

**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE**

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	Danielle Tenzlau da Santos Jaqueline Topolette	
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>		
1.1. Mãos lavadas e higienizadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
1.2. Asseio (cabelos, odor).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
1.3. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
1.4. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
1.5. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>		
2.1. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
2.2. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
2.3. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
2.4. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>		
3.1. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
3.2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
3.3. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
3.4. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>		
4.1. Alimentos separados do material de limpeza.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
4.2. Todos os alimentos dentro da validade.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
4.3. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
4.4. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>		
5.1. Utilização de cardápio orientado pelo Departamento Municipal de Educação e Cultura - DMEC.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
5.2. Quantidade adequada (com pouca sobra).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
5.3. Boa apresentação do prato.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
5.4. Porcionamento adequado dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO



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

Américo de Campos -SP

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

5.5. Temperatura adequada dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
5.6. Permite repetição.	SIM	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>		
6.1. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	SIM	NÃO
6.2. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
6.3. Bom com os funcionários da escola.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
6.4. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>		
7.1. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
7.2. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
7.3. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>8. VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS.</b>		
8.1. A merenda está sendo oferecida regularmente?	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
8.2. Há falta de alimentos?	SIM	<input checked="" type="checkbox"/>
8.3. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	<input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
8.4. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimento?	SIM	<input checked="" type="checkbox"/>

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

- Liquidificador (urgente) (não tem);
- Espremedor de laranja;
- Batedor;
- \* Industrial.

6.1 - não se aplica  
 8.4 - não se aplica

\* 5.5 → Cozinha Piloto não perde comida no local.

Américo de Campos/SP, aos 05 do mês de julho do ano de 2023.

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

*[Handwritten signature]*