

## DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO PIRACICABA

### REDE

SOLICITADO: CAF/Nutrição

AUTORIZADO: Dirigente

TRANSMITIDO: Eva Vilma

REDE: 02/2019

DATA: 08/01/2019

ASSUNTO: **Adequações e/ou manutenções estruturais necessárias ao funcionamento da cozinha/estoque destinados à alimentação escolar**

Senhores (as) Diretores (as),

Repassamos a todas as unidades escolares as determinações da Secretaria de Educação do Estado de São Paulo (de acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013), referentes aos procedimentos que devem ser adotados para adequação ou manutenção da estrutura e/ou instalações da cozinha e estoque de uso da alimentação escolar.

1. Instalação ou manutenção de **telas de malha fina em todas as janelas, exaustores, balcão de distribuição, frestas e aberturas** da cozinha e/ou despensa a fim de impedir a entrada de vetores (insetos e roedores);
2. Manutenção dos **vidros e maçanetas das portas quebradas;**
3. 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;

4. Instalação ou manutenção de **ralos com dispositivo de fechamento automático e fixos**, a fim de evitar a contaminação no ambiente de trabalho e entrada de vetores;
5. Instalação ou manutenção de **fechamento automático** (mola ou similar) em todas as portas da cozinha e/ou despensa.
6. Instalação ou manutenção de **proteções nas luminárias da cozinha e/ou despensa**, a fim de evitar explosões e quedas acidentais das lâmpadas;
7. **Manutenção das lâmpadas queimadas** e/ou com defeito na cozinha e despensa para evitar acidentes de trabalho;
8. Verificar se os **pisos e azulejos da cozinha e despensa estão adequados**, íntegros e em bom estado de conservação;
9. Verificar se a cozinha e/ou despensa possui **ventilação adequada**, presença de exaustores (quando necessário) e ausência de ventiladores;
10. Verificar se as **pias da cozinha se encontram adequadas** (ausentes de rachaduras, vazamentos, acúmulo de água ou possuam vazão insuficiente) a fim de otimizar o serviço e evitar acidentes de trabalho;
11. Verificar se os **encanamentos da cozinha estão adequados** (ausentes de vazamentos);
12. Verificar se as **instalações elétricas** da cozinha e/ou despensa estão adequadas (ausentes de fiação exposta);
13. Verificar se a **rede de gás se encontra adequada** (ausente de vazamento), instalada externamente à cozinha e possui mangueira de malha de aço;

14. 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.

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 Educação Básica.

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  
Diretora Técnica II - CAF

De acordo

Fábio Augusto Negreiros  
Dirigente Regional de Ensino