

ANEXO 5

CONTROLE DO DEPÓSITO



**FORMAÇÃO
EM
AÇÃO**

1º SEMESTRE - 2017



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
E ALIMENTAÇÃO**

ANEXO 5 - CONTROLE DO DEPÓSITO

Após conhecer todas as medidas a serem tomadas para garantir a segurança alimentar no processo de manipulação de alimentos, sugerimos que indique na tabela do *checklist*, como a escola realiza o controle de armazenamento de alimentos no depósito e também nos refrigeradores (geladeiras e freezers).

CONTROLE DO DEPÓSITO			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
Há registro de saída dos alimentos?			
O registro é realizado com os gêneros alimentícios utilizados diariamente (saída de alimentos do estoque)?			
As prateleiras estão organizadas por gêneros?			
Os alimentos são organizados por ordem de vencimento?			
Há etiquetas de identificação dos produtos nas prateleiras com as informações corretas?			
É feito acompanhamento da data de validade dos alimentos? (Etiquetas)			
Ausência de gêneros alimentícios vencidos no produtos refrigerador e freezer vencidos?			

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