



**Prefeitura  
de Jundiaí**

## ROTEIRO DE AUTOAVALIAÇÃO

CNAE fiscal 8511-2/00 - Educação Infantil, Creche

Este roteiro visa apoiar os responsáveis pelas instituições de ensino infantil a realizar uma autoavaliação em relação aos requisitos mínimos de construção e boas práticas para o funcionamento das creches, garantindo as medidas e controles necessários para o crescimento e desenvolvimento das crianças em um ambiente saudável e seguro.

O questionário apresenta os requisitos de boas práticas:

- A coluna **“SIM”**, corresponde aos requisitos que atendem a legislação sanitária.
- A coluna **“NÃO”**, corresponde aos requisitos que ainda não atendem a legislação sanitária.
- A coluna **“NA”**, não se aplica, corresponde aos requisitos que não se aplicam à atividade.

Os requisitos com resposta **“NÃO”** precisarão de adequação ou ação corretiva, em atendimento à legislação sanitária, para que se tornem **“SIM”**.





**Prefeitura  
de Jundiá**

**OS ITENS ABAIXO RELACIONADOS CORRESPONDEM AOS REQUISITOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA O LICENCIAMENTO SANITÁRIO E DEVERÃO SER PREENCHIDOS COM BASE NAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS E NOS PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO.**

**Qual o porte da escola?** ( ) Pequeno - até 50 crianças ( ) Médio - 51 a 100 crianças ( ) Grande - 101 a 200 crianças

<b>1. Geral</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
1.1 O estabelecimento adota medidas preventivas contra a dengue, como evitar locais ou objetos com água parada, evitar armazenamento de entulho, evitar acúmulo de materiais em áreas externas que possam favorecer a proliferação do mosquito <i>Aedes aegypti</i> ?			
1.2 Há kit de primeiros socorros, com fácil acesso, itens dentro da validade e armazenado de acordo com as orientações do fabricante, como soro fisiológico, termômetro, curativo, faixa de atadura, luva descartável e tesoura com ponta romba?			
1.3 A placa da Lei Antifumo está visível ao público, em local de grande circulação?			
1.4 O estabelecimento utiliza somente quadro branco?			
<b>2. Equipe de trabalho</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
2.1 Há profissional inscrito como Responsável Técnico Principal ou Substituto pelo estabelecimento, presente durante todo o período de atendimento?			
2.2 Há um profissional dedicado às atividades de limpeza diária das áreas?			
2.3 No caso de profissionais que compartilham atividades, dispõem de uniforme, aventais e ou jalecos de uso exclusivo para cada atividade (limpeza, banho/troca de fraldas, preparo de alimentos, entre outros)?			
<b>3. Estrutura Física de todas as áreas e ambientes</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
3.1 A estrutura física foi aprovada pela VISA, ou seja, dispõe de Laudo Técnico de Avaliação (LTA) aprovado?			
3.2 O estabelecimento garante a acessibilidade para todos os ambientes, sendo estes livres de desníveis, buracos e degraus?			
3.3 As escadas dispõem de sinalização, corrimão, fita antiderrapante, degraus de mesmas dimensões e portão ou outra contenção em suas extremidades?			
3.4 Os portões de barreira para controle de acesso às salas e às escadas não possuem base ou desníveis que possam levar a possíveis quedas e acidentes?			
3.5 As escadas, janelas e sacadas do piso superior possuem grades ou telas de proteção de forma a garantir a segurança das crianças?			
3.6 As instalações elétricas são embutidas ou protegidas por tubulações externas?			
3.7 As tomadas elétricas possuem dispositivo de proteção para evitar acidentes?			
3.8 O revestimento do piso, teto e paredes é liso, lavável e impermeável?			
3.9 Os vidros de portas e janelas, que chegam até 0,50m do piso, são do tipo não estilhaçável, com proteção contra quebras?			
3.10 Dispõe de janelas ou outras aberturas para ventilação natural e renovação do ar em todos os ambientes?			
3.11 Se não há ventilação natural, o ambiente dispõe de sistema de renovação de ar artificial (insuflação e exaustão)?			





**Prefeitura  
de Jundiá**

3.12 Dispõe de iluminação adequada e uniforme, promovendo conforto visual, em todos os ambientes?			
<b>4. Estrutura Física e Mobiliário por Ambiente</b>			
<b>4.1 Espaço de amamentação</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.1.1 Há poltrona disponível exclusiva para a mãe amamentar?			
4.1.2 O local é de fácil acesso às mães, próximo à área de berçários e ou à entrada dos bebês?			
4.1.3 Está localizado próximo a um lavatório exclusivo para as mãos, com sabonete líquido, papel toalha descartável não reciclado e lixeira de papel (acionada por pedal)?			
<b>4.2 Berçário (0 meses a 1 ano)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.2.1 Atende até o máximo de 15 crianças na faixa etária de 3 meses a 1 ano por período?			
4.2.2 Possui área mínima de 2,50m <sup>2</sup> por berço?			
4.2.3 Há espaçamento de 0,50m entre os berços e de 0,50m entre os berços e a parede para livre circulação e facilidade de atendimento?			
4.2.4 No caso de uso de colchonete/ninho, possui área mínima de 1,50m <sup>2</sup> por criança atendida?			
4.2.5 As janelas, portas ou outras aberturas dispõem de telas milimétricas ajustáveis e removíveis?			
4.2.6 Não há degraus ou outros obstáculos que dificultam a circulação dos bebês, profissionais e de carrinhos?			
4.2.7 Está localizado em ambiente térreo com acesso direto ao Solário?			
4.2.8 Os carrinhos, cadeiras de alimentação e “bebê conforto” são revestidos de material descartável ou lavável, higienizados após o uso de cada criança?			
<b>4.3 Solário</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.3.1 Está localizado em ambiente contíguo ao berçário?			
4.3.2 É de uso exclusivo para as crianças na faixa etária do berçário?			
4.3.3 O local é aberto e sem cobertura?			
4.3.4 O local está livre de materiais em desuso?			
4.3.5 O local está limpo e organizado?			
4.3.6 O piso é antiderrapante, resistente, de fácil higienização, sem desníveis que dificultem a circulação de carrinhos?			
<b>4.4 Sala de banho e troca</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.4.1 As bancadas são contínuas com trocador em material impermeável, íntegro e com ducha de água quente e fria?			
4.4.2 As bancadas possuem dimensões mínimas de 100 cm X 80 cm e altura em torno 85cm?			
4.4.3 Os kits de higiene (sabonete, escova de dente, esponja) são individualizados, identificados e armazenados em prateleiras, armários fixos ou nas mochilas das crianças?			
4.4.4 Há lavatório exclusivo para higienização das mãos com dispensador com sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável não reciclado e cartaz de orientação sobre a correta higienização das mãos?			





**Prefeitura  
de Jundiá**

4.4.5 As lixeiras dispõem de tampa acionada por pedal, revestidas de saco plástico e esvaziadas constantemente?			
4.4.6 Os tapetes ou toalhas de tecido sobre o piso, se for o caso, dispõem de mecanismo de aderência para serem fixados no piso evitando acidentes?			
4.4.7 O ambiente tem comunicação direta com berçário?			
<b>4.5 Sala de Repouso</b> (Em creches de pequeno porte, as salas de atividades e repouso podem ser compartilhadas).	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.5.1 Os colchões/colchonetes são de uso individual, revestidos de material impermeável, íntegros, em bom estado de conservação e higienizados após o uso.			
4.5.2 Os kits de enxoval (lençóis, cobertores, travesseiros) são individuais e identificados nominalmente?			
4.5.3 As janelas, portas ou outras aberturas dispõem de telas milimétricas ajustáveis e removíveis?			
<b>4.6 Sala de atividades e Multiuso (1 a 5 anos)</b> . Esta não é considerada para cálculo de capacidade planejada (quantidade de crianças).	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.6.1 Dispõe de área mínima de 1,50m <sup>2</sup> por criança, tendo capacidade de atendimento máxima de até 20 crianças para a faixa etária até 03 anos?			
4.6.2 Os colchões/camas empilháveis são impermeáveis e estão em bom estado de conservação e limpeza?			
4.6.3 Os móveis estão em bom estado de conservação e limpeza?			
4.6.4 Os móveis dispõem de proteção nas quinas?			
4.6.5 Possui depósito ou armário para a guarda do material didático/recreativo/pedagógico?			
4.6.6 Os brinquedos são adequados a idade, livres de resíduos tóxicos e de material que permite fácil higienização?			
4.6.7 Os brinquedos são higienizados após o uso?			
4.6.8 As caixas para guarda de brinquedos e outros materiais, preferencialmente com tampas, são mantidas sobre suportes ou prateleiras ou similares de modo a permitir a limpeza e evitar o possível acesso de pragas?			
4.6.9 Os mobiliários como bancadas, estantes, prateleiras, armários, suportes, televisores e similares são fixados nas paredes ou em estruturas rígidas?			
4.6.10 Os tapetes são impermeáveis e estão em bom estado de conservação e limpeza?			
4.6.11 As mochilas são mantidas em altura acessível para as crianças, com no máximo 65 cm de altura?			
4.6.12 No caso de salas de atividades utilizadas por crianças de 1 a 2 anos de idade, em creches de pequeno porte, utilizadas também para repouso, as janelas, portas ou outras aberturas dispõem de telas milimétricas ajustáveis e removíveis?			
<b>4.7 Sanitários</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.7.1 Há sanitário exclusivo para funcionários com lavatório de mãos, dispensador com sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável não reciclado e cartaz de orientação sobre a correta higienização das mãos?			
4.7.2 Possui sanitário para PcD?			
4.7.3 Dispõe de vestiário e ou armário para guarda de pertences pessoais?			





**Prefeitura  
de Jundiaí**

<b>4.8 Sanitários infantis</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.8.1 Os sanitários estão localizados próximos às salas de atividades, sem comunicação direta com a cozinha e refeitório?			
4.8.2 Há um lavatório e um vaso sanitário infantil para cada 20 crianças?			
4.8.4 As lixeiras dispõem de tampa acionada por pedal e sacos plásticos?			
4.8.6 Em casos de lavatórios e vasos sanitários de tamanho normal, há adaptadores em material íntegro e lavável?			
4.8.7 Os lavatórios de mãos possuem dispensador com sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado?			
4.8.8 Os kits de higiene (sabonete, escova de dente, esponja) são individualizados e identificados?			
4.8.9 Há um chuveiro para banho com água quente e fria?			
4.8.11 As paredes são de material lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
4.8.12 O teto é de material lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
4.8.13 O piso é de material antiderrapante, lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
4.8.14 As bancadas são de material lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
4.8.15 As portas/divisórias dos sanitários são isentas de chaves e trincos ou do tipo vai e vem, de material lavável, impermeável, em bom estado de conservação?			
4.8.16 As divisórias das celas têm altura máxima de 1,5m?			
<b>4.9 Área externa de recreação</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.9.1 Adotam medidas de segurança, manutenção e higienização da área e brinquedos?			
4.9.2 Os brinquedos estão em boas condições de uso, sem pregos e parafusos soltos ou presença de farpas ou outras estruturas que apresentem risco?			
4.9.3 Utilizam piso amortecedor para prevenir possíveis acidentes/quedas?			
4.9.4 A área está livre de materiais em desuso, entulho e mato?			
4.9.5 Adotam medidas de prevenção da dengue eliminando possíveis criadouros do mosquito Aedes Aegypti, como a água armazenada como em vasos de plantas, pneus, garrafas plásticas, acúmulo de materiais e ou entulhos, entre outros?			
4.9.6 O tanque de areia está instalado em área que permite incidência direta do sol?			
4.9.7 O tanque de areia dispõe de barreira para impedir o acesso de animais e é coberto diariamente ao fim das atividades com as crianças?			
4.9.8 A camada superficial de areia do tanque é revolvida diariamente e periodicamente substituída?			
4.9.9 É proibido o consumo de alimentos no interior do tanque de areia?			
4.9.10 Há lavatório com água para higiene de partes do corpo das crianças próximo ao tanque de areia e aviso com os seguintes dizeres: “Após sair do recinto, remova a areia do corpo e lave mãos e pés”?			
4.9.11 Mantém barreira física (grades e outros) na piscina para evitar acesso das crianças, prevenindo acidentes?			





**Prefeitura  
de Jundiaí**

4.9.12 Mantém os revestimentos da piscina livres de trincas, rachaduras e em bom estado de conservação?			
4.9.13 Dispõe de piso antiderrapante na área de circulação da piscina?			
4.9.14 Dispõe de ralo anti aprisionamento na piscina?			
<b>4.10 Áreas de apoio (depósito de material de limpeza, lavanderia, abrigo de resíduos e abrigo de gás)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
4.10.1 Estes locais são áreas restritas aos funcionários, sendo proibido o acesso das crianças?			
4.10.2 O resíduo é retirado constantemente?			
4.10.3 O local é limpo, organizado e bem conservado?			
4.10.4 Os produtos de limpeza possuem registro na ANVISA/MS e estão dentro do prazo de validade?			
4.10.5 Em casos de fracionamento de produtos de limpeza é utilizado etiqueta com informações do produto segundo o fabricante (nome, lote, prazo de validade e modo de uso)?			
4.10.6 Há abrigo externo protegido e ventilado para o gás?			
4.10.7 A lavanderia possui tanque /lavadora ou máquina/varal e bancadas de apoio?			
<b>5. Boas práticas de manipulação de alimentos</b>			
<b>5.1 Lactário</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
5.1.1 Os alimentos (leites e fórmulas lácteas) estão devidamente identificados com nome da criança, data de abertura e de validade após aberto?			
5.1.2 No caso de uso de leite materno, o frasco está identificado com nome da criança, data e horário da primeira coleta e data de validade?			
5.1.3 O leite materno congelado é mantido a temperatura igual ou inferior a -3°C, respeitando o prazo de validade de até 15 dias a partir da data da ordenha?			
5.1.4 O leite materno é descongelado sob refrigeração, a temperatura máxima de 5° C ou em banho maria (sem fervura)?			
5.1.5 O leite materno descongelado é mantido em refrigerador a temperatura máxima de 5°C, respeitando o prazo de validade de até 12 (doze) horas?			
5.1.6 Dispõe de bancada de material liso, lavável e impermeável para o preparo dos alimentos?			
5.1.7 Dispõe de local apropriado, com cuba e água potável/pia, para higienização dos materiais?			
5.1.8 As mamadeiras, bicos ou copos de transição são lavados, um a um, com água corrente e detergente?			
5.1.9 As mamadeiras, bicos ou copos de transição são colocados em imersão de solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água) por 10 a 15 minutos após a lavagem?			
5.1.10 As mamadeiras, bicos ou copos de transição são enxaguadas em água corrente após a imersão em solução clorada?			
5.1.11 Dispõe de lavatório exclusivo para as mãos com sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável não reciclado, coletor de papel acionado por pedal?			





**Prefeitura  
de Jundiaí**

5.1.12 Há instruções sobre a correta lavagem das mãos próximas ao lavatório?			
5.1.13 O teto é de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
5.1.14 As paredes são de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
5.1.15 O piso é de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação?			
5.1.16 A porta dispõe de mecanismo de fechamento automático/sistema de mola e proteção inferior contra a entrada de pragas?			
5.1.17 As janelas e outras aberturas possuem tela milimétrica para proteção contra pragas e vetores?			
5.1.18 Os ralos dispõem de fechamento escamoteável e/ou tela milimétrica?			
<b>5.2 Serviço de alimentação</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
5.2.1 O serviço de alimentação para fornecimento das refeições terceirizado dispõe de licença sanitária vigente para atividade de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresa, CNAE fiscal 5620-1/01?			
5.2.2 Mantém os alimentos prontos para consumo sob tempo e temperatura adequados:  Alimentos quentes acima de 60°C por no máximo 6 horas ou se abaixo de 60°C por no máximo 1 hora?  Alimentos frios abaixo de 10°C por no máximo 4 horas ou se entre 10 - 21°C por no máximo de 2 horas?			
5.2.3 Há planilha para o registro do controle de temperatura dos alimentos?			
5.2.4 O recebimento dos alimentos é realizado em local coberto, protegido do sol, chuva e outras intempéries?			
5.2.5 O armazenamento de alimentos que não necessitam de refrigeração é realizado em local limpo, arejado, sem incidência direta de sol sobre os alimentos?			
5.2.6 Os alimentos são armazenados sobre paletes e ou prateleiras, longe do piso e das paredes?			
5.2.7 Há controle de validade dos alimentos (Primeiro a Vencer, Primeiro a Sair)?			
5.2.8 Há refrigeradores e freezers em quantidade adequada ao volume de alimentos armazenados, evitando que fiquem sobrecarregados?			
5.2.9 Os refrigeradores e freezers são mantidos em bom estado de conservação e limpeza?			
5.2.10 Os alimentos preparados no local ou que tiveram sua embalagem aberta possuem etiquetas com identificação e data de validade?			
5.2.11 Os alimentos que foram transferidos da sua embalagem original estão identificados com as informações do fabricante, data de abertura da embalagem e validade?			
5.2.12 Há registro do controle de temperatura de refrigeradores e freezers?			







**Prefeitura  
de Jundiaí**

<b>5.2 Serviço de alimentação</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
5.2.13 Há áreas de pré-preparo definidas para cada operação?			
5.2.14 Se não, realizam procedimento de higienização das áreas e dos utensílios entre uma atividade e outra para evitar a contaminação cruzada?			
5.2.15 O descongelamento de alimentos é realizado em refrigerador com temperatura de até 5°C?			
5.2.16 As verduras, legumes e frutas são lavadas em água corrente, colocadas de molho em solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água) por 15 a 30 minutos e em seguida enxaguadas em água corrente, antes de serem consumidas?			
5.2.17 São coletadas, no mínimo, cem gramas de amostras de cada refeição?			
5.2.18 As amostras são armazenadas por 72 horas?			
5.2.19 A copa/cozinha é mantida em boas condições de organização, limpeza e conservação?			
5.2.20 Há lavatório exclusivo para higienização das mãos com dispensador de sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável não reciclado e cartaz de orientação sobre a correta higienização das mãos?			
5.2.21 Há cubas distintas para higienização de alimentos e louças/utensílios?			
5.2.22 Há sistema de exaustor de ar e coifa sobre os equipamentos que geram calor (pelo menos forno e fogão)?			
5.2.23 As portas dispõem de fechamento automático (sistema de mola)?			
5.2.24 Há proteção contra pragas e vetores na parte inferior das portas?			
5.2.25 Há proteção contra pragas e vetores nas janelas e outras aberturas, como tela milimétrica?			
5.2.26 O piso dispõe de revestimento liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e limpeza?			
5.2.27 As paredes dispõem de revestimento liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e limpeza?			
5.2.28 O teto dispõe de revestimento liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e limpeza?			
5.2.29 As lixeiras dispõem de tampa acionada por pedal?			
5.2.30 Os ralos têm fechamento escamoteável ou tela milimétrica?			
5.2.31 Os produtos/equipamentos de limpeza são exclusivos da área de alimentação?			







**Prefeitura  
de Jundiá**

<b>6. Manipuladores de alimentos</b> (profissionais que preparam refeições, mesmo que compartilhem outras atividades na creche)	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
6.1 Utilizam uniforme completo com troca diária e EPIs (touca descartável, avental e botas/sapatos de segurança com função antiderrapante)?			
6.2 O uniforme é de uso exclusivo para a manipulação de alimentos?			
6.3 Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se asseados, com barba raspada, com mãos limpas, unhas curtas sem esmalte e adornos?			
6.4 Dispõem de atestado de saúde ocupacional?			
6.5 São capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos, com certificado para comprovação atualizados?			
<b>7. Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
7.1 Dispõe de Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Lactário atualizado?			
7.2 Dispõe de POP sobre higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis?			
7.3 Dispõe de POP para o preparo de fórmulas lácteas e manejo do leite materno no lactário?			
7.4 Dispõe de POP para a higienização de mamadeiras no lactário?			
7.5 Dispõe de POP sobre transporte de alimentos, se for o caso?			
7.6 Dispõe de POP sobre higienização do reservatório de água, se realizado por pessoal próprio?			
7.7 Dispõe de Manual de Normas e Rotinas da Instituição, incluindo os procedimentos de higienização das áreas, materiais, mobiliários e brinquedos atualizado.			
7.8 Dispõe de POP sobre os processos de tratamento, limpeza e manutenção do tanque de água (piscina)?			
<b>8. Documentação (deve estar atualizada e disponível na unidade)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
8.1 Há relação de crianças matriculadas por grupo/idade, período e quantitativo de profissionais (professores ou auxiliares de desenvolvimento infantil/auxiliar de sala) assinada e datada pelo responsável técnico ou legal?			
8.2 Há ficha informativa com os dados pessoais e de saúde, como alergias alimentares, doenças, entre outros, e imunização (comprovante de vacinação atualizado) das crianças matriculadas?			
8.3 Há contrato de trabalho com nutricionista responsável pela elaboração, atualização e assinatura do cardápio?			
8.4 Há contrato com empresa que fornece alimentação e cópia de licença sanitária vigente da mesma para atividade de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresa, CNAE fiscal 5620-1/01?			
8.5 Há comprovante de higienização semestral do reservatório de água emitido pela empresa prestadora do serviço ou documento datado e assinado pelo responsável pela execução da limpeza com a descrição do procedimento (POP)?			





**Prefeitura  
de Jundiaí**

<b>Documentação (deve estar atualizada e disponível na unidade)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA*</b>
8.6 Há comprovante do serviço de Controle de Pragas Urbanas vigente e licença sanitária vigente da respectiva empresa responsável pelo serviço?			
8.7 Há Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) vigente?			
8.8 Há Programa de Controle Médico de Ocupacional (PCMSO) vigente e Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) vigentes?			
8.9 Há comprovante de vacinação atualizado dos funcionários?			
8.10 Há certificado de participação anual em curso de capacitação em “Primeiros Socorros” de pelo menos 1/3 dos funcionários, com a relação de funcionários participantes, descrição do conteúdo, carga horária e identificação da empresa e/ou responsável pela execução do curso?			
8.11 Há registro do controle de qualidade da água da piscina com medições de cloro, pH e temperatura, data, horário e assinatura do responsável pelo registro?			

<b>Responsável pelo preenchimento:</b>	
Nome: _____	
CPF: _____	
Função: _____	
Assinatura: _____	
<b>Jundiaí – SP</b>	<b>Data:</b> ____/____/____

**Referências:**

1. Decreto Estadual nº 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde.
2. Decreto nº 13.166/1979 - Aprova Norma Técnica Especial (NTE) relativa a piscinas.
3. Constituição da República Federativa do Brasil, 1988.
4. Portaria GM/MS nº 321/1988, disciplina a construção, instalação e o funcionamento de creches.
5. Lei nº 8.069/1990, Estatuto da Criança e do Adolescente.
6. Resolução SES/SP nº 44/1992, aprova a Norma Técnica para Creches e Estabelecimentos Congêneres.
7. Lei nº 9.394/1996, estabelece as diretrizes e bases da educação nacional (LDB).
8. Lei Estadual nº 10.083/1998, Código Sanitário do Estado de São Paulo.
9. RDC nº 216/2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.





## Prefeitura de Jundiaí

10. Parâmetros Básicos de Infraestrutura para Instituições de Educação Infantil. Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2006.
11. Portaria Interministerial nº 1010/2006, institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil.
12. Norma ABNT NBR 16.401/2008, instalações de ar condicionado - sistemas centrais e unitários (partes 1 a 3).
13. Lei nº 13.541/2009 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica em ambientes coletivos.
14. Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos de educação básica.
15. Comunicado Técnico CVS nº 31/2012, referências técnicas para prevenção de riscos sanitários no uso de tanques e outros compartimentos com areia, destinados à recreação infantil, lazer e esporte.
16. Lei Municipal nº 8.099/2013, proíbe o uso de quadro-negro para escrita com giz.
17. Portaria CVS nº 05/2013, Boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
18. Lei 8.351/2014, institui normas de defesa e bem estar animal.
19. Lei municipal nº 8.436/2015, condiciona nas creches privadas a medicação.
20. Portaria CVS nº 10/2017, define diretrizes, critérios e procedimentos no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - SEVISA, para avaliação físico funcional de projetos de edificações de atividades de interesse da saúde e emissão do Laudo Técnico de Avaliação - LTA.
21. Lei nº 13.722/2018, torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros.
22. Lei Estadual nº 15.661/2018, institui a Lei Lucas, que consiste na adoção obrigatória do programa de Lições de Primeiros Socorros na educação básica da rede escolar pública e privada do Estado.
23. Norma ABNT NBR 10.339/2018, projeto e execução de piscina - sistemas de recirculação e tratamento.
24. Norma ABNT NBR 14.518/2019, sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.
25. Lei Estadual nº 17.252/2020, que dispõe sobre a obrigatoriedade da apresentação nas redes pública e particular de ensino da carteira de vacinação no ato da matrícula escolar.
26. ABNT NBR 9050/2020, acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.
27. Decreto Municipal nº 31.025/2022, regulamento de atendimento de crianças nas escolas municipais de educação básica de Jundiaí - EMEB.

