



Conselho
Alimentar
Escolar
MUNICÍPIO DE VASCONCELOS

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FERRAZ DE VASCONCELOS – SÃO PAULO

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

ESCOLA	Maria da Glória Horvath		
DATA	10/11/2023	PERÍODO	10:20h
CONSELHEIRO(S)	Angelo Oliveira Karim Fickmut.		
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>Cozinha limpa, porém um pouco desorganizada, o Conselheiro Angelo fez os apontamentos necessários. Falta de uniforme para a funcionária da rede, que já fez a solicitações, porém ainda não foram atendido.</p> <p>A solicitação de envio de alimentos, não (festas) são atendidos pelo CEDAE, por exemplo, envio de abóbora, foi pedido a redução na quantidade e por email, mas não foram atendidas. Outros alimentos chegam em quantidade adequada para atender os dois turnos. Não estão enviando temperos. Rejeição de frango, peixe e carne moída, por excesso de gordura e odor fétido.</p>		

continua

Karim Lofred.

Conselheiros

Grupo Ricardo de Oliveira

M. Helena
Maria Helena Rosa Dias
RG 19.908.984-5

Gestor

As merendeiras pedem menos maçãs e mais frutas de sabores tropicais: abacaxi, melancia, melão etc. Hortaliças são em pouca quantidade.

Há um depósito de alimentos, utilizando também por professores e outros funcionários, o que deixa o ambiente desorganizado, às vezes.

Ambiente do refeitório muito quente, em comparação (ao c) à cozinha. Necessita uma melhor ventilação para o bem-estar climático das crianças e funcionários.

As caixas de hortifrutti estão vindas, muitas vezes sujas, com lama.

* Porta de tela de material inadequado para a proximidade do fogão.