Questão 1. O cardápio atual está afixado ou disponível na cozinha/despensa?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O cardápio estiver disponível na cozinha ou despensa.	Sem orientação.
В)	O cardápio não estiver disponível na unidade escolar em nenhum local.	É importante manter o cardápio disponível na cozinha ou despensa para visualização
C)	O cardápio estiver disponível, mas não na cozinha ou despensa.	de todos. O cardápio auxilia nos procedimentos de pré-preparo e preparo das refeições.

Questão 2. A escola disponibiliza o cardápio para a comunidade escolar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O cardápio é disponibilizado para a comunidade escolar (cartazes, cópia em mural, etc.).	
В)	A escola não disponibilizar o cardápio para a comunidade escolar.	Afixar o cardápio atual em local visível para a comunidade escolar.



Questão 3. AU.E. cumpre o cardápio oficial?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Ao analisar o registro e refeição servida no dia não houverem alterações que não possuam justificativa.	Sem orientação.
В)	A unidade escolar efetuar alterações que não possuam justificativa ou não foram autorizadas previamente.	É importante o cumprimento rigoroso do cardápio a fim de atingir os objetivos nutricionais estipulados pelo DAAA.
C)		Servir o item PEME (frutas, verduras e legumes) de acordo com o cardápio oficial do DAAA, sempre no horário de intervalo junto com a refeição para que a vitamina C presente nestes alimentos auxilie a absorção de ferro (presente nas carnes e feijões) pelo organismo.

Questão 4. A cozinha possui tela de malha fina nas janelas e/ou frestas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha possuir tela de malha fina em todas as janelas e frestas.	Sem orientação.
В)	Não houver telas de malhas finas nas janelas e nem nas frestas da cozinha.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina, em todas as janelas e/ou frestas da cozinha e aberturas a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
C)	Somente as janelas possuírem telas de malha fina e as outras aberturas/frestas não.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina <u>também em todas as aberturas</u> a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
D)	Somente as frestas possuírem telas de malha fina e as janelas não.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina <u>também nas janelas da cozinha</u> a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
E)	As telas de malha fina das janelas e/ou frestas da cozinha apresentavam-se danificadas.	A escola deverá realizar manutenção das telas de malha fina da cozinha a fim de impedir a entrada de insetos e roedores.
F)		A escola deverá ajustar as telas de malha fina ao batente em todas as janelas da cozinha, eliminando possíveis vãos que permitam a entrada de insetos e roedores.
G)	Não possuir janelas na cozinha	Sem orientação.

Questão 5. O exaustor possui tela de malha fina?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O exaustor possuir tela de malha fina.	Sem orientação.
В)	O exaustor da cozinha não possuir tela de malha fina.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha no exaustor a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
C)	A escola não possui exaustor.	Sem orientação.

Questão 6. O balcão de distribuição permanece aberto fora do período de distribuição de gêneros?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O balcão de distribuição permanecer aberto fora do período de distribuição, mas possuir tela de malha fina.	Sem orientação.
В)	O balcão de distribuição permanecer aberto fora do período de distribuição e não possuir tela de malha fina.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina no mesmo, ou o balcão deverá permanecer fechado quando não estiver sendo feita a distribuição.
C)	O balcão de distribuição não permanecer aberto.	Sem orientação.



Questão 7. A limpeza da tela de malha fina está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A limpeza da tela de malha fina estiver adequada.	Sem orientação.
В)	Algumas telas de malha fina não estiverem adequadamente higienizadas.	Todas as telas de malha fina devem ser higienizadas frequentemente a fim de manter
C)	Nenhuma tela de malha fina estiver higienizada.	as condições higiênico sanitárias da cozinha.
D)	Não possuir tela de malha fina.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina, em todas as janelas e/ou frestas da cozinha e aberturas a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).

Questão 8. A cozinha possui borracha vedante na parte inferior da porta?

Alternativas	A ssinalar quando	Orientação
A)	A cozinha possuir borracha vedante na porta.	Sem orientação.
В)	A cozinha não possui borracha vedante na parte inferior da porta.	A escola deverá providenciar a instalação correta da borracha vedante na parte inferior de todas as portas que dão acesso à cozinha, com a finalidade de impedir o acesso de insetos e roedores.
C)	A cozinha possuir borracha vedante danificada na parte inferior da porta (desgastada, cortada, etc.).	A escola deverá realizar manutenção e/ou trocá-la sempre que houver desgaste excessivo do material
D)	A borracha vedante estiver instalada de forma incorreta na parte inferior da porta (vão entre a borracha e o piso, na parte de dentro da porta, etc.).	lda borracha vedante a tim de impedir o acesso de l
E)	A cozinha não possuir porta (ex. cozinha americana)	Sem orientação.

Questão 9. A porta da cozinha apresenta fechamento automático (mola ou similar)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A porta da cozinha possuir fechamento automático (mola ou similar).	Sem orientação.
В)	A porta da cozinha não possuir dispositivo que permita o fechamento automático da porta.	A escola deverá providenciar a instalação correta das molas ou equipamento que permita o fechamento automático das portas da cozinha, a fim de evitar o acesso de insetos.
C)	A cozinha não possuir porta (ex. cozinha americana)	Sem orientação.

Questão 10. A cozinha possui pisos ou chão em bom estado de conservação?

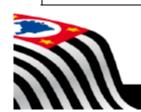
Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Pisos/chão da cozinha se apresentarem em bom estado de conservação.	Sem orientação.
В)	Pisos da cozinha estiverem antigos e em bom estado de conservação.	Solicitar que a escola encaminhe ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a
C)	Pisos da cozinha estiverem em mau estado de conservação.	adequação dos pisos/chão para evitar acidentes de trabalhos ou acúmulo de água e/ou sujidades no ambiente.
D)	Pisos em desacordo (antigos e/ou em mau estado de conservação) e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação.
E)	O piso já estiver em processo de manutenção.	Sem orientação.

Questão 11. O piso da cozinha está adequado à legislação vigente (impermeável, resistente, lavável, claro, antiderrapante)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Pisos/chão da cozinha estiverem de acordo com a legislação.	Sem orientação.
В)	O piso/chão estiver em total desacordo com a legislação vigente (escuro, escorregadio, etc.)	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação do piso da
C)	O piso/chão estiver parcialmente de acordo com a legislação (ex. escuro, mas antiderrapante)	cozinha à legislação vigente (material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e antiderrapante).
D)	Pisos em desacordo com a legislação e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	

Questão 12. A cozinha possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Azulejos e paredes da cozinha se apresentarem em bom estado de conservação.	Sem orientação.
В)	Azulejos e paredes estiverem antigos e em bom estado de conservação.	Solicitar que a escola encaminhe ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação
C)	Azulejos ou paredes estiverem em mau estado de conservação (falta de azulejo, rachaduras, buracos)	tunale alle a a como a como el a como a de como a de como a de como el acomo el acom
D)	Azulejos ou paredes (antigos e/ou em mau estado de conservação) e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da
E)	Os azulejos ou paredes já estiverem em processo de manutenção.	Sem orientação.



Questão 13. O pé direto da cozinha está em uma altura adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O pé direito (altura) da cozinha estiver adequado (entre 2,5 e 3 metros).	
В)	O pé direito da cozinha não estiver em uma altura adequada.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação da altura da cozinha
C)	A cozinha não estiver em uma altura adequada, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	

Questão 14. A cozinha apresenta umidade nas paredes e/ou no teto?

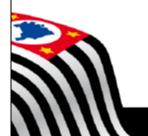
Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha apresentar umidade nas paredes e/ou teto.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando reparo das paredes e/ou teto quando houver visando umidade visando assegurar a integridade dos alimentos e preparações.
В)	A cozinha não apresentar umidade nas paredes e/ou teto.	Sem orientação.
C)	A cozinha apresenta umidade nas paredes e/ou teto, mas já solicitou providências junto ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação
D)	Já estiver havendo manutenção da umidade nas paredes e/ou teto.	Sem orientação.

Questão 15. A cozinha possui boa ventilação natural?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha apresentar boa ventilação natural (sem uso de ventiladores).	
В)	A cozinha não possuir boa ventilação.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando uma reforma no local a fim de melhorar a ventilação e evitar umidade nas paredes e tetos, tornando o ambiente mais agradável e seguro.
C)	A cozinha não possuir boa ventilação, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da

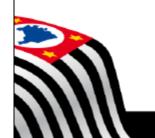
Questão 16. A cozinha possui ventilador?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha possuir ventiladores.	Retirar o equipamento da cozinha, pois sua utilização favorece a contaminação dos alimentos por dispersar sujidades pelo ambiente.
В)	A cozinha não possuir ventiladores.	Sem orientação.



Questão 17. A cozinha possui iluminação adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha possuir iluminação adequada (natural ou artificial).	Sem orientação.
В)	A cozinha possuir lâmpadas queimadas e/ou iluminação insuficiente.	A escola deverá providenciar a troca das lâmpadas a fim de proporcionar uma boa iluminação, evitar acidentes e proporcionar melhores condições de trabalho para os funcionários.



Questão 18. As luminárias possuem proteção?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As luminárias possuírem proteção em volta das lâmpadas.	Sem orientação.
В)	Algumas lâmpadas ou luminárias não apresentam proteção.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação de todas as
c)	Nenhuma lâmpada ou luminária da cozinha apresenta proteção.	lâmpadas ou luminárias, as quais devem
D)	A cozinha não possuir proteção em volta de todas lâmpadas ou luminárias, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da

Questão 19. As pias da cozinha estão adequadas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As pias das cozinhas estiverem instaladas adequadamente e possuírem tamanho/vazão suficiente.	Sem orientação.
В)	As cubas possuírem tamanho inadequado ou vazão insuficiente.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação do tamanho das pias (cubas) ou da vazão, a fim de proporcionar melhores condições de trabalho aos funcionários.
C)	As cubas estiverem instaladas de forma inadequada (descolamento da pia)	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação da instalação da pia, a fim de evitar vazamentos.
D)	A cozinha não possuir pia em tamanho suficiente ou instalada adequadamente, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação

Questão 20. O encanamento das pias apresenta vazamentos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O encanamento das pias apresentarem vazamentos.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando o reparo do encanamento das pias, a fim de evitar acidentes de trabalho, melhorar a circulação na cozinha e o bom desempenho das função.
В)	A cozinha não apresenta vazamentos em nenhuma pia.	Sem orientação.
c)	A cozinha possui vazamento em alguma pia, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação

Questão 21. A cozinha apresenta fiação elétrica exposta?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
А)	A cozinha apresentar fiação elétrica exposta.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando o reparo da fiação elétrica exposta.
В)	A cozinha não apresentar fiação elétrica exposta.	Sem orientação.
C)	A cozinha apresenta fiação elétrica exposta, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação



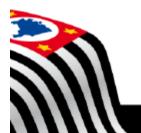
Questão 22. Os ralos da cozinha são adequados?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os ralos da cozinha apresentarem dispositivo de fechamento.	Sem orientação.
В)		A escola deverá providenciar um ralo com dispositivo de fechamento a fim de evitar a contaminação no ambiente de trabalho.
C)	A escola não possuir ralos na cozinha.	Sem orientação.



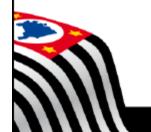
Questão 23. As lixeiras apresentam pedal?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As lixeiras da cozinha apresentarem pedal.	Sem orientação.
В)	As lixeiras da cozinha não apresentarem pedal.	Orientar as escolas a providenciarem lixeiras com pedal, a fim de evitar a contaminação através do contato das preparadoras com as tampas das lixeiras.



Questão 24. As lixeiras estão devidamente higienizadas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As lixeiras da cozinha estiverem devidamente higienizadas.	Sem orientação.
В)	As lixeiras da cozinha não estiverem higienizadas adequadamente.	Inigienizacao diaria dessas lixeiras bara evitar i



Questão 25. A instalação de gás do fogão está de acordo com o manual de uso e segurança de instalação de gás em escolas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha apresentar botijão de gás em área externa e mangueira de malha de aço.	Sem orientação.
В)		A escola deverá providenciar a troca da mangueira de plástico pela mangueira de malha de aço e/ou retirar o botijão da cozinha. No segundo caso a escola deve entrar em contato com a Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) e solicitar a instalação da tubulação adequada.
C)	A escola já houver solicitado ao NOM adequação em relação a instalação da tubulação adequada de gás.	-



Questão 26. O forno de padaria artesanal está na cozinha?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O forno de padaria artesanal estiver na cozinha.	Sem orientação.
В)	O forno de padaria estiver na cozinha, mas estiver danificado.	A escola deverá providenciar reparo, se necessário, a fim de utilizar o equipamento no preparo da alimentação escolar. Em caso de impossibilidade no reparo, orientar a escola a retirar o equipamento da cozinha a fim de otimizar espaço físico e evitar acúmulo de sujidades.
C)	O forno de padaria artesanal não estiver na cozinha.	Sem orientação.
D)	O forno de padaria artesanal está na cozinha, mas não está sendo utilizado.	Orientar a escola a utilizar o forno da padaria artesanal para auxiliar no preparo dos produtos da merenda, providenciando a instalação, se necessário ou, em caso de impossibilidade de uso, retirar o equipamento da cozinha.
E)	A escola não possuir o forno de padaria artesanal.	Sem orientação.

Questão 27. A instalação do gás do forno da padaria artesanal está de acordo ao demonstrado no manual de uso e segurança de instalação de gás em escolas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha apresentar o botijão de gás do forno de padaria artesanal em área externa e mangueira de malha de aço.	Sem orientação.
В)		A escola deverá providenciar a troca da mangueira de plástico pela mangueira de malha de aço e/ou retirar o botijão da cozinha. No segundo caso a escola deve entrar em contato com a Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) e solicitar a instalação da tubulação adequada.
C)	A escola já houver solicitado ao NOM adequação em relação a instalação da tubulação adequada de gás.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação
D)	A escola não possuir o forno de padaria artesanal (não se aplica).	Sem orientação.

Questão 28. Existem objetos estranhos na cozinha (celular, plantas, rádio, etc.)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Houver objetos estranhos na cozinha.	Orientar as manipuladoras e a direção a retirar objetos estranhos da cozinha (utensílios de limpeza, equipamento eletrônicos, objetos decorativos, revistas, objetos pessoais, etc.) e orientar quanto a contaminação dos alimentos.
В)	Não houver objetos estranhos na cozinha.	Sem orientação.



Questão 29. Os utensílios e produtos de limpeza são armazenados na cozinha de forma organizada e separadamente dos alimentos e em quantidades suficientes apenas para uso diário?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os utensílios e produtos de limpeza apenas de uso diário estiverem armazenados na cozinha, de forma organizada e separadamente dos alimentos.	Sem orientação.
В)	estiverem em grande quantidade e/ou armazenados de forma organizada e	Apenas poderão permanecer na cozinha os produtos de limpeza de uso diário, desde que de forma organizada e separadamente dos alimentos, a fim de evitar a contaminação química dos gêneros.
C)	Os utensílios e produtos de limpeza estiverem armazenados na despensa de gêneros alimentícios.	Nenhum produto de limpeza deverá ser armazenado no estoque. Apenas poderão permanecer na cozinha os produtos de limpeza de uso diário, desde que de forma organizada e separadamente dos alimentos.
D)	Os utensílios e produtos de limpeza não estiverem armazenados na cozinha e nem no estoque de alimentos.	Sem orientação.



Questão 30. A cozinha é utilizada exclusivamente para atender ao serviço da merenda?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha for exclusiva para atender ao serviço da alimentação	
	escolar (merenda).	Sem orientação.
В)	A cozinha não for exclusivamente utilizada para atender ao serviço da merenda (ex. preparo de produtos da cantina.).	alunos, visto que a utilização por terceiros



Questão 31. A limpeza da cozinha está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha estiver higienizada adequadamente.	Sem orientação.
В)	A cozinha não estiver higienizada adequadamente.	Orientar a escola a manter a cozinha bem higienizada a fim de evitar resíduos de alimentos e outras sujidades que possam atrair insetos e roedores e/ou provocar acidentes e contaminações de outros alimentos.
C)	Houver vestígio de insetos e roedores.	Orientar a escola a realizar periodicamente o Programa de Sanitização na escola e manter a cozinha bem higienizada.



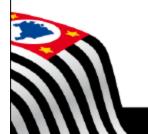
Questão 32. A organização da cozinha está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A cozinha estiver organizada adequadamente.	Sem orientação.
В)	A cozinha estiver desorganizada.	Orientar as manipuladoras e a direção a manter a organização da cozinha propiciando melhor fluxo dos funcionários no local, agilidade durante a manipulação e preparo dos alimentos e facilidade na higienização.



Questão 33. Existe livre acesso de pessoas no interior da cozinha?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	For observado ou relatado que há livre acesso de pessoas não autorizadas na cozinha.	É terminantemente proibida a presença de pessoas que não fazem parte do trabalho na cozinha. Caso se faça necessário a presença de outros funcionários para auxiliar no preparo/distribuição da merenda, estes devem estar devidamente paramentados (uso de avental, sapato fechado, touca protetora capilar, unhas curtas e sem esmaltes e livre de adornos) a fim de evitar contaminação e possíveis acidentes de trabalho.
В)	Não houver livre acesso ao interior da cozinha.	Sem orientação.



Questão 34. Quando há entrada de visitantes na cozinha, estes utilizam touca protetora capilar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	For observado ou relatado que os visitantes utilizam touca protetora capilar ao entrar na cozinha.	Sem orientação.
В)	visitantes não utilizam touca	Assim como os manipuladores, outros funcionários que estiverem na cozinha deverão estar com os cabelos bem presos e utilizando touca protetora capilar para proteger os cabelos e evitar que eles caiam nas preparações.

Questão 35. O armazenamento do PEME é feito de forma correta?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O armazenamento de hortifrutigranjeiros for feito corretamente (fora de caixa de papelão ou madeira, distante do chão).	Sem orientação.
В)	Os hortifrutigranjeiros estiverem armazenados de forma incorreta (dentro de caixa de papelão, diretamente no chão ou em sacos plásticos não especifico para alimentos).	Manter os hortifrutigranjeiros distantes do chão, em cima de estrados ou refrigerados (caso necessário). Não armazenar os produtos em caixas de madeira e mantê-los em sacos plásticos específicos para alimentos.
C)	Não houverem hortifrutigranjeiros armazenados no momento da visita.	Sem orientação.



Questão 36. A geladeira é exclusiva para o armazenamento dos gêneros da merenda?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A geladeira for exclusiva para o armazenamento dos gêneros da merenda.	Sem orientação.
В)	^ -: × - f :	ascolar portanto pão á parmitido guardar



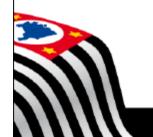
Questão 37. Está disponível na cozinha o Manual de Boas Práticas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A unidade escolar possuir disponível o Manual de Boas Práticas elaborado pelo DAAA.	Sem orientação.
В)	Não estiver disponível o Manual de Boas Práticas.	Orientar a escola a providenciar o Manual de Boas Práticas através do site do DAAA e disponibilizá-lo para consulta na cozinha pelos funcionários responsáveis pelo preparo da alimentação escolar.



Questão 38. Está afixado na parede da cozinha o cartaz de Procedimento de Higienização das Mãos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A unidade escolar possuir afixado na parede da cozinha o cartaz de Procedimento de Higienização.	Sem orientação.
В)	Não estiver disponível na cozinha o cartaz de Procedimento de Higienização.	Informar a escola para providenciar o Cartaz de Procedimento de Higienização das Mãos através do site do DAAA e afixá-lo em todas as pias para orientação aos funcionários responsáveis pelo preparo da alimentação escolar.



Questão 39. Existe um estoque ou despensa próprio para o armazenamento dos gêneros alimentícios?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Existir um estoque ou despensa próprio para o armazenamento dos gêneros alimentícios.	
В)	A unidade escolar não possuir um estoque específico para o acondicionamento da merenda.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando reforma para construção do espaço físico (estoque) a fim de propiciar melhor organização.



Questão 40. Em caso de local adaptado, o mesmo se encontra adequado (tela de malha fina, borracha, limpeza, organização, móveis de madeira)

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O local adaptado como despensa está adequado (tela de malha fina, borracha vedante, limpeza, organização e ausência de moveis de madeira).	
В)	O local adaptado como despensa não está adequado.	nenhum risco de contaminação aos produtos.
a)	O local adaptado como despensa estão adequado parcialmente.	Deve haver instalação das telas e malha fina nas janelas, borracha vedante nas portas, higienização frequente do ambiente e instalação de prateleiras e/ou estrados de alvenaria, sendo que neste último item caso haja impossibilidade, poderá ser utilizado verniz marítimos nos móveis de madeira.
D)	A escola não possuir local adaptado.	Sem orientação.

Questão 41. O espaço da despensa é suficiente para o armazenamento dos gêneros alimentícios?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O espaço da despensa for suficiente para armazenar os gêneros (inclusive na data de entrega).	Sem orientação.
В)	1	Apenas poderão permanecer na cozinha os produtos de limpeza de uso diário, desde que de forma organizada e separadamente dos alimentos, a fim de evitar a contaminação química dos gêneros.
c)	O espaço da despensa não é suficiente para o armazenamento dos gêneros (é necessário acondicionar os gêneros em outro local)	A Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) deverá tomar providências
D)	O espaço da despensa não é suficiente para o armazenamento dos gêneros, contudo a escola já encaminhou ofício ao NOM solicitando providências.	adequado.

Questão 42. Existem objetos estranhos à merenda na despensa e/ou nos equipamentos (celular, plantas, rádio,etc.)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Houver objetos estranhos na despensa.	Orientar as manipuladoras e a direção a retirar objetos estranhos da despensa (utensílios de limpeza, equipamento eletrônicos, objetos decorativos, revistas, objetos pessoais, produtos da cantina, etc.) e orientar quanto a contaminação dos alimentos.
В)	Não houver objetos estranhos na despensa.	Sem orientação.



Questão 43. A despensa possui tela de malha fina nas janelas e/ou frestas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa possuir tela de malha fina em todas as janelas e frestas.	Sem orientação.
В)	Não houver telas de malhas finas nas janelas e nem nas frestas da despensa.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina, em todas as janelas e/ou frestas da despensa e aberturas a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
C)	Somente as janelas possuírem telas de malha fina e as outras aberturas/frestas não.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina <u>também em todas as aberturas</u> a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
D)	Somente as frestas possuírem telas de malha fina e as janelas não.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina <u>também nas janelas da cozinha</u> a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).
E)		A escola deverá realizar manutenção das telas de malha fina da despensa a fim de impedir a entrada de insetos e roedores.

Questão 44. A limpeza da tela de malha fina está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A limpeza da tela de malha fina estiver adequada.	Sem orientação.
B)	Algumas telas de malha fina não estiverem adequadamente higienizadas. Nenhuma tela de malha fina estiver higienizada.	Todas as telas de malha fina devem ser higienizadas frequentemente a fim de manter as condições higiênico sanitárias da despensa.
D)	Não possuir tela de malha fina.	A escola deverá providenciar a instalação correta das telas de malha fina, em todas as janelas e/ou frestas da despensa e aberturas a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores).



Questão 45. A porta da despensa apresenta fechamento automático (mola ou similar)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A porta da despensa possuir fechamento automático (mola ou similar).	
В)	dispositivo que permita o	A escola deverá providenciar a instalação correta das molas ou equipamento que permita o fechamento automático das portas da despensa, a fim de evitar o acesso de insetos.
C)	A despensa não possuir porta	Sem orientação.

Questão 46. A despensa possui borracha vedante na parte inferior da porta?

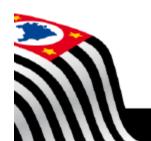
Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa possuir borracha vedante na porta.	Sem orientação.
В)	A despensa não possui borracha vedante na parte inferior da porta.	A escola deverá providenciar a instalação correta da borracha vedante na parte inferior de todas as portas que dão acesso ao estoque, com a finalidade de impedir o acesso de insetos e roedores.
۵)	danificada na parte inferior da porta	A escola deverá realizar manutenção e/ou trocá- la sempre que houver desgaste excessivo do material
D)		A escola deverá providenciar a instalação correta da borracha vedante a fim de impedir o acesso
E)	A despensa não possuir porta (ex. cozinha americana)	Sem orientação.

Questão 47. A despensa possui pisos ou chão em bom estado de conservação?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Pisos/chão da despensa se apresentarem em bom estado de conservação.	Sem orientação.
В)	Pisos da despensa estiverem antigos e em bom estado de conservação.	Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação
C)	Pisos da despensa estiverem em mau estado de conservação.	dos pisos/chão para evitar acidentes de trabalhos ou acúmulo de água e/ou sujidades no ambiente.
D)	Pisos em desacordo (antigos e/ou em mau estado de conservação) e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da
E)	O piso já estiver em processo de manutenção.	Sem orientação.

Questão 48. O piso do estoque está adequado à legislação vigente (impermeável, resistente, claro, antiderrapante)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Pisos/chão da despensa estiverem de acordo com a legislação.	Sem orientação.
В)	desacordo com a legislação	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação do piso da
C)	' '	despensa à legislação vigente (material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e antiderrapante).
D)	Pisos em desacordo com a legislação e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	Í



Questão 49. A despensa possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Azulejos e paredes da despensa se apresentarem em bom estado de conservação.	Sem orientação.
В)	Azulejos e paredes estiverem antigos e em bom estado de conservação.	Solicitar que a escola encaminhe ofício à Diretoria de Ensino (Núdeo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação
C)	Azulejos ou paredes estiverem em mau estado de conservação (falta de azulejo, rachaduras, buracos)	dos azulejos/paredes para evitar acidentes de trabalhos ou acúmulo de água e/ou sujidades no ambiente.
D)	Azulejos ou paredes (antigos e/ou em mau estado de conservação) e solicitação de adequação já encaminhada ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação.
E)	Os azulejos ou paredes já estiverem em processo de manutenção.	Sem orientação.

Questão 50. A despensa apresenta umidade nas paredes e teto?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa apresentar umidade nas paredes e/ou teto.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando reparo das paredes e/ou teto quando houver visando umidade visando assegurar a integridade dos alimentos e preparações.
В)	A despensa não apresentar umidade nas paredes e/ou teto.	Sem orientação.
C)	A despensa apresenta umidade nas paredes e/ou teto, mas já solicitou providências junto ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação
D)	Já estiver havendo manutenção da umidade nas paredes e/ou teto.	Sem orientação.

Questão 51. A despensa possui boa ventilação?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa apresentar boa ventilação.	Sem orientação.
В)	A despensa não possuir boa ventilação.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando uma reforma no local a fim de melhorar a ventilação e evitar umidade nas paredes e tetos, tornando o ambiente mais agradável e seguro.
C)	A despensa não possuir boa ventilação, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	



Questão 52. A despensa possui iluminação adequada (presença de iluminação natural e/ou artificial)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa possuir iluminação adequada (natural ou artificial).	Sem orientação.
В)		A escola deverá providenciar a troca das lâmpadas a fim de proporcionar uma boa iluminação, evitar acidentes e proporcionar melhores condições de trabalho para os funcionários.

Questão 53. As luminárias possuem proteção?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As luminárias possuírem proteção em volta das lâmpadas.	Sem orientação.
В)	Algumas lâmpadas ou luminárias não apresentam proteção.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção –
C)	Nenhuma lâmpada ou luminária da cozinha apresenta proteção.	NOM) solicitando a adequação de todas as lâmpadas ou luminárias, as quais devem apresentar proteção contra explosões e quedas acidentais de modo que não interfira na luminosidade do local.
D)	A despensa não possuir proteção em volta de todas lâmpadas ou luminárias, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da



Questão 54. A despensa apresenta fiação elétrica exposta?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa apresentar fiação elétrica exposta.	A escola deverá enviar um ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando o reparo da fiação elétrica exposta.
В)	A despensa não apresentar fiação elétrica exposta.	Sem orientação.
C)	A despensa apresenta fiação elétrica exposta, mas já encaminhou solicitação de adequação ao NOM.	



Questão 55. A despensa possui estrados e prateleiras suficientes?

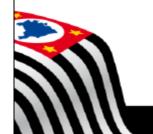
Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa possuir estrados e prateleiras suficiente (sem utilização de mesas, cadeiras, bancos, etc.).	Sem orientação.
В)	A despensa utilizar móveis improvisados como prateleiras (mesas, cadeiras, bancos, paletes, etc.).	
C)	A despensa possui estrados/prateleiras ou armários em quantidade insuficiente (necessário utilização de outro local ou gêneros diretamente no chão)	suprir a necessidade. Enquanto a não há a construção das mesmas a escola poderá
D)	A escola possui estrados e prateleiras improvisados ou insuficientes, contudo já enviou um ofício ao NOM solicitando providências.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação

Questão 56. O material das prateleiras é adequado?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O material das prateleiras for liso e impermeável (ex. alvenaria, metal, etc.)	Sem orientação.
В)	O material das prateleiras for adequado, mas estiverem danificados (enferrujado, rachado, etc).	Solicitar que a escola encaminhe ofício à Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção – NOM) solicitando a adequação
C)	Azulejos ou paredes estiverem em mau estado de conservação (falta de azulejo, rachaduras, buracos)	dos azulejos/paredes para evitar acidentes de trabalhos ou acúmulo de água e/ou sujidades no ambiente.
D)	A escola não possuir prateleiras.	
E)	A escola não possuir prateleiras ou o material for inadequado, contudo já solicitou providências junto ao NOM.	Analisar junto ao NOM andamento da

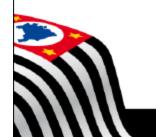
Questão 57. A despensa possui vestígios de insetos/roedores?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	For verificado vestígios de insetos/roedores na despensa.	Manter a despensa bem higienizada a fim de evitar resíduos de alimentos que possam atrair insetos e roedores. Realizar periodicamente o Programa de Sanitização na escola.
В)	Não houver vestígios de insetos/roedores na despensa.	Analisar junto ao NOM andamento da solicitação



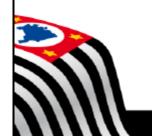
Questão 58. Na despensa, os alimentos estão separados por grupo/tipo?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os alimentos estiverem separados por grupo/tipo.	Sem orientação.
В)	Os produtos da merenda não estiverem separados por grupo ou tipo	A escola deverá manter os produtos da alimentação escolar separados por grupos ou
C)	Os produtos estiverem parcialmente organizados por grupo ou tipo.	tipo a fim de facilitar a organização,



Questão 59. Na despensa, as caixas de alimentos estão encostadas na parede?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As caixas de alimentos estiverem encostadas na parede	A escola responsável pelo armazenamento dos gêneros deverá manter os produtos da
В)		merenda afastados da parede a fim de promover a circulação de ar entre as caixas, evitando umidade entre os produtos e a parede.
C)	As caixas de alimentos não estavam encostadas na parede.	Sem orientação.



Questão 60. Na despensa, existem caixas de alimentos colocadas diretamente sobre o piso?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)		A escola responsável pelo armazenamento dos gêneros deverá manter os produtos da merenda distantes do chão, em cima de
В)	l .	estrados ou prateleiras, dificultando o acesso de insetos e roedores e facilitando a higienização.
C)	As caixas de alimentos não estavam colocadas diretamente sobre o piso.	Sem orientação.



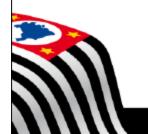
Questão 61. Na despensa é respeitada as condições de armazenamento das caixas de alimentos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As condições de armazenamento das caixas de alimentos são respeitadas (empilhamento máximo, não há caixas viradas, etc.).	Sem orientação.
В)	As condições de armazenamento não estavam de acordo com as instruções das embalagens.	Os funcionários responsáveis pelo armazenamento dos gêneros devem respeitar o empilhamento máximo e instruções de armazenamento indicados nas embalagens a fim de assegurar a integridade e qualidade dos produtos, evitando que a embalagem ou o produto se danifiquem.



Questão 62. Na despensa, a data de validade dos alimentos está visível em todas as caixas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A data de validade estiver visível em todas as caixas (etiquetas, folhas, caneta, etc.)	
В)	Ausência de datas de validades visíveis em algumas caixas da alimentação escolar.	
C)	Ausência de datas de validade dos alimentos em todas as caixas da alimentação escolar.	(dia/mês/ano) com a finalidade de facilitar a visualização e evitar o vencimento dos produtos. Colocando em apenas algumas das caixas, prejudica o controle efetivo das validades, correndo o risco de vencer alguns produtos futuramente dentro da escola.



Questão 63. As embalagens de produtos abertas estão devidamente etiquetadas e possuem data de abertura e validade?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As embalagens de produtos abertas estavam devidamente etiquetadas conforme Resolução CVS 5/2013.	
В)	Nenhuma embalagem de produtos abertos estava devidamente etiquetadas.	Etiquetar as embalagens de produtos abertas conforme Resolução CVS 5/2013 com a
C)	Algumas embalagens de produtos abertos não estavam devidamente etiquetadas.	finalidade de facilitar a visualização e evitar o vencimento dos produtos.
D)	Não haviam produtos com embalagens abertas.	Sem orientação.



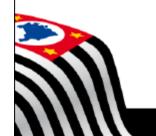
Questão 64. Na despensa, é obedecido o sistema PVPS (Primeiro que Vence – Primeiro que Sai) de retirada de gêneros?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	For identificado pela organização do estoque e pela entrevista com as manipuladoras que a retirada de alimentos obedece o sistema PVPS.	Sem orientação.
В)	Não for identificado pela organização do estoque ou pela entrevista com as manipuladoras que a retirada de alimentos obedece o sistema PVPS.	utilização dos produtos com datas de



Questão 65. Existe gênero alimentício com data de validade vencida?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Houver presença de produtos vencidos.	Atentar-se às datas de validade dos produtos a fim de evitar perdas e identificar motivo da perda do produto. Caso ocorra novamente o vencimento de algum produto, separar o gênero dos demais e orientar a escola a entrar em contato imediatamente com a Diretoria de Ensino e com o CEPAE/DAAA.
В)	Não houver presença de produtos vencidos.	Sem orientação.



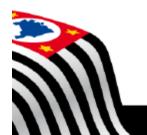
Questão 66. A limpeza da despensa está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A despensa estiver higienizada adequadamente.	Sem orientação.
В)	A despensa não estiver higienizada adequadamente.	Orientar a escola a manter a despensa bem higienizada a fim de evitar resíduos que possam atrair insetos e roedores e/ou provocar acidentes e contaminações de outros alimentos.



Questão 67. A organização da cozinha está adequada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
Δ)	A despensa estiver organizada	
A)	adequadamente.	Sem orientação.
	A despensa estiver desorganizada	Manter a despensa bem organizada
B)		propiciando melhor fluxo dos funcionários no
, b)		local e evitando o vencimento dos gêneros
		alimentícios.



Questão 68. Quantos funcionários participam do preparo da merenda na U.E.?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Houver apenas 1 funcionário no preparo da merenda.	
В)	Houver apenas 2 funcionários no preparo da merenda.	Sem orientação.
C)	Houver apenas 3 funcionários no preparo da merenda.	Sem onemação.
D)	Houver mais que 3 funcionários no preparo da merenda.	



Questão 69. Quantos preparadores de merenda participaram do Curso de Capacitação no último ano?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Nenhum funcionário participou do curso de capacitação no último ano.	Manter os funcionários atualizados quanto aos procedimentos de higiene e manipulação, segundo as orientações do CEPAE/DAAA. Atender as convocações de cursos de capacitação promovidos pelo CEPAE/DAAA.
В)	Um funcionário participou do curso de capacitação no último ano.	Verificar se todos os funcionários da
C)	Dois funcionários participaram do curso de capacitação no último ano.	escola participaram do curso de capacitação, caso possua algum
D)	Três funcionários participaram do curso de capacitação no último ano	funcionário sem treinamento verificar a razão do mesmo não ter comparecido ao
E)	Mais que três funcionários participaram do curso de capacitação no último ano	CEDAE/DAAA

Questão 70. Os preparadores de merenda estão utilizando adornos (brincos, correntes, anéis, relógios, etc.)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
		Orientar que os funcionários
		deverão estar sem nenhum tipo de
	Houver algum	adorno (brinco, relógio, pulseira,
A)	preparador utilizando	anel, etc.), pois esses são
	adornos.	veiculadores de contaminação e
		podem representar riscos de
		acidente pessoal na cozinha.
	Nenhum preparador	
B)	estiver utilizando	
	adornos.	
c)	O preparador estiver	Sem orientação.
	de adorno, mas fora	Selli Olientação.
	do horário de	
	expediente (horário	
	de almoço)	

Questão 71. Os preparadores de merenda estão utilizando calçados inadequados (chinelo, sandália, salto alto, etc.)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Todos os preparadores estiverem utilizando calçados apropriados (sapatos fechados)	Sem orientação.
В)	Houver algum preparador que estiver utilizando sapato inadequado.	Os preparadores de merenda e outros funcionários que estiverem na cozinha deverão estar com sapatos fechados e antiderrapantes a fim de evitar acidentes de trabalho.
C)	Houver algum preparador utilizando sapato inadequado e que apresente justificativa médica.	Recomendamos que este funcionário tenha maior atenção e cuidado durante os serviços pertinentes à merenda, a fim de evitar acidentes de trabalho.
D)	O preparador que estiver utilizando sapato inadequado estiver fora do horário de expediente (horário de almoço).	Sem orientação.

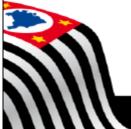


Questão 72. Os preparadores de merenda estão com as unhas limpas, curtas e sem esmalte?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os preparadores estiverem com as unhas limpas, curtas e sem esmalte.	
В)	Algum preparador estiver com a unha comprida e/ou com esmalte e/ou com sujidade.	Os funcionários que estiverem na cozinha deverão permanecer com as unhas curtas, pois pode haver acúmulo de sujidades trazendo contaminação aos alimentos e preparações, e sem esmalte ou base nas unhas, pois este representa um veículo de contaminação química e física.

Questão 73. Os preparadores de merenda estão usando aventais adequados (limpos e bem conservados)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	Todos os preparadores estiverem utilizando aventais adequados.	S em orientação.
В)	Algum preparador não estiver utilizando avental.	Os preparadores de merenda e outros funcionários que estiverem na cozinha deverão utilizar avental adequado, principalmente no momento que estiver sendo realizada a manipulação, preparo e distribuição, pois o mesmo tem a finalidade de proteger a roupa do funcionário e evitar a contaminação das preparações.
c)	Todos os preparadores estiverem utilizando aventais adequados, mas não estiverem adequados (aventais sujos, rasgados, de plástico próximo ao fogo, etc.)	Os aventais devem estar limpos e em bom estado, contudo se os aventais estiverem sem condições de uso a escola poderá adquirir novos com as especificações indicadas na instrução de compras enviada com a verba repassada á APM. Os aventais de plásticos não podem ser utilizados próximo ao fogo.
D)	Algum preparador não estiver utilizando avental, mas estiver fora do horário de expediente.	1



Questão 74. Os preparadores de merenda estão usando touca protetora capilar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Todos os preparadores estiverem utilizando a touca capilar corretamente (com o cabelo preso e completamente dentro da touca).	Sem orientação.
В)	Algum preparador não estiver utilizando touca protetora.	Os preparadores de merenda e outros funcionários que estiverem na cozinha
C)	Todos os preparadores estiverem utilizando touca, porém o cabelo não está totalmente protegido.	deverão estar com os cabelos bem presos e utilizando touca protetora capilar para proteger os cabelos e evitar que eles caiam nas preparações.
D)	O preparador estiver fora do horário de expediente.	Sem orientação.

Questão 75. Durante o recebimento dos produtos a quantidade entregue é conferida com a descrita no boleto?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As quantidades de todos os gêneros recebidos forem conferidas com o boleto no ato da entrega.	
В)	Os funcionários não conferem as quantidades dos itens recebidos com o respectivo boleto.	l
C)	A informação não estiver disponível e não houver nenhum funcionário responsável por responder a questão.	Sem orientação.



Questão 76. É verificada a integridade das caixas (sujidade, umidade, rasgadura, etc.)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A integridade de todas as caixas for verificada por um funcionário da U.E.	
В)	conferem as caixas dos itens recebidos, assumindo o risco de receber caixas	A verificação da integridade das caixas auxilia a garantir a qualidade do produto. Em caso de não conformidade às caixas que não estiverem íntegras não deverão ser recebidas. É imprescindível anotar a ocorrência em todas as vias do boleto. A escola também deverá encaminhar um ofício juntamente com uma cópia do boleto ao CD Cajamar informando a ocorrência por meio dos contatos (11) 4447-8500 ou desup.narm2@edunet.sp.gov.br.
C)	A informação não estiver disponível e não houver nenhum funcionário responsável por responder a questão.	Sem orientação.



Questão 77. Já houve alguma não conformidade no recebimento dos produtos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Já ter ocorrido alguma não conformidade no recebimento nos produtos (caixas com sujidades, sujas e/ou rasgadas).	Sem orientação.
В)	Nunca ter ocorrido não conformidades no recebimento dos produtos.	Sem orientação.

Questão 78. A escola realiza o procedimento correto em caso de não conformidade na entrega (descrição em todas as vias da nota)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola realiza o procedimento correto nos casos de não conformidade de produtos (descreve o problema em todas as vias do boleto).	Sem orientação.
В)	procedimento correto em	Se houver alguma não conformidade no recebimento (quantidade, produto, lote), esta deverá ser anotada em todas as vias do boleto. Caso a ocorrência
C)	A informação não estiver disponível e não houver nenhum funcionário responsável por responder a questão.	seja no produto (tipo, sabor, etc.) além da anotação no boleto, o produto não deverá ser recebido. A escola também deverá encaminhar um ofício juntamente com uma cópia do boleto ao CD Cajamar informando a ocorrência por meio dos contatos (11) 4447-8500 ou desup.narm2@edunet.sp.gov.br.
D)	Nunca houver tido alguma não conformidade no momento do recebimento.	Sem orientação.



Questão 79. As entregas realizadas pelo CD Cajamar são realizadas em dias úteis no horário entre as 7h00 e 17h30?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As entregas sempre ocorrerem em dias úteis e horário comercial.	Sem orientação.
В)	Em raros casos a entrega não ser feita em dias úteis e no horário comercial.	
c)		Quando a distribuição de gêneros ocorrer fora do período estabelecido (entre 7h00 e 17h30)
D)		notificar via ofício o CD Cajamar por meio dos contatos (11) 4447- 8500 ou desup.narm2@edunet.sp.gov.br

Questão 80. As entregas realizadas pelos fornecedores de produtos congelados são realizadas entre 2ª e 4ª feira dentro do horário comercial?

Alternativas	Assinalar quando	Ori enta ção
A)	As entregas sempre ocorrerem em horário comercial e no período correto.	l Sem orientação. I
В)	Em raros casos a entrega não ser feita dentro do horário comercial e período correto.	Se a distribuição de produtos
C)	As entregas raramente ocorrerem em horário comercial e no período correto.	congelados ocorrer fora do período estabelecido (entre 2ª e 4ª feira dentro do horário comercial) notificar via ofício o DAAA/ŒPAE por meio dos contatos (11) 3866-1646 ou
D)	As entregas acontecerem sempre fora do horário comercial e após o período correto.	daaa.cepae@edunet.sp.gov.br

Questão 81. Durante a higienização dos hortifrutis, qual produto é utilizado?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As preparadoras utilizarem apenas hipoclorito de sódio para higienização de hortifrutis.	Sem orientação.
В)	As preparadoras utilizarem água sanitária para higienização de hortifrutis.	Recomendamos o uso de hipoclorito de sódio, pois é o produto mais adequado para higienização dos alimentos. Contudo, segundo a Portaria "CV\$ 5, de 09 de abril de 2013", é permitido o uso de solução clorada. Quando a higienização for realizada com solução clorada, é imprescindível verificar no rótulo do produto se o mesmo poderá ser utilizado em alimentos para consumo humano e respeitar a diluição x tempo de imersão.
q	As preparadoras utilizarem vinagre para higienização de hortifrutis.	
D)	As preparadoras utilizarem detergente higienização de hortifrutis.	A escola deverá adquirir o hipoclorito de sódio ou solução clorada, com registro no Ministério da Saúde, pois é o produto adequado para a higienização das frutas, verduras e
E)	As preparadoras utilizarem produtos diferentes dos que foram mencionados nos itens anteriores.	legumes. O hipoclorito de sódio pode ser adquirido com a verba DMPP.
F)	As preparadoras utilizarem apenas água para higienização de hortifrutis.	
G)	As preparadoras não utilizam produtos para higienização antes de servir hortifrutis.	Deverá haver a higienização das frutas, verduras, hortaliças e legumes em água corrente para remoção das sujidades. Realizar a imersão dos gêneros em hipoclorito de sódio, que pode ser adquirido com a verba DMPP. O hipoclorito de sódio deve ser registrado no Ministério da Saúde. Não imergir as frutas, verduras, hortaliças e legumes em hipoclorito de sódio após estas estarem cortadas ou descascadas.

Questão 82. O preparador segue as instruções de utilização e armazenagem do hipoclorito de sódio?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O preparador seguir corretamente as instruções de utilização e armazenagem do hipodorito de sódio.	Sem orientação.
В)	As instruções de utilização e/ou armazenagem do hipodorito de sódio não forem seguidas.	linetriican do tanticanta. Atantar-ea al
C)	Os preparadores não utilizarem hipodorito de sódio.	A escola deverá adquirir o hipoclorito de sódio, com registro no Ministério da Saúde, pois é o produto adequado para
D)	A escola utilizar hipoclorito de sódio, contudo não possuir o produto no momento.	a higienização das frutas, verduras e legumes. O hipoclorito de sódio pode ser adquirido com a verba DMPP.

Questão 83. O preparador de merenda segue o modo de preparo descrito nas embalagens dos produtos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O preparador seguir corretamente o modo de preparo descrito nas embalagens dos produtos.	·
В)	O modo de preparo dos produtos não ser seguido pelas preparadoras.	Seguir as instruções das embalagens dos produtos da merenda a fim de prepará-los com maior fidelidade de acordo com o fabricante e testes realizados no DAAA, mantendo suas características ideais.

Questão 84. O preparador utiliza jarra graduada para mensurar líquido?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O preparador utilizar jarra graduada para mensurar os líquidos.	Sem orientação.
В)	O preparador não utilizar jarra graduada para mensurar líquidos.	Seguir as instruções de utilização e armazenagem do produto conforme instrução do fabricante. Atentar-se à diluição, tempo de imersão e local de armazenagem.
C)	A escola não possuir jarra graduada.	A unidade escolar poderá adquirir a jarra graduada com as especificações indicadas na instrução de compras enviada com a verba repassada á APM.

Questão 85. As latas são higienizadas de acordo com as orientações do DAAA?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As latas forem higienizadas corretamente.	Sem orientação.
В)	A higienização das latas for feita de uma maneira diferente das orientações do DAAA ou não for feita. As latas forem parcialmente higienizadas segundo	Retirar o rótulo das latas antes de serem abertas, pois a sujidade externa pode contaminar o produto, e realizar a higienização das latas da merenda em água
c)	às orientações do	corrente, sem secá-las ao término do procedimento.

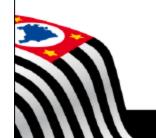
Questão 86. Os preparadores utilizam luvas descartáveis durante o preparo?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os preparadores utilizarem luvas para servir alimentos secos e para o preparo de saladas/sanduíches.	Sem orientação.
В)	utilizarem as luvas descartáveis para o preparo de alimentos cozidos e/ou para	Recomendamos que as preparadoras utilizem luvas descartáveis para diminuição de riscos de contaminação. As luvas devem ser colocadas após a higienização das mãos e trocadas a
C)	Os preparadores não utilizarem luvas.	cada mudança de atividade, lembrando-se de descartá-las ao término da tarefa.



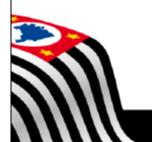
Questão 87. Os preparadores utilizam máscara nasobucal?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)		De acordo com a legislação vigente (CVS 5/2013) é vetado o uso de máscara nasobucal.
В)	Não for utilizado máscara nasobucal.	Sem orientação.



Questão 88. Há utensílios de madeira na cozinha?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Houver algum utensílio de madeira na cozinha.	Retirar da cozinha todos os utensílios de madeira (tábuas de corte, cabo de canecos e cabo de utensílios), pois a madeira é um veiculador de contaminações por ser constituído de um material poroso que dificulta a higienização.
	Não houver utensílios	
В)	de madeira na cozinha.	Sem orientação.



Questão 89. O que é feito com as sobras dos alimentos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	As sobras dos alimentos forem desprezadas.	Sem orientação.
В)	As sobras estiverem sendo doadas para o consumo de outras pessoas e/ou animais fora da escola.	de pessoas e/ou animais, pois este ato l caracteriza-se como DESMO DE
C)	Estiver havendo o reaproveitamento das sobras para outro período.	O reaproveitamento de sobras para o período posterior é proibido, pois condições inapropriadas de temperatura favorecem o crescimento microbiano no alimento e, consequentemente, a contaminação do produto.

Questão 90. As sobras dos alimentos enlatados são armazenadas nos potes para freezer ou similar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	As sobras dos alimentos enlatados que não foram preparados estiverem armazenadas nos potes para freezer ou similar.	Sem orientação
В)	As sobras dos alimentos enlatados que não foram preparados não estiverem sendo armazenados em recipientes plásticos ou similares dentro do freezer e/ou geladeira (ex. armazenamento na própria lata).	Quando alguma lata for aberta e o seu conteúdo não for totalmente utilizado, deve-se transferir o conteúdo para um recipiente plástico com tampa, a fim de evitar a contaminação do alimento, e guardá-las na geladeira e/ou freezer, devidamente identificado. Após aberto, o
c)	As sobras dos alimentos enlatados que não foram preparados estiverem sendo descartadas.	consumo deverá ser feito o mais breve possível, seguindo orientações do fabricante. Se for
D)	Nunca houver sobra de alimentos enlatado que não foram preparados.	S em orientação.

Questão 91. Ocorreu sobra limpa de alimentos em grande quantidade?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
		Quando for notado que há uma grande
	No momento da visita	quantidade de sobra de alimentos após o
	técnica for constatado	término do intervalo, orientar para que
A)	que está havendo sobra	haja adequação da quantidade de
	em grande quantidade	merenda preparada na hora do intervalo
	das preparações.	à demanda de alunos que consomem a
		fim de evitar sobras.
	No momento da visita	
	técnica não for	
D)	constatado que está	Sam ariantação
B)	havendo sobra em grande	Sem orientação.
	quantidade das	
	preparações.	
C)	Não for observado	
	durante a visita técnica a	Sam orientação
	quantidade de sobra das	Sem orientação.
	refeições.	

Questão 92. O censo (número de alunos que consomem) é compatível com o número de alunos cadastrados?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	O número de alunos que consumirem a alimentação escolar for compatível com o número de alunos cadastrados no sistema SAESP.	Sem orientação.
В)	O número de alunos consumidores for inferior ao número de alunos cadastrados no sistema SAESP.	contatos (11) 3866-1646 ou daaa.cepae@edunet.sp.gov.br para adequar o número de alunos cadastrados, objetivando o
c)	O número de alunos consumidores for superior ao número de alunos cadastrados no sistema SAES P.	1
D)	O registro de alunos consumidores e retirada diária não estiver disponível (ex. sala da direção, armários trancados, etc.).	O registro do censo e retirada diaria deve ficar disponível na cozinha ou despensa para que
E)	A unidade escolar não efetuar registro contendo informação acerca da quantidade diária de alunos consumidores.	O número de alunos consumidores deve ser registrado diariamente a fim de permitir o controle e da adesão a alimentação escolar.



Questão 93. O per capita de retirada de gêneros alimentícios é compatível com o número de alunos cadastrados?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	O per capita de retirada de gêneros alimentícios for compatível com o número de alunos cadastrados no sistema SAESP.	Sem orientação
В)	O per capita de retirada de gêneros for inferior ao número de alunos cadastrados no sistema SAESP.	Enviar um ofício ao CEPAE/DAAA por meio dos contatos (11) 3866-1646 ou daaa.cepae@edunet.sp.gov.br para adequar o número de alunos cadastrados, objetivando o
c)	O per capita de retirada de gêneros for superior ao número de alunos cadastrados no sistema SAESP.	não desperdício da alimentação através do super abastecimento da despensa e vencimento
D)	O registro de alunos consumidores e retirada diária não estiver disponível (ex. sala da direção, armários trancados, etc.).	O registro do censo e retirada diária deve ficar disponível na cozinha ou despensa para que órgãos fiscalizadores possam verificar.
E)	A unidade escolar não efetuar registro contendo informação acerca da quantidade diária de retirada de gêneros.	The cools determined anniegnes de quantitude



Questão 94. O per capita de retirada de gêneros é compatível com o número de alunos consumidores (censo)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O per capita de retirada de gêneros alimentícios for compatível com o número de alunos consumidores (censo).	Sem orientação.
В)	O per capita de retirada de gêneros for inferior ao número de alunos que consomem a merenda (censo).	Adequar a retirada dos gêneros ao número de alunos que consomem a merenda, observando a lista de per capita proposta pelo
c)	O per capita de retirada de gêneros for superior ao número de alunos consumidores (censo).	DAAA e a frequência de alunos.
D)	O registro de alunos consumidores e retirada diária não estiver disponível (ex. sala da direção, armários trancados, etc.).	O registro do censo deve ficar disponível na cozinha ou despensa para que órgãos fiscalizadores possam verificar.
E)	A unidade escolar não efetuar registro contendo informação acerca da quantidade diária de retirada de gêneros e/ou alunos consumidores.	A escola deve manter um registro de quantidade de gêneros preparados para que seja possível analisar o per capita que está sendo ofertado aos alunos, possam verificar.



Questão 95. A unidade escolar está servindo a Merenda Inicial?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
Α)	A unidade escolar estiver servindo Merenda Inicial compatível com p número de alunos cadastrados.	Sem orientação.
В)	A unidade escolar está servindo Merenda Inicial porém é necessária a alteração do número cadastrado ou iniciar o cadastro nessa modalidade.	Acompanhar a adesão ao programa de merenda inicial e comunicar oficialmente quaisquer alterações de número de alunos consumidores ou interesse em aderir ao projeto. A escola deverá enviar ofício ao CEPAE/DAAA, por meio da Diretoria de Ensino, informando o número de alunos que serão contemplados
c)	A unidade escolar estiver cadastrada na Merenda Inicial, porém não está servindo os gêneros.	A U.E. deve servir a Merenda Inicial diariamente, a fim de suprir as necessidades dos escolares. Caso contrário, a direção deve enviar um ofício ao CEPAE/DAAA (11) 3866-1646 ou daaa.cepae@edunet.sp.gov.br solicitando que sua U.E. seja retirada da inscrição de Merenda Inicial.
D)	A unidade escolar não for cadastrada no programa de Merenda Inicial.	Caso haja interesse em aderir ao projeto, enviar ofício ao CEPAE/DAAA, por meio da Diretoria de Ensino, informando o número de alunos que serão contemplados.



Questão 96. A U.E. possui utensílios em quantidade suficiente?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
	A unidade escolar	
A)	possuir utensílios em	Sem orientação.
	quantidade suficiente.	
	Houver necessidade	
	de novos utensílios	Enviar ofício solicitando utensílios
B)	para o adequado	ao CEQUI, com cópia à D.E., por
",	preparo e distribuição	meio do contato
	da alimentação	cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br.
	escolar.	
	A escola necessita de	
C)	novos utensílios, no	
	entanto já fez a	Sem orientação.
	solicitação/aquisição e	
	aguarda entrega.	

Questão 97. A U.E. solicitou a Baixa Patrimonial para os equipamentos em desuso?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A unidade escolar possuir equipamentos de cozinha em desuso, mas que já foram solicitados a Baixa Patrimonial.	Sem orientação.
В)	A unidade escolar possuir equipamentos de cozinha em desuso, mas que estiver pendente a solicitação da Baixa Patrimonial.	Realizar Baixa Patrimonial dos equipamentos que se encontram em desuso junto a D.E., a fim de liberar espaço físico nos ambientes.
C)	Não houver equipamentos de cozinha em desuso na escola.	Sem orientação.



Questão 98. Quantos fogões a U.E. possui?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
		Enviar ofício solicitando
Δ)	A escola não possuir	equipamentos ao CEQUI, com cópia à
A)	nenhum fogão.	D.E., por meio do contato
		cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br.
D)	A escola possuir um	Com orientação
В)	fogão.	Sem orientação.
	A escola possuir dois	Sam orientação
C)	fogões.	Sem orientação.
		Entrar em contato com a D.E. a fim de
		realizar um remanejamento do
D)	A escola possuir mais	equipamento para outra U.E. que
	do que dois fogões.	tenha necessidade ou dar a Baixa
		Patrimonial caso o equipamento
		esteja em sem condições de uso.

Questão 99. Quantos fogões estão em bom estado de funcionamento?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Todos os fogões da alimentação escolar estiverem em bom estado de funcionamento.	l Sem orientação I
В)	Nenhum fogão da unidade escolar estiver em bom estado de funcionamento.	A escola deverá realizar três orçamentos
C)	Pelo menos um fogão estiver em bom estado de funcionamento.	de serviço e enviar para D.E. Se não houver manutenção enviar ofício solicitando equipamentos ao CEQUI, com
D)	Todos fogões estiverem em funcionamento, porém em mau estado de conservação.	cópia à D.E., por meio do contato cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br
E)	Quando a unidade escolar não possuir o equipamento.	Sem orientação.



Questão 100. Quantos refrigeradores a U.E. possui?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola não possuir nenhum refrigerador.	Enviar ofício solicitando equipamentos ao CEQUI, com cópia à D.E., por meio do contato
В)	A escola possuir um refrigerador.	<u>cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br.</u> Sem orientação.
C)	A escola possuir dois refrigeradores.	Sem orientação.
D)	A escola possuir mais do que dois refrigeradores.	Entrar em contato com a D.E. a fim de realizar um remanejamento do equipamento para outra U.E. que tenha necessidade ou dar a Baixa Patrimonial caso o equipamento esteja em sem condições de uso.

Questão 101. Quantos refrigeradores estão em bom estado de funcionamento?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	Todos os refrigeradores da alimentação escolar estiverem em bom estado de funcionamento.	Sem orientação.
В)	Nenhum refrigerador da unidade escolar estiver em bom estado de funcionamento.	
c)	Pelo menos um refrigerador estiver em bom estado de funcionamento.	A escola deverá realizar três orçamentos de serviço e enviar para D.E. Se não houver manutenção enviar ofício solicitando equipamentos ao CEQUI, com cópia à D.E., por meio do contato
D)	Todos refrigeradores estiverem em funcionamento, porém em mau estado de conservação.	cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br
E)	Quando a unidade escolar não possuir o equipamento.	Sem orientação.

Questão 102. Quantos freezers a U.E. possui?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
		Enviar ofício solicitando equipamentos
0.3	A escola não possuir nenhum	ao CEQUI, com cópia à D.E., por meio
A)	freezer.	do contato
		cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br.
В)	A escola possuir um freezer.	Sem orientação.
C)	A escola possuir dois freezers.	Sem orientação.
		Entrar em contato com a D.E. a fim de
		realizar um remanejamento do
D)	A escola possuir mais do que	equipamento para outra U.E. que tenha
	dois freezers.	necessidade ou dar a Baixa Patrimonial
		caso o equipamento esteja em sem
		condições de uso.

Questão 103. Quantos freezers estão em bom estado de funcionamento?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Todos os freezers da alimentação escolar estiverem em bom estado de funcionamento.	Sem orientação.
В)	Nenhum freezer da unidade escolar estiver em bom estado de funcionamento.	A escola deverá realizar três orçamentos
C)	Pelo menos um freezer estiver em bom estado de funcionamento.	de serviço e enviar para D.E. Se não houver manutenção enviar ofício solicitando equipamentos ao CEQUI,
D)	Todos freezers estiverem em funcionamento, porém em mau estado de conservação.	com cópia à D.E., por meio do contato cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br
E)	Quando a unidade escolar não possuir o equipamento.	Sem orientação.

Questão 104. Quantos liquidificadores a U.E. possui?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola não possuir nenhum liquidificador.	Enviar ofício solicitando equipamentos ao CEQUI, com cópia à D.E., por meio do contato cisegestaoinfra@edunet.sp.gov.br.
В)	A escola possuir um liquidificador.	Sem orientação.
C)	A escola possuir dois liquidificadores.	Sem orientação.
D)	A escola possuir mais do que dois liquidificadores.	Entrar em contato com a D.E. a fim de realizar um remanejamento do equipamento para outra U.E. que tenha necessidade ou dar a Baixa Patrimonial caso o equipamento esteja em sem condições de uso.

Questão 105. Quantos liquidificadores estão em bom estado de funcionamento?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Todos os liquidificadores da alimentação escolar estiverem em bom estado de funcionamento.	
В)	Nenhum liquidificador da unidade escolar estiver em bom estado de funcionamento.	
9	Pelo menos um liquidificador estiver em bom estado de funcionamento.	,
D)	Todos os liquidificadores estiverem em fundonamento, porém em mau estado de conservação.	l cisagastaninfra@adunat en gov.hr
E)	Quando a unidade escolar não possuir o equipamento.	Sem orientação.

Questão 106. Quando ocorreu a última limpeza da caixa d'água?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A limpeza da caixa d'água estiver ocorrido há menos de 6 meses e for apresentado certificado de execução de serviço.	Sem orientação.
В)	estiver ocorrido há mais de 6 meses e for apresentado	Realizar a limpeza de caixa d'água semestralmente, de acordo com a legislação vigente, a fim de garantir a integridade da água e/ou evitar contaminações e sujidades.
C)		Manter o certificado em local visível para acompanhamento de órgãos fiscalizadores e encaminhar cópia ä D.E.

Questão 107. Quando ocorreu a última desratização?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A limpeza da caixa d'água estiver ocorrido há menos de 6 meses e for apresentado certificado de execução de serviço.	Sem orientação.
В)	estiver ocorrido há mais de 6 meses e for	Realizar a limpeza de caixa d'água semestralmente, de acordo com a legislação vigente, a fim de garantir a integridade da água e/ou evitar contaminações e sujidades.
c)	A escola não apresentar certificado de execução de serviço.	Manter o certificado em local visível para acompanhamento de órgãos fiscalizadores e encaminhar cópia ä D.E.

Questão 108. Quando ocorreu a última desinsetização?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A desinsetizacão estiver ocorrido há menos de 6 meses e for apresentado certificado de execução de serviço.	Sem orientação.
В)	A desinsetizacão estiver ocorrido há mais de 6 meses e for apresentado certificado de execução de serviço.	Realizar a desratização regularmente, de acordo com a legislação vigente e período de validade a fim de manter o local livre de insetos.
C)	A escola não apresentar certificado de execução de serviço.	Manter o certificado em local visível para acompanhamento de órgãos fiscalizadores e encaminhar cópia ä D.E.

Questão 109. Os produtos congelados são armazenados de forma correta (fora da caixa de papelão e no freezer)?

Alternativ		
as	Assinalar quando	Orientação
A)	O armazenamento dos produtos congelados estiver sendo realizado da forma correta (fora de caixas de papelão ou isolantes térmicos e no freezer).	Sem orientação.
В)	congelados estiver sendo realizado da forma incorreta (dentro de caixas de papelão ou	Retirar das embalagens de papelão todos os produtos congelados no momento do recebimento, levando-os imediatamente ao freezer somente na embalagem plástica, pois o papelão é um veiculador de contaminações, além de impedir que o produto permaneça na temperatura adequada de congelamento.
C)	Não houver congelados armazenados.	Sem orientação.

Questão 110. O descongelamento dos produtos congelados é feito corretamente?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O descongelamento dos produtos congelados estiver sendo realizado conforme legislação vigente.	
В)		Os produtos devem ser descongelados sob refrigeração e em hipótese alguma em

Questão 111. O preparo dos produtos congelados é feito de forma correta?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O preparo dos produtos congelados for realizado corretamente (assado, cozido, etc.).	Sem orientação.
В)	_	Seguir as instruções da embalagem quanto ao prépreparo e preparo do produto. Lembre-se: nunca fritar os produtos destinados à alimentação escolar.

Questão 111. O balcão térmico está instalado de forma correta?

Alterrativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O balcão térmico estiver instalado corretamente.	Sem orientação.
В)	O balcão térmico não estiver instalado ou não estiver instalado corretamente.	Instalar o balcão térmico corretamente, adequando a instalação elétrica da U.E. com técnico especializado.
C)	O balcão térmico não estiver sendo utilizado.	Colocá-lo em uso a fim de alcançar os objetivos do "Programa Sirva-se", solicitando auxílio ao DAAA na implementação do projeto. Caso não haja interesse da comunidade escolar, realizar o remanejamento para outra unidade escolar que tenha interesse.
D)	A U.E. não possuir o equipamento.	Caso haja interesse da U.E. e espaço físico adequado, entrar em contato com o DAAA através de ofício enviado via fax para solicitar o equipamento.
E)	1	Realizar três orçamentos e providenciar a instalação e/ou manutenção do balcão térmico com técnico especializado. Realizar atividade extracurricular para iniciar ou dar
F)	O equipamento estiver quebrado.	continuidade ao Programa "Sirva-se".
G)	O equipamento for utilizado para servir, porém permanecer de sligado.	É imprescindível seguir corretamente as instruções de uso do equipamento, ou seja, a água no banho-maria deve alcançar o fundo da cuba e o mesmo deverá ser ligado pelo menos 40 minutos antes do horário de intervalo. A temperatura mínima deverá ser de 80°C. O balcão deve permanecer ligado minimizando os riscos de contaminação por microrganismos e garantido desta forma a qualidade da alimentação servida.

Questão 112. Caso o balcão térmico esteja quebrado, a verba para reparo já foi solicitada?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
	A verba para reparo já foi	Verificar juntamente a D.E. o andamento da
A)	solicitada, porém ainda não foi	solicitação da verba para reparo do balcão
	recebida pela unidade escolar.	térmico.
	A verba já estiver sido recebida	
В)	pela unidade escolar e a mesma	Sem orientação.
5,	estiver aguardando a assistência	Sem oneneagas.
	para o reparo.	
	A verba ainda não tiver sido	Realizar orçamentos de serviço de reparo em
C)	solicitada pela unidade escolar.	três empresas que possuam CNPJ e encaminhar
	solicitada pela umidade escorar.	à Diretoria de Ensino para solicitação da verba.
		Entrar em contato com a Diretoria de Ensino e
		verificar se a mesma possui alguma indicação de
D)	Não, pois não encontrou locais que	local que preste o serviço, caso não haja
"	prestem o serviço.	indicação ou já tenha sido feito este contato, a
		escola poderá utilizar a verba destinada à
		pequenos reparos.
	Não houver balcão térmico	Som orientação
E)	quebrado na unidade escolar.	Sem orientação.

Questão 113. A escola possui interesse em remanejar o balcão térmico para outra unidade escolar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)		Entrar em contato com a Diretoria de Ensino e preencher o documento "Atestado de Balcão Térmico" que garante a qualidade do produto. Caso a Diretoria de Ensino não possua nenhuma escola interessada em receber o remanejamento entrar em contato com o CEPAE/DAAA por meio do contato daaa.cepae@edunet.sp.gov.br ou (11) 3866-1646 para que sejam tomadas as devidas providências
В)	A escola não possuir interesse em remanejar seu equipamento para outra unidade escola.	Se o equipamento estiver quebrado ou fora de uso orientar a escola a realizar o reparo por meio da solicitação de verba (três orçamentos encaminhado para a D.E.) e utilizar o equipamento.
c)	Não se aplica.	Sem orientação.

Questão 114. A escola possui interesse em receber o balcão térmico para inicio do Programa Sirva-Se?

Alternati vas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola possuir interesse em receber o equipamento.	
В)	A escola não possuir interesse em receber o equipamento.	Sem orientação.
C)	A escola já possuir o balcão térmico.	

Questão 115. É realizado um trabalho extracurricular com os alunos periodicamente?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola efetuar um trabalho extracurricular com os alunos periodicamente visando	
	ensinar o uso correto e vantagens do balcão térmico.	
В)		Orientar a escola a realizar atividades extracurriculares periodicamente, contemplando principalmente os alunos novos, pois desta forma os objetivos da implantação do equipamento serão concretizados.
C)	A U.E. não possuir o equipamento.	Sem orientação.
D)	A direção não souber informar se há alguma atividade desenvolvida.	Sem orientação.

Questão 116. A água do balcão térmico encontra-se limpa?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A água do balcão térmico estiver livre de sujidades.	Sem orientação.
В)	A agua do balcão apresentar sujidades (resto de comida, insetos, etc.).	A água do balcão deverá ser trocada diariamente e mantida limpa.
C)	No momento da visita o equipamento não estiver ligado.	Sem orientação.
D)	O equipamento não estiver sendo utilizado.	Colocá-lo em uso a fim de alcançar os objetivos do "Programa Sirva-se", solicitando auxílio ao DAAA na implementação do projeto. Caso não haja interesse da comunidade escolar, realizar o remanejamento para outra unidade escolar que tenha interesse.
E)	A U.E. não possuir o equipamento.	Sem orientação.
F)	O equipamento estiver quebrado.	Realizar três orçamentos e providenciar a instalação e/ou manutenção do balcão térmico com técnico especializado.

Questão 117. O balcão térmico encontra-se limpo?

Alternati vas	Assinalar quando	Orientação
A)	O balcão térmico estiver limpo.	Sem orientação.
В)	O balcão térmico estiver sujo (vestígio de inseto, tintura, poeira, etc.).	Higienizar o equipamento corretamente com água e sabão, sempre após o uso e trocar a água do banho-maria diariamente.
C)	A U.E. não possuir o equipamento.	Sem orientação.

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	O balcão térmico estiver em bom estado de conservação.	Sem orientação.
В)	estiver em mau estado de conservação (falta de peças como	Manter o balcão sempre limpo utilizando um pano úmido ou esponja macia e não palha de aço e/ou qualquer outro material ou produtos químicos que possam danificar o equipamento. Quando o mesmo não estiver sendo utilizado, armazená-lo em um local adequado e cobri-lo, visando a conservação do equipamento.
C)	A U.E. não possuir o equipamento.	Sem orientação.



Questão 119. Os funcionários seguem as instruções de uso do balcão térmico (Tempo, temperatura, quantidade de água e higienização)?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	Os funcionários seguirem todas as instruções de uso do balcão térmico.	Sem orientação.
В)	Os funcionários não seguem nenhuma instrução de uso do balcão térmico.	Para garantir o correto funcionamento do balcão térmico, as seguintes instruções devem ser seguidas:
C)	Os funcionários seguem algumas instruções de uso do balcão térmico corretamente e outras incorretamente.	i viviantei a temperatura minima de 00-c,
D)	A U.E. não possuir o equipamento.	S em orientação.
E)	Em situações em que não é possível avaliar o conhecimento das preparadoras (ex. balcão térmico quebrado há muito tempo e funcionárias novas que nunca o utilizaram).	Orientar as preparadoras quanto ao uso correto do equipamento.



Questão 120. Quantos alunos foram entrevistados?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Forem entrevistados de 1 a 5 alunos no momento da visita.	
В)	Forem entrevistados de 6 a 10 alunos no momento da visita.	
C)	Forem entrevistados mais do que 10 alunos no momento da visita.	Sem orientação.
D)	Não for possível realizar a entrevista com os alunos (recesso escolar, reunião de Pais e Mestres, etc.).	

Questão 121. Os alunos disseram que as frutas são servidas?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	Os alunos informarem que as frutas são servidas frequentemente e com variedade.	Sem orientação.
В)	Os alunos informarem que as frutas são servidas frequentemente, porém com pouca variedade.	Orientar para que haja o aumento da variedade de frutas oferecidas, observando as que estão na época por apresentarem menor preço e melhor qualidade, a fim de atingir os objetivos propostos pelo DAAA.
c)	Os alunos informarem que as frutas são servidas esporadicamente.	Servir as frutas de acordo com o cardápio oficial do DAAA, sempre no horário de intervalo e logo após o consumo da merenda salgada pelos escolares, pois a fruta é fonte de vitamina C, nutriente que auxilia
D)	Os alunos informarem que as frutas não são servidas.	na absorção do ferro (encontrado nas carnes e feijões) pelo organismo.
E)	Não for possível realizar a entrevista com os alunos (recesso escolar, reunião de Pais e Mestres, etc.).	l Sem orientação. I

Questão 122. Os alunos disseram que as verduras e legumes são servidos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientaçã <i>o</i>
A)	Os alunos informarem que as verduras e legumes são servidos frequentemente e com variedade.	Sem orientação.
В)	Os alunos informarem que as verduras e legumes são servidos frequentemente, porém com pouca variedade.	Orientar para que haja o aumento da variedade de verduras e legumes oferecidos, observando as que estão na época por apresentarem menor preço e melhor qualidade, a fim de atingir os objetivos propostos pelo DAAA.
c)	Os alunos informarem as verduras e legumes são servidos esporadicamente.	Servir as verduras e legumes de acordo com o cardápio oficial do DAAA, sempre no horário de
D)	Os alunos informarem que as verduras e legumes não são servidos.	
E)	Não for possível realizar a entrevista com os alunos (recesso escolar, reunião de Pais e Mestres, etc.).	Sem orientação.



Questão 123. Os alunos disseram que o pão é servido?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	Os alunos informarem que o pão é servido.	Sem orientação.
В)	Os alunos informarem que o pão não é servido duas vezes ao mês.	Servir os pães de acordo com o cardápio oficial do DAAA a fim de contribuir com a variedade alimentar e consequentemente com o aumento do consumo.
C)	Não for possível realizar a entrevista com os alunos (recesso escolar, reunião de Pais e Mestres, etc.).	ĺ

Questão 124. Dentre os alunos entrevistados, a maioria dos que não consomem a merenda relataram os seguintes motivos:

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
	O motivo dado pelos alunos que não	Em contato com a direção da escola e com o supervisor
A)	consomem a alimentação escolar for o	de ensino verificar a possibilidade de mudança no horário
	horário do intervalo.	do intervalo.
	O motivo dado pelos alunos que não	
В)	consomem a alimentação escolar for a	Desenvolver algum projeto de Educação Nutricional
	preferência dos produtos da cantina.	focando nos benefícios dos gêneros que compõem a
	O motivo dado pelos alunos que não	alimentação escolar.
C)	consomem a alimentação escolar for a	alimentação e seorar.
	preferência pelos lanches de casa.	
	O motivo dado pelos alunos que não	Verificar com as preparadoras de merenda e com a
D)	consomem a alimentação escolar for a	direção alternativas para o preparo dos alimentos e, em
٠,	· ·	parceria, desenvolver algum projeto de Educação
	(temperos, receita, etc.).	Nutricional.
	O motivo dado pelos alunos que não	Estabelecer contato com o DAAA e, em parceria,
E)	consomem a alimentação escolar for a	promover um treinamento voltado a boas práticas de
·	falta de higiene no preparo e	manipulação.
	manipulação dos alimentos.	· ·
	O motivo dado pelos alunos que não	Desenvolver algum projeto de Educação Nutricional
F)	consomem a alimentação escolar for	focando nos benefícios dos gêneros que compõem a
	que não gostam dos produtos enviados.	alimentação escolar e propor elaboração de receitas,
	Nº fan agastul malian a saturnita	respeitando os critérios do DAAA.
G)	Não for possível realizar a entrevista	
	com os alunos (recesso escolar, reunião de Pais e Mestres, etc.).	Sem orientação.
H)	Todos os alunos consomem a merenda.	Sem orientação.

Questão 125. Em relação os gêneros da alimentação escolar, quais são as preferências dos alunos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
	Os alunos informarem D	Desenvolver algum projeto de Educação
	que não possuem N	Nutricional focando nos benefícios dos
A)	preferência, pois alegam g	gêneros que compõem a alimentação
	não gostar de nenhum e	escolar e propor elaboração de receitas,
	gênero. r	respeitando os critérios do DAAA.
	Os alunos informarem	
	que não possuem	
B)	preferência pois alegam	
	gostar de todos os	
	gêneros.	
	Não for possível realizar a	Sem orientação.
(C)	entrevista com os alunos	Serir Orientação.
0,	(recesso escolar, reunião	
	de Pais e Mestres, etc.).	
D)	Informar o campo	
	indicado com as	
	preferências dos alunos.	

Questão 126. Em relação os gêneros da alimentação escolar, quais são as aversões dos alunos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
	Os alunos informarem	Desenvolver algum projeto de Educação
	que não possuem	Nutricional focando nos benefícios dos
A)	aversões especificas, pois	gêneros que compõem a alimentação
	alegam não gostar de	escolar e propor elaboração de receitas,
	nenhum gênero.	respeitando os critérios do DAAA.
	Os alunos informarem	
	que não possuem	
B)	aversões especificas pois	
	alegam gostar de todos os	
	gêneros.	
	Não for possível realizar a	S
	entrevista com os alunos	Sem orientação.
(C)	(recesso escolar, reunião	
	de Pais e Mestres, etc.).	
D)	Informar o campo	
	indicado com as aversões	
	dos alunos.	

Questão 127. A U.E. possui horta?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola possuir horta.	Parabenizar a iniciativa e sugerir que os itens cultivados na horta sejam utilizados no preparo da alimentação escolar.
В)	A escola não possuir horta.	Sem orientação.
C)	A escola estiver desenvolvendo um projeto para construção de horta.	Sugerir que os itens cultivados na horta sejam utilizados no preparo da alimentação escolar.

Questão 128. A U.E. possui algum projeto de reciclagem?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
		Parabenizar a iniciativa da U.E. e
۵)	A escola possuir	solicitar o envio do projeto ao
A)	projeto de reciclagem.	DAAA com as devidas
		autorizações para divulgação.
D)	A escola não possuir	
B)	projeto de reciclagem.	
	A escola estiver	Sem orientação.
C)	desenvolvendo um	
	projeto de reciclagem.	

Questão 129. A U.E. possui cantina?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola possuir	Com orientação
	cantina.	
В)	A escola não	Sem orientação.
	possuir cantina.	



Questão 130. A U.E. possui algum projeto extracurricular voltado para a alimentação saudável e/ou alimentação escolar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola possuir projeto extracurricular voltado para alimentação saudável e/ou alimentação escolar.	Colocar-se à disposição para quaisquer dúvidas e/ou auxílio no desenvolvimento do projeto. Solicitar que o projeto seja enviado ao DAAA com as devidas autorizações para divulgação.
В)	A escola não possuir projeto extracurricular voltado para alimentação saudável e/ou alimentação escolar.	Sem orientação.



Questão 131. A U.E possui espaço para consumo da alimentação escolar?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
	A escola possuir espaço	
A)	exclusivo para consumo	Sem orientação.
	da alimentação escolar.	
		A escola deverá enviar um oficio
	A escola não possuir	a Diretoria de Ensino (Núcleo de
B)	espaço exclusivo para	Obras e Manutenção - NOM)
",	consumo da	solicitando a adequação de um
	alimentação escolar.	espaço destinado ao consumo da
		alimentação escolar.
	A escola já enviou um	A Diretoria de Ensino/NOM
	ofício à Diretoria de	deverá tomar providências com
C)	Ensino/NOM	relação a adequação de um
	solicitando	espaço destinado ao consumo da
	providências.	alimentação escolar.

Questão 132. A U.E possui mesas e bancos na área de consumo?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola possuir mesas e bancos na área de consumo em quantidade suficiente.	Sem orientação.
В)		A escola deverá enviar um oficio a Diretoria de Ensino (Núcleo de Obras e Manutenção - NOM)
C)	A escola não possuir mesas e bancos na área de consumo.	solicitando mesas e bancos para a área de consumo.
D)	A escola já enviou um ofício à Diretoria de Ensino/NOM) solicitando providências	A Diretoria de Ensino/NOM deverá tomar providências com relação a adequação de um espaço destinado ao consumo da alimentação escolar.

Questão 133. A U.E. trabalha o conteúdo do jornal do DAAA com os alunos?

Alternativas	Assinalar quando	Orientação
A)	A escola conhece e trabalha o conteúdo do jornal do DAAA com os alunos.	Sem orientação.
В)	A escola conhece e não trabalha o conteúdo do jornal do DAAA com os alunos	Caso a U.E. não trabalhe com o conteúdo ou não conheça o jornal do DAAA, orientar sobre o mesmo, explicar que possui um material rico em informações englobando temas relacionados a alimentação saudável, receitas novas, datas comemorativas, entre outros informes. Poderá ser trabalhado em sala de aula com os alunos, pelos professores pedagógicos. O jornal do DAAA está disponível no Portal da Secretaria da Educação.