



**PREFEITURA DE  
SÃO FRANCISCO**

**ROTEIRO DE VISITAÇÃO AS ESCOLAS**

NOME DA ESCOLA: EMEIF DE SÃO FRANCISCO

DATA: 25 / 10 / 2023 HORÁRIO: 10 : 10

<b>1. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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	
<b>2. SOBRE OS ALIMENTOS IN NATURA OU ARMAZENADOS:</b>		
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>2</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	
<b>3. MERENDEIRAS:</b>		
A escola tem merendeiras suficientes?	X	
As merendeiras executa as atividades de limpeza da cozinha?	X	
As merendeiras, no dia da visita, estavam:	X	
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	
<b>4. HIGIENE, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:</b>		
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	
<b>5. VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO C.A.E. DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, CONVERSAS COM OS PAIS, PROFESSORES E ALUNOS.</b>		
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?



**OBSERVAÇÕES:**

<i>Precisa de mais refrigerador com espaço suficiente para armazenamento de alimentos.</i>

**Assinatura dos conselheiros:**

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*Sancho Carlos dos Santos*

*Luizão pp. Buffo Jovino*