



ROTEIRO DE VISITAÇÃO AS ESCOLAS

NOME DA ESCOLA: Escola Oscar Antônio da Costa

DATA: 25/10/2023 HORÁRIO: 9:30

1. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:	SIM	NÃO
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	X	
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?	X	
Utiliza o cardápio orientado pela Nutricionista?	X	
2. SOBRE OS ALIMENTOS IN NATURA OU ARMAZENADOS:		
Era da época/ safra do produto?	X	
Estavam amassados ou estragados?		X
Os produtos estavam dentro do prazo de validade?		X
Os gêneros estavam armazenados em contato direto com o chão?		X
Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam refrigerados adequadamente?	X	
Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
Existem refrigeradores suficientes para armazenamento dos alimentos? Se sim, informe o número de refrigeradores: <u>5</u>	X	
Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
Os legumes, verduras e hortaliças eram armazenados na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?	X	
Os alimentos são separados do material de limpeza?	X	
3. MERENDEIRAS:		
A escola tem merendeiras suficientes?	X	
As merendeiras executa as atividades de limpeza da cozinha?	X	
As merendeiras, no dia da visita, estavam:		
Sem adereços (anel, brinco, pulseira, relógio, etc.)?	X	
Com as unhas aparadas e sem esmalte?	X	
Com cabelo totalmente protegido com touca?	X	
Com uniforme limpo?	X	
4. HIGIENE, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		
Os alimentos são escolhidos e lavados corretamente?	X	
As merendeiras tem o cuidado de não tossir, conversar, ou espirrar sobre a preparação?	X	



**PREFEITURA DE
SÃO FRANCISCO**

Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação dos alimentos?	X	
Existe lugar apropriado para os alunos efetuar as refeições?	X	
A cozinha é um ambiente limpo e adequado para a preparação de alimentos?	X	
O local de preparação dos alimentos (pias, fogões, tabuas e mesas) está devidamente limpo?	X	
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeiras e entre outros)?	X	
O acesso á cozinha é restrito somente ás pessoas autorizadas?	X	
Existem objetos que não pertencem á área de manipulação como: celulares, bolsas, chaves e etc.?		X
A cozinha passa por desratização e dedetização a cada seis meses?	X	
Existe extintor de incêndio próximo?	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra)?	X	
Temperatura adequada dos alimentos?	X	
Permite repetição?	X	
Boa apresentação no prato?	X	
5. VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO C.A.E. DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, CONVERSAS COM OS PAIS, PROFESSORES E ALUNOS.		
A merenda está sendo oferecida regularmente?	X	
Há falta de alimentos?		X
Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	X	
Os espaços em que os alunos consomem a merenda são adequados?	X	
Existe muito desperdício de alimentos?		X



**PREFEITURA DE
SÃO FRANCISCO**

O cardápio está em lugar visível e de fácil acesso?	<input checked="" type="checkbox"/>	
---	-------------------------------------	--

OBSERVAÇÕES:

O espaço é pequeno, quente e com pouca circulação de ar.
Necessita - se de instalação de caixa e exaustor

Assinatura dos conselheiros:

Simone Vieira de Matos

Amc Paul A. Jr -

Sandro Carlos dos Santos

Luzia ff. Bullo Junior