

Roteiro de Visitação às Escolas

Escola *EMEIF Prof. Maria Célia*
 Data e horário da visita: *05/10/18*



Conselho
Municipal
Alimentação
Escolar de Assis

Alimentação Escolar	SIM	NÃO
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência?		
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?		X *
Sobre os alimentos in natura ou estocados:		
a) Eram da época/safra do produto?	X	
b) Estavam amassados ou estragados?		X
c) Estavam limpos e higienizados?	X	
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?		X
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?		X
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?	X	
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com o chão?		X
i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?		X <i>sem data</i>

k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?	X	
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		X
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?	X	
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?	X	
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
d) Com uniforme limpo?	X	
Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
O tanque de água utilizada na cozinha é de amianto?		X
Há uso de água de poço artesiano no preparo de alimentos, ainda que eventualmente?		X
No caso de utilização de água de poço, houve teste de sua potabilidade realizado a menos de três meses da data da visita?		

*ficou na cozinha
P. L. S.*

Há fogão para aquecimento dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?	X	
Há refrigerador e/ou freezer?	X	
Há local para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo de alimentos estava limpo?	X	
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?		X
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?	X	
Quanto à cozinha da escola:		
a) Seu tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
b) Seu piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
c) A(s) pia(s) tem(têm) tamanho adequado?	X	
d) As janelas e comongôs têm telas?	X	
e) As paredes estão em bom estado de conservação?	X	
f) O teto é forrado?	X	
g) O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		X
h) O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?	X	
i) Há objetos que não pertencem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas etc)?		X
j) Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria)?	30/07/18 X	
k) Tem extintor de incêndio próximo?		X
l) É azulejada?	X	

Polymopulens

*

Roteiro de Visitação às Escolas



Observações:

O cardápio foi alterado porque no dia anterior foi "Ponto facultativo" no município e não tinha como descongelar a proteína do cardápio que é cozida em panela grande.

Nos dias de boloche amantiguado, ~~e~~ ~~teste~~ os alunos gostam muito e não tem quantidade suficiente para repetir.

O leite é cozido com muita antecedência no comê, os que não querem esfriam rápido e não estão com a temperatura adequada para os alunos consumirem.

A unidade tem 1 fogão de 4 bocas e não é suficiente quando o cardápio exige mais preparo.

A escola possui dois fornos:
 1 está enferrujado.
 1 não funciona (novo)

O forno do fogão também não está bom.

Desorganização no refeitório (os alunos não sentam para comer)

Os professores comem separados dos alunos. Agentes escolares também

Relatório firmado por:	Conselho
Alziane	
Laís	
Juli	

Os produtos de limpeza não vem na quantidade solicitada. (água sanitária e detergente). P. P. Alziane