

Local: Restaurante Popular Rua Halfeld

Data: 03/02/2017

Relatório: Restaurante Popular

Área: Assistência Social

01 -	Dados do Equipamento
Equipamento	Restaurante Yedda Duarte Gomes
Endereço	Rua Halfeld, 305
Bairro	Centro
CEP	30.010-000
Telefone	2104-7010
E-mail	
Lei de criação	11.139 de 30/05/2006
Fundação	03 de Julho de 2012
Coordenador	Gerente de Abastecimento da SAA: Victor de Castro Mattos
	Nutricionista Responsável: Nayara de Paiva Lima

02 -		Localização
A unidade está inserida em	Sim	
local de grande concentração		
de pessoas?		
A localização é adequada	Sim	
A estrutura da unidade é	Sim	
acolhedora		
Há placa de identificação da	Sim	
unidade		
Observações sobre a		
localização		

03 -	Estrutura Física / Infraestrutura		
Proprietário do imóvel	PJF - Pref	eitura Municipal de Juiz de Fora	
Iluminação	Sim		
Ar condicionado	Sim		
Ventilador	Não		
Recepção	Sim	Com dois caixas	
Copa	Sim		
Cozinha	Sim		
Despensa	Sim		
Refeitório	Sim		



Área de serviço	Sim	
Banheiro Feminino Usuários	Sim	
Banheiro Feminino de Usuários	Sim	
Adaptado		
Banheiro Masculino Usuários	Sim	
Banheiro Masculino de Usuários	Sim	
Adaptado		
Banheiro de Funcionários	Sim	
Feminino		
Banheiro de Funcionários	Não	
Feminino Adaptado		
Banheiro de Funcionários	Sim	
Masculino		
Banheiro de Funcionários	Não	
Masculino Adaptado		
Possui vestiário feminino?	Sim	
É adaptado?	Não	
Possui vestiário masculino?	Sim	
É adaptado?	Não	
Pátio	Não	Existe uma área do segundo andar reservada aos
		funcionários.
Refeitório	Sim	Destinado aos funcionários.
Mesas	Sim	
Almoxarifado	Sim	
Sala de Administração	Sim	Em boas condições. Necessita de reparos nas caixas de
		passagem de energia elétrica.
Possui equipamento para	Sim	
higienização de utensílios de		
cozinha?		
Possui equipamento para	Sim	
higienização de pratos e		
talheres?		
Possui horta?	Não	
Espaço para acomodação animais	Não	
de estimação?		
Espaço para acomodação de	Sim	No espaço Mascarenhas.
carrinhos de coleta de		
material reciclável?		
Existe espaço / armários para	Sim	Para funcionários. Necessita de reparos.
guarda de objetos pessoais?		
_	I	

04 -	Condições do imóvel / utensílios				
Recepção	Em boas condições.				
Copa	Em boas condições. Necessita de pequenas manutenções.				
Cozinha	Em boas condições. Necessita de pequenas manutenções.				



Despensa	Em boas co	ondições. Necessita de reparos devido a uma infiltração e	
	reparos no	os azulejos.	
Refeitório	Em boas co	ndições. Apresentou presença de pássaros.	
Área de serviço			
Banheiro Feminino Usuários	Em boas co	ondições.	
Banheiro Feminino de Usuários	Em boas co	ondições.	
Adaptado			
Banheiro Masculino Usuários	Em boas co	ondições. Falta torneira do lavatório.	
Banheiro Masculino de Usuários	Sim	Em boas condições. Falta torneira do lavatório.	
Adaptado			
Banheiro de Funcionários	Em boas co	ondições. Falta um chuveiro e necessita de reparos.	
Feminino			
Banheiro de Funcionários	Não		
Feminino Adaptado			
Banheiro de Funcionários	Em boas co	ondições. Falta um chuveiro e necessita de reparos.	
Masculino			
Banheiro de Funcionários	Não		
Masculino Adaptado			
Condições das mesas	Em boas co	ondições.	
Condições das cadeiras	São utiliz	ados bancos. Em boas condições. Falta um banco.	
Possui utensílios de conzinha	Sim		
em quantidade suficiente?			
Condições dos utensílios de	Em boas condições.		
cozinha			
Possui pratos e talheres em	Sim	Em boas condições. São utilizadas bandejas ao invés de	
quantidade suficiente?		pratos. Talheres não são suficientes devido às perdas e	
		furtos efetuados pelos usuários.	
Condições dos pratos e	Em boas condições.		
talheres?			

05 -		Atendimento
Quantidade de refeições	3150	2000 unidades no centro; 1000 unidades em Benfica; 150
servida diariamente		unidades no CREAS
Refeições servidas no dia?	Sim	Arroz, feijão, acompanhamento, 1 porção de carne, 2
		itens de salada, 1 suco, 1 fruta ou doce.
Qual o público atendido?	Maioria carentes.	
Existe critério para	Não	
atendimento?		
Tempo médio de espera para	não sabem	de forma precisa.
recebimento da refeição		
Capacidade máxima de		Se encontra no limite devido à quantidade de
atendimento desta Unidade		funcionários.
Possui nutricionista	Sim	Pertencente à empresa contratada.
responsável? É da PMJF?		



Qual a periodicidade de	45 dias	
modificação / elaboração do		
cardápio?		
Possui cadastro único de	Não	
usuários?		
Se sim, quais critérios?		
Público atendido pelo		
restaurante		
Existe atendimento	Sim	Preferencial e mesa para cadeirante.
diferenciado para algum		
público?		
Qual o período de atendimento	10:00 às 1	4:00
dos usuários?		
Há restrição dos horários de	Não	Fixo das 10:00 às 14:00
entrada e saída de usuários?		
Possui caixa de sugestões,	Não	
reclamações e elogios		
Qual o valor final de cada		R\$ 5,43
refeição?		
Qual valor pago pelo usuário		R\$ 3,00
para cada refeição		
Quem custeia o restante do	PJF - Secr	etaria de Agropecuária e Desenvolvimento
valor da refeição		
O restaurante oferece cursos?	Não	A empresa contratada oferece descontos em alguns cursos.
Se sim, quais?		
O Restaurante oferece	Sim	Anualmente
orientações de reeducação		
alimentar?		
O restaurante tem treinamento	Sim	
de higiene para funcionários?		
O restaurante tem treinamento	Não	Há reuniões sobre o tema.
de atendimento ao público para		
funcionários?		
O espaço do restaurante é	Não	
disponibilizado para		
atividades culturais?		
Se sim, quais e como funciona?		
Há aproveitamento de resíduos	Sim	
de vegetais para horta ou		
outros afins?		
Se sim, como é feito?	Doação par	a criadores de suínos.
Aproveitamento do excedente de	Sim	Doação para criadores de suínos.
alimento preparado no dia?		



Os usuários podem avaliar os	Sim	
serviços prestados pela		
unidade?		
Se sim, de que maneira?	Diretament	e com a nutricionista
Como são avaliadas essas	São levada	s ao gestor da empresa contratada em reuniões.
sugestões?		
O que os usuários mais sugerem	Aumento da	porção devido ao aumento do valor da refeição.
sobre a unidade?		

06 -		Acessibilidade
Estacionamento	Não	
Condições do Estacionamento		
Faixa de pedestres	Não	Não está em frente ao restaurante, mas está a cerca de
		20 metros.
Condição da faixa de pedestres	Precisa de	pintura.
Possui placa ou totem de	Sim	
identificação		
Condições da placa ou totem	Em boas c	ondições.
Poluição sonora no entorno do	Não	
abrigo		
Possui rampas / corrimão?	Sim	Somente rampas onde existe uma grade para escoamento da
		água. Esta grade necessita de reparos.
A largura das portas comporta	Sim	
cadeiras de roda?		

07 -		Equipe Administrativa
Diretor	Sim.	
Administrador	Não.	
Auxiliar Administrativo	Não	
efetivo		
Assistente social efetivo	Não	
Auxiliar de serviços gerais	Sim	
efetivo		
Cozinheira efetivo	Não	
Auxiliar de cozinha efetivo	Não	
Nutricionista efetivo	Não	
Psicólogo efetivo	Não	
Vigilante efetivo	Não	
Porteiro efetivo	Não	
Auxiliar Administrativo	Não	
terceirizado		
Assistente social terceirizado	Não	
Auxiliar de serviços gerais	Sim	
terceirizado		



Cozinheira terceirizado	Sim	
Auxiliar de cozinha	Sim	
terceirizado		
Nutricionista terceirizado	Sim	
Psicólogo terceirizado	Não	
Vigilante terceirizado	Sim	
Porteiro terceirizado	Não	
Auxiliar Administrativo	Não	
contratado por tempo		
determinado		
Assistente social contratado	Não	
por tempo determinado		
Auxiliar de serviços gerais	Não	
contratado por tempo		
determinado		
Cozinheira contratado por	Não	
tempo determinado		
Auxiliar de cozinha contratado	Não	
por tempo determinado		
Nutricionista contratado por	Não	
tempo determinado		
Psicólogo contratado por tempo	Não	
determinado		
Vigilante contratado por tempo	Não	
determinado		
Porteiro contratado por tempo	Não	
determinado		
Estagiários	Não	Atualmente
Outros profissionais	Não	

08 -	D€	efasagem de Funcionários
Funcionários efetivos	Não	
licenciados		
Funcionários terceirizados	Não	
licenciados		
Funcionários terceirizados	Não	
Licença não remunerada	Não	

09 -	Deficiência no Quadro de Funcionários		
Auxiliar Administrativo	Não		
Assistente social	Não		
Auxiliar de serviços gerais	Não		
Cozinheira	Não		
Auxiliar de cozinha	Sim	01	



Nutricionista	Não	
Psicólogo	Não	
Vigilante	Não	
Porteiro	Não	
Outros	Sim	1 Líder de produção e guardas municipais.

10 -		Gestão Democrática
Quem mantém o restaurante?	PJF-Secretaria de Agropecuária e Abastecimento.	
Recursos financeiros recebidos		Não soube informar.
em 2016		
Recursos financeiros recebidos		Não soube informar.
em 2017		
Destinação da verba	Não soube	informar se houve recebimento de recursos.
Houve recebimento de materiais	Sim	
suficiente em 2016/17?		
Quais materiais recebidos?	Insumos.	
Quem é responsável pela compra	Empresa contratada.	
de alimentos?		
Há manutenção de equipamentos?	Sim	Pela empresa contratada.
Há coleta seletiva de lixo?	Não	Somente a separação entre orgânicos e secos.
Há recolhimento adequado do	Sim	
lixo?		
Alvará de funcionamento em	Não	Sem informações.
dia?		
Alvará do Corpo de Bombeiros	Não	Sem informações.
em dia?		
Alvará da Vigilância Sanitária	Não	Sem informações.
em dia?		
Extintores de incêndio?	Sim	
Extintores no prazo de	Não	Os mesmos serão trocados ainda em fevereiro.
validade?		
Possui videomonitoramento?	Sim	
Possui saída de emergência	Não	
Qual a necessidade mais	Sem necessidades.	
urgente do equipamento?		





Placa de identificação



Vista do refeitório para usuários





Infiltração na área de entrada. Parte interna do restaurante



Área de higienização (bandejas e talheres)





Área de higienização (bandejas e talheres)



Acomodação de materiais higienizados





Pia da área de higienização



Bandejas higienizadas



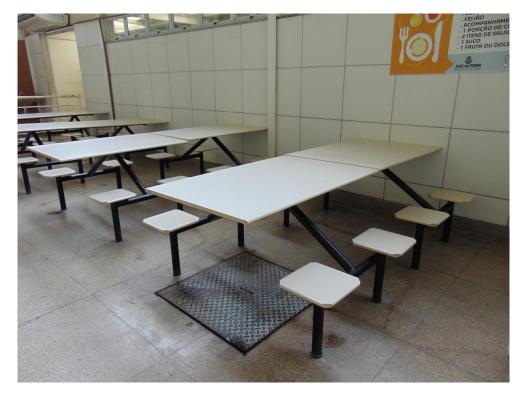


Extintores de Incêndio já vencidos



Quadro de composição das refeições servidas





Mesa para refeições dos usuários do restaurante

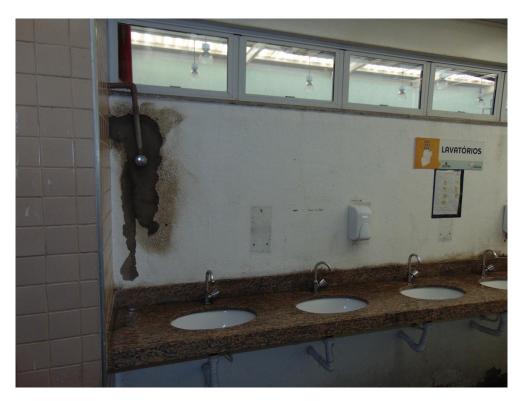


Área de dispensação do suco servido aos usuários





Área da entrada vedada com tela para impedir entrada de animais



Lavatórios na área externa do refeitório dos usuários





Grade de coleta de água pluvial - Apresentava dejetos de comida



Área de acesso ao segundo andar





Falta de um chuveiro no vestiário masculino



Infiltração e falta de placa do forro do vestuário masculino





Ausência de um dos chuveiros do vestiário feminino



vista interna vestiário feminino



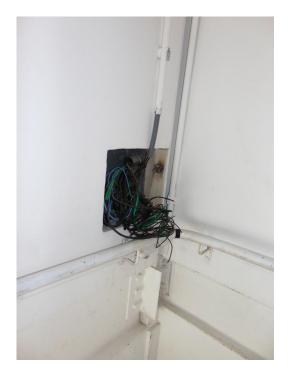


Armário destinado aos colaboradores



Infiltrações na área de acesso ao terceiro andar





Caixa de passagem de energia elétrica destampada no acesso ao segundo andar



Vista superior da cozinha



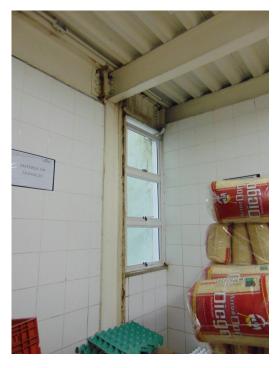


Caixa de passagem destanpadas no chão da administração



Banheiro masculino de usuários - Sem torneira no lavatório





Infiltrações na área de estocagem de alimentos



Infiltração e gotejamento no teto da área de estocagem de alimentos





Caixa de passagem de energia elátrica na área de estocagem de alimentos



Área de higienização de utensílios da cozinha





Entrada da Área de higienização de utensílios da cozinha



Balcão térmico para acondicionamento da comida a ser servida





Pássaro encontrado dentro do restaurante



Entrada do sanitário masculino dos usuários





Sanitário masculino para usuários



Sanitário feminino para usuários