



Secretaria de Educação - Departamento de Alimentação Escolar (DAE) - Divisão Técnica de Alimentação Escolar - Seção Técnica de Acompanhamento e Controle da Alimentação Escolar - Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo - Tel.: 2475-7416



PLANILHA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS E EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DE BARREIRAS FÍSICAS

Escola:

Mês/Ano:

Atualizado em 05/01/2026

FREQ. MINIMA	ITEM*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
SEMANAL	Balança																															
	Carrinhos																															
	Micro-ondas																															
	Termômetro																															
	Vassoura/rodo/pá																															
QUINZENAL	Armários (pessoal)																															
	Caixas vazadas																															
	Estrados																															
	Paredes																															
	Portas																															
MENSAL	Cadeiras																															
	Coifa																															
	Freezer 1																															
	Freezer 2																															
	Freezer 3																															
	Freezer 4																															
	Geladeira 1																															
	Geladeira 2																															
	Geladeira 3																															
	Geladeira 4																															
	Prateleiras																															
Ventilador**																																

INSPEÇÃO MENSAL DE BARREIRA FÍSICA POR GESTÃO ESCOLAR

(Responda com S-sim ou N-não)

() Ralos, rodinhos e telas estão instalados e íntegros?

() Área externa organizada, sem atrativos para pragas?

() Livre de vestígios de pragas na cozinha?

Verificado por: _____

Em caso negativo, escrever ação tomada.

Ação corretiva _____

RESPONSÁVEL (PESSOA QUE REALIZOU A AÇÃO):

FUNCIONÁRIO 1: _____

FUNCIONÁRIO 2: _____

FUNCIONÁRIO 3: _____

FUNCIONÁRIO 4: _____

FUNCIONÁRIO 5: _____

FUNCIONÁRIO 6: _____

FUNCIONÁRIO 7: _____

FUNCIONÁRIO 8: _____

FUNCIONÁRIO 9: _____

Instrução de preenchimento:

Os nomes dos funcionários que atuarão na unidade escolar em cada mês devem ser registrados ao lado. O número associado a cada nome será utilizado para marcar a execução das atividades na grade desta planilha. | Exemplo prático: Supondo a seguinte lista de funcionários do mês > 1 - Maria; 2 - Roberta; 3 - Paulo. No dia 12, Maria e Paulo higienizaram a Geladeira 3, então devem registrar os números "1,3" no quadradinho do dia 12 correspondente a Geladeira 3.

*Frequência mínima recomendada pelo POP. Todos os equipamentos, área e utensílios descritos nesta planilha e presentes na unidade devem ser higienizados de acordo com o POP e sempre que necessário. O registro das limpezas deve ser realizado.

**Ventilador: ventilador de despensa onde não ocorre manipulação de alimentos