



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

25/11/24

Unidade Escolar: CEI 89
 Conselheiro: Nelson Felipe Souza, Michele
 Número refeições no período: 250 refeições, lanche 150, Almoço 25
 Empresa contratada: Pock Food
 7 funcionários

Data: manhã
 Período: Manhã (X) Tarde ()

| VERIFICAÇÕES | | SIM | NÃO |
|--------------|---|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia | X | |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação | X | |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis: (verificar gêneros adaptados) | X | |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis | X | |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos) | X | |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo | X | |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados | X | |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador | X | |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador | X | |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx. 15 dias) do freezer e refrigerador | X | |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade | X | |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio | X | |
| 13 | Cardápio adaptado em local visível para as merendeiras | X | |
| 14 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas | X | |
| 15 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados | X | |
| 16 | Higiene do local de trabalho adequada | X | |
| 17 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas | X | |
| 18 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas | X | |
| 19 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas | X | |
| 20 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada | X | |
| 21 | Controle semestral de insetos roedores na cozinha | X | |
| 22 | Mangueira de gás adequada | X | |
| 23 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato | X | |
| 24 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato | X | |
| 25 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato | X | |
| 26 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato | X | |
| 27 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento | X | |
| 28 | Mapa de controle diários preenchido corretamente | | X |
| 29 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada | X | |
| 30 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X | |
| 31 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras | X | |
| 32 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial | X | |
| 33 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa | | X |
| 34 | Bom acolhimento da Equipe Escolar aos Conselheiros? | X | |
| 35 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever: | | |
| | <p>- Pneu costuma vir verde - Piso quebrado na cozinha - Verificou-se celulas com aspecto de estrogada, foi orientado p/ não aceitar - Mapa de consumo sem preencher - Merendeira informou que funcionários estão comendo - Merendeira reclamou da falta de prato. - Segundo funcionário não tem porta na cozinha</p> | | |

CEI-89 ZILDA PEREIRA AGUILERA
 Av. Manoel Camargo Sampaio, 1.119
 CEP - 18071-195 - Marcelino Augusto
 Fone: (15) 3223-5685