

Conselho de Alimentação Escolar
Roteiro de visita nas escolas

Escola: <u>EMEI SOSSEGO DE MONTA</u>				Data: <u>01/07/25</u>
Endereço: <u>R: Prudente de MORAES 247</u>				
Diretor: <u>Flóvia CRISTANA FERNANDES PEREIRA</u>				
Merendeiras: <u>(5) ANGELA - DINA PAIVA - LUCIA - M^{re} ANGELICA - CRISTINA</u>				
Quantidade de alunos: a) Manhã: <u>50</u> b) Tarde: <u>85</u>				
Conselheiro: <u>DDilene - JOSELAINE</u>				Horário da visita: <u>14:35</u>
1. Gestão Escolar				OBSERVAÇÕES
A. A alimentação escolar é oferecida regularmente ou já faltou alimentos? Se sim, qual motivo?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	<u>na falta de algum item, o mesmo é substituído por outro.</u>
B. A alimentação escolar é preparada pela merendeira?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
C. É realizado o controle de estoque (entrada, saída e quantidade atual do estoque)?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
D. Há espaço adequado para o consumo de alimentação escolar?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
E. Caixa de gordura com adequado estado de conservação, higiene e funcionamento?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
F. Reservatório de água íntegro e de material adequado, dotados de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
G. Registro ou comprovante de limpeza do reservatório de água em intervalo máximo de 6 meses?	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	
H. Fossas e esgotos são conectados à rede pública?	<u>SIM</u> X	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	<u>SIM</u> X	PARCIAL	NÃO	



mosquito como o da dengue.				
2. Higiene Ambiental e Instalações				OBSERVAÇÕES
A. Ambiente limpo, sem lixo ou esgoto a céu aberto?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
B. Lixeiras com tampa de acionamento por pedal?	SIM X	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 X	PARCIAL	NÃO	
E. Piso em adequado estado de conservação? (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, falta de azulejos e outros)	SIM X	PARCIAL	NÃO	
F. Há acúmulo de água no piso?	SIM	PARCIAL	NÃO X	
G. Teto de cor clara, acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
H. Teto em adequado estado de conservação? (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos entre outros)	SIM X	PARCIAL	NÃO	
I. Paredes de cor clara, acabamento liso e de fácil higienização?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
J. Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)	SIM X	PARCIAL	NÃO	
K. Há telas de proteção nas portas e janelas?	SIM	PARCIAL	NÃO X	A vigilância sanitária tem ciência.
L. Equipamentos limpos e em adequado estado de conservação (geladeira, freezer, fogão) ?.	SIM X	PARCIAL	NÃO	
M. Equipamentos suficientes para manipulação dos alimentos?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
N. Utensílios limpos (panelas, talheres, canecas e pratos)?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
O. Ambiente arejado, ventilado?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
P. Mesas e bancadas de superfície lisa, impermeáveis, laváveis e limpas?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
Q. Na área de manipulação de alimentos, existe lavatório exclusivo para higienização das mãos,	SIM X	PARCIAL	NÃO	

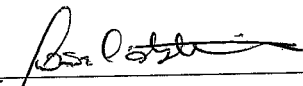
com água corrente, sabonete líquido inodoro e toalhas de papel?				
3. Armazenamento e higiene dos alimentos				OBSERVAÇÕES
A. Ambiente de despensa limpo (piso, paredes e teto sem goteiras)?	SIM X	PARCIAL	NÃO	
B. Prateleiras limpas, sem ferrugens e com alimentos sem encostar na parede?	SIM X	PARCIAL	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 congelamento 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	PARCIAL X	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:

Orientações do ao armazenamento dos perecíveis. Para maior ventilação.

CONSELHEIRO: 

RESPONSÁVEL PELA ESCOLA: 