

**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	EMEF Francisco de Vilar Horta	
Conselheiro(s) Responsáveis pela visita	Jaqueline Tofolite Danielle Tunesau dos Santos	
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 checked="" type="checkbox"/> SIM	<input 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 type="checkbox"/> SIM	<input checked="" 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	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
8.2. Há falta de alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	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?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimento?	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	NÃO

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

Faz-se necessário pedido de uniformes.

Américo de Campos/SP, aos 25 do mês de maio do ano de 2023.

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