



Conselho de Alimentação Escolar
Roteiro de visita nas escolas

Escola: <u>NOSSA SENHORA DO AMPARO</u>				Data: <u>01/07/2025</u>
Endereço: <u>Jose Bonifacio 438 Centro</u>				
Diretor: <u>IRMA MAGDA C. DE JESUS DA SILVA</u>				
Merendeiras: <u>MARIA CRISTINA - PETICIA</u>				
Quantidade de alunos: a) Manhã: b) Tarde: <u>63</u>				
Conselheiro: <u>Onilene e Joselaine</u>				Horário da visita:
1. Gestão Escolar				OBSERVAÇÕES
A. A alimentação escolar é oferecida regularmente ou já faltou alimentos? Se sim, qual motivo?	☒ SIM	☐ PARCIAL	☐ NÃO	<u>FEIÇÃO (neste momento)</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	
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	

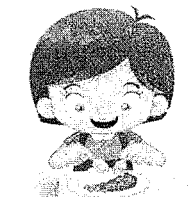
mosquito como o da dengue.

2. Higiene Ambiental e Instalações

OBSERVAÇÕES

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 X	NÃO	
E. Piso em adequado estado de conservação? (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, falta de azulejos e outros)	SIM	PARCIAL X	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 X	NÃO	
I. Paredes de cor clara, acabamento liso e de fácil higienização?	SIM	PARCIAL X	NÃO	
J. Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)	SIM	PARCIAL X	NÃO	
K. Há telas de proteção nas portas e janelas?	SIM	PARCIAL	NÃO	ADAPTAÇÃO
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	
N. Utensílios limpos (panelas, talheres, canecas e pratos)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
O. Ambiente arejado, ventilado?	SIM	PARCIAL	NÃO	
P. Mesas e bancadas de superfície lisa, impermeáveis, laváveis e limpas?	SIM	PARCIAL X	NÃO	
Q. Na área de manipulação de alimentos, existe lavatório exclusivo para higienização das mãos,	SIM	PARCIAL	NÃO	

com água corrente, sabonete líquido inodoro e toalhas de papel?				
3. Armazenamento e higiene dos alimentos				OBSERVAÇÕES
A. Ambiente de despensa limpo (piso, paredes e teto sem goteiras)?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
B. Prateleiras limpas, sem ferrugens e com alimentos sem encostar na parede?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
C. Ambiente iluminado e ventilado?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
D. Alimentos separados do material de limpeza?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
E. Todos os alimentos dentro da validade?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
F. Há embalagens rompidas ou avariadas?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
G. Os alimentos e embalagens são conferidos no ato de entrega? (prazo de validade, avaria, aparência e temperatura)?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
H. Há insetos dentro das embalagens?	SIM	PARCIAL	NÃO X	
I. Frutas, legumes e verduras lavados adequadamente em solução com água sanitária, cloro ou produto próprio para higiene de verduras?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
J. O feijão é colocado de molho no dia anterior ao preparo?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
K. Há o cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação dos alimentos?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
L. O descongelamento é realizado em refrigeração? (geladeira)	SIM X	PARCIAL	NÃO	
M. Há o recongelamento dos alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO X	
4. Cardápio e aceitabilidade				OBSERVAÇÕES
A. Utilização do cardápio do dia, conforme orientado pela nutricionista?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
B. Cardápio fixado na parede em local de fácil visibilidade na cozinha e em mural da escola?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
C. O cardápio apresenta os valores nutricionais com média semanal?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
D. Há sobras ou desperdício de alimentos pelos alunos?	SIM X	PARCIAL	NÃO	



CAE
Conselho de Alimentação Escolar
Amparo

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:

A Creche Nossa Senhora do Socorro nesta data está em uma cozinha adaptável, pois haverá um encontro do "Capítulo das Irmãs Dominicanas". Diante disso as cozinhas serão de montaria separadas.

CONSELHEIRO: Adenir Pereira João Roberto
RESPONSÁVEL PELA ESCOLA: Tracy Ribeiro