

**CONSELHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DE VERA CRUZ/CAE – RS**

RESOLUÇÃO CAE Nº 002/2020

**“DISPÕE SOBRE A APROVAÇÃO DO
ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS:
PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE -
2020 DO CONSELHO MUNICIPAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR .”**

A PRESIDENTE DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE VERA CRUZ -CAE, Cintia Jaqueline Silveira, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Municipal nº 3426, de 27 de julho de 2010 e suas alterações, e considerando a deliberação dos membros do CAE, em reunião ordinária do dia 04 de março de 2020, resolve:

Art.1º Aprovar o ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE - 2020 do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, anexo .

Art.2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação no Quadro de Atos da Prefeitura Municipal de Vera Cruz – RS.

Vera Cruz, 13 de março de 2020.

**CINTIA JAQUELINE SILVEIRA
Conselheiro Presidente do CAE**

ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE -2020			
ESCOLA			
DATA		PERÍODO	
CONSELHEIRO(AS)			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			OBSERVAÇÕES
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Asseio (cabelos, odor)	SIM	NÃO	
Barba feita (masculino) ou protegida totalmente por máscara	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
Sapato fechado	SIM	NÃO	
Avental	SIM	NÃO	
Touca	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
Lixeiras com pedal	SIM	NÃO	
Luminárias com proteção	SIM	NÃO	
Telas na janela	SIM	NÃO	
Telas nas portas	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
Pratos (plásticos)	SIM	NÃO	
Canecas (plásticos)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			

A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO	
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO	
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO	
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO			
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO	

Alvará da Vigilância sanitária: ()sim () Não. Data: _____

Dedetização: _____

Limpeza das caixas de água: Data:_____

Existência de Manual de Boas Práticas ()sim () não

Guardam alimentos para análise (controle) () sim () não

Merendeiro(a)s e/ou manipuladores de alimentos com exames médicos em dia () sim () não. Data de realização: _____

Observações:

Ciência da Direção/professores/funcionários/ merendeiras que estiveram presentes:
