

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**”.



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

1. Geral	SIM	NÃO	NA*
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 Aedes aegypti?			
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?			
2. Equipe de trabalho			
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)?			
3. Estrutura Física de todas as áreas e ambientes	SIM	NÃO	NA*
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?			



**Prefeitura
de Jundiá**

3.11 Se não há ventilação natural, o ambiente dispõe de sistema de renovação de ar artificial (insuflação e exaustão)?			
3.12 Dispõe de iluminação adequada e uniforme, promovendo conforto visual, em todos os ambientes?			
4. Estrutura Física e Mobiliário por Ambiente	SIM	NÃO	NA*
4.1 Espaço de amamentação			
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)?			
4.2 Berçário (0 meses a 1 ano)			
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 ² 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 ² 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?			
4.3 Solário			
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?			
4.4 Sala de banho e troca			
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?			





**Prefeitura
de Jundiá**

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?			
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?			
4.5 Sala de Repouso (Em creches de pequeno porte, as salas de atividades e repouso podem ser compartilhadas).			
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?			
4.6 Sala de atividades e Multiuso (1 a 5 anos)			
Esta não é considerada para cálculo de capacidade planejada (quantidade de crianças).			
4.6.1 Dispõe de área mínima de 1,50m ² por criança, tendo capacidade de atendimento máxima de até 20 crianças para a faixa etária até 03 anos?			
4.6.2 Os colchões 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?			
4.7 Sanitários			
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?			
4.8 Sanitários infantis			
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?			
4.9 Área externa de recreação			
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?			
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?			
4.10 Áreas de apoio (depósito de material de limpeza, lavanderia, abrigo de resíduos e abrigo de gás)			
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?			
5. Boas práticas de manipulação de alimentos	SIM	NÃO	NA*
5.1 Lactário			
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?			
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?			
5.2 Serviço de alimentação			
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?			



**Prefeitura
de Jundiaí**

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?			
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 de cem gramas de amostras de cada refeição?			
5.2.18 As amostras são armazenadas por 72 horas?			
5.2.19 A área de preparo 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?			
6. Manipuladores de alimentos (profissionais que preparam refeições, mesmo que compartilhem outras atividades na creche)			
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?			
7. Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado	SIM	NÃO	NA*
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)?			
8. Documentação (deve estar atualizada e disponível na unidade)	SIM	NÃO	NA*
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)?			
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?			

Responsável pelo preenchimento:

Nome: _____

CPF: _____

Função: _____

Assinatura: _____

Jundiaí – SP

Data: ____/____/____

Referências:

- Decreto Estadual nº 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde.
- Decreto nº 13.166/1979 - Aprova Norma Técnica Especial (NTE) relativa a piscinas.
- Constituição da República Federativa do Brasil, 1988.
- Portaria GM/MS nº 321/1988, disciplina a construção, instalação e o funcionamento de creches.
- Lei nº 8.069/1990, Estatuto da Criança e do Adolescente.
- Resolução SES/SP nº 44/1992, aprova a Norma Técnica para Creches e Estabelecimentos Congêneres.
- 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.
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.