

<b>ESCOLA</b>	RMEB Alcides Cardoso		
<b>DATA</b>	22/11/23	<b>PERÍODO</b>	Tarde
<b>CONSELHEIRO(S)</b>	Luciene O. Lomaz		

<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>		
A. Mãos lavadas e higienizadas	<del>SIM</del>	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor)	<del>SIM</del>	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	<del>SIM</del>	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<del>SIM</del>	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	<del>SIM</del>	NÃO
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<del>SIM</del>	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	<del>SIM</del>	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	<del>SIM</del>	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	<del>SIM</del>	NÃO
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<del>SIM</del>	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<del>SIM</del>	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<del>SIM</del>	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<del>SIM</del>	NÃO
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>		
A. Alimentos separados do material de limpeza	<del>SIM</del>	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	<del>SIM</del>	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<del>SIM</del>	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	<del>SIM</del>	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)	<del>SIM</del>	NÃO
C. Boa apresentação do prato	<del>SIM</del>	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	<del>SIM</del>	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	<del>SIM</del>	NÃO
F. Permite repetição	<del>SIM</del>	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	<del>SIM</del>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	<del>SIM</del>	NÃO
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>		



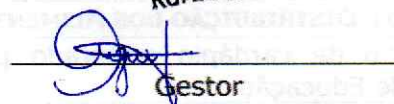
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<del>SIM</del>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	<del>SIM</del>	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<del>SIM</del>	NÃO
8. Observações		

Neste dia fui recebida pela coordenadora Cláudia Gonçalves. Na cozinha estavam a merendeira Meire Cristina, Fernanda e a Jéssica. O cardápio estava apresentado do lado externo para os pais. Há o cardápio para alunos com intolerância alimentar. Neste dia as frutas foram cortadas e congeladas para serem consumidas como "vitaminas".

Hoje há 90 alunos na Unidade Escolar. Encontrei uma cozinha bem limpa e organizada. Parabéns às merendeiras e a Gestão Escolar.

  
Conselheiros

Claudia Gonçalves F. Santos  
RG: 26.828.284-5

  
Gestor