutricionais. Inicialmente também a montagem de fichas técnicas. Mayara a pedido de requisição de anti-septicos nos banheiros, filtro de água dentro do coque, borrachas vedantes, proteção alérgica dos alimentos e os dados dos alimentos dos merendeiros. Conselho de sala.

REGISTRO DA REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

Nome da preparação (produto): *Salada de Quiroa, Tomate e Repolho*
Data: *13/08/18*
Local: *E.M.E.B. São Etchebere*
Responsável pela realização do teste: *Carolina Cristina Coimbra Silva*
Teste utilizado:
Escala hedônica () Resto-Ingestão (avaliação de restos) (X)
Número de escolares que participaram do teste: *68 (comeram) / 165 (visão)*
Número de escolares que frequentam a escola: *199 (total - manhã)*
Resultado obtido: *Aceito*
Percentual de Aceitabilidade: *93,2%*
Índice de Adesão: *41,21% (baixo)*


Nilza Aparecida Brenani Tótol
Diretora Escolar
RG: 17.281.259-8

Assinatura do diretor da escola



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

Assinatura do responsável pela aplicação do teste

13/08/19

Teste de Acetabulidade

	<u>Viram</u>	<u>faltaram</u>	<u>1 1</u>
Andriec	11	0	
Gabriela	15	2	
Isabel	9	2	
Luciene	15	1	
Renata	13	9	
Yaniel	15	3	
Corrinha	11	2	
Marisa	14	2	
Rania	14	6	
Beth	20	2	
Sandra	13	2	
Schick	15	1	
	165	34	199

3,85 kg salado de guerra servido

20 alunos repetiram

sobras 0,150 kg

resto 0,250 kg

68 consumiram

REGISTRO DA REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

Nome da preparação (produto): *Sopa de Legumes com P.T.S*

Data: *13/08/18*

Local: *E.M.E.B. São Etchebhere*

Responsável pela realização do teste: *Carolina C. Coimbra Silva*

Teste utilizado:

Escala hedônica ()

Resto-Ingestão (avaliação de restos) (X)

Número de escolares que participaram do teste: *76 (vieram) / 54 (comeram)*

Número de escolares que frequentam a escola: *102 (total - pouco falta)*

Resultado obtido: *Apto*

Percentual de Aceitabilidade: *94,1%*

Índice de Adesão: $\frac{54 \times 100}{76} = 71,05\% \text{ (alto)}$



Nilza Aparecida Brentini Totoli
Diretora Escolar
RG: 17.283.259-8

Assinatura do diretor da escola



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

Assinatura do responsável pela aplicação do teste

13/08/18

$$S_{pa} = 32,2 \text{ kg}$$

$$Rento \left(\frac{2,05 - \text{valor}}{0,250} \right) = 1,9 \text{ kg}$$

$$Sobre limpa (5,90 - 1,30) = 4,60$$

$$\begin{array}{l} \frac{1}{2} \rightarrow 9,20 \\ \frac{1}{2} \downarrow \end{array}$$

$$\frac{1}{2} - \frac{1}{2} \quad 9,20$$

$$\frac{1}{2} - \frac{1}{2} \quad 9,20$$

$$\frac{1}{2} - \frac{1}{2} \quad 9,20$$

$$P.R. = \frac{1,9 \times 100}{32,2}$$

$$5,9\%$$

$$100 - 5,9 =$$