

**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- C.A.E.**

Américo de Campos -SP

Criado pela Lei nº 1.143, de 22 de janeiro de 1997.

**ITINERÁRIO DE VISITAS DO CAE NAS
UNIDADES ESCOLARES**

Instituição Ensino visitada	E.M. Prof. José Gabur	
Conselheiro(s) Responsáveis pela visita	Fabiana Cristina Silva Adriana Ruiz Ribeiro de Carvalho	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
1.1. Mãos lavadas e higienizadas.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
1.2. Asseio (cabelos, odor).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
1.3. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
1.4. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
1.5. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	<input type="checkbox"/> SIM	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
2.1. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
2.2. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
2.3. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
2.4. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
3.1. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
3.2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
3.3. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO

Fabiana
Cristina



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- C.A.E.

Américo de Campos -SP

Criado pela Lei nº 1.143, de 22 de janeiro de 1997.

3.4. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
4.1. Alimentos separados do material de limpeza.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
4.2. Todos os alimentos dentro da validade.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
4.3. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
4.4. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
5.1. Utilização de cardápio orientado pelo Departamento Municipal de Educação-DME.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5.2. Quantidade adequada (com pouca sobra).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5.3. Boa apresentação do prato.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5.4. Porcionamento adequado dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5.5. Temperatura adequada dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
5.6. Permite repetição..	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
6.1. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
6.2. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
6.3. Bom com os funcionários da escola.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
6.4. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
7.1. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	<input type="checkbox"/> SIM	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO
7.2.. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
7.3. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
8. VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS.		
8.1. A merenda está sendo oferecida regularmente?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO

ARKE



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- C.A.E.

Américo de Campos -SP

Criado pela Lei nº 1.143, de 22 de janeiro de 1997.

8.2. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
8.3. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	NÃO
8.4. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

→ pia da cozinha com vazamento,
→ Azulejos soltos na cozinha;
→ Funcionária não estava de uniforme,
mas estava com roupas limpas e adequadas.

Américo de Campos/SP, aos 24 do mês de
março do ano de 2022.

Assinatura dos(as) Conselheiros(as) responsáveis
pela visita:

Carla de Souza
Attilio de Carvalho