

ANEXO 3

CHECK-LIST: ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DA COZINHA E DEPÓSITO



**FORMAÇÃO
EM
AÇÃO**

1º SEMESTRE - 2017



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO ESCOLA**

ANEXO 3 - ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DA COZINHA E DEPÓSITO

De acordo com o observado nos diferentes POP que tratam sobre a estrutura e organização das instalações de manipulação de alimentos, preencha as tabelas de *checklist* Estrutura e Organização - Cozinha e Depósito, de acordo com a realidade de sua escola.

ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO - COZINHA			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
O local é exclusivo para manipulação de alimentos?			
Não tem comunicação direta com instalações sanitárias?			
Existem lavatórios para a higiene das mãos na área de manipulação?			
O piso, parede e teto são laváveis?			
O piso, parede e teto são mantidos íntegros (livre de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamento)?			
Ausência de ralos abertos ou presença de ralos com sistema “abre e fecha”?			
Há telas de proteção nas janelas e portas (sem acúmulo de sujeiras ou insetos)?			
Ausência de cortinas?			
Existe um local próprio para o armazenamento dos utensílios?			
A ventilação garante a renovação do ar?			
Há lixeiras com tampa, pedal e acionadas sem contato manual?			
A separação do lixo é realizada (orgânico/reciclável)?			
É afixado o aviso de proibição da entrada de pessoas estranhas?			
A área interna está livre de objetos em desuso (ou estranhos ao ambiente)?			

ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO - DEPÓSITO			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
O local é exclusivo para armazenamento de alimentos?			
O espaço físico é suficiente para armazenar os alimentos?			
Os gêneros alimentícios são armazenados em estantes ou estrados?			
Ausência de alimentos no chão?			
As prateleiras e/ou estrados são de material liso, resistente e impermeáveis?			
As prateleiras e/ou estrados são de material lavável e estão limpos?			
São respeitados os espaçamentos adequados? (chão/parede/teto)			
O piso, parede e teto são laváveis?			
O piso, parede e teto são mantidos íntegros (livre de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamento)?			
Ausência de ralos abertos ou presença de ralos com sistema “abre e fecha”?			
Há tela de proteção nas janelas e portas (sem acúmulo de sujeiras ou insetos)?			
A ventilação é adequada?			
A iluminação é adequada?			
Comunicação direta com instalações sanitárias?			

Obs: Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.