

# AUDITORIA DISTRIBUIÇÃO: REFEITÓRIO

UNIDADE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

AUDITADO POR: \_\_\_\_\_

ITEM	CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Observância dos <b>horários de abertura / funcionamento</b> do refeitório.	anexo III quadro19	MODERADA				
2	<b>Fixação diária do cardápio</b> (local de fácil visualização) c/ descrição detalhada das preparações.	9.1.81	BAIXA				
3	<b>Disponibilidade de amostra das preparações</b> (fornecidas para aprovação do NND).	9.1.88	BAIXA				
4	<b>Equipamentos / Móveis / Utensílios em bom estado de conservação</b> e compatíveis com as atividades.	9.1.17	BAIXA				
5	<b>Balcões de distribuição c/ barreiras</b> que previnam a contaminação (por proximidade do usuário).	9.1.6 (IN 16/17 (Art. 115º))	MODERADA				
6	<b>Disponibilidade de equipamentos, materiais, utensílios, vidrarias, louças em nº suficiente à perfeita execução do contrato</b> necessários à perfeita execução do contrato.	9.1.17	BAIXA				
7	<b>Equipamentos, materiais, utensílios, vidrarias, louças em bom estado de conservação.</b>	9.1.17	MODERADA				
8	<b>Toalhas de mesa e cobre mancha de tecido e/ou jogo americano descartável, guardanapos de papel .</b>	9.1.40	BAIXA				
9	Disponibilidade de <b>bandeja lisa, guardanapos de papel e palito.</b>	9.1.41	BAIXA				
10	<b>Quadro de pessoal em quantidade suficiente</b> para atender ao número de refeições ininterruptamente.	9.1.48	MODERADA				
11	<b>Utensílios</b> do refeitório <b>adequados aos tipos</b> de preparações.	9.1.17	BAIXA				
12	Distribuição pelo sistema self-service com <b>porcionamento do prato principal e da sobremesa.</b>	9.1.41	BAIXA				
13	Distribuição de refeições sob <b>estrita observância dos per capita</b> s definidos em contrato.	9.1.43 anexo II	ALTA				
14	Refeições servidas sob <b>estrita observância dos tipos de preparações previstas no cardápio.</b>	9.1.81	ALTA				
15	<b>Opções proteicas conforme cardápio</b> , possibilitando a <b>substituição da proteína por ovo ou omelete.</b>	9.1.86	ALTA				
16	Disponibilidade de água para os usuários do refeitório.	9.1.27	BAIXA				
17	<b>Reposição frequente</b> e ininterrupta das preparações durante todo período de distribuição.	9.1.48	MODERADA				
18	Distribuição de refeições e alimentos de forma que sejam servidos com <b>apresentação adequada.</b>	9.1.38	MODERADA				
19	Distribuição de refeições e alimentos de forma que sejam servidos com <b>temperatura adequada.</b>	9.1.38	ALTA				
20	<b>Alimentos servidos de acordo com padrões microbiológicos</b> e <b>ausência de qualquer corpo estranho.</b>	9.1.6 item 32 do RI	ALTA				
21	<b>Retirada frequente dos resíduos e/ou louça com restos de alimentos das mesa do refeitório.</b>	8.4.2	MODERADA				
22	<b>Substituição imediata</b> dos alimentos ou outros <b>materiais fora das especificações de qualidade.</b>	9.1.13	MODERADA				
23	Não fornecimento de alimentos <b>impróprios</b> para o consumo.	9.1.11 ou 9.1.6	ALTA				
24	<b>Ausência de pragas e vetores</b> (moscas, mosquitos, formigas, baratas, pombos e outros).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 92º)	ALTA				
25	Ausência de <b>ornamentos e plantas</b> que constituem <b>fontes de contaminação.</b>	9.1.6	BAIXA				
26	Disponibilidade de <b>cardápios diferenciados</b> por ocasião de <b>datas comemorativas.</b>	9.1.85	ALTA				
27	<b>Dietas especiais aos servidores</b> (solicitação prévia por receituário de nutricionista da SES DF).	Anexo II (item 23)	ALTA				
28	<b>Fornecimento de alimentos para servidores de setores fechados</b> (solicitados nos horários previstos).	Anexo II (item 26)	BAIXA				

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS

PREPARAÇÕES	APARÊNCIA		SABOR		TEXTURA		OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
	C	NC	C	NC	C	NC		
SALADA 1								
SALADA 2								
SALADA 3								
MOLHO SALADA								
ARROZ 1								
ARROZ 2								
FEIJÃO								
GUARNIÇÃO								
P.PRINCIPAL 1								
P.PRINCIPAL 2								
SOBREMESA								
SUCO								