



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade Escolar: *CEI 09*  
 Conselheiro: *Eduardo, Michel, Wesley*  
 Número refeições no período: *80*  
 Empresa contratada: *Pack Food*

Data: *16/09/23*  
 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 (max. 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 <i>OK, sem vazamentos</i>	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 <i>OK, sem mola</i>	X	
34	Bom acolhimento da Equipe Escolar aos Conselheiros?	X	
35	Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:  <i>Sem tela na cozinha, estoque possui tela. Fomos atendidos pela Cozinha Rose Maria.</i>		

*Wesley*

*h. l.*

*Jahina Aparecida Galão*  
 CASSINA APARECIDA GALÃO  
 11 030.080-9