

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO PIRACICABA
REDE

SOLICITADO: CAF/Nutrição

AUTORIZADO: Dirigente

TRANSMITIDO: Andréia

REDE: 0002/2018

DATA: 05/01/2018

ASSUNTO: **Adequação da Estrutura e/ou Instalações da Cozinha/Despensa (estoque)**

Senhores (as) Diretores (as),

Repassamos a todas as unidades escolares as determinações da SEE, referente aos procedimentos que devem ser adotados para adequação da estrutura e/ou instalações da Cozinha/Despensa (Estoque) de uso da alimentação escolar.

Esclarecemos que conforme orientação do CAF/NFI, esses serviços devem ser planejados e custeados com os recursos da manutenção preventiva (convênio FDE/APM) e PDDE 2018.

Seguem os serviços necessários:

1. Instalação ou manutenção de **telas de malha fina em todas as janelas, exaustores, balcão de distribuição e frestas** da cozinha e/ou despensa a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores);
2. Instalação ou manutenção da **borracha vedante na parte inferior das portas e demais entradas** (ex. porta de enrolar, basculantes e outros) que dão acesso a cozinha e/ou despensa, com a finalidade de impedir o acesso de insetos e roedores;
3. Instalação ou manutenção de **ralos com dispositivo de fechamento automático**, a fim de evitar a contaminação no ambiente de trabalho;
4. Instalação ou manutenção de **fechamento automático** (mola ou similar) de todas as portas da cozinha e/ou despensa.
5. Instalação ou manutenção de **proteções nas luminárias da cozinha e/ou despensa**, a fim de evitar explosões e quedas acidentais das lâmpadas;

6. **Manutenção das lâmpadas queimadas** e/ou com defeito na cozinha e despensa para evitar acidentes de trabalho;
7. Verificar se o **piso e azulejos da cozinha e despensa estão adequados**, íntegros e em bom estado de conservação;
8. Verificar se a cozinha e/ou despensa possui **ventilação adequada**, presença de exaustores (quando necessário) e ausência de ventiladores;
9. Verificar se as **pias da cozinha encontram-se adequadas** (ausentes de rachaduras, vazamentos, acúmulo de água ou possui vazão insuficiente) a fim de otimizar o serviço e evitar acidentes de trabalho;
10. Verificar se os **encanamentos da cozinha estão adequados** (ausentes de vazamentos);
11. Verificar se as **instalações elétricas** da cozinha e/ou despensa estão adequadas (ausentes de fiação exposta ou fios soltos de canaletas);
12. Verificar se a **rede de gás encontra-se adequada** (ausente de vazamento), instalada externamente a cozinha e possui mangueira de malha de aço;
13. Verificar se as **prateleiras e estrados da despensa estão adequadas** (constituídas de material liso e impermeável, ausente de danos físicos: ferrugem, umidade, rachadura, falta de azulejos, buracos), a fim de evitar acesso de insetos e roedores, acidentes de trabalho e contaminação dos gêneros.

As eventuais intervenções que exijam serviços de engenharia, devem ser encaminhados ao NOM, através de ofício com foto, para abertura de Pedido de Intervenção (PI) junto a FDE.

Atenciosamente,

Aline Teixeira Lima
Nutricionista

Kelly Cristiane Corrente
Diretor Técnico II - CAF

De acordo

Fábio Augusto Negreiros
Dirigente Regional de Ensino