

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA MUNICIPAL ABELHINHA DO GIRU****DIRETORA:** ROSIMEIRE DIAS DOS SANTOS**2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO:** Dauro Barreto Melo Filho**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO:** Luciana *Marta Barreto***ÓRDENADOR DE DESPESAS:** Prefeito Municipal**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:** Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46



3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A-I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	



	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	01
---	-----------------------------------	-----------

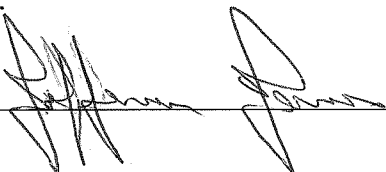
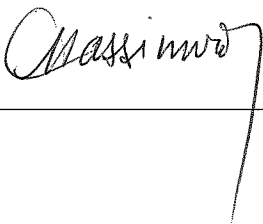
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
	VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA MUNICIPAL UBERABA****DIRETOR: EUGÊNIO RODRIGUES DOS SANTOS****2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO: Dauro Barreto Melo Filho****SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO: Luciana Murta Barreto****ÓRDENADOR DE DESPESAS: Prefeito Municipal****NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: Cristhiane Chaves Luz**

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46




	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	02
---	-----------------------------------	-----------

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
	VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	02
---	-----------------------------------	-----------

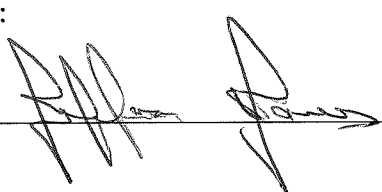
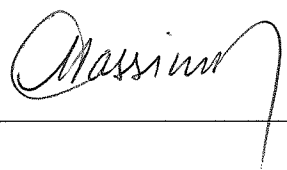
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	03
---	-----------------------------------	-----------

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO

DATA DE REALIZAÇÃO DA AUDITORIA: 29/08/2017	PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAÍMA	EXERCÍCIO AUDITADO: 2017
---	---	------------------------------------

ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:

OBJETIVO: Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.

CRITÉRIO: Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.

ESCOLA MUNICIPAL MONTES CLAROS

DIRETOR: EUGÊNIO RODRIGUES DOS SANTOS

2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS

PREFEITO: Dauro Barreto Melo Filho

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO: Luciana Murtta Barreto

ÓRDENADOR DE DESPESAS: Prefeito Municipal

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	03
---	-----------------------------------	-----------

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	03
---	-----------------------------------	-----------

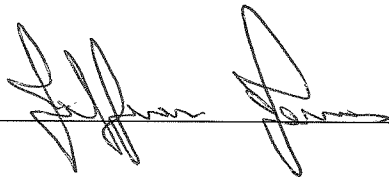
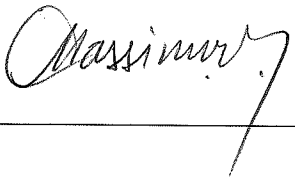
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	A ESCOLA ESTÁ EM REFORMA.
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA MUNICIPAL MARIANOS****DIRETORA:** MARINEIDE MATOS SANTOS**2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO:** Dauro Barreto Melo Filho**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO:** Luciana Murta Barreto**ÓRDENADOR DE DESPESAS:** Prefeito Municipal**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:** Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46

GM

A

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	04
---	-----------------------------------	-----------

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	



	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	04
---	-----------------------------------	-----------

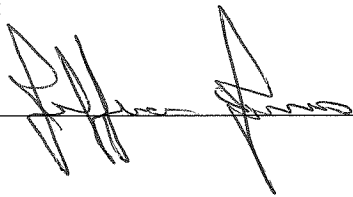
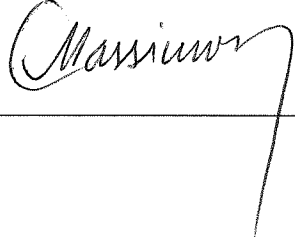
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**PRÉ ESCOLAR MUNICIPAL BAIRRO BELA VISTA (EX-ABELHINHA II)****DIRETORA:** LÍGIA KANGUSSU GOMES OLIVEIRA MURTA**2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO:** Dauro Barreto Melo Filho**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO:** Luciana Murta Barreto**ÓRDENADOR DE DESPESAS:** Prefeito Municipal**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:** Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46




	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	05
---	-----------------------------------	-----------

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	05
---	-----------------------------------	-----------

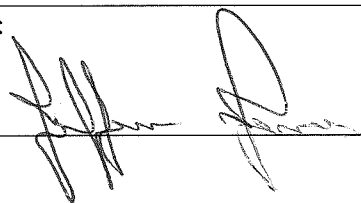
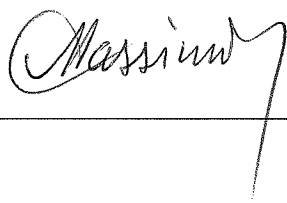
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA MUNICIPAL CORONEL LÍDIO ARAÚJO****DIRETORA:** MARIA DENISE BORGES SOARES**2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO:** Dauro Barreto Melo Filho**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO:** Luciana Murta Barreto**ORDENADOR DE DESPESAS:** Prefeito Municipal**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:** Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

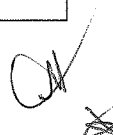
CPF: 045.136.276-46




	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	06
---	-----------------------------------	-----------

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
III – MANIPULADORES				
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	

	CHECK-LIST MERENDA ESCOLAR	06
---	-----------------------------------	-----------

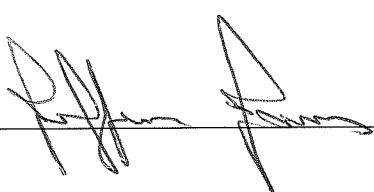
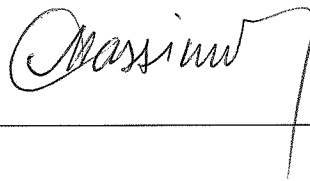
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 

1) – IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO**DATA DE REALIZAÇÃO
DA AUDITORIA:**
29/08/2017**PREFEITURA
MUNICIPAL DE JOAÍMA****EXERCÍCIO AUDITADO:**
2017**ETAPA(S) DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S):**

Execução – aplicação de check-list.

PAPÉIS DE TRABALHO RELACIONADOS:**OBJETIVO:** Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, vem como a a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO GERÔNIMO****DIRETORA:** LETÍCIA RIBEIRO LAURINDO**2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS****PREFEITO:** Dauro Barreto Melo Filho**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO:** Luciana Murta Barreto**ORDENADOR DE DESPESAS:** Prefeito Municipal**NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:** Cristhiane Chaves Luz

CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46



3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
	I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e pereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
	II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
	III – MANIPULADORES			
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	



ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N- N/A -I	REF.
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO				
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	

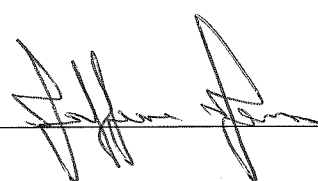
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	S-N-N/A -I	REF.
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna **REF.** é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	
02.	
03.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 