PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
CUECU	PNA	E	LOCOLAR
Ullinane Ecolari /) //	dorário:		
	<u> </u>	Data: 26	105/20
Canadhaire (2)	Assinatura:		
Consenient (a):	Assinatura:		
1 HIGIENE DECCONI DIG			
1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS: A. Mãos lavadas e higienizadas		SIM	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor)			
C. Unhas curtas e limpas	****		
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)			
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado			
2. Officiale complete, limpo e dem colocado		X	
2.HIGIENE DO AMBIENTE:			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e li	voirac)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedei	vell ds)		
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	14)		
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)			
gadradiapos, porta-sabao, esponja)		$\perp \times$	
3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	11112
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		SIIVI	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		$+ \diamondsuit -$	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a pre	paracão	$+ \bigcirc$	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		$+ \leftarrow$	ļ
		+X	
4.ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza			MAG
B. Todos os alimentos dentro da validade			
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados			<u> </u>
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas			<u> </u>
E DEDADO E DICTORNIA			
5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de E	ducação - Nutricionista	X	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)(sem desperdíoC. Boa apresentação do prato	cio)	λ	
D. Posicionamento adequado dos alimentos			
E. Temperatura adequada dos alimentos			
F. Permite repetição		X	
7. Fermite repetição			
6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		SIM	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras			
C. Bom com os funcionários da escola			
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)			
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)			
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa,	cozinha)	3	
	AND THE STATE OF T		
8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLA	AR (CAE)	SIM	NÃO
A. O CAE possui local adequade reformática disponível para	o seu trabalho?		X
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?		X	
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao	local de trabalho de suas		

atividades?

D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)

trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia? F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?

E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou

PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO **ESTADO DE SÃO PAULO**

ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SECRETARIA DE EDUCAÇÃO **PNAE CHECK LIST** Unidade Escolar: EMEF. OLULAS. FEIRABEND Data: 26.05, 2022 Horário: Conselheiro (a): JANETE AP. NUNES OLUERA FAI/Oliverson Assinatura: Conselheiro (a): Assinatura: NÃO 1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS: SIM A. Mãos lavadas e higienizadas B. Asseio (cabelos, odor) C. Unhas curtas e limpas D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel) E. Uniforme completo, limpo e bem colocado **2.HIGIENE DO AMBIENTE:** SIM NÃO A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras) B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira) C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres) D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja) **3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:** SIM NÃO A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários **4.ARMAZENAMENTO:** SIM NÃO A. Alimentos separados do material de limpeza B. Todos os alimentos dentro da validade C. Todos os produtos abertos sendo utilizados D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas **5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:** SIM NÃO A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista B. Quantidade adequada (com pouca sobra)(sem desperdício) C. Boa apresentação do prato D. Posicionamento adequado dos alimentos E. Temperatura adequada dos alimentos F. Permite repetição **6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:** SIM NÃO A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada) B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras X C. Bom com os funcionários da escola D. Houve born tratamento ao Conselheiro durante a visita SIM NÃO 7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO: A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes) B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos) C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha) 8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE) NÃO SIM A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho? B. O CAE possui local adequado para a sua reunião? C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades? D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)

E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou

trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia? F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?

ή.		
G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em		
assembleia?	X	
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros? I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último	X	
para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)	· ~	i
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?	\rightarrow	
3. No GAE digum membro e o responsaver peras despesas do FNAE:		
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:	SIM	NÃO
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	×	
B. Há falta de alimentos?		×
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	×	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?		
E. Existe muito desperdício de alimentos?		×
	landa da la	
ANOTAÇÕES:		
·		
		·····

PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO **ESTADO DE SÃO PAULO** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE

CHECK LIST Horário: Data: 26.05.2022ン

Unidade Escolar: EMEF. ELIZABETH C. MICHELETIO Conselheiro (a)

Assinatura:

TO THE PROPERTY OF THE PROPERT		
1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:	SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas	×	
B. Asseio (cabelos, odor)	X	
C. Unhas curtas e limpas	×	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	×	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	×	
2.HIGIENE DO AMBIENTE:	SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	×	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	×	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	×	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	×	
	25200 - 25	
3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:	SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	×	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	×	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	\times	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	×	
	0111	and the second second second
4.ARMAZENAMENTO:	SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	1 ×	
B. Todos os alimentos dentro da validade	X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<u> </u>	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X	
	SIM	NÃO
5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS: A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista	SIIVI	NAU
	+ 😓	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)(sem desperdício)		
C. Boa apresentação do prato	×	
D. Posicionamento adequado dos alimentos	X	
E. Temperatura adequada dos alimentos	У	
F. Permite repetição	<u> </u>	Francisco de Companyo de Companyo
6 DELACTONAMENTO DA MEDENDETDA:	SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		ITAO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	 	
C. Bom com os funcionários da escola	1	
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita	+3	
D. Houve born tratamento do consenieno darante a visita	A COMPANY OF THE PARTY OF THE P	
7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:	SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	×	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)		
		rangen er er art ande. Er er
8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?		
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?		
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas		
	×	
atividades?	 	I
atividades? D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)	×	
atividades?		

G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em	./	
assembleia?	×	
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?	X	
I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último		
para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)	X	
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?		
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM	12 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Programme Control of the Control
CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:	SIM	NÃO
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	\times	
B. Há falta de alimentos?		×
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	Х	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?		
E. Existe muito desperdício de alimentos?		X
ANOTAÇÕES:		
·		

PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE

CHECK LIST

Unidade Escolar: NET Warquer de Robico Horário: Data: 27,05.2022

Conselheiro (a): Rapular Assinatura: Rapular Jobalar

Conselheiro (a): Assinatura:

NET W buquer de Malico	Tiorario:	Data. 21	05.2020
Conselheiro (a): Rafalla	Assinatura: Rafaula Je	148	
Conselheiro (a):	Assinatura:	308300	
1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:	ran an i an-mario de los establentes en establentes en el establentes en estables.	SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		X	
B. Asseio (cabelos, odor)		×	
C. Unhas curtas e limpas		X	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)		×	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		×	
		DESTRUCTION OF THE	
2.HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários		X	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, bate		X	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		X	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, espon	ja)	X	
		and the second of the	Particular and a second
3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		X	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a		X	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessá	rios	X	
			Mark Congress
4.ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza B. Todos os alimentos dentro da validade			
		X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		<u> </u>	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal o	de Educação - Nutricionista	*	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)(sem despe		×	
C. Boa apresentação do prato	-		
D. Posicionamento adequado dos alimentos		X	
E. Temperatura adequada dos alimentos			
F. Permite repetição		X	
		8 - 12 0775 200 170 200 200 200	
6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		X	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merende	iras		
C. Bom com os funcionários da escola		×	
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visi	ta	X	
7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, servent	es)	X	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)		X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (desper	isa, cozinha)	×	
8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ES	COLAR (CAE)	SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível		SIN	INAU
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?	para o sea diapanto:		
C. O CAE possui transporte para o seu deslocament	n an local de trabalho de cua	30	
atividades?		13	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quan	do se faz necessário)		
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores	de 18 anos ou emancipados) o	u	
trabalhadores na área de educação foram eleitos por es	tes em assembleia?		
trabalitadores ha area de educação foram efeitos por es	cos cim assembleia.	i	1

<u> </u>		
G. © representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em assembleia?		
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?		
I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último		
para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)		
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?		
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:	SIM	NÃO.
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	V	
B. Há falta de alimentos?		V
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	X	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?		
E. Existe muito desperdício de alimentos?	^	X
ANOTAÇÕES:		
		•
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	-	