

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

ESCOLA	<i>Emel Nuriomar Martins da Silva</i>	
DATA	<i>16/11/23</i>	PERÍODO <i>Noite</i>
CONSELHEIRO(S)	<i>Luiz Ricardo de Oliveira</i>	
	<i>Aluá Rosa Brito dos Anjos</i>	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
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
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
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
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
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
4. ARMAZENAMENTO		
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

5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	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	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. Observações		
<p>Em visita a EMEB Turimar, fomos recebidos pelo (vice-diretor) gestor Claiton e a merendeira Sidelde.</p> <p>A cozinha bem organizada com extintor e filtro. Gas P.45. alimentos bem condicionado.</p> <p>Observamos garras no piso.</p> <p>Parabenizamos o gestor.</p>		



Conselho
Alimentação
Escolar
FERRAZ DE VASCONCELOS

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FERRAZ DE VASCONCELOS – SÃO PAULO

Carla M. de A.

Conselheiros

Cleiton Agenor dos Santos

Cleiton Agenor dos Santos
RG: 44.857.311-8
Gestor Educacional
Portaria nº 41.013/22

Gestor