



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 2. INTRODUÇÃO

No Brasil, os municípios são responsáveis por fornecer a educação de base, ou seja: creches (até 3 anos), pré-escolas (educação infantil; 4 e 5 anos) e o ensino fundamental (7 a 14 anos)

A função social da escola é o desenvolvimento das potencialidades físicas, cognitivas e afetivas do indivíduo, capacitando-o a tornar um cidadão, participativo na sociedade em que vivem. A função básica da escola é garantir a aprendizagem de conhecimento, habilidades e valores necessários à socialização do indivíduo sendo necessário que a escola propicie o domínio dos conteúdos culturais básicos da leitura, da escrita, da ciência das artes e das letras, sem estas aprendizagens dificilmente o aluno poderá exercer seus direitos de cidadania.

**Art. 205. A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Lei nº 14.172, de 10 de junho de 2021.**

Para atingir esse objetivo, a secretaria municipal de educação executa a política educacional e de ensino do município, onde promove ações de expansão e difusão do ensino em todos os seus níveis e modalidades; mantém e expande a rede pública de ensino; promove ações voltadas à prática esportiva e às atividades de educação física; desenvolve programas permanentes de melhoria da qualidade de ensino e da capacitação do quadro docente do Município. A secretaria é dividida em três núcleos, são eles: Núcleo de Ensino, Núcleo Administrativo e Núcleo Financeiro.

A presente auditoria tem como foco instrumentalizar o Controle Interno, obtendo resultados efetivos por meio da produção de informações atualizadas e independentes, e pelo apontamento de sugestões e soluções de acordo com as legislações vigentes.



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 3. OBJETO DO LEVANTAMENTO

Em reunião interna e buscando sempre um melhor desempenho nas atividades, o Controle Interno do município realizou *in loco* nas Escolas Municipais **Amilcar da Mota Valença, Jaime Luna e Julião Capitó Filho**, para avaliações de vistorias e avaliações de suas estruturas, a fim de, posteriormente, indicar as intervenções necessárias para a adequação dos espaços de acordo com as normas técnicas de Vigilância Sanitária, segurança, acessibilidade e conforto para os usuários dos espaços. O estudo ocorreu durante os dias 17 e 18 de outubro de 2023.

O objetivo do presente relatório fora a realização de uma auditoria para verificação das demandas estruturais da edificação, armazenagem de alimentos e equipamentos, a fim de elencar patologias que atingem os espaços físicos, listar as adequações e melhorias que visam garantir a conformidade do estabelecimento as normas técnicas, assim, como trazer a segurança e acessibilidade aos usuários do espaço e promover condições de conforto fundamentais para o seu pleno uso.

### 4. RELATÓRIO

#### 4.1 Escola Municipal Amilcar da Mota Valença

A equipe da Escola Municipal Amilcar da Mota Valença, localizada a Rua Francisco Simão Dos Santos Figueira, Garanhuns - PE, 55291-360, através da Secretária Maria Gisleide Pereira Sá, que acompanhou o corpo técnico envolvido da Controladoria Geral do Município de Garanhuns na auditoria ocorrida em 17 de outubro de 2023, de forma que foram apresentados as acomodações de depósito, cozinha e toda estrutura apontados críticos e passíveis de adequações e melhorias para o funcionamento satisfatório do espaço, conforme Anexo 1 desse relatório.



### CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Chek List de Visita Técnica

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>	
Nome da Escola: <u>Amílcar da Hora Sousa</u>	Nº da ROTA: _____
Diretora: <u>Michela Monteiro Lopes</u>	
Nº de atendidos: <u>580</u> regular _____ integral <u>X</u> <u>Fundamental</u> projeto _____ EJA _____	
Data da Visita: <u>17/10/23</u> Horário da visita: <u>09:10</u>	Nutricionista: <u>Equipe</u>
<b>FUNCIONÁRIOS:</b>	
1. Nome: <u>M. Gisela Pereira Sá</u>	3. Nome: <u>Nassanda Gomes da Silva</u>
Função: <u>Secretaria</u> ( ) P J F ( ) _____	Função: <u>Merendeira</u> ( ) P J F ( ) _____
Horário de Trabalho: <u>Diurno</u>	Horário de Trabalho: <u>06:00 as 12:00</u>
Experiência Profissional: <u>Secretaria</u>	Experiência Profissional: <u>Culinária</u>
2. Nome: <u>Regiliana Alves de Assis</u>	4. Nome: <u>Juscidiora da Silva</u>
Função: <u>Merendeira</u> ( ) P J F ( ) _____	Função: <u>Merendeira</u> ( ) P J F ( ) _____
Horário de Trabalho: <u>06:00 as 12:00</u>	Horário de Trabalho: <u>12:00 as 18:00</u>
Experiência Profissional: <u>Culinária</u>	Experiência Profissional: <u>Culinária</u>

2. PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
2.1 Os funcionários lavam as mãos com frequência?	X			
2.2 A lavagem das mãos é realizada de forma correta?	X			
2.3 É realizada lavagem dos hortifrutis?	X			
2.4 Usam produto para desinfecção de hortifrutis?	X			
2.4.1 O produto é registrado no Ministério da Saúde?	X			
2.5 O descongelamento é feito sob refrigeração?	X			
2.6 Há reaproveitamento de sobras?	X			
2.7 Utiliza luvas descartáveis nas etapas em que é exigido?	X			
2.8 O fluxo de preparo de alimentos evita a contaminação cruzada?	X			
2.9 É feito a utilização de solução clorada ou álcool 70%?	X			
3. UNIFORMIZAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
3.1 Os funcionários estão uniformizados?	X			
3.2 O uniforme está limpo?	X			
3.3 Faz uso de sapato fechado?	X			
3.4 As unhas estão curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X			
3.5 Utilizam adornos?	X			
3.6 Os homens estão sem barba?		X		
4. VISITANTES	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
4.1 Entram na cozinha pessoas que não são do quadro usual da preparação da alimentação?		X		



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

4.2 Usavam touca quando necessário a entrada?				
<b>5. DISPOSIÇÃO E CONTROLE DO ARMAZENAMENTO</b>				<b>OBSERVAÇÃO</b>
<b>5.1. ESTOQUE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	
5.1.1 Os alimentos estão separados por grupo e tipo?	✓			
5.1.2 Estão afastados no mínimo 10 cm da parede e entre eles?		✓		
5.1.3 Utilizam sistema P/PS?	✓			
5.1.4 Os alimentos ou recipientes com alimentos estão em contato com o piso?		✓		
5.1.5 Há etiquetas com nome do produto, data de validade e nº do lote?	0			
5.1.6 Presença de caixa de papelão?		5		
5.1.7 Presença de caixa de madeira?		0		
5.1.8 Produtos de limpeza estão mantidos em local separado?	✓			
5.1.9 Materiais descartáveis estão mantidos em local separado	0			
5.1.10 Há produtos vencidos?		2		
5.1.11 Há alimentos com perfurações ou vazamentos?		0		
5.1.12 A ventilação é adequada?	✓			
5.1.13 A iluminação é adequada?	✓			
5.1.14 A higiene é satisfatória?	✓			
5.1.15 Possui balança?	✓			
<b>5.2. GELADEIRA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.2.2 A disposição dos gêneros está correta?	✓			
5.2.3 Os alimentos estão cobertos?	✓			
5.2.4 Os alimentos estão etiquetados?	✓			
5.2.5 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?	✓			
5.2.6 A higiene é satisfatória?	✓			
<b>5.3. FREEZER</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.3.1 A disposição dos gêneros está correta?	✓			
5.3.2 Os alimentos estão cobertos?	✓			
5.3.3 Os alimentos estão etiquetados?	✓			
5.3.4 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?	✓			
5.3.5 A higiene é satisfatória?	✓			
<b>6. COZINHA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
6.1 O espaço físico é satisfatório?	✓			
6.2 Os utensílios estão em bom estado de conservação?	✓			
6.3 Os equipamentos estão em bom estado de conservação?	✓			



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

6.4 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.5 Usam papel toalha?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.6 A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.7 A iluminação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.7 O descarte e armazenamento do lixo é feito próximo ao local do preparo?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>7. CARDÁPIO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
7.1 Utilizam o cardápio referência enviado pela SNAE?	<input checked="" type="checkbox"/>				
7.2 Fazem adequações de acordo com o permitido?	<input checked="" type="checkbox"/>				
7.3 O cardápio é divulgado para a comunidade escolar conforme Portaria nº 2.377/SE?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>8. DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
8.1 É realizada de forma que se evite a contaminação cruzada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.2 A alimentação tem boa aparência?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.3 Apresenta odor característico?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.4 Apresenta sabor característico?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.5 O porcionamento é adequado?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.6 Os utensílios são suficientes?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.7 Há controle de refeições servidas?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.8 A coleta de amostras está sendo realizada de forma correta?	<input checked="" type="checkbox"/>				
8.9 Há controle de temperatura da alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>9 CONTROLE DE PRAGAS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
9.1 O local foi desinsetizado?	<input checked="" type="checkbox"/>				
9.1.1 Essa desinsetização é semestral?	<input checked="" type="checkbox"/>				
9.1.2 A unidade possui registro da desinsetização?	<input checked="" type="checkbox"/>				
9.2 Sinais ou presença de animais, roedores ou insetos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
9.3 Há presença de plantas?		<input checked="" type="checkbox"/>			
9.4 O lixo é removido sempre que necessário?	<input checked="" type="checkbox"/>				
9.5 As lixeiras estão tampadas e com saco plástico?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>10. POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
10.1 Possui água potável encanada e filtrada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
10.2 Há limpeza da caixa d'água semestral?	<input checked="" type="checkbox"/>				
10.3 A unidade possui registro da limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>11. ESTRUTURA FÍSICA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
11.1 Possui armários em local apropriado para os funcionários?	<input checked="" type="checkbox"/>				



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



**Controladoria Geral do Município de Garanhuns**  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Check List de Visita Técnica

11.2 As paredes, pisos e tetos estão em bom estado de conservação?	X			
11.3 As janelas e portas estão teladas (telas milimétricas)?	X			
11.4 Possui ralo sifonado?	X			
11.5 Possui refeitório com mesas e cadeiras?	X			
11.6 Existe venda de alimentos?		X		
11.7 Existe horta?	X			
<b>12. EXECUTORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
12.1 Os funcionários cumprem seu horário de trabalho?	X			
12.2 Os funcionários realizam suas atribuições com zelo?	X			
12.3 Os funcionários têm um bom relacionamento interpessoal, com os superiores e com os alunos?	X			
12.4 A(s) Cozinha(s) participou(m) da última capacitação?	X			
12.5 Tem acesso ao Manual de Boas Práticas?	X			
<b>13. PROJETO “PITADAS DE QUALIDADE” e “NA PANELA”</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
13.1 A unidade imprimiu os arquivos e está disponível para consulta?		X		
13.2 Os funcionários estão cientes dos conteúdos abordados?		X		
<b>14. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)</b>				
14.1 A unidade apresenta qual demanda de EAN? Para qual público?				

\*NA = NÃO AVALIADO

### REFEIÇÕES SERVIDAS NA UNIDADE

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CARDÁPIO DO DIA
Leilho da Manhã	07:15	Frutas, Papa, Vitaminas
Leilho Manhã	09:20	Sopa, Macaxeira, Cuscuz, Carnes
Almoço	11:30	Pirão, Feijão, Arroz, Sopa de, Purê, Carnes, Frutas
Lanche da Tarde	14:20	Batata doce, Macaxeira, Cuscuz Temperado, acompanhado por frango, Munguzo, Arroz Doce
Despedida	16:30	Frutas, papa de aveia.

### GÊNEROS ESTOCÁVEIS (CONTAGEM)

Gênero	Unidade	Qtidade	Marca	Validade (a mais próxima)
Açúcar cristal	pete 1 kg	100	Coate	17.03.2025
Arroz	pete 1 kg	50	Kiarray	12.08.2024
Amendoim	Pete 500g	30	Reich Puro	14.08.2024
Amido de milho	pete 500 g			
Aveia	pete 200 g	100	Duper	22.02.2024
Biscoito cream cracker	pete 400 g			
Biscoito de leite	pete 400 g			
Biscoito maisena	pete 400 g			



**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



**Controladoria Geral do Município de Garanhuns**  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Chek List de Visita Técnica

Gênero	Unidade	Qtde	Marca	Validade (a mais próxima)
Canjica branca	pcte 500g	150	Gostolij	23.06.2024
Canjiquinha	pcte 500 g	100	Puro Verde	02.02.2024
Chocolate em pó	kg			
Colorau	kg			27.02.2024
Ervilha	pcte 500 g			
Farinha de mandioca	1 Kg	50	Agric. Familiar	28.12.2023
Farinha láctea	pcte 230 g			
Farinha de trigo	Kg			
Feijão	1 Kg	150	Agric. Familiar	15.04.2024
Fermento em pó	lata 250 g			
Fubá	1 Kg	130	Tia Betá	27.03.2024
Leite em pó	200 pcte 400 g	200	Betania	31.01.2024
Leite sem lactose em pó	pcte 400 g		Vale Dourado	10.12.2023
Leite de soja em pó	pcte 400 g			
Leite UHT	L			
Macarrão	pcte 500 g		Dorado de Bom	
Mistura para mingau	pcte 350 g			
Óleo	garrafa	30	Soycup	09.12.2023
Polpa de tomate	unid		Jubilate	11.05.2024
Pts	kg	50		
Sal	kg	30	Fazias	03.2026
Suco concentrado	galão 5 l			
Trigo para quibe	pcte 500g			
Vinagre	750mL	30	Saelco	06.2025

**GÊNEROS PERECÍVEIS (CONTAGEM)**

PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.
Abacate			Cenoura	✓		Mel		
Abóbora	✓		Chuchu	✓		Melancia		
Abobrinha			Couve			Ovos		
Acelga			Couve-flor			Repolho		
Alface			Espinafre			Tangerina		
Alho	✓		Inhame			Tomate	✓	
Banana			Laranja pêra			Vagem		
Batata doce	✓		Lar. Serra d'água			Coxa de frango		
Batata inglesa			Maçã			Misculo bovino	✓	
Beterraba			Mamão			Paleta suína		
Cebola	✓		Mandioca			Peito de frango	✓	

**ITENS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO**

Produto/ Marca	Quantidade	Validade/lote	Não conformidade



### CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

#### RELATÓRIO

**Objetivo da visita:**

Acompanhar o andamento, fornecimento, estocagem, entre outras nas cozinhas de algumas unidades das escolas do município.

**Orientações/Providências:**

1. Obs. Há insuficiência ou escassez de panelas de pressão de 20lt.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Assinatura do(a) Nutricionista

Assinatura e carimbo do responsável pela unidade



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 4.2 Parecer sobre a Escola Municipal Amilcar da Mota Valença

O diagnóstico a partir da auditoria realizada permitiu a identificação que a mesma cumpriu em todas as observações sua plena função, com uma excelente estrutura de dispensa, cozinha como seu corpo de servidoras, uma vez que durante cada dia expediente cumpria como cronograma de alimentação a acolhida as 7h15, lanche da manhã as 09h20, almoço as 11h30, lanche da tarde as 14h20 e despedida as 16h30, chegando ao número de pleno de 2.900 pratos servidos ao dia, isso acompanhado e supervisionado por uma equipe de nutricionista e cumprindo o calendário de cardápio.

### 4.3 Relatório Fotográfico da Escola Municipal Amilcar da Mota Valença

Figura 01: Deposito de material de limpeza





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 02: Deposito de material de limpeza



Figura 03: Deposito de material de limpeza





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 04: Armazenamento de vasilhames de gás em local arejado



Figura 05: Sala de refrigeração





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 06: Dispensa de alimentos, com etiquetas de prazo de validade.



Figura 07: Dispensa de alimentos, com etiquetas de prazo de validade.





### CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 08: Dispensa de alimentos, com etiquetas de prazo de validade.



Figura 09: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.





**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

Figura 10: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.

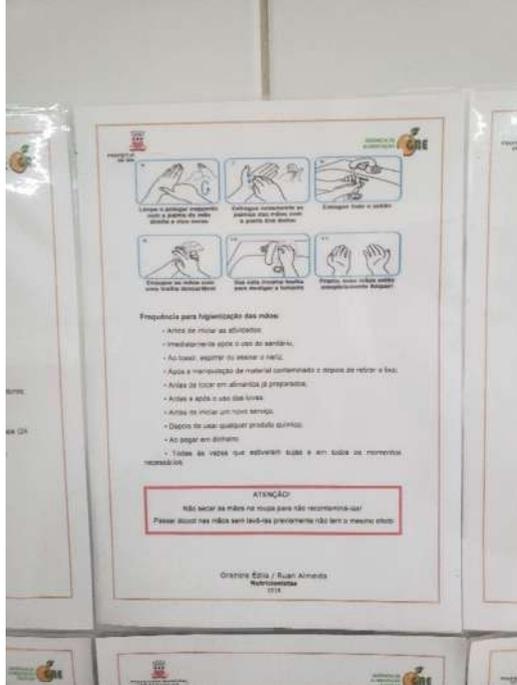


Figura 11: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.





**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

Figura 12: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.



Figura 13: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 14: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.

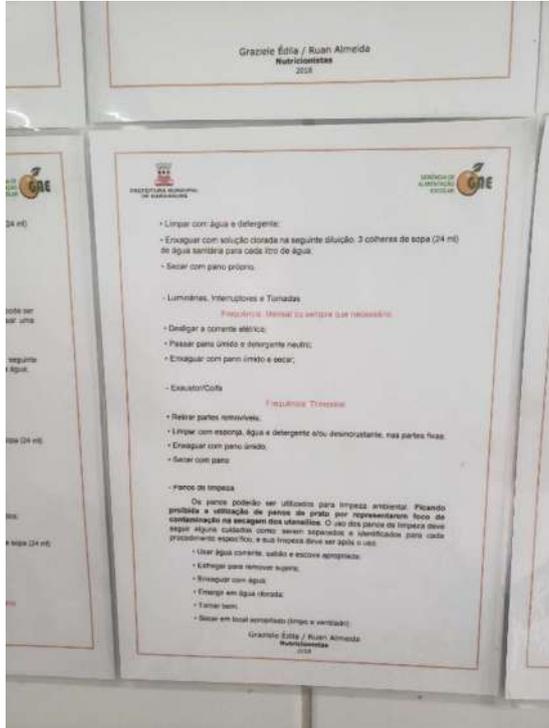


Figura 15: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 16: Tabela de Procedimentos de Controle de qualidade.



### 4.4 Escola Municipal Jaime Luna

A equipe da Escola Municipal Jaime Luna, localizada a Rua Djalma Ramos Machado, S/N - Dom Hélder Câmara, Garanhuns - PE, 55294-822, através da Coordenadora Elvira Leite Metodio, que acompanhou o corpo técnico envolvido da Controladoria Geral do Município de Garanhuns na auditoria ocorrida em 17 de outubro de 2023, de forma que foram apresentados as acomodações de depósito, cozinha e toda estrutura apontados críticos e passíveis de adequações e melhorias para o funcionamento satisfatório do espaço, conforme Anexo 2 desse relatório.



### CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>	
Nome da Escola: <u>Escola Luiza</u>	Nº da ROTA: _____
Directora: <u>Maria José Ferreira da Silva</u>	
Nº de atendidos: <u>750</u> regular <input checked="" type="checkbox"/> <u>Impartição 9º ano</u> integral _____ projeto _____ EJA _____	
Data da Visita: <u>17/10/23</u> Horário da visita: <u>10:10</u>	Nutricionista: _____
<b>FUNCIONÁRIOS:</b>	
1. Nome: <u>Elvina Leopoldo</u>	3. Nome: <u>Gisele Tereza de Lima Lopes</u>
Função: <u>Coordenadora</u> ( ) P J F ( )	Função: <u>Cozinheira</u> ( ) P J F ( )
Horário de Trabalho: <u>07:30 as 17:00</u>	Horário de Trabalho: <u>06:00 as 13:00</u>
Experiência Profissional: <u>Coordenadora</u>	Experiência Profissional: <u>Cozinheira</u>
2. Nome: <u>Rafaela Severo da Silva Santos</u>	4. Nome: _____
Função: <u>Alimentar</u> ( ) P J F ( )	Função: _____ ( ) P J F ( )
Horário de Trabalho: <u>06:00 as 13:00</u>	Horário de Trabalho: _____
Experiência Profissional: <u>Cozinheira</u>	Experiência Profissional: _____

2. PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
2.1 Os funcionários lavam as mãos com frequência?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.2 A lavagem das mãos é realizada de forma correta?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.3 É realizada lavagem dos hortifrutis?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.4 Usam produto para desinfecção de hortifrutis?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.4.1 O produto é registrado no Ministério da Saúde?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.5 O descongelamento é feito sob refrigeração?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.6 Há reaproveitamento de sobras?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.7 Utiliza luvas descartáveis nas etapas em que é exigido?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.8 O fluxo de preparo de alimentos evita a contaminação cruzada?	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.9 É feito a utilização de solução clorada ou álcool 70%?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3. UNIFORMIZAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
3.1 Os funcionários estão uniformizados?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.2 O uniforme está limpo?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.3 Faz uso de sapato fechado?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.4 As unhas estão curtas, limpas e sem esmalte ou base?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.5 Utilizam adornos?	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.6 Os homens estão sem barba?				
4. VISITANTES	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
4.1 Entram na cozinha pessoas que não são do quadro usual da preparação da alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>			



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Chek List de Visita Técnica

4.2 Usavam touca quando necessário a entrada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>5. DISPOSIÇÃO E CONTROLE DO ARMAZENAMENTO</b>					<b>OBSERVAÇÃO</b>
<b>5.1. ESTOQUE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		
5.1.1 Os alimentos estão separados por grupo e tipo?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.2 Estão afastados no mínimo 10 cm da parede e entre eles?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.3 Utilizam sistema PVPS?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.4 Os alimentos ou recipientes com alimentos estão em contato com o piso?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.5 Há etiquetas com nome do produto, data de validade e nº do lote?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.6 Presença de caixa de papelão?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.7 Presença de caixa de madeira?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.8 Produtos de limpeza estão mantidos em local separado?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.9 Materiais descartáveis estão mantidos em local separado	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.10 Há produtos vencidos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.11 Há alimentos com perfurações ou vazamentos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.12 A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.13 A iluminação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.14 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.15 Possui balança?		<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>5.2. GELADEIRA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.2.2 A disposição dos gêneros está correta?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.3 Os alimentos estão cobertos?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.4 Os alimentos estão etiquetados?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.5 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.6 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>5.3. FREEZER</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.3.1 A disposição dos gêneros está correta?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.2 Os alimentos estão cobertos?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.3 Os alimentos estão etiquetados?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.4 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.5 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>6. COZINHA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
6.1 O espaço físico é satisfatório?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.2 Os utensílios estão em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.3 Os equipamentos estão em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>				



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

6.4 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.5 Usam papel toalha?	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.6 A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.7 A iluminação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>			
6.7 O descarte e armazenamento do lixo é feito próximo ao local do preparo?	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>7. CARDÁPIO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
7.1 Utilizam o cardápio referência enviado pela SNAE?	<input checked="" type="checkbox"/>			
7.2 Fazem adequações de acordo com o permitido?	<input checked="" type="checkbox"/>			
7.3 O cardápio é divulgado para a comunidade escolar conforme Portaria nº 2.377/SE?	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>8. DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
8.1 É realizada de forma que se evite a contaminação cruzada?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.2 A alimentação tem boa aparência?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.3 Apresenta odor característico?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.4 Apresenta sabor característico?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.5 O porcionamento é adequado?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.6 Os utensílios são suficientes?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.7 Há controle de refeições servidas?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.8 A coleta de amostras está sendo realizada de forma correta?	<input checked="" type="checkbox"/>			
8.9 Há controle de temperatura da alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>9 CONTROLE DE PRAGAS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
9.1 O local foi desinsetizado?	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.1.1 Essa desinsetização é semestral?	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.1.2 A unidade possui registro da desinsetização?	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.2 Sinais ou presença de animais, roedores ou insetos?	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.3 Há presença de plantas?		<input checked="" type="checkbox"/>		
9.4 O lixo é removido sempre que necessário?	<input checked="" type="checkbox"/>			
9.5 As lixeiras estão tampadas e com saco plástico?	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>10. POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
10.1 Possui água potável encanada e filtrada?	<input checked="" type="checkbox"/>			
10.2 Há limpeza da caixa d'água semestral?	<input checked="" type="checkbox"/>			
10.3 A unidade possui registro da limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>11. ESTRUTURA FÍSICA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
11.1 Possui armários em local apropriado para os funcionários?	<input checked="" type="checkbox"/>			



**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Check List de Visita Técnica

11.2 As paredes, pisos e tetos estão em bom estado de conservação?	8			
11.3 As janelas e portas estão teladas (telas milimétricas)?	8			
11.4 Possui ralo sifonado?	8			
11.5 Possui refeitório com mesas e cadeiras?	8			
11.6 Existe venda de alimentos?		8		
11.7 Existe horta?		8		
<b>12. EXECUTORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
12.1 Os funcionários cumprem seu horário de trabalho?	8			
12.2 Os funcionários realizam suas atribuições com zelo?	8			
12.3 Os funcionários têm um bom relacionamento interpessoal, com os superiores e com os alunos?	8			
12.4 A(s) Cozinha(s) participou(m) da última capacitação?	8			
12.5 Tem acesso ao Manual de Boas Práticas?	8			
<b>13. PROJETO “PITADAS DE QUALIDADE” e “NA PANELA”</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
13.1 A unidade imprimiu os arquivos e está disponível para consulta?				
13.2 Os funcionários estão cientes dos conteúdos abordados?				
<b>14. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)</b>				
14.1 A unidade apresenta qual demanda de EAN? Para qual público?				

\*NA = NÃO AVALIADO

**REFEIÇÕES SERVIDAS NA UNIDADE**

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CARDÁPIO DO DIA
Merenda	09:30	
Merenda	14:40	
Merenda	15:30	

**GÊNEROS ESTOCÁVEIS (CONTAGEM)**

Gênero	Unidade	Qtidade	Marca	Validade (a mais próxima)
Açúcar cristal	pcete 5 kg			
Arroz	pcete 5 kg	70	Kiarroz	12/08/24
Amendoim	Pete 500g			
Amido de milho	pcete 500 g			
Aveia	pcete 200 g			
Biscoito cream cracker	pcete 400 g		Bobel	
Biscoito de leite	pcete 400 g			
Biscoito maisena	pcete 400 g			



**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Chek List de Visita Técnica

Gênero	Unidade	Qtade	Marca	Validade (a mais próxima)
Canjica branca	pete 500g			
Canjiquinha	pete 500 g			
Chocolate em pó	kg			
Colorau	kg			
Ervilha	pete 500 g			
Farinha de mandioca	Kg			
Farinha láctea	pete 230 g			
Farinha de trigo	Kg			
Feijão	Kg	20	Agric. Familiar	12/2023
Fermento em pó	lata 250 g			
Fubá	kg 500	30	Puro Verde	12/10/2024
Leite em pó	pete 200 g	250	3g Pura	
Leite sem lactose em pó	pete 400 g			
Leite de soja em pó	pete 400 g			
Leite UHT	L			
Macarrão	pete 500 g	30	Pilar	31/05/2024
Mistura para mingau	pete 350 g			
Óleo	garrafa	35	Liza	05/12/2023
Polpa de tomate	unid	50	Jo Pista	10/07/2024
Pts	kg			
Sal	L kg	5	Faizal	11/2023
Suco concentrado	galão 5 l			
Trigo para quibe	pete 500g			
Vinagre	750mL			

**GÊNEROS PERECÍVEIS (CONTAGEM)**

PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.
Abacate			Cenoura			Mel		
Abóbora			Chuchu	✓		Melancia		
Abobrinha			Couve			Ovos	✓	
Acelga			Couve-flor			Repolho		
Alface			Espinafre			Tangerina		
Alho	✓		Inhame			Tomate	✓	
Banana			Laranja pera			Vagem		
Batata doce	✓		Lar. Serra d'água			Coxa de frango	✓	
Batata inglesa			Maçã			Misculo bovino	✓	
Beterraba			Mamão			Paleta suína		
Cebola	✓		Mandioca			Peito de frango	✓	

**ITENS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO**

Produto/ Marca	Quantidade	Validade/lote	Não conformidade



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

### RELATÓRIO

**Objetivo da visita:**

Acompanhar o andamento, fornecimento, estocagem, entre outras itens, nas escolas, chego nas suas cozinhas, em algumas unidades do município.

**Orientações/Providências:**

1. Ok. Carga de concessão de parafusos e utensílios de cozinhas  
Manutenção das peças

Assinatura do(a) Nutricionista

*Thiara Rosal Mendes Mat. BORG*

Assinatura e carimbo do responsável pela unidade



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 4.5 Parecer sobre a Escola Municipal Jaime Luna

O diagnóstico a partir da auditoria realizada permitiu a identificação que a mesma cumpriu em todas as observações em sua plena função, com uma boa estrutura de dispensa, cozinha como seu corpo de servidoras, uma vez que durante cada dia de expediente cumpria como cronograma de alimentação a 1ª merenda as 09h30, 2ª merenda as 14h40, e despedida as 15h30, chegando ao número de pleno de 2.250 pratos servidos ao dia, isso acompanhado e supervisionado por uma equipe de nutricionista e cumprindo o calendário de cardápio.

### 4.6 Relatório Fotográfico da Escola Municipal Jaime Luna

Figura 17: Fotos da dispensa com datas de vencimento





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICIPIO

Figura 18: Fotos da cozinha



Figura 19: Fotos da cozinha



**CGM – Controladoria Geral do Município**

Endereço: Rua Siqueira Campos, 75 - Santo Antônio - CEP 55293-010 - Garanhuns - PE



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 20: Fotos da cozinha



Figura 21: Fotos da cozinha









Documento Assinado Digitalmente por: SIVALDO RODRIGUES ALBINO, LUIZ HENRIQUE DE ALMEIDA  
Acesse em: <https://stc.e-ice.pe.gov.br/ep/validaDoc.seam> Código do documento: c180a018-4895-47c-b88c-3f164bf3d02d

## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 4.7 Escola Municipal Julião Capitó Filho

A equipe da Escola Municipal Julião Capitó Filho, localizada na Zona Rural distrito Iratama, Garanhuns - PE, através da Diretora Lucicleide Ferreira de Lima, que acompanhou o corpo técnico envolvido da Controladoria Geral do Município de Garanhuns na auditoria ocorrida em 18 de outubro de 2023, de forma que foram apresentados as acomodações de depósito, cozinha e toda estrutura apontados críticos e passíveis de adequações e melhorias para o funcionamento satisfatório do espaço, conforme Anexo 3 desse relatório.



### CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 - Centro - CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>	
Nome da Escola: <u>Juliano Caspito Filho</u>	Nº da ROTA: _____
Diretora: <u>Lucicleide Ferreira de Lima</u>	
Nº de atendidos: <u>358</u> regular <u>Infantil de 4º Ano</u> integral _____ projeto _____ EJA _____	
Data da Visita: <u>18/10/2023</u> Horário da visita: <u>9:45</u>	Nutricionista: _____
<b>FUNCIONÁRIOS:</b>	
1. Nome: <u>Lucicleide Ferreira de Lima</u>	3. Nome: <u>Adriana Alves da Silva</u>
Função: <u>Directora</u> ( ) P J F ( )	Função: <u>Merendeira</u> ( ) P J F ( )
Horário de Trabalho: <u>07:00 as 12:00</u>	Horário de Trabalho: <u>11:30 as 17:30</u>
Experiência Profissional: <u>Directora</u>	Experiência Profissional: <u>Cozinheira</u>
2. Nome: <u>Adriana Regina da Silva</u>	4. Nome: _____
Função: <u>Merendeira</u> ( ) P J F ( )	Função: _____ ( ) P J F ( )
Horário de Trabalho: <u>06:30 as 12:30</u>	Horário de Trabalho: _____
Experiência Profissional: <u>Cozinheira</u>	Experiência Profissional: _____

2. PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
2.1 Os funcionários lavam as mãos com frequência?	Ø			
2.2 A lavagem das mãos é realizada de forma correta?	Ø			
2.3 É realizada lavagem dos hortifrutis?	Ø			
2.4 Usam produto para desinfecção de hortifrutis?	Ø			
2.4.1 O produto é registrado no Ministério da Saúde?	Ø			
2.5 O descongelamento é feito sob refrigeração?	Ø			
2.6 Há reaproveitamento de sobras?		Ø		
2.7 Utiliza luvas descartáveis nas etapas em que é exigido?	Ø			
2.8 O fluxo de preparo de alimentos evita a contaminação cruzada?	Ø			
2.9 É feito a utilização de solução clorada ou álcool 70%?	Ø			
3. UNIFORMIZAÇÃO	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
3.1 Os funcionários estão uniformizados?	Ø			
3.2 O uniforme está limpo?	Ø			
3.3 Faz uso de sapato fechado?	Ø			
3.4 As unhas estão curtas, limpas e sem esmalte ou base?	Ø			
3.5 Utilizam adornos?	Ø			
3.6 Os homens estão sem barba?				
4. VISITANTES	SIM	NÃO	NAO	OBSERVAÇÃO
4.1 Entram na cozinha pessoas que não são do quadro usual da preparação da alimentação?		Ø		





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

4.2 Usavam touca quando necessário a entrada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>5. DISPOSIÇÃO E CONTROLE DO ARMAZENAMENTO</b>					<b>OBSERVAÇÃO</b>
<b>5.1. ESTOQUE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		
5.1.1 Os alimentos estão separados por grupo e tipo?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.2 Estão afastados no mínimo 10 cm da parede e entre eles?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.3 Utilizam sistema <i>PVPS</i> ?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.4 Os alimentos ou recipientes com alimentos estão em contato com o piso?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.5 Há etiquetas com nome do produto, data de validade e nº do lote?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.6 Presença de caixa de papelão?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.7 Presença de caixa de madeira?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.8 Produtos de limpeza estão mantidos em local separado?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.9 Materiais descartáveis estão mantidos em local separado	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.10 Há produtos vencidos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.11 Há alimentos com perfurações ou vazamentos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.1.12 A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.13 A iluminação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.14 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.1.15 Possui balança?		<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>5.2. GELADEIRA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.2.2 A disposição dos gêneros está correta?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.3 Os alimentos estão cobertos?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.4 Os alimentos estão etiquetados?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.2.5 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.2.6 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>5.3. FREEZER</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
5.3.1 A disposição dos gêneros está correta?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.2 Os alimentos estão cobertos?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.3 Os alimentos estão etiquetados?	<input checked="" type="checkbox"/>				
5.3.4 Os alimentos estão fora da embalagem secundária?		<input checked="" type="checkbox"/>			
5.3.5 A higiene é satisfatória?	<input checked="" type="checkbox"/>				
<b>6. COZINHA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>		<b>OBSERVAÇÃO</b>
6.1 O espaço físico é satisfatório?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.2 Os utensílios estão em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>				
6.3 Os equipamentos estão em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>				



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

6.4 A higiene é satisfatória?	✓			
6.5 Usam papel toalha?	✓			
6.6 A ventilação é adequada?	✓			
6.7 A iluminação é adequada?	✓			
6.7 O descarte e armazenamento do lixo é feito próximo ao local do preparo?	✓			
<b>7. CARDÁPIO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
7.1 Utilizam o cardápio referência enviado pela SNAE?	✓			
7.2 Fazem adequações de acordo com o permitido?	✓			
7.3 O cardápio é divulgado para a comunidade escolar conforme Portaria nº 2.377/SE?	✓			
<b>8. DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
8.1 É realizada de forma que se evite a contaminação cruzada?	✓			
8.2 A alimentação tem boa aparência?	✓			
8.3 Apresenta odor característico?	✓			
8.4 Apresenta sabor característico?	✓			
8.5 O porcionamento é adequado?	✓			
8.6 Os utensílios são suficientes?	✓			
8.7 Há controle de refeições servidas?	✓			
8.8 A coleta de amostras está sendo realizada de forma correta?	✓			
8.9 Há controle de temperatura da alimentação?	✓			
<b>9 CONTROLE DE PRAGAS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
9.1 O local foi desinsetizado?	✓			
9.1.1 Essa desinsetização é semestral?	✓			
9.1.2 A unidade possui registro da desinsetização?	✓			
9.2 Sinais ou presença de animais, roedores ou insetos?		✓		
9.3 Há presença de plantas?		✓		
9.4 O lixo é removido sempre que necessário?	✓			
9.5 As lixeiras estão tampadas e com saco plástico?	✓			
<b>10. POTABILIDADE DA ÁGUA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
10.1 Possui água potável encanada e filtrada?	✓			
10.2 Há limpeza da caixa d'água semestral?	✓			
10.3 A unidade possui registro da limpeza?	✓			
<b>11. ESTRUTURA FÍSICA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
11.1 Possui armários em local apropriado para os funcionários?		✓		



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
 Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
 Check List de Visita Técnica

11.2 As paredes, pisos e tetos estão em bom estado de conservação?	8			
11.3 As janelas e portas estão teladas (telas milimétricas)?		8		
11.4 Possui ralo sifonado?	8			
11.5 Possui refeitório com mesas e cadeiras?	8			
11.6 Existe venda de alimentos?		8		
11.7 Existe horta?		8		
<b>12. EXECUTORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
12.1 Os funcionários cumprem seu horário de trabalho?	8			
12.2 Os funcionários realizam suas atribuições com zelo?	8			
12.3 Os funcionários têm um bom relacionamento interpessoal, com os superiores e com os alunos?	8			
12.4 A(s) Cozinheira(s) participou(m) da última capacitação?	8			
12.5 Tem acesso ao Manual de Boas Práticas?	8			
<b>13. PROJETO "PITADAS DE QUALIDADE" e "NA PANELA"</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NAO</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
13.1 A unidade imprimiu os arquivos e está disponível para consulta?				
13.2 Os funcionários estão cientes dos conteúdos abordados?				
<b>14. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)</b>				
14.1 A unidade apresenta qual demanda de EAN? Para qual público?				

\*NA = NÃO AVALIADO

### REFEIÇÕES SERVIDAS NA UNIDADE

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CARDÁPIO DO DIA
Merenda	09:00 09:30	
Merenda	15:15	
Almoço		2x. Projeto Protagonismo

### GÊNEROS ESTOCÁVEIS (CONTAGEM)

Gênero	Unidade	Qtde	Marca	Validade (a mais próxima)
Açúcar cristal	pete 5 kg			
Arroz	pete 5 kg	40	CASAOLA - 18/12/2022	11.03.24
Amendoim	Pete 500g			
Amido de milho	pete 500 g	70	SABOENIL - 12/02/2020	11.01.24-02.02.24
Aveia	pete 200 g			
Biscoito cream cracker	pete 400 g			
Biscoito de leite	pete 400 g			
Biscoito maisena	pete 400 g			



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 – Centro – CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

Gênero	Unidade	Qtde	Marca	Validade (a mais próxima)
Canjica branca	pcete 500g			
Canjiquinha	pcete 500 g			
Chocolate em pó	kg			
Colorau	kg	05	OURO VERDE	04.04.24
Ervilha	pcete 500 g			
Farinha de mandioca	Kg			
Farinha láctea	pcete 230 g			
Farinha de trigo	Kg			
Feijão	Kg	03	AERIO-FAMILIAR	02.24
Fermento em pó	lata 250 g			
Fubá	Kg			
Leite em pó	pcete 400 g	30	BIG LEITE	30.08.24
Leite sem lactose em pó	pcete 400 g			
Leite de soja em pó	pcete 400 g			
Leite UHT	L			
Macarrão	pcete 500 g	30	ALIANÇA	16.04.24
Mistura para mingau	pcete 350 g			
Óleo	garrafa	06	LIZA	02.12.23
Polpa de tomate	unid	30	JULIETE	11.05.24
Pts	kg			
Sal	kg	02	LEBAC	01.11.25
Suco concentrado	galão 5 l			
Trigo para quibe	pcete 500g			
Vinagre	750mL	09	ALUNGO - LODO	08.25

### GÊNEROS PERECÍVEIS (CONTAGEM)

PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.	PRODUTO	SIM	QUANT.
Abacate			Cenoura			Mel		
Abóbora			Chuchu	8		Melancia		
Abobrinha			Couve			Ovos		
Acelga			Couve-flor			Repolho		
Alface			Espinafre			Tangerina		
Alho	8		Inhame			Tomate		
Banana			Laranja péra			Vagem		
Batata doce	8		Lar. Serra d'água			Coxa de frango		
Batata inglesa			Maçã			Músculo bovino		
Beterraba			Mamão			Paleta suína		
Cebola	8		Mandioca			Peito de frango		

### ITENS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO

Produto/ Marca	Quantidade	Validade/lote	Não conformidade



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Controladoria Geral do Município de Garanhuns  
Rua Siqueira Campos, 75 - Centro - CEP. 55.590-000 Garanhuns- PE  
Check List de Visita Técnica

### RELATÓRIO

**Objetivo da visita:**

Acompanhar o andamento, fornecimento, estocagem e estrutura, entre outras nas cozinhas de algumas unidades dos esados municipais.

**Orientações/Providências:**

- Solicitação dos files para fotos
- Substituição das torneiras
- Manutenção em uma das geladeiras

Assinatura do(a) Nutricionista

*[Handwritten Signature]*

Assinatura e carimbo do responsável pela unidade



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 4.8 Parecer sobre a Escola Municipal Julião Capitó Filho

O diagnóstico a partir da auditoria realizada permitiu a identificação que a mesma cumpriu em todas as observações sua plena função, com uma excelente estrutura de dispensa, cozinha como seu corpo de servidoras, uma vez que durante cada dia expediente cumpria como cronograma de alimentação sendo a 1ª merenda dividida por faixa etária ficando a primeira as 09h00 e a segunda as 09h30, e o lanche da tarde as 15h515, chegando ao número de pleno de 716 pratos servidos ao dia, isso acompanhado e supervisionado por uma equipe de nutricionista e cumprindo o calendário de cardápio.

### 4.9 Relatório Fotográfico da Escola Municipal Jaime Luna

Figura 25: Fotos da dispensa de produtos com suas datas de validade





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 26: Fotos da dispensa de produtos com suas datas de validade



Figura 27: Fotos da dispensa de produtos com suas datas de validade





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 28: Fotos da dispensa de produtos com suas datas de validade



Figura 29: Fotos da cozinha





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 30: Fotos da cozinha



Figura 31: Fotos da cozinha





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 32: Fotos da cozinha



Figura 33: Fotos da cozinha





**CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

Figura 34: Fotos do cardápio

DIA	1ª SEMANA	2ª SEMANA	
SEGUNDA-FEIRA	<b>Caquiá com Leite</b>	<b>Caruru Feijoado</b>	
	Leite em pó 20g Fleco 50g Sal 0,5g	Feijão 60g Caruru 15g Cebola 2g Ervilha de tomate 5g Covão 0,5g Covão 2g Cebola 1g Alho 0,5g Sal	Leite em pó 20g Fleco 50g Sal 0,5g
	<b>Macarrão com sardinha e soja, batata</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	<b>Soça de Frango</b>
	Macarrão 40g Soja 1g Covão 0,5g Cebola 1g Alho 0,5g Cebola 2g Covão de tomate 1g Batata 20g Cebola 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g
TERÇA-FEIRA	<b>Macarrão com Frango, Omelete</b>	<b>Macarrão com batata</b>	
	Arroz 150g Cebola 1g Covão 0,5g Cebola 2g Covão de tomate 1g Alho 0,5g Covão 2g Cebola 2g	Macarrão 60g Covão 2g Batata 5g Covão 1g Alho 0,5g Sal 0,5g Cebola 2g Covão 2g Cebola 2g	Macarrão 30g Cebola 1g Covão 2g Cebola 2g Covão 2g Cebola 2g
	<b>Macarrão com Frango, Omelete</b>	<b>Macarrão com batata</b>	
	Arroz 150g Cebola 1g Covão 0,5g Cebola 2g Covão de tomate 1g Alho 0,5g Covão 2g Cebola 2g	Macarrão 60g Covão 2g Batata 5g Covão 1g Alho 0,5g Sal 0,5g Cebola 2g Covão 2g Cebola 2g	Macarrão 30g Cebola 1g Covão 2g Cebola 2g Covão 2g Cebola 2g
QUARTA-FEIRA	<b>Soça de Frango com Legumes e Trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	
	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g
	<b>Arroz com carne de Frango, batata e trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	
	Arroz 30g Leite em pó 20g Covão 2g Cebola 2g Alho 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g
QUINTA-FEIRA	<b>Arroz com carne de Frango, batata e trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	
	Arroz 30g Leite em pó 20g Covão 2g Cebola 2g Alho 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g
	<b>Arroz com carne de Frango, batata e trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	
	Arroz 30g Leite em pó 20g Covão 2g Cebola 2g Alho 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g

Figura 35: Fotos do cardápio

ARDAPIO DA MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA
	<b>Caquiá com Leite</b>	<b>Arroz Doce</b>	<b>Caquiá com Leite</b>
	Leite em pó 20g Fleco 50g Sal 0,5g	Arroz 40g Leite em pó 20g Açúcar 10g	Leite em pó 20g Fleco 50g Sal 0,5g
	<b>Soça de Frango com Legumes e Trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	<b>Soça de Frango com Legumes e Trilha</b>
	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Macarrão 30g Feijão Caruru 10g Carne Bovina 20g Covão 15g Sal 0,5g Cebola 0,5g Covão 2g
	<b>Arroz com carne de Frango, batata e trilha</b>	<b>Carriola de Galinha</b>	<b>Arroz com carne de Frango, batata e trilha</b>
	Arroz 30g Leite em pó 20g Covão 2g Cebola 2g Alho 0,5g Covão 2g	Arroz 30g Caruru 15g Alho 0,5g Cebola 1g Covão 0,5g Covão 2g Sal 0,5g	Arroz 30g Leite em pó 20g Covão 2g Cebola 2g Alho 0,5g Covão 2g



## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Figura 36: Fotos do cardápio no pátio





## CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

### 5 CONCLUSÃO

Diante da visita técnica preventiva, tomada por esta controladoria, que de forma aleatória escolheu três unidades nas escolas municipais, entre elas duas localizadas na zona urbana, em que uma funciona no período integral, e outra no horário regular, e a terceira escola localizada na zona rural, visitas essas que aconteceram sem aviso prévio, onde podemos constatar o dia a dia de cada escola independente do seu porte.

Seguindo a aplicação do checklist, essa diligência pode constatar o pleno funcionamento de cada unidade, onde todas atendem em sua plenitude o que se pede para tal, visitamos suas instalações, conversamos com os servidores da administração como também com as merendeiras, ouvimos e relatamos suas satisfações e pedidos de como se pode melhorar com perfeição a execução suas tarefas, vimos que em todas as escolas diferente de seu porte todas cumprem os pré-requisitos de segurança do trabalho, carga horaria dos servidões, como também cumprem com as recomendações de servir um cardápio recomendado pela equipe de nutricionistas da secretaria do município.

Por fim, a Controladoria Municipal agradece à Gestão pela disponibilidade das informações e materiais requisitados, e se coloca à disposição para elucidar quaisquer inconsistências ou inconformidades relatadas, visando, sobretudo, o fortalecimento dos controles internos da Secretaria Municipal de Saúde.

LUIZ HENRIQUE DE  
ALMEIDA:02213869472

**LUIZ HENRIQUE DE ALMEIDA**  
**CONTROLADOR MUNICIPAL**  
**MATRICULA 18.216**

Assinado de forma digital por LUIZ HENRIQUE DE ALMEIDA em 28 de dezembro de 2023.  
Dados: 2024.03.12 11:18:37 -03'00'