



Prefeitura do Município de Cantagalo

ESTADO PARANÁ

CNPJ 78.279.981/0001-45

Rua Cinderela, 379 - Centro - CEP: 85160-000 - Fone: 42 3636-1185

Visita Técnica de Nutricionista

Local: Cmêi Diego Gilius

Data: / / 2024.

1. Higiene pessoal, uso de vestimenta adequada e uso de EPI: Adequado? () Sim
(X) Não
2. Área da Cozinha: Adequado? (X) Sim () Não
3. Produção de refeições: Adequado? (X) Sim () Não
4. Seguindo cardápio previsto no dia? (X) Sim () Não
5. Área de armazenamento à frio: Adequado? (X) Sim () Não
6. Estoque de gêneros alimentícios:

 - a. O estoque está adequado? (X) Sim () Não
 - b. Produtos foram consumidos em tempo hábil? (X) Sim () Não
7. Há preparações e/ou alimentos com baixa aceitação? () Sim () Não se sim, quais?

Não mencionar

Check list de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

1. Higiene pessoal, uso de vestimenta adequada e uso de EPI

- a (e) Jaleco limpo para evitar a contaminação dos alimentos; sem avental
- b (e) Sapato de segurança para evitar acidente de trabalho; 2 de tenis, 1 chinelo
- c (>) Touca descartável para proteger que os cabelos contaminem o alimento;
- d (X) Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos durante a manipulação, principalmente alimentos prontos pra consumo;
- e (X) Lavar as mãos antes da manipulação de alimentos prontos para consumo e distribuição de alimentos aos alunos e na troca e atividades (manipulação de carnes depois saladas, ou limpeza e depois manipulação de alimentos);
- f (X) Usar sempre unhas curtas para evitar contaminação dos alimentos;
- g (X) Unhas sem esmaltes ou base para evitar contaminação dos alimentos;
- h (X) Quando houver ferimento nas mãos, deve-se evitar a manipulação dos alimentos;



Prefeitura do Município de Cantagalo

ESTADO PARANÁ

CNPJ 78.279.981/0001-45

Rua Cinderela, 379 - Centro - CEP: 85160-000 - Fone: 42 3636-1185

- i (X) Não usar adornos (brincos, colares, pulseiras, anéis, alianças, relógios, piersing) isso objetiva diminuir o risco de acidentes e contaminação dos alimentos;
- j (X) Não usar celular ou fone de ouvido na cozinha, evitando a contaminação dos alimentos;
- k (X) Não guardar bolsas/sacolas pessoais no depósito de gêneros alimentícios.
Guardá-los no vestiário, ou outro lugar apropriado;
- l (X) Não manipular dinheiro enquanto manipula alimentos;
- m (X) Usar sabonete líquido para a limpeza das mãos; *Autógeno*
- n (X) Usar papel toalha para secar as mãos;
- o (X) Usar álcool em gel após a lavagem das mãos, ou sabonete líquido com antiséptico.

2. Área da cozinha

- a (X) As paredes deverão ser limpas quinzenalmente e sempre que houver respingos (diariamente);
- b (X) O fogão deverá ser limpo diariamente após o uso;
- c (X) A geladeira deverá ser limpa semanalmente, e diariamente caso derrame algum alimento;
- d (X) O freezer deverá ser limpo quinzenalmente (descongelar) e, diariamente, caso entorne algum alimento;
- e (X) O chão deverá ser limpo diariamente e logo após o preparo das refeições por turno;
- f (X) As janelas deverão ser limpas mensalmente e sempre que houver respingos;
- g (X) As bancadas, mesas, pias e balcões deverão ser higienizados antes do início das atividades e após a utilização para evitar a contaminação dos alimentos;
- h (X) Não varrer a seco nas áreas de manipulação, utilizar sempre pano úmido para evitar a contaminação pela poeira;
- i (X) Usar sempre lixeira com pedal;
- j (X) Retirar o lixo diariamente ou sempre que houver necessidade, saindo com o lixo por local diferente e em horário diferente da entrada de alimentos.

3. Área de armazenamento

- a (X) As paredes deverão ser limpas mensalmente ou sempre que houver necessidade;



Prefeitura do Município de Cantagalo

ESTADO PARANÁ

CNPJ 78.279.981/0001-45

Rua Cinderela, 379 - Centro - CEP: 85160-000 - Fone: 42 3636-1185

- b (✓) O chão deverá ser limpo diariamente;
 - c (x) As janelas deverão ser limpas mensalmente e sempre que houver necessidade;
 - d (x) Os gêneros alimentícios fora de sua embalagem original deverão estar bem fechados e com a data de validade em etiqueta visível;
 - e (x) Os gêneros alimentícios que irão vencer primeiro deverão estar organizados na frente, separados por validade;
 - f (x) Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados fora das caixas e fardos;
 - g (x) Os alimentos não devem ser encostados na parede para melhor ventilação;
 - h (x) Os gêneros abertos e não utilizados totalmente deverão ser armazenados em potes bem fechados ou lacrados com fita, com identificação do produto e data de validade;
 - i (x) Inutilizar produtos que contenham mofo, ou presença de insetos;
 - j (x) As prateleiras deverão estar limpas e sem ferrugem;
 - k (x) Não poderá haver outros materiais na despensa de alimentos;
 - l (x) Não poderá haver caixas de papelão ou de madeira na área de armazenamento de alimentos;
 - m (x) As frutas deverão ser colocadas em caixas próprias e limpas, dispensando-se a embalagem original;
 - n (x) Não deixar alimentos diretamente no chão, mesmo dentro de recipientes;
 - o (x) Os produtos de limpeza deverão ficar separados dos gêneros alimentícios;
 - p (x) Os alimentos já preparados deverão ser armazenados tampados, em vasilhas de plástico, vidro ou inox e sob refrigeração;
 - q (x) Os hortifrutigrangeiros (verduras, frutas e ovos) deverão ser armazenados sob refrigeração (exceto a banana)
 - r (x) Leite e derivados deverão ser armazenados sobre refrigeração;
 - s (x) Carne deve ser mantida congelada e identificada até o preparo;
 - t (x) Os gêneros dever ser armazenados segundo a seguinte ordem: resfriados, congelados, temperatura ambiente e depois produtos de limpeza;
- 4. Produção de refeições**
- a (x) O cardápio deverá ser fixado em local visível na cozinha e na escola;



Prefeitura do Município de Cantagalo

ESTADO PARANÁ

CNPJ 78.279.981/0001-43
Rua Chidreira, 379 - Centro - CEP: 83160-000 - Fone: 42 3636-1183

- b (x) A higienização da frutas e hortaliças deverá ser feita com o uso de solução clorada;
- c (x) As carnes deverão ser descongeladas na geladeira nas prateleiras inferiores, no microondas ou diretamente na panela;
- d (x) Hortifruti e carnes não devem ser manipulados na mesma bancada e ao mesmo tempo;
- e (x) É proibido comer e beber na cozinha, principalmente durante a manipulação de alimentos;
- f (x) É proibido fumar na cozinha e durante o expediente de trabalho;
- g (x) Todos os funcionários, da escola ou de fora, ao adentrar na cozinha deverão usar touca (que cubra todo o cabelo) e máscara descartáveis;
- h (x) O cardápio deverá ser seguido, podendo haver alterações a fim de evitar o desperdício, sendo a nutricionista consultada com antecedência.

Faltam utensílios/equipamentos/móveis na cozinha? Latex: 1 caixa grande p/ mamadeiras
mamadeiras; bota 34; glau p. (lactante);
delimite na cozinha Cozinha Bateria
panela, copo, colher, copo de plástico com tampinha, colher com cabo, colher grande
6 40ml

OBSERVAÇÕES

previsão de entrega no sábado; manhã às 11h

Tanquinho p/ cozinha

Bota 38, 35; 39 segita

glau PP; M, G

mesa p/ refeição; 2 bancas sobre