



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

ESCOLA	Roberto Andrade		
DATA	09/11/2023	PERÍODO	9.30h
CONSELHEIRO(S)	Angelo Ricardo de Oliveira Karim Regina Fokmet		
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>A cozinha está em ordem, limpa e organizada. As merendeiras assadas, seguindo as orientações do CEDAE. Observação: a temperatura interna do ambiente está bem elevada, sugerimos a instalação de exaustor para melhorar a ventilação e reduzir a temperatura. Também orientamos que tenham um freezer horizontal de maior capacidade, e uma pintura em um freezer que está com a pintura danificada. A gestora da unidade já solicitou um novo freezer e até o momento não foi atendida.</p>		



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FERRAZ DE VASCONCELOS – SÃO PAULO

Conselheiros

Angelo Ricardo de Oliveira



Gestor

Roslane A. Nunes Casio
Matrícula
2436