



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ANEXO I – CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO - Lista de verificação da alimentação escolar -

Marcar com o S (sim) os itens que estão em conformidade com o contrato, com N (não) os itens que não estão em conformidade com o contrato, NA (não se aplica) para os itens que não se aplicam à realidade da escola. Os itens que não puderem ser observados durante a visita devem ser marcados com NO (não observados no ato da visita).

Nº de ordem	Item do roteiro	S/N/NO/NA	Observações
1	ESTRUTURA FÍSICA		
	Portas com tela milimétrica e protetores vedantes nos rodapés em perfeito estado de conservação?		
	Janelas e cobogós com tela milimétrica em perfeito estado de conservação?		
	Janelas com vidraça íntegra?		
	A janela de distribuição possui tamanho adequado à demanda?		
	Bancada para distribuição com altura e tamanho adequados?		
	Possui bancada para preparo dos alimentos e rebaixada para liquidificador, batedeira e demais equipamentos?		
	Lâmpadas com protetores contra explosões e quedas acidentais?		
	Lavatório exclusivo para higienização das mãos com saboneteira e papelreira abastecidas?		
	Número de tomadas suficientes para demanda?		
	Número de pias atende a demanda?		
	Paredes, tetos e pisos em material adequado e em bom estado de conservação?		
	Possui abrigo externo para botijas de gás?		
	Possui canalização de gás? Utiliza gás P13 ou P45?		
	Possui ralos em boas condições e com sistema de fechamento?		
	A caixa de gordura entope com frequência?		
	Tanque de lavar panela íntegro?		
	Sifões e encanamentos, íntegros e sem vazamentos?		
	Arredores da escola pavimentado e sem focos de contaminação?		
	Merendeiras possuem vestiário próprio, devidamente equipado com sanitário, lavatório e chuveiro?		
	Local adequado para armazenamento de pertences dos funcionários?		
	Possui estoque com estrutura, ventilação e higienização adequados?		
	Possui sistema de exaustão eficiente?		
2	ENXOVAL MÍNIMO		
	A cozinha possui todos os utensílios necessários para o preparo da alimentação? (panela de pressão, panelas com tampa, pás de polietileno, faca de corte, faca de pão, etc)		
	A cozinha possui todos os utensílios necessários para a distribuição da alimentação? (prato, caneca, talher, concha, colher de servir, etc)		
	Os utensílios, de uma forma geral, estão em bom estado de conservação e limpeza?		
	A cozinha possui todos os equipamentos necessários?		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

	Os equipamentos , de uma forma geral, estão em bom estado de conservação?		
	Algum equipamento em desuso?		
	Equipamentos elétricos compatíveis com a voltagem da rede elétrica local?		
	Geladeira e freezer possuem alimentos abertos com identificação?		
	Possui lixeira com acionamento sem contato manual e em boas condições de uso?		
	O lixo é recolhido regularmente e depositado em local apropriado?		
3	AGRICULTURA FAMILIAR		
	Escola recebe produtos da agricultura familiar? Acompanha o recebimento?		
	A entrega dos produtos obedece ao estabelecido (cronograma e quantitativos) pela SEDU?		
	A qualidade dos produtos atende ao padrão de identidade e qualidade (limpos, embalados e na temperatura adequada) do edital?		
4	MANIPULADORES		
	Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base incolor?		
	Ausência de adornos?		
	Devidamente uniformizado (touca, avental, calça e blusa) e utilizando EPI (calçado apropriado, luva térmica, luva de malha de aço)?		
	Adequado estado de saúde? (sem resfriado e ferimentos, por exemplo)		
	Nº de merendeira atende ao contrato? Considerar o nº de cada turno		
5	QUALIDADE		
	A organização do trabalho evita a contaminação cruzada?		
	Utiliza solução sanitizante na higienização dos alimentos?		
	Horti fruti sem resíduo de terra ou outras sujidades grosseiras, sem fissuras, partes amassadas e deterioradas?		
	Horti fruti com ponto de maturação adequado para consumo conforme cardápio?		
	Ovos armazenados limpos, sem sujidades grosseiras agarradas na casca, sem manchas, trincas, etc?		
	Ovos devidamente higienizados antes do preparo?		
	Coleta de amostra está em dia?		
	Possui filtro com elemento filtrante em dia?		
	O abastecimento de água é feito pela concessionária?		
	Alimentos de funcionários devidamente separados e identificados?		
	Existe estoque exclusivo para gêneros alimentícios?		
	Gêneros alimentícios afastados da parede e sem contato direto com o chão?		
	Alimentos vencidos ou abertos sem identificação no estoque?		
	O quantitativo de gêneros em estoque atende o cardápio da semana?		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

6	DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA		
	Possui manual de boas práticas atualizado?		
	Os POP'S estão sendo utilizados?		
	Planilha de controle de temperatura dos alimentos e de equipamentos em dia?		
	Os documentos estão organizados (planilhas, recibos de entrega)?		
7	REFEITÓRIO		
	Possui refeitório apropriado?		
	Mesas e assentos em quantidade suficiente e em bom estado de conservação?		
8	CARDÁPIO E DISTRIBUIÇÃO		
	Todos os cardápios estão fixados em local visível para os alunos?		
	Cardápio está sendo cumprido?		
	O porcionamento dos alimentos segue a per capita do contrato?		
	Preparação está saborosa e com boa apresentação?		
	Durante a distribuição das refeições, os alunos ficam de forma organizada?		
	O atendimento de todos os alunos é concluído durante o intervalo do recreio?		
	Há atendimento de alunos com restrições alimentares com cardápio diferenciado?		
9	CONTROLE DA ALIMENTAÇÃO		
	A escola faz o controle nominal automatizado da alimentação escolar?		
	A escola faz o controle nominal manual de gestão escolar?		
	Registra o número de refeições solicitadas na Planilha de Registro de solicitações? (ANEXO V)		
	A empresa produz a alimentação com 10%?		
	A Escola possui cantina?		
	A cantina está de acordo com o disposto na Portaria 066-R/2014?		