

**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**

| <b>ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE -2020</b> |     |                |                    |
|---|-----|----------------|--------------------|
| <b>ESCOLA</b>   |     |                |                    |
| <b>DATA</b>   |     | <b>PERÍODO</b> |                    |
| <b>CONSELHEIRO(AS)</b>  |     |                |                    |
| <b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>   |     |                | <b>OBSERVAÇÕES</b> |
| 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            |                    |
| <b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>   |     |                |                    |
| 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            |                    |
| <b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>   |     |                |                    |

|   |     |     |  |
|---|-----|-----|--|
| 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 |  |
| <b>4. ARMAZENAMENTO</b>   |     |     |  |
| 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 |  |
| <b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>                            |     |     |  |
| 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 |  |
| <b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>                                    |     |     |  |
| 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 |  |
| <b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>                                   |     |     |  |
| 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 |  |

