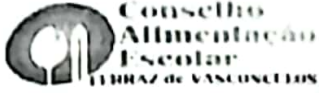


**ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

<b>ESCOLA</b>	C.E. Nova Vida		
<b>DATA</b>	09/11/23	<b>PERÍODO</b>	Manhã
<b>CONSELHEIRO(S)</b>	Angelo Ricardo de Oliveira		
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Asseio (cabelos, odor)	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	



<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	<del>SIM</del>	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	<del>SIM</del>	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<del>SIM</del>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	<del>SIM</del>	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	<del>SIM</del>	NÃO
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<del>SIM</del>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<del>SIM</del>	NÃO
<b>8. Observações</b>		
<p>A cozinha estava limpa e organizada, as cozinheiras estavam uniformizadas e assadas. A temperatura interna da cozinha estava bem elevada, mesmo a instalação de exaustor.</p> <p>Foi relatado que às vezes o hortifrutti vem pouca quantidade, sendo insuficiente. Relatou-se que eventualmente folhas e outros itens vieram deteriorados, até estragados, uma vez veio frango com mal-cheiro e peixe com odor fétido. A quantidade de mandioca veio insuficiente para se fazer o escondidinho. As crianças laudadas com intolerância à lactose não estão recebendo o leite. Bolachas estão vindo, e cardápios adaptados estão corretos e contemplados.</p>		



Conselho  
Alimentação  
Escolar  
FERRAZ DE VASCONCELOS

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
FERRAZ DE VASCONCELOS – SÃO PAULO

*Stefany A. de Lima Bonelar*  
Diretora Pedagógica  
RG: 48.408.550-6

---

Conselheiros

*Angelo Ricardo de Oliveira*

---

Gestor