

**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 Faber	
Conselheiro(s) Responsáveis pela visita	Danielle Vinícius dos Santos Jaqueline Toplete	
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
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 e Cultura - DMEC.	<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



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

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

- Quanto ao item 1.5 relativo a higiene pessoal, a merendeira disse que possui o uniforme, porém não estava usando;
- Usar máscara pl servir os alimentos;
 - Aumentar a quantidade de uniforme;
 - Ampliação do refeitório.

Américo de Campos/SP, aos 24 do mês de maio do ano de 2023.

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