

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA
ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES

COD. CNAE	Denominação da atividade
8730-1/01	Orfanatos

NORMAS REGULAMENTADORAS APLICADAS

CF/88; Lei Federal 8.069/90 - Estatuto Da Criança e Adolescente; Lei Federal 12.010/09 – Nova Lei Da Adoção; RDC 216/2004 - Dispõe Sobre Regulamento Técnico De Boas Práticas para Serviços de Alimentação; Lei Federal Nº 6.437/77 - Configura Infrações à Legislação Sanitária Federal e Estabelece Sanções Respectivas e da Outras Providências; Resolução CFN 378/05 - Dispõe Sobre o Registro e Cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e da Outras Providências.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Responsável pela unidade:

Profissional que acompanhou a inspeção:

INFORMAÇÕES

CAPACIDADE

Número total de vagas	Masculino	Feminino
Número de crianças e adolescentes no dia da inspeção	Masculino	Feminino

FAIXA ETÁRIA

Menor de 5 anos:

De 5 a 10 anos:

De 10 a 15 anos:

De 15 a 18 anos:

TIPO DE ACOLHIMENTO

Número de crianças em internato

Número de crianças semi-internato

Número de crianças ocasionais

DOCUMENTAÇÃO			
	SIM	NÃO	NA
Certificado de limpeza da caixa d'água nos últimos 6 meses			
Certificado de desinfestização e desratização nos últimos 12 meses			
Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS			
ESTRUTURA ORGANIZACIONAL			
Possui plano de trabalho e/ou roteiro de atividades diárias para os internos			
Mantém registro atualizado constando nome, DN, data do início do atendimento, filiação, endereço e outras informações pertinentes			
Todas as crianças e adolescentes possuem documentos			
A entidade propicia escolaridade e profissionalização aos internos			
Há comprovante de vacinação de todos			
A entidade propicia o atendimento médico, odontológico e psicológico			
Existe roteiro de atividades culturais, esportivas e de lazer			
São oferecidos vestuários suficientes			
São oferecidos no mínimo 4 refeições dia (café, almoço, lanche, jantar)			
Há notificação de casos suspeitos de doenças transmissíveis			
Possui extintores e certificado do corpo de bombeiros			
ESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES			
A instituição possui identificação externa			
Está em condições de habitabilidade, higiene, salubridade e segurança			
Paredes, tetos e pisos em bom estado de conservação			
Espaço físico compatível com número de crianças			
Portas e janelas seguras, integras e limpas			
Possui ventilação natural, com janelas em número suficientes			
Ambientes com identificação			
Possui bebedouros e quantidade suficientes			
Instalações elétricas em bom estado de conservação			
Mobiliários em bom estado de conservação			
Camas em números suficientes			
Colchões e travesseiro revestidos de material impermeável e de fácil limpeza			
Roupas de cama e de banho em número suficiente			
Toalhas e lençóis limpos são armazenados em local fechado e embalado individualmente			
Roupas usadas são acondicionadas em cesto com tampa			
Área de recreação e lazer compatíveis com as atividades desenvolvidas			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
Perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene			
Pisos, paredes e tetos impermeáveis e de fácil higienização			
Piso antiderrapante			
Vaso sanitário com tampa, e papel higiênico (1 para cada 10 internos)			

Lixeira com tampa e pedal			
Pia com dispenser de sabão, papel toalha e lixeira			
Chuveiro com água quente (1 para cada 10 internos)			
Instalações sanitárias para cadeirante (NBR9050)			
Objetos pessoais individualizado (escova de dente, pente, sabonete, toalha, bucha...)			
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Possui nutricionista como RT			
Cozinha possui piso íntegro, liso, lavável, impermeável, com ralos sifonados para drenagem de águas servidas			
Portas e janelas íntegras, limpas e teladas			
Ambiente bem conservado e limpo, com boa iluminação e ventilação			
Coifa com exaustor			
Lavatório para higienização das mãos dos funcionários, dotado de papel toalha e coletor para lixo com tampa e acionamento a pedal.			
Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), em adequado funcionamento, com capacidade suficiente ao armazenamento de matérias-primas e alimentos prontos e com medidor de temperatura localizado em local apropriado.			
Móveis em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
Armazenamento de utensílios e equipamentos em local apropriado de forma ordenada e protegido de contaminação.			
Coletores para deposição de resíduos íntegros, de fácil higienização em nº suficiente, dotados de tampas acionados sem contato manual.			
Dispensa exclusiva para guarda de alimentos, com armários, prateleiras de material liso e impermeável			
Os alimentos estão devidamente embalados e identificados e a ordem de saída respeita o prazo de validade dos mesmos			
Os produtos após terem as embalagens abertas, são mantidos embalados ou em recipientes fechados e identificados			
Existe utilização de sobras de alimentos e são conservadas segundo critérios que garantam a sua segurança.			
FUNCIONÁRIOS			
Funcionários apresentam mãos e unhas limpas, sadias, sem adornos, sem esmalte e cabelos presos			
Uniforme de trabalho adequado à atividade, conservados e limpos			
São fornecidos EPI's, em quantidade suficiente, para os funcionários			
FARMÁCIA			
Local apropriado para guarda de medicamentos separado por nome, com os receituários de fácil acesso.			

LAVANDERIA E DML			
Armários adequados, restritos e ventilados para guarda de material de limpeza.			
Tanques com água corrente exclusivos para esta atividade			
Pisos, paredes e teto lisos, impermeável e de fácil limpeza			
Tanque exclusivo para atividade de lavagem de roupas			
Depósito exclusivo para roupas limpas			
Depósito exclusivo para roupas sujas			
Há cruzamento entre a roupa limpa e a contaminada			
Local adequado para secagem de roupas			
RESÍDUOS			
Recipiente para o lixo com tampa impermeável e revestido com saco plástico.			
Acondicionamento e armazenamento adequado			
Destino adequado.			

Data da inspeção: ____/____/____

Técnicos responsáveis pela inspeção:

OBS: Este roteiro é utilizado como apoio nas inspeções sanitárias, porém outras solicitações poderão ser realizadas, considerando o que for observado durante a inspeção no local, ou outras legislações vigentes.