

Gestão Legal 1 – Eixo Alimentação e Nutrição		Divisão de Supervisão da SME	
Código: SMESUP	Revisão: 01	Emissão: 31/08/2016	Folha: 1/02

Eixo: ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
1.Refeitório	sim	não	PROPOSTAS
O cardápio está exposto?			
Existe uma mesa e / ou bancada própria para colocar os alimentos para que os alunos possam se servir?			
Existem armários e prateleiras na cozinha e / ou despensa para guardar todos os utensílios, produtos e alimentos?			
Existem lixeiras disponíveis?			
Os talheres são adequados para cada tipo de alimentação servida?			
São estimulados a usar talheres de metal e prato de vidro?			
A escola prima pelo uso de toalhas de mesa higienizáveis?			
Possuem o hábito de lavar as mãos antes das refeições?			
A escola estimula o autosserviço com monitoramento?			
Os alunos são orientados e monitorados durante toda permanência no refeitório?			
O refeitório está permanentemente higienizado?			
2.Cozinha	sim	não	PROPOSTAS
A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos?			
Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros?			
As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas?			
Há manutenção apropriada para evitar vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros?			
As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza?			
As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são			

Gestão Legal 1 – Eixo Alimentação e Nutrição		Divisão de Supervisão da SME	
Código: SMESUP	Revisão: 01	Emissão: 31/08/2016	Folha: 2/02

embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto?			
Todos os equipamentos eletrodomésticos e filtros são periodicamente higienizados?			
Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento?			
Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios?			
O abrigo para gás encontra-se em área externa exclusiva, com proteção que impede acesso das crianças e mantém a ventilação?			
É garantida a feitura de refeição para crianças com restrições alimentares?			
É realizado o acompanhamento pelo Setor de Alimentação e Nutrição, assim como, preferencialmente pelo vice-diretor?			