



**NOVA
FRIBURGO**
PREFEITURA

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA - CAE

Unidade Escolar:

Data:

Horário:

Zona Urbana ()

Zona Rural ()

1. Alunos

Número de
Alunos

1º Turno

2º Turno

3º Turno

Total

CRECHE	PRÉ-ESCOLAR	FUNDAMENTAL	EJA
77	18		
77	18		

Há presença de alunos com necessidades alimentares especiais?

() Sim () Não

() celiaca () diabetes () hipertensão () anemias () alergias/intolerâncias

2. Refeições / Horários

a) Café da Manhã

7:0

b) Colação

9:0

c) Almoço

10:30

d) Lanche

12 h.

e) Jantar

15:30

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

(X) Sim () Não

Observações:

3. Cardápio

a) Fixado na unidade?

7:0

b) Alimentação servida igual ao cardápio?

9:0

c) Sugestões dos alunos no cardápio?

10:30

d) Aceitação dos alunos ao cardápio?

15:30

Onde é afixado o cardápio?

() Entrada da U.E.

(X) Cozinha.

() Não é afixado.

É executado corretamente?

(X) Sim () Não

Obs:

4. Merendeiras

1º Turno

Número de

2º Turno

Merendeiras

3º Turno

Total

01

01

02

A unidade está sem merendeira?

() Sim

(X) Não

Há merendeiras de licença médica?

() Sim

(X) Não

Quantas? _____

Uso de adornos?

(X) Sim

() Não

Quais: _____

Uso de uniforme completo?

(X) Sim

() Não

Quais: _____

Condições do uniforme

(X) Limpo

() Sujo

(X) Conservado

() Não Conservado

Uso de touca?

(X) Sim

() Não

Higienização correta das mãos?

(X) Sim

() Não

Uso de esmalte?

() Sim

(X) Não

Uso de máscara?

() Sim

(X) Não

Executa somente as atividades de manipulação de alimentos?

(X) Sim

() Não

5. Cozinha

Aspecto da cozinha	(☒) Limpa	() Suja
	(☒) Organizada	() Desorganizada
Presença de caixas de madeira	() Sim	(☒) Não
Presença de caixas de papelão	() Sim	(☒) Não
Presença de caixas de ovos	() Sim	(☒) Não
Algum foco de contaminação cruzada	() Sim	(☒) Não
Local de preparo de alimentos limpo?	() Sim	(☒) Não
Presença de pessoas estranhas?	() Sim	(☒) Não
Presença de animais?	() Sim	(☒) Não
Presença de pragas urbanas?	() Sim	(☒) Não
Lixeira na cozinha?	() Sim	(☒) Não
	() Aberta	(☒) Fechada
	(☒) Vazia	() Cheia
	(☒) C/ Saco Plástico	() S/ Saco Plástico
	(☒) No chão	() Sobre a pia
	(☒) Com pedal	() Sem pedal
Destino diário de sobras sujas:	(☒) Sim	() Não
Controle do resto ingesta?	(☒) Sim	() Não

Utensílios da cozinha:

Íntegros?	(☒) Sim	() Não
Higienizados?	(☒) Sim	() Não
quantidade suficiente?	(☒) Sim	() Não

Equipamentos:

Todos Funcionam?	(☒) Sim	() Não
Limpos?	(☒) Sim	() Não
Em quantidade suficiente?	(☒) Sim	() Não

Geladeiras:

Organizadas?	(☒) Sim	() Não
Limpas?	(☒) Sim	() Não
Cheias?	(☒) Sim	() Não
Armazenados corretamente?	(☒) Sim	() Não
<i>Sob refrigeração e alocados de forma adequada</i>		
Etiquetados adequadamente?	(☒) Sim	() Não
Resfriamento correto?	(☒) Sim	() Não

Freezers:

Organizados?	(☒) Sim	() Não
Limpos?	(☒) Sim	() Não
Cheios?	(☒) Sim	() Não
Armazenados corretamente?	(☒) Sim	() Não
<i>Sob refrigeração e alocados de forma adequada</i>		
Etiquetados adequadamente?	(☒) Sim	() Não
Resfriamento correto?	(☒) Sim	() Não

5.1- Cozinha - Dados Estruturais

Tamanho da Cozinha Ideal?	(☒) Sim	() Não
Tamanho do Fogão Adequado ?	(☒) Sim	() Não
Piso com rachaduras e/ou de material lavável?	() Sim	(☒) Não
Tamanho adequado Pia?	(☒) Sim	() Não
Paredes bom estado de conservação?	(☒) Sim	() Não
Teto	() goteiras, infiltração, mofo...	
Acesso a cozinha é restrito a pessoas autorizadas	(☒) Sim	() Não
Objetos diferentes a área de manipulação?	() Sim	(☒) Não
Detetização, desratização e descupinação?	(☒) Sim	() Não
Azulejada?	(☒) Sim	() Não
Ralo sanfonado?	(☒) Sim	() Não
Instalação elétrica?	(☒) Sim	() Não

6. Depósito de Merenda

- Possui depósito de merenda? ☒ Sim () Não
- O depósito é exclusivo para merenda? ☒ Sim () Não
- Há presença de produtos de limpeza? ☒ Sim ☒ Não
- O depósito está limpo? ☒ Sim () Não
- O depósito está organizado? ☒ Sim () Não
- Os itens tem a validade observada? ☒ Sim () Não
- Há alimentos vencidos ou vencendo? ☐ Sim ☒ Não
- Quais? _____
- O depósito é iluminado? ☒ Sim () Não
- O depósito é arejado? ☒ Sim () Não
- Motivo: () Sem janelas ☒ Com Mofo () Outros _____
- As janelas possuem 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

a) Estocáveis no Depósito

(☒) Cereais () Carne (☒) Hortifrutigranjeiro

Outros: _____

b) Termo de Referência em conformidade?

☒ Sim () Não

c) Ajustes na(s) quantidade(s)?

☒ Sim () Não

d) Quais?

Aumento: <u>excesso</u>	Redução: <u>sal, confusão</u>
<u>vinagre, cacahuete</u>	

7. Refeitório

- Possui refeitório? ☒ Sim () Não
- O refeitório está limpo? ☒ Sim () Não
- O refeitório está organizado? ☒ Sim () Não
- Há presença de animais? ☐ Sim ☒ Não
- Ralo sanfonado? ☒ Sim () Não

Observações: _____

8. Manuais

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

9. POP's

- a) Fixado na cozinha? ☒ Sim () Não
- b) Realizado e preenchido corretamente? ☒ Sim () Não
- c) Orientações sobre os pontos críticos encontrados? ☒ Sim () Não
- d) Orientações sobre o protocolo no Covid 19 executadas? ☐ Sim ☒ Não

Canal de aptidão

Canal de polpa

10. Certificados

- a) Potabilidade da água (X) Sim () Não
b) Higienização da caixa d'água () Sim (X) Não
c) Controle Integrado de Pragas (X) Sim () Não
d) Laudo de validade dos extintores () Sim (X) Não
e) Laudo de sanitização (fungos, ácaros e bactérias) (X) Sim () Não

10. Observações Gerais

- Tanque de água é de amianto? Para cozinha? (X) Sim () Não
Água de poço artesiano? Teste de potabilidade? () Sim (X) Não
Instalação de gás adequado? (X) Sim () Não
Necessidade do relatório de pontos críticos e providências? () Sim (X) Não
Mapa de Merenda atualizado? (X) Sim () Não
Nutricionista SME presente na Visita Técnica () Sim (X) Não

Assinatura do Membro do CAE

mapadame

Assinatura do Diretor

João Bastos 106910

Nova Friburgo, 04 de junho de 2024.