



Conselho de Alimentação Escolar
Roteiro de visita nas escolas

Escola: <u>EMEI Prof. Silvio Gichi</u>				Data: <u>17/09/2025</u>
Endereço: <u>R: Alcides Pestali, 420 Jd. São Llimas</u>				
Diretor: <u>Patrícia Parani Rocha Couto</u>				
Merendeiras: <u>(2) Benedita e Nilza (2) afastadas Tereza e Sálma</u>				
Quantidade de alunos: a) Manhã: <u>66 alunos</u> b) Tarde: <u>104 alunos</u>				
Conselheiro: <u>Bruna Paladini More</u>				Horário da visita: <u>manhã</u>
1. Gestão Escolar				OBSERVAÇÕES
A. A alimentação escolar é oferecida regularmente ou já faltou alimentos? Se sim, qual motivo?	SIM	PARCIAL	NÃO	
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	<u>na área da dispensa tem infiltração na parede</u>
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	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	a dispensa tem parede e teto com infiltração
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	
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	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	

DÊMAIS OBSERVAÇÕES:

- Duas merendeiras ativas e outras duas afastadas;
- precisa de um toldo no corredor por conta do queda d'água;
- cozinha precisa que mude de lado, a merenda para diariamente na frente dos banheiros para lavar os alimentos que serão oferecidos no almoço às crianças (questão de higiene e risco de contaminação);
- quando chove o corredor fica muito lizo, caso de queda das merendeiras e demais funcionários;
- dispensa muito pequena, porém com umidade na parede
- a cozinha também pequena, precisa de ampliação.

CONSELHEIRO: Bruna Paladini Nere

RESPONSÁVEL PELA ESCOLA: Patrícia

Porto
Patrícia
Coordenadora de Escola