

A IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E RESPONSÁVEIS		
A-1	Nome do Órgão:	Prefeitura Municipal de Cerquilha
A-2	Responsável e Cargo:	José Roberto Pilon
A-3	CPF:	027.189.898-40
A-4	Unidade de Saúde visitada:	EMEF Prof. Artur Luiz Gayotto
A-5	Responsável pela Unidade visitada:	Margarete Meire Martino Do Amaral
A-6	CPF:	107.504.688-23
A-7	Nome do responsável pelo preenchimento:	Leonardo Cepellos Monticelli
A-8	Cargo:	Agente da Fiscalização
A-9	Data e horário da Vistoria:	13/10/2021 - 10h
A-10	Link para acesso:	https://tcespgov.sharepoint.com/sites/Equipe-FiscalizacaoRemota-PMCerquilha/Shared%20Documents/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2FEquipe%2DFiscalizacaoRemota%2DPMCerquilha%2FShared%20Documents%2FGeneral%2FRecordings%2FFiscalizacao%2FA7%2FC3%2FA3o%20Remota%20%2D%20EMEF%20Prof%2E%20Artur%20Luiz%20Gayotto%20%28PM%20Cerquilha%29%2D20211013%5F100259%2DGrava%2C%2FA7%2FC3%2FA3o%20de%20Reuni%C3%A3o%2Emp4&parent=%2Fsites%2FEquipe%2DFiscalizacaoRemota%2DPMCerquilha%2FShared%20Documents%2FGeneral%2FRecordings

B CONTROLE DE ACESSO À UNIDADE E MEDIDAS CONTRA A PANDEMIA						
	Questitos	Verificação				Comentários adicionais
B-1	Há medição de temperatura dos alunos e funcionários?	(X)	Sim	()	Não	-
B-2	É oferecido aos alunos e funcionários álcool gel ou outro produto sanitizante?	(X)	Sim	()	Não	-
B-3	Os procedimentos são adotados em todas as entradas da Unidade?	(X)	Sim	()	Não	-
B-4	Há exigência de comprovação da vacinação dos docentes e funcionários?	()	Sim	(X)	Não	-
B-5	Há instruções na Unidade sobre a observância das regras de distanciamento social, uso de máscaras e higiene durante a pandemia da Covid-19?	(X)	Sim	()	Não	-
B-6	As salas da Secretaria da Unidade, áreas de trânsito e de convivência dos funcionários estão adaptadas às regras de distanciamento social?	()	Sim	(X)	Não	Não há adaptações nas salas utilizadas pelos funcionários e docentes
B-7	São oferecidos pela Municipalidade máscaras para proteção dos funcionários, em virtude da pandemia da Covid-19?	()	Sim	(X)	Não	-
B-8	Houve treinamento dos funcionários para adoção das medidas necessárias para evitar a disseminação do novo coronavírus?	(X)	Sim	()	Não	-
B-9	As carteiras dos alunos estão dispostas de forma a preservar o distanciamento social?	()	Sim	(X)	Não	Não foi utilizado o critério de intercalar o uso das carteiras pelos alunos, o que dificulta o cumprimento do distanciamento social
B-10	As salas de aula são ventiladas e arejadas?	(X)	Sim	()	Não	-
B-11	Os intervalos das turmas são escalonados para evitar aglomeração?	()	Sim	(X)	Não	-
B-12	O refeitório possibilita o cumprimento do distanciamento social quando do consumo da merenda pelos alunos?	(X)	Sim	()	Não	-

C RETORNO ÀS AULAS PRESENCIAIS						
	Questitos	Verificação				Comentários adicionais
C-1	Houve retorno das aulas presenciais?	(X)	Sim	()	Não	-
C-1.1	De que forma?	()	Parcial	(X)	Total	-
C-2	A Unidade distribuiu material didático aos alunos?	(X)	Sim	()	Não	-
C-2.1	De que forma?	(X)	Físico	()	Digital	-
C-3	Houve algum tipo de avaliação diagnóstica do nível de aprendizado dos alunos na retomada das aulas presenciais?	(X)	Sim	()	Não	-
C-3.1	Em caso positivo, existe algum planejamento para atividades de recuperação de aprendizagem?	()	Sim	(X)	Não	-
C-4	Existem estratégias de reposição de aulas?	()	Sim	(X)	Não	-
C-5	Há alunos que não retornaram presencialmente?	(X)	Sim	()	Não	-
C-6	Há profissionais de psicologia educacional e serviço social que atuam na Unidade?	()	Sim	(X)	Não	-

D INSTALAÇÕES						
	Questitos	Verificação				Comentários adicionais
D-1	As instalações em geral apresentam-se limpas e organizadas?	(X)	Sim	()	Não	-
D-2	Há falta de espaço no arquivo e almoxarifado?	()	Sim	(X)	Não	-
D-3	A Unidade apresenta locais com umidade/mofo aparentes?	()	Sim	(X)	Não	-
D-4	O local apresenta pintura desgastada ou vidros quebrados?	()	Sim	(X)	Não	-
D-5	Foi observada ausência de revestimento nos pisos e paredes?	()	Sim	(X)	Não	-
D-6	Os banheiros apresentam itens básicos de higiene, como papel higiênico, sabão e papel toalha?	()	Sim	(X)	Não	-

D-7	Existe Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB)?	()	Sim	(X)	Não	-
D-8	Existe Licença da Vigilância Sanitária?	()	Sim	(X)	Não	-
D-9	Existe Certificado de desinsetização e desratização?	(X)	Sim	()	Não	-
D-9.1	Está dentro do prazo de validade?	(X)	Sim	()	Não	-
D-10	Existe Certificado de limpeza da caixa d'água?	(X)	Sim	()	Não	-
D-10.1	Está dentro do prazo de validade?	(X)	Sim	()	Não	-

E	SEGURANÇA					
	Quesitos	Verificação				Comentários adicionais
E-1	A Unidade é cercada por muros e/ou grades?	(X)	Sim	()	Não	-
E-2	Há iluminação adequada no local?	(X)	Sim	()	Não	-
E-3	As salas que contemplam equipamentos eletrônicos possuem trancas?	()	Sim	(X)	Não	-
E-4	Há câmeras de vigilância na Unidade?	()	Sim	(X)	Não	-

F	ACESSIBILIDADE					
	Quesitos	Verificação				Comentários adicionais
F-1	É garantida acessibilidade da Unidade às pessoas portadoras de necessidades especiais?	(X)	Sim	()	Não	-
F-2	Há banheiros adequados para pessoas com necessidades especiais?	(X)	Sim	()	Não	-

G	EQUIPAMENTOS					
	Quesitos	Verificação				Comentários adicionais
G-1	Os equipamentos das salas de aula (televisores, ventiladores e computadores) encontram-se em bom estado de conservação?	(X)	Sim	()	Não	-
G-1.1	Há falta de equipamentos?	()	Sim	(X)	Não	-
G-1.2	Há equipamentos em desuso (novo, antigo ou quebrado)?	()	Sim	(X)	Não	-
G-2	Há itens de recreação na Unidade, como playground, bolas e jogos diversos?	(X)	Sim	()	Não	-
G-2.1	Os itens apresentam-se em bom estado de conservação?	(X)	Sim	()	Não	-

H	COZINHA E REFEITÓRIO					
	Quesitos	Verificação				Comentários adicionais
H-1	A cozinha e o refeitório apresentam-se limpos e organizados?	(X)	Sim	()	Não	-
H-2	Há espaço suficiente nestes locais para preparar, servir e consumir a merenda escolar?	(X)	Sim	()	Não	-
H-3	O preparo da merenda é efetuado por empresa contratada?	(X)	Sim	()	Não	-
H-4	As instalações físicas da cozinha, como piso, paredes e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável?	(X)	Sim	()	Não	-
H-5	As instalações físicas da cozinha são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos?	(X)	Sim	()	Não	-
H-6	Há cardápio do dia fixado em local visível, para os alunos?	(X)	Sim	()	Não	-
H-7	A merenda fornecida no dia é a mesma do cardápio?	(X)	Sim	()	Não	-
H-8	Há distribuição de merenda seca (suco + biscoito)?	(X)	Sim	()	Não	-
H-9	Há distribuição de lanche?	(X)	Sim	()	Não	Observamos que o Município prioriza a distribuição de merenda do tipo "lanche", em detrimento do tipo "refeição" (vide item C.2 da Instrução)
H-10	Há distribuição de refeição?	(X)	Sim	()	Não	-
H-11	O cardápio foi elaborado por nutricionista?	(X)	Sim	()	Não	-
H-12	As merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, sapatos antiderrapantes e, quando necessário, luvas?	(X)	Sim	()	Não	-
H-13	Há armazenamento de alimentos no local?	(X)	Sim	()	Não	-
H-14	Os alimentos estão estocados adequadamente?	(X)	Sim	()	Não	-
H-15	Os equipamentos da cozinha, como geladeiras, freezers, fogões, microondas, liquidificadores, etc. estão funcionando e em bom estado de conservação?	(X)	Sim	()	Não	-
H-16	Foi observada falta de equipamentos ou produtos de higiene na cozinha?	()	Sim	(X)	Não	-