



Prefeitura
de Jundiá

UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO

CHECK LIST DE LIMPEZA DAS ESCOLAS

Nome da Escola: _____

Data: _____ Supervisora Escolar: _____

Descrição	Contempla	Observação
Higiene Pessoal		
Uniformes limpos e adequados.		Todos funcionários
Utilização de máscaras para proteção.		Todos funcionários
Lavar as mãos constantemente com sabão ou utilizar álcool gel.		Todos funcionários
Não colocar as mãos no rosto.		Todos funcionários
Não utilizar adornos (anel, pulseira, corrente).		Todos funcionários
Usar os cabelos sempre presos.		Todos funcionários

Biblioteca		
Manter prateleiras e exemplares limpos e sem pó – limpar as prateleiras primeiramente com pano seco, após com pano úmido e, por último, passar álcool. Retirar todos os livros das prateleiras e limpá-los somente com pano seco. Retornar os livros nas estantes somente quando estiverem secas.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Manter dispensers de álcool gel é uma forma rápida de incentivar a desinfecção das mãos antes e após o manuseio do material, evitando contaminação.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Lavar o piso.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Retirar almofadas e guardá-las em local adequado.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Sala de aula		
Limpar janelas e portas.		Todos funcionários (Betas e Operacionais) até 5 degraus
Arrumar os armários dos professores, retirando todo o material, higienizando com álcool, retirar tudo o que possa estragar (não deve conter nenhum alimento). Caso o professor não esteja presente, comunicá-lo para ter sua autorização.		Todos funcionários (Betas e Operacionais) - desde que o professor autorize ou funcionário restrito

Limpar as gavetas da mesa e fazer o mesmo procedimento dos armários. Caso o professor não esteja presente, comunicá-lo para ter sua autorização.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Limpar as carteiras com pano úmido e produtos específicos.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Limpar as luminárias.		Enviar e-mail para o pessoal de Programas (Jefferson) enviar eletricista para desmontar e pessoal da limpeza limpar.
Retirar as carteiras de dentro das salas, lavar o chão e os vidros.		Todos funcionários (Betas e Operacionais); limpeza de vidros acima de 5 degraus enviar e-mail para a Joze
Limpar e higienizar as lixeiras.		Todos funcionários (Betas e Operacionais)
Limpar os ventiladores.		Funcionários da Prefeitura
Lavar cortinas.		Somente funcionários da Prefeitura
Salas dos professores e da equipe gestora		
Limpar janelas e portas.		Todos funcionários (Beta e Operacional) acima de 5 degraus enviar e-mail para limpeza de vidros (Joze)
Arrumar os armários, retirando todo o material, higienizando com álcool, retirar tudo o que possa estragar (não deve conter		Funcionários Prefeitura

nenhum alimento). Caso necessário, solicitar autorização do professor.		
Limpar as mesas com pano úmido e produtos específicos.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Lavar chão e vidros.		Todos funcionários (Beta e Operacional) acima de 5 degraus enviar e-mail para Joze encaminhar p a Betaclean
Caso houver tapetes, recolher e guardar em local adequado.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Limpar e higienizar as lixeiras.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Limpar os ventiladores.		Funcionários da Prefeitura
Lavar cortinas.		Somente funcionários da Prefeitura
Limpar os computadores e impressoras.		Funcionários da Prefeitura
Limpar quadros nas paredes.		Todos funcionários (Beta e Operacional) menor que 5 degraus
Banheiros		
Lavar com produtos específicos as peças sanitárias, azulejos, janelas e piso.		Todos funcionários (Beta e Operacional)

Limpar os espelhos.		Todos funcionários (Beta e Operacional) menor de 5 degraus
Manter papel higiênico e sabonete líquido.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Cozinha		
Lavar paredes, portas e piso com água e sabão. Secar e passar pano com álcool ou solução clorada (diluição 01 colher de sopa de água sanitária para 01 litro de água).		Cozinheiras
Limpar janelas, telas, coifa, vidros e ventiladores.		Todos funcionários (Beta e Operacional) menos de 5 degraus
Retirar todos os produtos dos armários e estoque - Higienizar com pano com álcool ou solução clorada, prateleiras e todos os produtos, um a um, descartando embalagens primárias (fardo, caixa etc.).		Cozinheiras
Limpar e higienizar as lixeiras.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Verificar validade dos produtos em estoque, caso observe algum produto com vencimento próximo com risco de vencer, comunicar a técnica em alimentos por e-mail.		Cozinheiras e gestor escolar

Organizar os alimentos nas prateleiras obedecendo o PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) e etiquetar com identificação e data de validade.		Cozinheiras
Verificar os itens em desuso (um ano sem uso), utensílios, equipamentos, caixas etc, solicitar via e-mail a retirada (e-mail da técnica em alimentos).		Cozinheira/Gestor escolar
Limpar com solução clorada ou álcool, interruptores, maçanetas e puxadores.		Cozinheiras
Higienizar todos os equipamentos conforme Manual de Procedimentos (pág. 34 e 35).		Cozinheiras
Verificar e organizar documentos acumulados, planilhas, requisições e etc. Colocar em arquivo morto (documento com mais de 3 anos).		Cozinheiras
Manter o Manual de Procedimentos em bom estado, higienizado e em local de fácil acesso.		Cozinheiras
Lixo		
Verificar se há lixeiras suficientes na escola.		Todos Funcionários

Verificar se as lixeiras estão espalhadas em toda a escola para facilitar o seu uso.		
Lavar as lixeiras com produtos específicos.		Todos Funcionários (Beta e Operacional)
Acondicionar o lixo de forma adequada, dispondo para coleta pública.		Todos Funcionários (Beta e Operacional) para Betaclean desde que não necessite atravessar rua.
Pátio		
Limpar mesas e bancos da merenda com pano úmido e produtos específicos.		Todos Funcionários (Beta e Operacional)
Lavar o chão.		Todos Funcionários (Beta e Operacional)
Limpar e sanitizar todos os ralos da escola.		Todos Funcionários (Beta e Operacional)
Armários		
Retirar tudo o que dentro do armário (sempre com autorização do responsável pelo armário).		Funcionários da Prefeitura
Limpar, higienizar (sempre com autorização do responsável pelo armário).		Todos Funcionários (Beta e Operacional)
Organizar os armários mantendo somente o necessário (sempre com autorização do responsável pelo armário).		Funcionários da Prefeitura

Parque		
Higienizar caixa de areia, quando houver, rastelando toda a superfície, revolver a areia, regar com água sanitária diluída em água, deixar secar ao sol e depois cobrir com lona, se possível.		Funcionários da Prefeitura
Brinquedos		
Limpar e higienizar todos os brinquedos com água ou pano úmido.		Todos funcionários (Beta e Operacional)
Organizá-los em armários ou prateleiras limpas.		Funcionários da Prefeitura
Quadra		
Lavar a quadra com água e sabão.		Todos funcionários (Beta e Operacional)

Caso seja necessário a Equipe Gestora poderá acrescentar novos itens na planilha para contextualizá-la a realidade local, sempre respeitando as normas sanitárias e de prevenção a COVID-19.

O Manual de Boas Práticas para o Atendimento na Educação Infantil (2015) também é um excelente material para consulta.

ASSINATURA DO DIRETOR DA ESCOLA

