



CONSELHO MUNICIPAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade Escolar: *CEI 05*
Conselheiro: *Milena / Eliana / Rose*
Número refeições no período: *239*
Empresa contratada: *Suel Food*
merendeira: Cleide / Marcela

Data: *37/10*
Período: Manhã (X) Tarde ()

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

Carla Duarte Sá Lemos Anacleto
Diretora de Escola

Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE
Rua Campinas, 110 – Jardim Leocádia – Sorocaba/SP
Email: caesorocaba@hotmail.com

X
X
X