



RESOLUÇÃO SESA nº 107/2018

Estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas e condições sanitárias para a instalação e funcionamento das Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior no Estado do Paraná.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, usando da atribuição que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, incisos XV e XVI do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988 e,

- considerando que o Estado do Paraná possui dever constitucional de proteger a saúde de seus cidadãos, conforme Art.197 da Constituição Federal;
- considerando que a Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que estabelece como um dos direitos básicos do consumidor a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços;
- considerando que a Lei Estadual nº 13.331, de 23 de novembro de 2001 e o Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002, que dispõem sobre o Código de Saúde do Paraná;
- considerando que os Estabelecimentos de Educação são de Interesse à Saúde Pública, estando sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle pelo Poder Público conforme determinado nos termos da Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, em seu artigo 6º, § 1º;
- considerando que o artigo 2º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelece as diretrizes nacionais para simplificação e integração dos procedimentos de licenciamento sanitário no âmbito da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (Redesim);
- considerando que o artigo 5º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, define que o início da operação de estabelecimentos com atividades econômicas de baixo risco ocorrerá sem a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária;
- considerando que o artigo 10º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, determina que o licenciamento sanitário de atividades econômicas classificadas como baixo risco deverá ser realizado por meio do fornecimento de informações e declarações pelo responsável legal, visando permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida;
- considerando que o Anexo II da Relação das Atividades da CNAE de Baixo Risco da Instrução Normativa - IN nº 16, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, determina que as atividades econômicas de educação infantil - pré-escola,



ensino fundamental, ensino de esportes e outras atividades de ensino não especificadas anteriormente, são classificadas como atividades econômicas de baixo risco para fins de licenciamento sanitário;

- considerando que o artigo 3.º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, publicada no DOU nº 80, de 27 de abril de 2017, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que possibilita a suplementação da referida Norma pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais, considerando as especificidades inerentes às realidades locais, em conformidade com as disposições estabelecidas na referida Norma,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar os requisitos mínimos de Boas Práticas e condições sanitárias para instalação e funcionamento de Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior no Estado do Paraná, sejam eles públicos, privados, filantrópicos, civis ou militares, incluindo aqueles que exercem ações de ensino e pesquisa, nos termos dos Anexos I, II e III da presente Resolução.

§ 1º - Para efeito desta Resolução, consideram-se instituições de ensino abrangidos por esta Norma, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB nº 9394/96, assim entendidos:

- I. Ensino Fundamental
- II. Ensino Médio
- III. Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Especialização Técnica de Nível Médio
- IV. Educação Superior
- V. Educação Especial em quaisquer das áreas de abrangência
- VI. Educação de Jovens e Adultos compreendendo o Ensino Fundamental e (ou) Médio

§ 2º Esta norma não se aplica às instituições de ensino que funcionam em estabelecimentos prisionais.

Art. 2º - Aprovar a NORMA TÉCNICA PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO, O FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO E O ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO, nas formas dos Anexos I, II e III como parte integrante da presente Resolução, para a padronização da inspeção sanitária nas instituições de ensino do Estado do Paraná.

Art. 3º - Definir as atividades econômicas das instituições de ensino abrangidos por esta Norma como sendo de baixo risco sanitário, para fins de licenciamento sanitário.

Art. 4º - Estabelecer a emissão da Licença Sanitária prévia a inspeção sanitária para as instituições de ensino abrangidos por esta Norma, mediante fornecimento de informações e declarações pelo



responsável legal da instituição sobre o reconhecimento formal dos requisitos exigidos por esta Norma Sanitária.

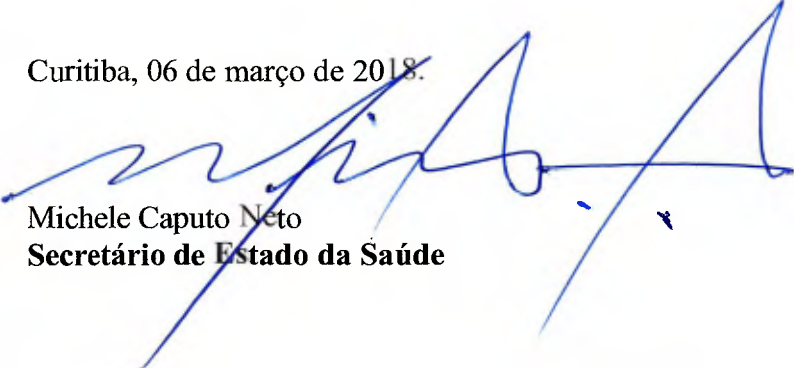
Parágrafo único: Os órgãos de vigilância sanitária do Estado do Paraná devem estabelecer plano de monitoramento do cumprimento dos requisitos exigidos por esta Norma nas instituições de ensino de sua competência de atuação.

Art. 5º - O descumprimento das exigências estabelecidas nesta Norma tipifica ilícito administrativo de competência sanitária, estando sujeito às cominações das penalidades e aplicação do processo administrativo previstos na Lei Estadual Nº 13.331, de 23 de novembro de 2001 e Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002, o que inclui a cassação da Licença Sanitária, além das penas previstas nas legislações sanitárias específicas Estaduais e Municipais, sem prejuízo das responsabilidades ética, civil e penal decorrentes do ato.

Art. 6º - Fica revogada a Resolução SESA/PR nº 318, de 31 de julho de 2002, a qual estabelece exigências sanitárias para instituições de ensino fundamental, médio e superior, os cursos livres no Estado do Paraná, bem como as demais disposições em contrário.

Art. 7º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Curitiba, 06 de março de 2018.


Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde



Anexo I da Resolução SESA nº 107/2018

NORMA TÉCNICA PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO NO ESTADO DO PARANÁ

**CAPÍTULO I
DA FINALIDADE**

Art. 1º - Estabelecer as Diretrizes e Normas Gerais para Avaliação e Execução das Ações de Vigilância e de Assistência à Saúde, estabelecendo critérios mínimos para o funcionamento de Instituições de Ensino Fundamental, Médio, Profissionalizante e Superior, sejam elas públicas, privadas, filantrópicas, civis ou militares, incluindo aquelas que exercem ações de ensino e pesquisa.

Art. 2º - Aprovar, implantar e tornar obrigatório a utilização do FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO E DO ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO, nas formas dos Anexo II e III deste Regulamento, estabelecendo os critérios mínimos para o funcionamento das instituições de ensino no Estado do Paraná.

§ 1º - A emissão da Licença Sanitária não isenta as instituições de ensino da obrigatoriedade de cumprir as demais exigências técnicas e sanitárias previstas nas legislações e normas técnicas vigentes.

§ 2º - Demais áreas pedagógicas das instituições de ensino não previstas nos Anexos II e III, devem atender as normas sanitárias previstas nas legislações vigentes, observando os preceitos de higiene e de segurança.

Art. 3º - A avaliação, inspeção e o acompanhamento das instituições de ensino são de responsabilidade e competência do Gestor do Sistema de Saúde por meio da Vigilância Sanitária, nas esferas Estaduais e Municipais, conforme definição em pactuação da Comissão Intergestores Bipartite (CIB).

Art. 4º - A terceirização de serviços deve ser formal, por meio de contrato de prestação de serviços, que deve conter expressamente as responsabilidades do contratante e do prestador de serviços contratado, devendo esta documentação estar disponível para consulta no estabelecimento para fins de fiscalização.

§ 1º - Os prestadores de serviços terceirizados que demandem de Licença Sanitária devem apresentá-la atualizada à escola, que deverá mantê-la em local de fácil acesso para fins de fiscalização.

§ 2º - A instituição de ensino é corresponsável pela segurança e qualidade dos serviços prestados pelas empresas por ela contratada ou conveniada.

Art. 5º - Para os estabelecimentos que funcionam em regime de dualidade administrativa, devem ter disponíveis na instituição documentos que expressem as responsabilidades das partes.



CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS COMPLEMENTARES

Art. 6º - Para efeito desta Resolução adotam-se os seguintes procedimentos:

§ 1º - Para edificações novas, sejam estabelecimentos completos ou partes a serem ampliadas, é obrigatória a aplicação integral desta norma.

§ 2º - Para obras de reformas e adequações, quando esgotadas todas as possibilidades, sem que existam condições de cumprimento integral desta Norma, deve-se adotar como documentação complementar a declaração do projetista e do responsável pela instituição de ensino, de que o projeto proposto atende parcialmente as normas vigentes para o desenvolvimento das atividades, relacionando as ressalvas que não serão atendidas e o modo como serão supridas.

§ 3º - Para efeito desta norma, de acordo com o Código Estadual de Saúde, entende-se por reforma toda e qualquer modificação na estrutura física, no fluxo e nas funções originalmente aprovados.

§ 4º - Qualquer tecnologia a ser utilizada deverá obedecer critérios termoacústicos mínimos equivalentes às construções em alvenaria.

§ 5º - Para instalação de edificações provisórias, quando houver restrição do tipo de material, será adotado o procedimento das obras de reformas e adequações, tolerando-se o pé-direito mínimo que garanta condições de conforto e salubridade ambiental.

Art. 7º - As instituições de ensino, além dos critérios estabelecidos nesta norma, deverão atender as normas vigentes de interesse à saúde aplicáveis às atividades prestadas.

Art. 8º - O responsável pela instituição deverá requerer a Licença Sanitária para iniciar o seu funcionamento, mesmo que não seja necessária a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária.

Art. 9º - O responsável pela instituição deve manter afixada a Licença Sanitária em local visível e de fácil acesso aos usuários e à fiscalização.

Art.10 - As instituições de ensino devem preencher, anualmente, o ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO – Anexo III, como forma de auto avaliação, e esta deverá estar à disposição da autoridade sanitária no momento da inspeção, no intuito de subsidiar as ações corretivas.



Anexo II da Resolução SESA nº 107/2018

**FORMULÁRIO DE DESCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS MÍNIMOS
DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO.**

1. ESTRUTURA FÍSICA

1.1 - ESTRUTURA FÍSICA – SALAS DE AULA		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.1.1	Ambientes	a. Área construída e layout de utilização compatível com a proposta pedagógica da instituição. b. Pé-direito mínimo de 2,80 m. Obs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I. c. Em caso de utilização de quadros negros, cavaletes flip-chart, televisores e telas de projeção de imagens, deve ser respeitada a distância mínima de 2,00 m até o local mais próximo de observação pelos alunos. d. Mobiliários íntegros, de fácil limpeza e manutenção, com sistemas construtivos rígidos e arestas e vértices dos elementos estruturais sem ter quinas e ângulos vivos, e compatíveis com os critérios pedagógicos, ergonômicos e tecnológicos. e. Os acessos abertos (corredores) às salas de aulas devem possuir proteção contra quedas, constituídos de anteparos rígidos, em sistema de guarda-corpo, devendo ser construídos com altura de 1,20m, como guarda-corpos de vidros laminados, ou paredes de alvenaria de vedação cerâmica.
1.1.2	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs). c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.
1.1.3	Iluminação natural	a. Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural. b. Janelas ou estruturas equivalentes com abertura direta para área externa.



1.1.4	Ventilação	Ventilação natural e cruzada obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação (vide Art. 6º parágrafo 2º).
1.1.5	Janelas e Portas	a. Nas janelas, quando necessário, deve ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar. b. Janelas tipo basculante ou máxim-ar devem apresentar ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento. c. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes. d. As instituições que oferecem ensino fundamental e especial devem a partir do 1º pavimento possuir meios de proteção contra quedas. e. Para salas de aula, considera-se como proteção contra quedas para janelas a existência de peitoril mínimo de 1,20 m em relação ao nível do piso acabado. f. Para pavimentos de edificações com altura superior a 12,00 m, a partir do quarto pavimento, as janelas das salas de aula devem possuir peitoril mínimo de 1,30 metro em relação ao nível do piso acabado. g. Em caso do peitoril não possuir a altura mínima, deve-se prever a implantação de outros meios de proteção complementares até a altura mínima, como grades, vidros temperados ou laminados, ou redes de proteção. h. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade). i. Portas de vidro somente permitidas com vidro de segurança, temperado ou laminado, que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. Quando o vidro for utilizado em portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação de pessoas. Para coberturas, guarda-corpo ou pisos em vidro, é obrigatória a utilização de vidro laminado.
1.1.6	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
1.1.7	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, sendo permitido o uso de pisos de materiais não compactos (baixa condutividade térmica): madeira selada, laminados melamínicos e vinílicos, em mantas ou placas.



1.1.8	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes.
1.1.9	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).
1.2 - ESTRUTURA FÍSICA – ÁREAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1.2.1	Ambientes	a. Pé-direito mínimo de 2,80 m, exceto para depósitos que podem possuir pé-direito mínimo de 2,20 m. Obs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I. b. Prever depósito de material de limpeza (DML), com tanque e armário para guarda de material de limpeza, de acesso restrito, no pavimento térreo. c. Quando a edificação possuir vários pavimentos, deve ser previsto DML de apoio nos demais pavimentos, composto por um armário e um ponto de água, sendo permitido o uso de ponto de água de instalações sanitárias do pavimento. d. Quando a edificação possuir vários pavimentos e for atendida por elevador, o DML de apoio poderá ser substituído pelo uso de carro funcional de limpeza. e. O refeitório ou equivalente deve possuir lavatório para higienização de mãos.
1.2.2	Paredes	As paredes devem ser de material que permitam um processo de limpeza e desinfecção adequada.
1.2.3	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, sendo permitido o uso de pisos de materiais não compactos (baixa condutividade térmica): madeira natural ou reconstituída, laminados melamínicos e vinílicos, em mantas ou placas e de materiais compactos (alta condutividade térmica): pisos monolíticos, granilites, pedras naturais, mármore e granitos, materiais de concreto e materiais vitrificados.



1.2.4	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes, com exceção para áreas de pátios cobertos que não necessitam de forros.
1.2.5	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).
1.2.6	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs). c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.
1.2.7	Iluminação natural	Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural.
1.2.8	Ventilação	a. Ventilação natural obrigatória para refeitórios e locais para refeições, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação. b. Em ambientes e salas administrativas que não permitam a utilização de ventilação natural, os mesmos devem ser providos com ventilação artificial que garanta um fornecimento uniforme do ar na totalidade do ambiente na linha de respiração dos ocupantes do ambiente, sem insuflação direta sobre os ocupantes, sem zonas de ar morto e com velocidade suficiente para obter uma sensação de conforto. c. Será permitida a implantação de sistema mecânico de ar por exaustão, apenas para depósitos.
1.2.9	Janelas e Portas	a. Nas janelas, quando necessário, deve ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar. b. Janelas tipo basculante ou máxim-ar devem apresentar ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento. c. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes. d. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade). Portas de vidro somente permitidas com vidro de segurança, temperado ou laminado, que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. e. Quando o vidro for utilizado em portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação



		de pessoas. f. Para coberturas, guarda-corpo ou pisos em vidro, é obrigatória a utilização de vidro laminado.
--	--	--

1.3 - ESTRUTURA FÍSICA – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.3.1	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs).
1.3.2	Iluminação Natural	Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural, quando houver.
1.3.3	Ventilação	Ventilação natural preferencialmente ou sistema mecânico de ar por exaustão.
1.3.4	Janelas e Portas	a. Janelas máxim-ar no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes. b. Para janelas, peitoril mínimo com 1,60 m de altura em relação ao nível do piso acabado. c. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade). d. Para instalações sanitárias de alunos, as portas dos gabinetes sanitários devem possuir abertura de giro para fora ou com sistema de fixação que permita a retirada das mesmas pelo lado externo.
1.3.5	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
1.3.6	Pisos	a. Devem ser de material antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de sujidades. b. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos com fechos hídricos (sifões), não permitindo que a água fique estagnada.
1.3.7	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes
1.3.8	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).



1.3.9	Instalações Hidrossanitárias	a. As instalações sanitárias devem ser dotadas de lavatório com torneira e vaso sanitário, suporte de papel toalha, sabonete líquido e papel higiênico sempre abastecidos, e lixeiras específicas para papel toalha e papel higiênico, laváveis e com saco plástico. As lixeiras para papel higiênico devem ser dotadas de tampa. b. Devem possuir 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 40 alunos, separadas por sexo. Nos sanitários masculinos, 50% dos vasos, podem ser substituídos por mictórios individuais. c. Devem possuir 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 20 funcionários, separadas por sexo, conforme determinação do item 24.1.2 da NR-24 – Portaria N° 3.214/1978. d. Toda instituição de ensino deve ter, pelo menos, 1 (um) sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais, respeitando as especificações e o layout determinado na NBR 9.050/2004. e. Para funcionários da cozinha e manutenção deve haver local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos, respeitando as especificações definidas no item 24. 2 da NR-24 – Portaria N° 3.214/1978.
-------	------------------------------	--

1.4 - ABRIGO DE RESÍDUOS		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
1.4.1	Acondicionamento	a. O lixo deve ser acondicionado e armazenado em recipientes com tampa e higienizáveis, durante o menor tempo possível. b. O abrigo de resíduos deve ser identificado e separado de acordo com o tipo de resíduo (reciclável e não reciclável). c. Não havendo um abrigo de resíduos, o lixo deve ser armazenado em containers higienizáveis, com tampa e separados por categoria, com identificação de acordo com o tipo de resíduo, desde que instalados sobre piso lavável e com inclinação em direção ao ralo. d. Deve haver ponto de água e de ralo próximos ao abrigo. e. No caso de existência de abrigo de resíduos, a ventilação é obrigatória e devem ser observadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos, como adoção de telas milimétricas nas aberturas das



		janelas, limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. f. Nas instituições de ensino em que forem ofertados cursos e/ou disciplinas da área de saúde devem seguir o preconizado na legislação vigente quanto ao gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
--	--	---

2. INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL

2.1 - INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
2.1.1	Água Potável	a. A instituição de ensino deve estar ligada à rede pública de abastecimento de água. b. O abastecimento de água por solução alternativa coletiva (poço tubular profundo, raso, cisternas, bicas e/ou fontes) deve seguir o preconizado na Portaria MS 2914, de 12/12/2011, ou outra que venha a substituí-la. c. As instalações sanitárias devem ser alimentadas por água proveniente do sistema público e esgotadas mediante ligação à rede pública. d. Se o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será obrigatória a adoção de medidas no que concerne à potabilidade, previsão suficiente de água e a disposição dos esgotos de acordo com as normas técnicas vigentes (fossa e sumidouro). e. Os reservatórios de água devem possuir volume suficiente para abastecimento para 01 (um) dia de consumo, levando em consideração a capacidade de ocupação do prédio. f. Os reservatórios de água devem ser sempre conservados fechados com tampas de material impermeável e não corrosivo. g. O acesso aos reservatórios deve ser restrito ao pessoal de limpeza e manutenção. h. É proibido o uso de reservatórios de água construídos com fibrocimento. i. A limpeza e desinfecção de reservatórios de água devem ser realizadas em prazo minimamente semestral, realizada preferencialmente, por empresa licenciada. Caso a limpeza e desinfecção sejam realizadas pela instituição esta deve seguir o preconizado nas normas técnicas fornecidas pela Companhia de



		Saneamento do Paraná (SANEPAR). j. Os materiais e componentes das instalações hidráulicas prediais devem ser mantidos em bom estado de conservação, sem vazamentos ou infiltrações.
2.1.2	Filtros, bebedouros ou galões de água	a. É obrigatória a instalação de galão de água ou bebedouros de jato inclinado na proporção de um bebedouro para cada 100 alunos, sendo que a água deve passar por filtro antes de chegar às torneiras. b. Quando forem utilizados filtros ou bebedouros que não operarem em sistema de jato inclinado, deverá ser instalado dispensador de copos descartáveis.
2.1.3	Esgotamento sanitário	a. O esgotamento sanitário deve possuir ligação ao Sistema de Coleta Pública de Esgoto seguindo as normas técnicas da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR). b. Para os locais em que não haja atendimento pela rede pública de coleta de esgoto é obrigatória a adoção de sistemas individuais de tratamento de esgotos (fossas sépticas, sumidouros ou outros tratamentos cientificamente comprovados) dimensionados e construídos conforme as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR).
2.1.4	Manejo integrado de pragas	a. O Manejo Integrado de Pragas e Vetores deve ser fundamentado na adoção de medidas mecânicas de controle que evitem o acesso dos animais sinantrópicos através da adoção de telas milimétricas nas aberturas das janelas, com malha de 2 mm, limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, instalação de borrachas de vedação na parte inferior das portas. b. Quando medidas mecânicas de prevenção não forem eficazes, o controle químico poderá ser executado. O controle químico deve ser programado para ser realizado durante o período de férias escolares e/ou recessos, por empresa especializada, licenciada pela autoridade sanitária. c. A instituição de ensino deve manter registro de todas as ações relativas ao Manejo de Pragas e Vetores (data, tipo de ação, responsável). d. A instituição de ensino deve atender ao preconizado na Resolução



		Estadual Nº 0029/2011-SESA ou legislação substituta quanto a prevenção da proliferação do Aedes aegypti.
2.1.5	Limpeza	Deve haver limpeza geral em todos os espaços da instituição.
2.1.6	Acessos	a. Acesso coberto entre blocos. b. Rampas em todos os locais com desnível, com inclinação conforme NBR 9050, com largura mínima de 1,20m, piso antiderrapante e corrimão de ambos os lados. c. Para construções com mais de um pavimento, deve ser previsto sistema que promova a acessibilidade (elevador, plataforma elevatória, rampas) . d. As rampas e escadas devem possuir corrimão e guarda corpo de acordo com as normas da legislação vigente.

3. ALIMENTAÇÃO

3.1 - COZINHAS E CANTINAS/LANCHONETES DE ESCOLAS COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.1.2	Acesso	O acesso deve ser direto e independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte da cozinha/cantina/lanchonete.
3.1.3	Distribuição das dependências	a. As dependências devem permitir espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas. b. Devem ser previstas barreiras físicas ou imaginárias (técnica) na área da cozinha/ cantina/lanchonete, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção.
3.1.4	Paredes	Paredes lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e bem conservadas, sem frestas e rachaduras.



3.1.5	Portas e janelas	a. Portas e janelas devem ser ajustadas perfeitamente em seus batentes, com telas milimétricas limpas nas aberturas externas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos, e em bom estado de conservação. b. As portas devem ser providas de fechamento automático.
3.1.6	Ventilação	a. Devem ser ventiladas natural e/ou artificialmente, isentas de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incomodo à vizinhança. b. Deve existir sistema de exaustão sobre os equipamentos de cocção e/ou geradores de vapor. c. O sistema de exaustão deve estar em perfeito estado de funcionamento e limpo.
3.1.7	Eliminação de águas servidas	a. A eliminação de águas servidas deve se dar por meio de fossas, rede pública de esgoto, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, devendo ser proibido o despejo de águas servidas para áreas externas e pátios internos. b. As caixas de gordura devem ser limpas semestralmente e com registros do procedimento de limpeza.
3.1.8	Acondicionamento do lixo	a. O acondicionamento do lixo deve ser feito em recipiente lavável, com tampa de acionamento não manual, com uso de sacos de lixo. b. Deve estar localizado de modo a prevenir a contaminação dos manipuladores e do ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.
3.1.9	Lavatório	Deve haver lavatório para higienização das mãos, dentro da área de manipulação de alimentos, sabão líquido neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado, lixeira com tampa de acionamento não manual, cartaz orientativo de higiene correta das mãos e álcool 70%.



3.2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.2.1	Equipamentos e maquinários	a. O dimensionamento dos equipamentos e maquinários devem ter relacionamento direto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda. b. Devem ser de material inoxidável (aço, plástico, vidro, etc.) e as superfícies de contato com os alimentos devem ser lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e em bom estado de conservação e funcionamento.
3.2.2	Utensílios	Os utensílios devem ser lisos, impermeáveis, de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, íntegros, e devem ser armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores.
3.2.3	Móveis	a. Móveis, estantes, mesas, estrados e armários devem existir em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria-prima. b. Devem possuir as superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis, impermeáveis, íntegras e de fácil limpeza. c. Devem existir bancadas para a distribuição das refeições e/ou para apoio de hot box. d. O mobiliário deve atender as normas de ergonomia.
3.2.4	Instalações para proteção e conservação	a. Instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico, devem ser adequados aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e distribuição. b. Devem ter superfícies lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, e serem resistentes à ação de produtos químicos,
3.2.5	Despensa	a. Deve possuir área específica para a estocagem dos alimentos, com estrado e prateleiras. b. Deve ser de fácil limpeza diária, arejada, organizada, bem iluminada, com telas milimétricas nas janelas e proteção nas portas para evitar a entrada de insetos/roedores.



3.3 – ALIMENTOS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.3.1	Matérias-primas	a. Devem ser utilizadas somente matérias primas e produtos com características organolépticas normais, dentro da validade e embalagens íntegras, provenientes de estabelecimentos autorizados pela Vigilância Sanitária e registrados nos órgãos de fiscalização competente. b. Matérias primas e produtos alimentícios devem possuir embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente.
3.3.2	Conservação dos alimentos	a. As preparações prontas para o consumo devem ser mantidas em equipamentos adequados de conservação que garantam a temperatura quente (superior a 60°C por no máximo 6 horas) ou refrigerada (máximo até 5°C), ou serem servidas imediatamente após o término de seu preparo. b. No caso da necessidade de reaquecer os alimentos, levar à temperatura de 70°C por no mínimo 2 minutos e servir imediatamente. c. O armazenamento, exposição e conservação dos alimentos devem ser realizados de forma higiênica e organizada. d. Os alimentos perecíveis refrigerados devem ser armazenados em temperatura até 5°C e os congelados à temperatura de -18°C. e. Os alimentos perecíveis não podem ficar fora da temperatura ideal de conservação por mais de 2 horas.
3.3.3	Proteção contra a contaminação	Os alimentos devem estar protegidos contra a contaminação por poeiras, saliva, insetos, roedores ou outras formas de substâncias contaminantes, bem como devem ser armazenados distante de substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes.
3.3.4	Manipulação dos alimentos	A manipulação dos alimentos deve ocorrer através da mínima operação manual e de forma higiênica.
3.3.5	Sobras de alimentos	Alimentos prontos servidos não devem ser reaproveitados, devem ser descartados, atendendo a RDC Nº 216/2004 – ANVISA ou outra que vier a substituí-la.

3.4 - MANIPULADORES DE ALIMENTOS

GABINETE DO SECRETÁRIO



<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.4.1	Asseio pessoal	Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos; devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos).
3.4.2	Hábitos higiênicos	a. Usar uniforme de trabalho completo (touca, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário) de cor clara, íntegro e limpo. b. É proibida aos manipuladores de alimentos o manuseio de dinheiro e similares que possam contaminar os alimentos durante a atividade.
3.4.3	Condições de saúde	O manipulador de alimentos que apresentar lesões cutâneas (ferimentos, supurações e/ou infecção na pele), sintomas de afecções respiratórias e intestinais, deve ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir a enfermidade.
3.4.4	Higienização das mãos	Proceder higiene cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos.
3.4.5	Treinamento em boas práticas de manipulação	O treinamento dos manipuladores de alimentos deve ocorrer no ato da admissão e de forma periódica.

3.5 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.5.1	Aplicação	Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas de Preparo e Manipulação de Alimentos.



3.6 - TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS E/OU COZINHA CENTRAL

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.6.1	Veículo de transporte	Veículos limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para o transporte de alimentos.
3.6.2	Transporte	a. O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo deve manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios). b. Os recipientes devem estar limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza. c. O tempo de distribuição dos alimentos deve ser o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo, com a manutenção da temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas para alimentos quentes e para os refrigerados por até 5°C.

3.7 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS E/OU COZINHA CENTRAL

<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
3.7.1	Temperatura dos alimentos	Na recepção dos alimentos, após a verificação da temperatura pela escola, somente poderão ser aceitos os alimentos que se apresentarem na temperatura adequada (superior a 60°C para alimentos quentes e até 5°C para os refrigerados).
3.7.2	Conservação dos alimentos	Caso o alimento não seja consumido imediatamente, deve ser mantido em temperatura adequada (para alimentos quentes superior a 60°C por no máximo 6(seis) horas, e até 5°C para os refrigerados) para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos.



1 3.8 - CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.8.1	Conservação dos alimentos	No caso da necessidade de reaquecer os alimentos, levar à temperatura que atinja no mínimo 70°C, por no mínimo 2 minutos e servir imediatamente.
3.8.2		As refeições prontas para o consumo devem ser mantidas em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente (superior a 60°C por no máximo 6h) ou refrigerada (máximo até 5°C°).
3.8.3		Os alimentos perecíveis não devem ficar fora da temperatura ideal de conservação por mais de 2 horas.
3.8.4		Os pratos quentes transportados em hot box (container isotérmico) não devem permanecer abaixo de 65°C por mais de uma hora.
3.8.5		Refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e devem ser armazenadas adequadamente, para não serem contaminadas antes do consumo

• 3.9 - HIGIENIZAÇÃO

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.9.1	Higienização dos Utensílios	Quando a higienização dos utensílios ocorrer na própria escola, esta deverá dispor de instalações adequadas.

• 3.10 - CONTROLE DE QUALIDADE

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
3.10.1	Controle de qualidade de matérias primas e	O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de



	ingredientes	responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola.
--	--------------	---

4. AMBIENTES E ATIVIDADES ADICIONAIS

4.1 - ESTRUTURA FÍSICA – LABORATÓRIOS DE CIÊNCIAS, FÍSICA, QUÍMICA E BIOLOGIA		
N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
4.1.1	Iluminação artificial	a. Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento. b. Luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs). c. As luminárias que utilizam lâmpadas tubulares fluorescentes devem possuir aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional.
4.1.2	Iluminação Natural	a. Esquadrias com vidros íntegros para permitir a iluminação natural. b. Janelas ou estruturas equivalentes com abertura direta para área externa.
4.1.3	Ventilação	Ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação.
4.1.4	Paredes	As paredes devem ser de material liso, lavável e sem irregularidades.
4.1.5	Pisos	Pisos de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, de cores claras e em bom estado de conservação, que seja de fácil higienização.
4.1.6	Tetos	Laje ou forro contínuo, não sendo permitido a utilização do ambiente com a superestrutura e as telhas aparentes.
4.1.7	Ambientes	a. Pé-direito mínimo de 2,80 m. Obs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I. b. As bancadas devem ser impermeáveis, laváveis e resistentes ao ataque de produtos químicos e devem ser equipadas com, pelo menos, uma cuba ligada a uma caixa de decantação de resíduos. c. Deve ser dotado de capela de exaustão de gases para o manuseio de



		produtos tóxicos e corrosivos. d. Deve possuir armário para acondicionamento de reagentes químicos, vidrarias, acessórios, equipamentos, materiais, documentos, sistemas biológicos, entre outros. e. Deve possuir sistema de segurança composto por lava-olhos e chuveiro de emergência, saídas de emergência e sistema de controle de gás através de registros. f. Quando o laboratório não for atendido por rede de gás, os cilindros de GLP devem ser armazenados em abrigo externo. g. Nos laboratórios em que se realizam experiências com animais devem existir bancadas impermeáveis e laváveis, com tanques para armazenagem de peças anatômicas e mesas de necropsia. Os animais devem ser mantidos em biotérios que atendam as áreas relativas à ética, à arquitetura, ao manejo e à biossegurança. h. Mobiliários íntegros, de fácil limpeza e manutenção, com sistemas construtivos rígidos e arestas e vértices dos elementos estruturais sem ter quinas e ângulos vivos, e compatíveis com os critérios pedagógicos, ergonômicos e tecnológicos. i. Os acessos abertos (corredores) aos laboratórios devem possuir proteção contra quedas, constituídos de anteparos rígidos, em sistema de guarda-corpo, devendo ser construídos com altura de 1,20m, como guarda-corpos de vidros laminados, ou paredes de alvenaria de vedação cerâmica.
4.1.8	Instalações elétricas	Em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores).
4.1.9	Janelas e Portas	a. Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar. b. Janelas máximas no térreo devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes. c. As instituições que oferecem ensino fundamental e especial devem a partir do 1º pavimento possuir meios de proteção contra quedas. Considera-se como proteção contra quedas para janelas a existência de peitoril mínimo de 1,20 m em relação ao nível do piso acabado.



		d. Para pavimentos de edificações com altura superior a 12,00 m, a partir do quarto pavimento, as janelas das salas de aula devem possuir peitoril mínimo de 1,30 m em relação ao nível do piso acabado. e. Em caso do peitoril não possuir a altura mínima, deve-se prever a implantação de outros meios de proteção complementares até a altura mínima, como grades, vidros temperados ou laminados, ou redes de proteção. f. Portas com vão livre mínimo de 80 cm (acessibilidade). g. Portas de vidro somente permitidas com vidro de segurança, temperado ou laminado, que mantém em conjunto os estilhaços quando quebrado. Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias devem ser aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente, onde haja a circulação de pessoas. Para coberturas, guarda-corpo ou pisos em vidro, é obrigatória a utilização de vidro laminado.
--	--	--

4.2 - PISCINAS, VESTIÁRIO, LAVA-PÉS

4.2.1	Critérios	a..As piscinas devem seguir o preconizado na Resolução Estadual SESA/PR N.º 53 de 12/08/1982, ou outro que vier a substituí-la, devendo apresentar minimamente: b.Água límpida e transparente. c. Planilhas diárias com registros do controle da temperatura, pH e cloro. d. Descrição do processo de limpeza e tratamento da água. e. Presença de lava-pés com água limpa e clorada.O acesso ao solário deve passar obrigatoriamente por ducha e lava pés. f. Revestimento sem manchas, com bordas e pisos íntegros e limpos. g. Possuir sala para manipulação e armazenamento de produtos químicos. h. Devem possuir acessibilidade aos portadores de necessidades especiais tanto à área do solário quanto ao tanque. i. Devem possuir vestiários separados por sexo, com lavatórios, boxes para vaso sanitário e boxes fechados para chuveiro. j.Devem possuir vestiário adaptado aos portadores de necessidades especiais.
-------	-----------	---



Anexo III da Resolução SESA nº 107/2018

ROTEIRO DE INSPEÇÃO EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO

DADOS DA INSTITUIÇÃO			
Razão Social:			
CNPJ:		Licença Sanitária-LS (Número e Validade):	
Nome Fantasia:			
Logradouro:		Número:	
Município:		Bairro/Distrito:	UF:
Complemento:	CEP:	e-mail:	
Telefone:		Fax:	
Responsável Legal da Instituição:		CPF:	
Número de alunos: Nº de Turnos: Nº de funcionários:		Capacidade total por área construída:	
Estabelecimento de ensino: () Ensino fundamental e médio; () Ensino profissionalizante; () Ensino agrícola e /ou agropecuário; () Outro:			
Data da última LS:		Data da Inspeção:	
Inspeção acompanhada por: Função:			



N°	• Item a ser avaliado	Avaliação		
		Sim	Não	N/A
1.1 - ESTRUTURA FÍSICA – SALAS DE AULA				
1.1.1 a	A área construída é compatível com a proposta pedagógica da instituição?			
1.1.1 b	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m? Obs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I.			
1.1.1 c	Em caso de utilização de quadros negros, cavaletes flip-chart, televisores e telas de projeção de imagens, é respeitada a distância mínima de 2,00 m até o local mais próximo de observação pelos alunos?			
1.1.1 d	Os mobiliários estão íntegros, de fácil limpeza e manutenção, e compatíveis com as atividades a que se destinam?			
1.1.2 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.1.2 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.1.2 c	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?			
1.1.3 a	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.1.3 b	Janelas ou estruturas equivalentes possuem abertura direta para área externa?			
1.1.4	Possui ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?			
1.1.5 a	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
1.1.5 b	Janelas tipo basculante ou máxim-ar possuem ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento?			
1.1.5 c	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.1.5 d	Sacadas, janelas ou qualquer local que possa representar risco de queda às crianças, a partir do 1º pavimento, possuem meios de proteção contra quedas?			
1.1.5 e	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
1.1.5 f	As portas possuem largura mínima de 80 cm e altura mínima de 2,10 m?			
1.1.5 g	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado ou laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
1.1.6	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
1.1.7	Os pisos possuem revestimento de material não compacto (baixa condutividade térmica), contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e			



	sem irregularidades?			
1.1.8	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.1.9	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
1.1.10	Os acessos abertos (corredores) possuem proteção contra quedas, constituídos de anteparos rígidos, em sistema de guarda-corpo, com altura de 1,20m ?			
1.2 - ESTRUTURA FÍSICA – ÁREAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS				
1.2.1 a	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m, exceto para depósitos que podem possuir pé direito mínimo de 2,20 m? Obs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I.			
1.2.1 b	Existe Depósito de Material de Limpeza (DML), com tanque e armário para guarda de material de limpeza, de acesso restrito, no pavimento térreo?			
1.2.1 c	Existe DML de apoio ou uso de carro funcional de limpeza nos demais pavimentos?			
1.2.1 d	O refeitório ou equivalente possui lavatório para higienização de mãos?			
1.2.2	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
1.2.3	Os pisos possuem revestimento de material não compacto (baixa condutividade térmica) e/ou materiais compactos (alta condutividade térmica), contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades?			
1.2.4	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.2.5	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
1.2.6 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.2.6 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.2.6 c	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?			
1.2.7	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.2.8 a	Existe ventilação natural obrigatória para refeitórios e locais para refeições, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?			
1.2.8 b	Em ambientes e salas administrativas que não permitam a utilização de ventilação natural, os mesmos são providos com ventilação artificial que garanta um fornecimento uniforme do ar na totalidade do ambiente?			

GABINETE DO SECRETARIO



1.2.8 c	Em depósitos que não permitam a utilização de ventilação natural, existe sistema mecânico de ar por exaustão?			
1.2.9 a	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
1.2.9 b	Janelas tipo basculante ou máxim-ar possuem ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento?			
1.2.9 c	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.2.9 d	As portas possuem largura mínima de 80 cm e altura mínima de 2,10 m?			
1.2.9 e	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado ou laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
1.3 - ESTRUTURA FÍSICA – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
1.3.1 a	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?			
1.3.1 b	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?			
1.3.2	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?			
1.3.3	Possui ventilação natural preferencialmente ou sistema mecânico de ar por exaustão?			
1.3.4 a	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
1.3.4 b	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,60 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
1.3.4 c	As portas possuem largura mínima de 80 cm?			
1.3.4 d	Para instalações sanitárias de alunos, as portas dos gabinetes sanitários possuem abertura de giro para fora ou com sistema de fixação que permita a retirada das mesmas pelo lado externo?			
1.3.5	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?			
1.3.6	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?			
1.3.7	O piso é de material antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias saneantes e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção)?			
1.3.8	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
1.3.9 a	As instalações sanitárias são dotadas de suporte de papel toalha, sabonete líquido e papel higiênico sempre abastecidos, e lixeiras específicas para papel toalha e papel higiênico, laváveis e com saco plástico?			



1.3.10 b	Possui instalações sanitárias devidamente separadas para cada sexo, com compartimentos sanitários e lavatórios na proporção definida de 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 40 alunos, calculados sempre para o período de maior lotação?			
1.3.10 c	Possui instalações sanitárias devidamente separadas para cada sexo, com compartimentos sanitários e lavatórios na proporção definida de 01 conjunto completo (pia e vaso sanitário) para cada 20 funcionários, calculados sempre para o período de maior lotação?			
1.3.10 d	Possui pelo menos, 1 (um) sanitário adaptado para portadores de necessidades especiais, respeitando as especificações e o layout determinado na NBR 9.050/2015?			
1.3.10 e	Para funcionários da cozinha e manutenção existe local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos?			
1.4 - ABRIGO DE RESÍDUOS				
1.4.1	O abrigo de resíduos possui área suficiente (cabines ou recipientes fechados) para armazenar o volume gerado durante o menor tempo possível, separado em reciclável, não reciclável e orgânico?			
1.4.2	O abrigo de resíduos é separado de acordo com o tipo de resíduo (reciclável e não reciclável)?			
1.4.3	Nas instituições de ensino que não possuem abrigo de resíduos, existe um container com tampa, dividido em reciclável e orgânico, com dreno no fundo, suficiente para armazenar o volume gerado entre duas coletas?			
1.4.4	Existem ponto de água e de ralo próximos ao abrigo de resíduos?			
1.4.5	No caso de existência de abrigo, são observadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos (moscas, mosquitos, baratas, pombos, ratos, entre outros) nos ambientes de armazenagem de resíduos?			
1.4.6	Caso a instituições de ensino ofereça cursos e/ou disciplinas da área de saúde, é seguida a legislação vigente quanto ao gerenciamento de resíduos de serviços de saúde?			
2.1 - INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL				
2.1.1 a	A instituição de ensino está ligada à rede pública de abastecimento de água?			
2.1.1 b	Em caso do abastecimento de água ser realizado através de solução alternativa coletiva (poço tubular profundo, raso, cisternas, bicas e/ou fontes), são seguidas as normativas da Portaria MS 2914, de 12/12/2011, ou outra que venha a substituí-la?			
2.1.1 c	As instalações sanitárias deverão ser alimentadas por água proveniente do sistema público e esgotadas mediante ligação à rede pública? Quando o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, é adotada medida no que concerne à potabilidade, previsão suficiente de água e a disposição dos esgotos de acordo com as normas técnicas vigentes (fossa e sumidouro)?			
2.1.1 d	Os reservatórios de água possuem volume suficiente para abastecimento para 01 (um) dia de consumo, levando em consideração a capacidade de			



	ocupação do prédio?			
2.1.1 e	Os reservatórios de água são conservados fechados com tampas de material impermeável e não corrosivo?			
2.1.1 f	O acesso aos reservatórios é restrito ao pessoal de limpeza e manutenção?			
2.1.1 g	Existem reservatórios de água construídos com fibrocimento em uso? Caso positivo, deve-se prever a sua substituição.			
2.1.1 h	A limpeza e desinfecção de reservatórios de água são realizadas em prazo minimamente semestral, realizada por empresa licenciada ou pelo estabelecimento seguindo o preconizado nas normas técnicas fornecidas pela Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.1 i	Os materiais e componentes das instalações hidráulicas prediais são mantidos em bom estado de conservação, sem vazamentos ou infiltrações?			
2.1.2	Existe galão de água ou bebedouros de jato inclinado na proporção de um bebedouro para cada 100 alunos ? Obs: quando forem utilizados filtros ou bebedouros que não operarem em sistema de jato inclinado, deverá ser instalado dispensador de copos descartáveis.			
2.1.3 a	O esgotamento sanitário está ligado ao Sistema de Coleta Pública de Esgoto seguindo as normas técnicas da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.3 b	Para os locais em que não haja atendimento pela rede pública de coleta de esgoto, são adotados sistemas individuais de tratamento de esgotos (fossas sépticas, sumidouros ou outros tratamentos cientificamente comprovados) dimensionados e construídos conforme as normas técnicas da ABNT ou da Companhia de Saneamento do Paraná (SANEPAR)?			
2.1.4 a	As janelas possuem telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos?			
2.1.4 b	Quando medidas mecânicas de prevenção não forem eficazes, o controle químico é executado por empresa especializada, licenciada pela autoridade sanitária, durante o período de férias escolares e/ou recessos?			
2.1.4 c	A instituição de ensino mantém registro de todas as ações relativas ao Manejo de Pragas e Vetores (data, tipo de ação, responsável)?			
2.1.4 d	A instituição de ensino atende ao preconizado na Resolução Estadual Nº 0029/2011 - SESA ou legislação substituta quanto a prevenção da proliferação do Aedes aegypti?			
2.1.5	Existe constatação de limpeza geral em toda instituição de ensino?			
2.1.6 a	Existe acesso coberto entre blocos?			
2.1.6 b	Existem rampas em todos os locais com desnível, com inclinação conforme NBR 9050, com largura mínima de 1,20m, piso antiderrapante e corrimão de ambos os lados?			



2.1.6 c	Para construções com mais de um pavimento, existe sistema que promova a acessibilidade (elevador, plataforma elevatória, rampas) ou o oferecimento dos mesmos serviços no pavimento térreo?			
3.1 - COZINHAS e CANTINAS/LANCHONETES DE ESCOLAS COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL				
3.1.1	Na zona envolvente à cozinha, cantina/lanchonete não existem focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vetores e reservatórios ou que liberem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de contaminarem ou alterarem os alimentos?			
3.1.2	Os banheiros e vestiários não se comunicam diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos?			
3.1.3 a	As dependências permitem o espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas?			
3.1.3 b	Existe barreira física ou imaginária (técnica) na área da cozinha, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção, evitando a contaminação cruzada?			
3.1.4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isenta de fungos (bolor) e em bom estado de conservação?			
3.1.5 a	As portas e janelas possuem telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes, para evitar a entrada de animais sinantrópicos?			
3.1.5 b	As portas possuem fechamento automático (mola ou similar)?			
3.1.6 a	Possui ventilação natural e/ou artificial, isenta de fungos, bolor, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou desconforto à vizinhança?			
3.1.6 b	Existem exaustores sobre os equipamentos de cocção e/ou geradores de vapor?			
3.1.6 c	O sistema de exaustão está em perfeito estado de funcionamento e limpo?			
3.1.7 a	Possui caixa de captação de gordura antes do lançamento das águas servidas no sistema público de esgotos ou em fossas sépticas?			
3.1.7 b	As caixas de gordura são limpas semestralmente e existem registros do procedimento de limpeza? OBS: Deverá ser apresentado por escrito o procedimento adotado, em forma de POP.			
3.1.8 a	O acondicionamento do lixo é feito em recipiente lavável, com tampa, de acionamento não manual com uso de sacos de lixo?			
3.1.8 b	Os contenedores de resíduos estão localizados de modo a prevenir a contaminação dos manipuladores e do ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública			



	de resíduos?			
3.1.9	Existe lavatório para higienização das mãos dentro da área de manipulação de alimentos, bem como porta sabão líquido neutro, toalhas de papel descartáveis e não recicláveis, lixeira com tampa e pedal e cartaz orientativo de lavagem correta das mãos e álcool 70%?			
3.1.10	Possui iluminação adequada e as luminárias possuem proteção contra quedas e explosões?			
3.2 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS				
3.2.1 a	O dimensionamento dos equipamentos e maquinários está adequado ao volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda?			
3.2.1 b	Os equipamentos e maquinários são confeccionados em material inoxidável (aço, plástico, vidro, etc.) e as superfícies de contato com os alimentos são lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e em bom estado de conservação e funcionamento?			
3.2.2	Os utensílios são lisos, impermeáveis, de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, íntegros, e são armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores?			
3.2.3 a	Os móveis, estantes, mesas, estrados e armários existem em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria-prima?			
3.2.3 b	Possuem superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis, impermeáveis, íntegras e de fácil limpeza?			
3.2.3 c	Existem bancadas para apoio de hot box e para distribuição das refeições?			
3.2.4 a	As instalações para a proteção e conservação de alimentos, como refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico, estão adequados aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e distribuição?			
3.2.4 b	Possuem superfícies lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, e serem resistentes à ação de produtos químicos?			
3.2.5 a	Possui área específica para a estocagem dos alimentos, com estrado e prateleiras?			
3.2.5 b	A despensa é de fácil limpeza diária, arejada, organizada, bem iluminada, com proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos/roedores?			
3.3 – ALIMENTOS				
3.3.1 a	São utilizadas somente matérias primas e produtos com características organolépticas normais, dentro da validade e embalagens íntegras, provenientes de estabelecimentos autorizados pela Vigilância Sanitária e			



	registrados nos órgãos de fiscalização competente?			
3.3.1 b	Matérias primas e produtos alimentícios possuem embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente?			
3.3.2 a	As refeições prontas para o consumo são mantidas em equipamentos adequados de conservação que garantam a temperatura quente (superior a 60°C por no máximo 6 horas) ou fria (máximo até 10°C por no máximo 4 horas), ou são servidos imediatamente após o término de seu preparo?			
3.3.2 b	O armazenamento, exposição e conservação dos alimentos é realizado de forma higiênica e organizado?			
3.3.2 c	Os alimentos perecíveis refrigerados são armazenados em temperatura até 5°C e os congelados à temperatura de -18°C?			
3.3.3	Os alimentos estão protegidos contra a contaminação por poeiras, saliva, insetos, roedores ou outras formas de substâncias contaminantes, bem como são armazenados distante de substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes?			
3.3.4	A manipulação dos alimentos ocorre através da mínima operação manual e de forma higiênica?			
3.3.5	São eliminadas as sobras de alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado? OBS: Devendo ser imediata.			
3.4 - MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
3.4.1	Os manipuladores de alimentos não apresentam lesões ou sintomas de enfermidades?			
3.4.2	Têm asseio pessoal, usam uniformes de cor clara, compatíveis com a atividade, conservados e limpos (avental, touca, sapato fechado antiderrapante)?			
3.4.3	Não manipulam dinheiro ou outros atos que possam contaminar o alimento?			
3.4.4	Usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim? Possuem unhas curtas e limpas, sem adornos e esmalte?			
3.5 - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS				
3.5.1	Possui Manual de Boas Práticas (MBP) ?			
3.5.2	Possui Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores?			



3.6 - TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.6.1	Os veículos estão limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para o transporte de alimentos?			
3.6.2	O veículo possui Licença Sanitária vigente?			
3.6.3	O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo mantém o alimento em temperatura adequada até a sua utilização (pratos quentes superior à 60°C e pratos frios até 5°C) ?			
3.6.4	Os recipientes estão limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza?			
3.6.5	O tempo de distribuição de alimentos é o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo, com a manutenção da temperatura superior a 60°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados?			
3.7 - RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.7.1	Na recepção dos alimentos, após a verificação da temperatura dos mesmos pela escola, somente são aceitos os alimentos que se apresentarem na temperatura adequada (superior a 60°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados)?			
3.7.2	Caso o alimento não seja consumido imediatamente, o mesmo é mantido em temperatura adequada (superior a 60°C para alimentos quentes e até 5° para os refrigerados) para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos?			
3.7.3	Documenta o registro diário de temperatura de recebimento das refeições prontas (quentes e frias)? OBS: Os fornecedores terceirizados deverão apresentar a licença sanitária vigente .			
3.8 - CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO PREPARADOS POR EMPRESAS TERCEIRIZADAS				
3.8.1	Os alimentos quando reaquecidos chegam à temperatura de no mínimo 70°C, por no mínimo 2 minutos, e servidos imediatamente?			
3.8.2	As refeições prontas para o consumo são mantidos em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente (superior à 60°C por no máximo 6h) ou refrigerada (até 5°C) para a conservação dos mesmos?			
3.8.3	Os alimentos perecíveis permanecem fora da temperatura ideal de conservação por, no máximo, 2 horas?			
3.8.4	As refeições prontas transportados em hot box (container isotérmico) permanecem em temperatura superior a 60°C por mais de uma hora?			
3.8.5	As refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e são armazenadas adequadamente para não serem contaminadas antes do consumo?			



3.9 – HIGIENIZAÇÃO			
3.9.1	Se ocorrer na instituição de ensino, possui instalações adequadas para higienização dos utensílios da cozinha?		
3.10 - CONTROLE DE QUALIDADE			
3.10.1	O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola?		
4.1 - ESTRUTURA FÍSICA – LABORATÓRIOS DE CIÊNCIA, FÍSICA, QUÍMICA E BIOLOGIA			
4.1.1	O sistema de iluminação está em boas condições de funcionamento?		
4.1.2	O sistema de iluminação utiliza luminárias com lâmpadas frias (fluorescentes e LEDs)?		
4.1.3	As luminárias fluorescentes tubulares possuem aletas ou grades de proteção de modo a garantir um dispositivo de segurança adicional?		
4.1.4	As esquadrias possuem vidros íntegros para permitir a iluminação natural?		
4.1.5	Janelas ou estruturas equivalentes possuem abertura direta para área externa?		
4.1.6	Possui ventilação natural obrigatória, podendo ser complementada por sistema mecânico de ventilação?		
4.1.7	As paredes são de material liso, lavável e sem irregularidades?		
4.1.8	Os pisos são de material contínuo, lavável, impermeável, antiderrapante e sem irregularidades, de cores claras e em bom estado de conservação, que seja de fácil higienização?		
4.1.9	Os tetos são de laje ou forro contínuo (forros colados, tarugados e forros suspensos)?		
4.1.10	O pé-direito mínimo possui, no mínimo, 2,80 m? bs: Para edificações preexistentes com pé-direito menor, vide Art. 6º parágrafo 2º do Anexo I.		
4.1.11	As bancadas do laboratório de química são impermeáveis, laváveis e resistentes ao ataque de produtos químicos e são equipadas com, pelo menos, uma cuba ligada a uma caixa de decantação de resíduos?		
4.1.12	O laboratório de química é dotado de capela de exaustão de gases para o manuseio de produtos tóxicos e corrosivos?		
4.1.13	O laboratório de química possui armário para acondicionamento de reagentes químicos, vidrarias, acessórios, equipamentos, estufas, capelas, materiais, documentos, sistemas biológicos, entre outros?		
4.1.14	O laboratório de química possui sistema de segurança composto por lava-olhos e chuveiro de emergência, saídas de emergência e sistema de controle de gás através de registros?		
4.1.15	Quando o laboratório de química não for atendido por rede de gás, os cilindros de GLP são armazenados em abrigo externo?		
4.1.16	Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais		



	existem bancadas impermeáveis e laváveis, com tanques para armazenagem para peças anatômicas e mesas de necropsia?			
4.1.17	Nos laboratórios de ciências em que se realizam experiências com animais, os mesmos são mantidos em biotérios que atendam as áreas relativas à ética, à arquitetura, ao manejo e à biossegurança?			
4.1.18	Os mobiliários estão íntegros, de fácil limpeza e manutenção, e compatíveis com as atividades a que se destinam?			
4.1.19	As instalações elétricas estão em perfeito estado de funcionamento, íntegra, protegida e aterrada (fiação, tomadas e interruptores)?			
4.1.20	Em caso de necessidade, as janelas devem possibilitar o controle da entrada de luz solar e a insolação direta?			
4.1.21	Janelas máxim-ar no térreo apresentam sistemas de proteção contra acidentes?			
4.1.22	Sacadas, janelas ou qualquer local que possa representar risco de quedas, a partir do 1º pavimento, quando utilizados pelo ensino fundamental e especial, possuem meios de proteção contra quedas?			
4.1.23	As janelas possuem peitoril mínimo com 1,20 m de altura em relação ao nível do piso acabado?			
4.1.24	As portas possuem largura mínima de 80 cm e altura mínima de 2,10 m?			
4.1.25	As portas de vidro foram executadas em vidro temperado e laminado? Quando o vidro for utilizado portas ou fachadas com função de divisórias onde haja a circulação de pessoas, foram aplicadas horizontalmente tarjas ou faixas em toda a sua extensão, em cor contrastante com o ambiente?			
4.1.26	s acessos abertos (corredores) possuem proteção contra quedas, constituído de anteparos rígidos, em sistema de guarda-corpo, com altura de 1,20m ?			
4.2 - PISCINAS, VESTIÁRIO, LAVA-PÉS				
4.2.1	As piscinas possuem água límpida e transparente?			
4.2.2	Existem planilhas diárias com registros do controle da temperatura, pH e cloro?			
4.2.3	Existe a descrição do processo de limpeza e tratamento da água?			
4.2.4	Existem lava-pés com água limpa e clorada?			
4.2.5	O acesso ao solário passa obrigatoriamente por ducha e lava pés?			
4.2.6	As piscinas possuem revestimento sem manchas, com bordas e pisos íntegros e limpos?			
4.2.7	Possui sala para manipulação e armazenamento de produtos químicos?			
4.2.8	Possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais tanto à área do solário quanto ao tanque?			
4.2.9	Possui vestiários separados por sexo, com lavatórios, boxes para vaso sanitário e boxes fechados para chuveiro?			
4.2.10	Possui vestiário adaptado aos portadores de necessidades especiais?			



SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ
MICHELE CAPUTO NETO

DIRETOR GERAL
SEZIFREDO PAZ

SUPERINTENDENTE DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
JÚLIA VALÉRIA CORDELLINI

DIRETOR DO CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PAULO COSTA SANTANA

CHEFE DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS
KARINA RUARO DE PAULA

CHEFE DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SERVIÇOS DE SAÚDE E DE INTERESSE À SAÚDE
ANA MARIA PERITO MANZOCHI

ASSESSORIA DO CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
LEILA CRISTINA BORGES DE MACEDO RIBAS

INSTITUIÇÕES COLABORADORAS:

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ
GESTÃO: ANA SERES TRENTO COMIN

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL – FUNDEPAR
GESTÃO: SÉRGIO BRUN

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ
GESTÃO: OSCAR ALVES

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CURITIBA
GESTÃO: MÁRCIA CECÍLIA HUÇULAK

SINDICATO DOS ESTABELECIMENTOS PARTICULARES DE ENSINO DO PARANÁ– SINEPE/PR
GESTÃO: ESTHER CRISTINA PEREIRA

 36

**Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná - DIOE**Protocolo **21265/2018**

Título Resolução SESA nº 107/2018

Órgão SESA - Secretaria de Estado da Saúde

Depositário RAQUEL STEIMBACH BURGEL

E-mail RAQUEL@SESA.PR.GOV.BR

Enviada em 09/03/2018 09:47

 **Diário Oficial Executivo** Secretaria da Saúde Resolução-EX (Gratuita) 107.18.rtf
1,15 MB

Data de publicação



12/03/2018 Segunda-feira

Gratuita

Aprovada

09/03/18
12:19Nº da Edição do
Diário: 10146[Histórico](#)**TRIAGEM REALIZADA**