

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO PIRACICABA  
REDE

SOLICITADO: CAF/Nutrição  
AUTORIZADO: Dirigente  
TRANSMITIDO: Fernando Grion  
REDE: 0003/2020  
DATA: 06/01/2020  
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 possua 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 do PDDE Educação Básica ou PDDE Paulista, conforme orientações que serão repassadas ainda em janeiro de 2020.

Atenciosamente,

Aline Teixeira Lima  
Nutricionista

André Bortolazzo Corrêa  
Diretor Técnico II - CAF

De acordo

Fábio Augusto Negreiros  
Dirigente Regional de Ensino