

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA - CAE 2023

 Unidade Escolar: E.M. Amancio M. Azevedo

 Data: 02.08.24

Horário: _____

Bairro: _____

Zona Urbana ()

Zona Rural ()

1. ALUNOS

Número de Alunos

1º Turno

2º Turno

3º Turno

Total

CRECHE	PRÉ-ESCOLAR	FUNDAMENTAL	EJA
	44	130	
	44	130	

Há presença de alunos com necessidades alimentares especiais?

Sim

Não

Anemia	Dislipidemia	Doença Renal	TDAH	Fenilcetonúria	APLV	I. Glúten	I. Lactose	I. Amendoim
DM	HAS	Autismo	Doença Crohn	Gastrite	Doença Cardíaca	I. Soja	I. Ovo	I. Corantes

2. REFEIÇÕES / HORÁRIOS

 Café da Manhã 7:15

 Colação 9:00

 Almoço 10:30

 Lanche 12:30

 Jantar 16:00

Todas as refeições/horários previstos são realizadas pela Unidade Escolar?

☒ Sim

☐ Não

Observações: _____

3. CARDÁPIO

a) Fixado na Unidade?

Sim

b) Executado?

Sim

c) Sugestões?

Sim

d) Aceitação?

Sim

Local de Divulgação

Entrada da U.E.

☒

Cozinha.

Não é afixado.

Quais?

Obs:

4. MERENDEIRAS

Número

1º Turno

2º Turno

3º Turno

Total

01
01
02

Sim

Sim

Sim

Não

Não

Não

Participação no Último Treinamento?

Sem Merendeira?	Sim
De Licença Médica?	Sim
Uso de Adornos?	☒ Sim
Uniforme Completo?	☒ Sim
Condições do Uniforme?	☒ Limpo ☐ Conservado
Uso de Touca?	☒ Sim
Higienização Correta das Mãos?	☒ Sim
Uso de Esmalte?	Sim
Uso de Máscara?	Sim

☒ Não
☒ Não
Não
Não
Sujo
Não Conser.
Não
Não
☒ Não
☒ Não

Quais?

Execução das Atividades de Manipulação de Alimentos Exclusiva?

☒ Sim

☐ Não

5. COZINHA - DADOS GERAIS

Aspecto	☒ Limpa ☒ Organizada	Suja Desorganizada	Observações Gerais 01
Foco de Contaminação Cruzada?	Sim	☒ Não	
Presença de Caixas de Madeira?	Sim	☒ Não	
Presença de Caixas de Papelão?	Sim	☒ Não	
Presença de Caixas de Ovos?	Sim	☒ Não	
Área de Preparo das Refeições Higienizada?	Sim	Não	
Presença de Pessoas Estranhas?	Sim	☒ Não	
Presença de Animais?	Sim	☒ Não	
Presença de Pragas Urbanas?	Sim	☒ Não	
Lixeira no Local?	Sim Aberta Vazia ☒ Saco Plástico ☒ No chão ☒ Com pedal	Não ☒ Fechada Cheia S/ Saco Plástico Sobre a pia Sem pedal	
Destino Diário de Sobras Sujas?	☒ Sim	Não	
Controle do Resto Ingesta?	☒ Sim	Não	
Lavatório Exclusivo para as Mãos (C/Papel Toalha e Sabonete Líquido)?	Sim	☒ Não	
Balcões, Expositores (Laváveis, Impermeáveis e Íntegros)?	Sim	☒ Não	

UTENSÍLIOS

Íntegros?	☒ Sim	Não	OBS 2
Higienizados?	☒ Sim	Não	
Quantidade Suficiente?	☒ Sim	Não	

EQUIPAMENTOS

Todos Funcionam?	☒ Sim	Não	OBS 3
Limpos?	☒ Sim	Não	
Em Quantidade Suficiente?	☒ Sim	Não	

GELADEIRA(S).

Organizadas?	☒ Sim	Não	OBS 4
Limpas?	☒ Sim	Não	
Cheias?	Sim	☒ Não	
Armazenados Corretamente? Sob refrigeração e alocados de forma adequada	☒ Sim	Não	
Etiquetados Adequadamente?	☒ Sim	Não	
Resfriamento Correto?	☒ Sim	Não	

FREEZER(S).

Organizados?	☒ Sim	Não	OBS 5
Limpos?	☒ Sim	Não	
Cheios?	Sim	☒ Não	
Armazenados Corretamente? Sob refrigeração e alocados de forma adequada	☒ Sim	Não	
Etiquetados Adequadamente?	☒ Sim	Não	

5.1 - COZINHA - DADOS ESTRUTURAIS

Tamanho da Cozinha Ideal?	☒ Sim	Não
Tamanho do Fogão Adequado?	☒ Sim	Não
Piso Íntegro, Impermeáveis e Fácil Higienização?	☒ Sim	Não
Tamanho Adequado Pia?	☒ Sim	Não
Bancadas de Apoio Inox?	☒ Sim	Não
Paredes Bom Estado de Conservação?	☒ Sim	Não
Teto (Cor Clara, S/Rachaduras ou Mofo)?	☒ Sim	Não
Acesso a Cozinha Restrito a Pessoas Autorizadas?	☒ Sim	Não
Objetos Diferentes a Área de Manipulação?	☒ Sim	Não
Dedetização, Desratização e Descupinação?	☒ Sim	Não
Azulejada/S/Saliências Contundentes, Cores Claras....?	☒ Sim	Não
Ralo sifonado?	☒ Sim	Não
Equipamento e Instalações para Extinção de Incêndios?	☒ Sim	Não

Instalação Elétrica (Quadro de Distribuição, Disjuntores Identificados e S/ Partes Vivas Expostas) .	Sim	Não
Bebedouros (Proporção de um p/cada 50 alunos/S/Contato Direto com Boca).	Sim	Não

6. DEPÓSITO DE MERENDA

Possui Depósito de Merenda?	☒ Sim	Não
Depósito Exclusivo para Merenda?	☒ Sim	Não
Presença de Produtos de Limpeza?	Sim	☒ Não
Limpo?	☒ Sim	Não
Organizado?	☒ Sim	Não
Validade Observada?	☒ Sim	Não
Alimentos Vencidos ou Vencendo?	Sim	☒ Não
Quais?		
Iluminado?	☒ Sim	Não
Arejado?	☒ Sim	Não
Tela Milimetrada?	Sim	☒ Não
Alimentos sobre Prateleiras e Estantes?	☒ Sim	Não
Alimentos em Contato com o Chão?	Sim	☒ Não
Espaços Obedecidos entre Estrados, Parede e Teto?	☒ Sim	Não

Estocáveis no Depósito?

☒ Cereais

☒ Hortifruti

☐ Outros

Termo de Referência em Conformidade?

☒ Sim

☐ Não

Ajustes na(s) Quantidade(s)?

☒ Sim

☐ Não

Quais?

Aumento	Redução
<i>Carne, rosquinha, bolacha</i>	<i>bolacha</i>

7. REFEITÓRIO

Refeitório?	☒ Sim	Não
Limpo?	☒ Sim	Não
Organizado?	☒ Sim	Não
Pragas Urbanas?	Sim	☒ Não
Ralo Sifonado?	☒ Sim	Não
Nec. Adaptação para Atendimento aos Alunos com Deficiência	Sim	☒ Não

Observações:

8. MANUAIS

Manual de Boas Práticas impresso?	☒ Sim	Não
-----------------------------------	---	-----

9. POP's

Afixado	☒ Sim	Não
Execução e Preenchimento Correto	☒ Sim	Não
Orientações sobre os Pontos Críticos?	☒ Sim	Não

*Cancelar anexo
Retornar trigo*

10. CERTIFICADOS

Potabilidade da Água?
Higienização da Caixa D'Água?
Controle Integrado de Pragas?
Laudo de Validade dos Extintores de Incêndio?
Laudo de Sanitização (Fungos, Ácaros e Bactérias)?
Curso de Primeiros Socorros?

☒ Sim
☒ Sim
☒ Sim
☒ Sim
☒ Sim
☒ Sim

☐ Não
☐ Não
☐ Não
☒ Não
☒ Não
☐ Não

11. OBSERVAÇÕES GERAIS

Água de Poço Artesiano? Teste de Potabilidade?
Instalação de Gás Adequado?
Necessidade do Relatório de Pontos Críticos e Providências?
Mapa de Merenda Atualizado?
Nutricionista da SME presente na Visita Técnica?

☐ Sim
☒ Sim
☐ Sim
☒ Sim
☐ Sim

☒ Não
☐ Não
☒ Não
☐ Não
☒ Não

12. ASSINATURAS

Membro do CAE-NF	<i>mapdame</i>
------------------	----------------

Diretor(a)	<i>Jafer</i> 2396
------------	-------------------

Nova Friburgo, 02 de agosto de 2023