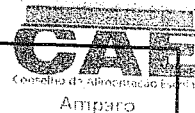


Conselho de Alimentação Escolar
Roteiro de visita nas escolas

Escola: <u>CIME Chapeuzinho Vermelho</u>				Data: <u>17/09/25</u>
Endereço: <u>França, 170 - Petiamento Nardini</u>				
Diretor: <u>Janaína Batoni Mendonça</u>				
Merendeiras: <u>Cma Claudia, Elia, Silvana, Tanderica</u>				
Quantidade de alunos: a) Manhã: <u>138</u> b) Tarde: <u>116</u>				
Conselheiro: <u>Beuma Baladini Moura</u>				Horário da visita: <u>período da tarde</u>
1. Gestão Escolar				OBSERVAÇÕES
A. A alimentação escolar é oferecida regularmente ou já faltou alimentos? Se sim, qual motivo?	SIM	PARCIAL	NÃO	<u>segue corretamente o cardápio</u>
B. A alimentação escolar é preparada pela merendeira?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C. É realizado o controle de estoque (entrada, saída e quantidade atual do estoque)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Há espaço adequado para o consumo de alimentação escolar?	SIM	PARCIAL	NÃO	
E. Caixa de gordura com adequado estado de conservação, higiene e funcionamento?	SIM	PARCIAL	NÃO	<u>falta higienização</u>
F. Reservatório de água integro e de material adequado, dotados de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	
G. Registro ou comprovante de limpeza do reservatório de água em intervalo máximo de 6 meses?	SIM	PARCIAL	NÃO	
H. Fossas e esgotos são conectados à rede pública?	SIM	PARCIAL	NÃO	
I. Existe área adequada para estocagem de lixo, com higienização frequente? O local deve ser coberto e arejado, para não acumular água de chuva que possam favorecer criadouros de	SIM	PARCIAL	NÃO	



mosquito como o da dengue.				OBSERVAÇÕES
2. Higiene Ambiental e Instalações				
A. Ambiente limpo, sem lixo ou esgoto a céu aberto?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Lixeiras com tampa de acionamento por pedal?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Piso em material liso, de cor clara e de fácil higienização? (sem ondulações e depressões, resistente, drenados com declive, impermeável, etc.)	SIM	PARCIAL	NÃO	
E. Piso em adequado estado de conservação? (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, falta de azulejos e outros)	SIM	PARCIAL	NÃO	
F. Há acúmulo de água no piso?	SIM	PARCIAL	NÃO	
G. Teto de cor clara, acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza?	SIM	PARCIAL	NÃO	
H. Teto em adequado estado de conservação? (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos entre outros)	SIM	PARCIAL	NÃO	
I. Paredes de cor clara, acabamento liso e de fácil higienização?	SIM	PARCIAL	NÃO	
J. Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)	SIM	PARCIAL	NÃO	
K. Há telas de proteção nas portas e janelas?	SIM	PARCIAL	NÃO	
L. Equipamentos limpos e em adequado estado de conservação (geladeira, freezer, fogão) ?.	SIM	PARCIAL	NÃO	
M. Equipamentos suficientes para manipulação dos alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	porém ocupa bastante espaço atrapalhando a circulação
N. Utensílios limpos (panelas, talheres, canecas e pratos)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
O. Ambiente arejado, ventilado?	SIM	PARCIAL	NÃO	ventilador precisa ser higienizado
P. Mesas e bancadas de superfície lisa, impermeáveis, laváveis e limpas?	SIM	PARCIAL	NÃO	
Q. Na área de manipulação de alimentos, existe lavatório exclusivo para higienização das mãos,	SIM	PARCIAL	NÃO	



E. Foi realizado teste de aceitabilidade?	SIM	PARCIAL	☒ NÃO	
F. As Fichas Técnicas de preparação de alimentos estão disponíveis e são seguidas?	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
5. Higiene, hábitos e estado de saúde do Manipulador				OBSERVAÇÕES
A. Asseio pessoal: Mãos limpas, unhas curtas, sem esmaltes	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Cabelos protegidos por toucas, redes ou outros acessórios apropriados para esse fim?	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
C. Uniforme completo (touca/rede, jaleco, avental, bota/sapato antiderrapante) limpos e bem colocados?	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações (machucado); ausência de sintomas e infecções respiratórias (tosse excessiva, espirros, falta de ar), gastrointestinais (diarreia) e oculares (vermelhidão, irritação nos olhos e coceira).	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
6. Avaliação da Visita				OBSERVAÇÕES
A. O CAE foi bem recebido por toda comunidade escolar?	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Houve alguma intercorrência durante a visita?	☒ SIM	PARCIAL	NÃO	

DEMAIS OBSERVAÇÕES:

→ O caso da pia é único e quando há entupimento fica complicado de lidar porque até desentupir demora e elas tem a demanda de fazer a merenda diariamente;

→ limpeza da caixa de gordura;

→ mobilidade (espaço restrito) → precisa de locomoção / ampliação, existindo assim que eventualmente use queime;

→ a porta (o chão está elevado) quando lava a cozinha não tem queda e elas necessitam abrir a caixa de gordura para secar.

CONSELHEIRO: Bruma Paladini Mene

RESPONSÁVEL PELA ESCOLA: Batoni Mendonça

Janaína Batoni Mendonça
Diretora da Escola