



## 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

<b>Instituição Ensino visitada</b>	Escola Municipal Professor José Jabur	
<b>Conselheiro(s) Responsáveis pela visita</b>		
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>		
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
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>		
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
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>		
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

Visto da diretora:

*Marina*



## 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
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>		
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
<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"/> 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
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>		
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
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>		
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
<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"/> 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.

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

OBS a serem acrescentadas/averiguadas:

- Refeitório não comporta todos os alunos;
- Telas nas janelas;
- Piso e revestimento;
- Pisos precisam reparos, mudança, modernização;
- Objetos e utensílios fora dos lugares;
- Isolamento da lavanderia;

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

Assinatura dos(as) Conselheiros(as) responsáveis pela visita: Luis Moreto; Anderson da Roxiane mora Luz.