



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	Cozinha Piloto	
Conselheiro(s) Responsáveis pela visita		
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

Obs. não usam máscara e há conversa durante o preparo.

Visitada Nutricionista
Juliano CA



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



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	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO
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?	SIM	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO

não se aplica.

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

Américo de Campos/SP, aos 17 do mês de agosto do ano de 2022.

Assinatura dos(as) Conselheiros(as) responsáveis pela visita: Luís Moreto; Andressa Rueda
Roxane Maria Luz.