



CHECK LIST

Unidade Escolar: *Creche escola*

Horário: *09:50*

Data: *26/05/2022*

Conselheiro (a) *Adriana P. Aquino*

Assinatura:

Conselheiro (a):

Assinatura: *Aquino*

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:

	SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Asseio (cabelos, odor)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Unhas curtas e limpas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. HIGIENE DO AMBIENTE:

	SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. ARMAZENAMENTO:

	SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Todos os alimentos dentro da validade	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Boa apresentação do prato	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Posicionamento adequado dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E. Temperatura adequada dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F. Permite repetição	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:

	SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Bom com os funcionários da escola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:

	SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

	SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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?	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?	X	


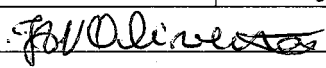
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:


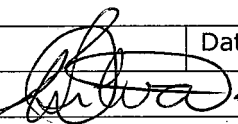
	SIM	NÃO
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	X	
B. Há falta de alimentos?		X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	X	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	X	
E. Existe muito desperdício de alimentos?		X


ANOTAÇÕES:

precisa arrumar a camara fria, ou comprar uma nova.

Em tempo informo que a Secretaria da educação oferece os equipamentos da informática para os conselheiros do CAE.

 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: EMEF. OLIVAS. FEIRABEND	Horário:	Data: 26.05.2022	
Conselheiro (a): JANETE AP. NUNES OLIVEIRA	Assinatura: 		
Conselheiro (a):	Assinatura:		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:		SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		X	
B. Asseio (cabelos, odor)		X	
C. Unhas curtas e limpas		X	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)		X	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		X	
2. HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)		X	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)		X	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		X	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)		X	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		X	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		X	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		X	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		X	
4. ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza		X	
B. Todos os alimentos dentro da validade		X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		X	
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 de Educação - Nutricionista		X	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)		X	
C. Boa apresentação do prato		X	
D. Posicionamento adequado dos alimentos		X	
E. Temperatura adequada dos alimentos		X	
F. Permite repetição		X	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		X	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras		X	
C. Bom com os funcionários da escola		X	
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita		X	
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)		X	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)		X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)		X	
8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática 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?		X	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)		X	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?		X	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		X	

 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: EMEF. ELIZABETH C. MICHELETO	Horário:	Data: 26.05.2022	
Conselheiro (a): Ruciane A. S. V. Silva	Assinatura: 		
Conselheiro (a):	Assinatura:		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:		SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		X	
B. Asseio (cabelos, odor)		X	
C. Unhas curtas e limpas		X	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)		X	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		X	
2. HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)		X	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)		X	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		X	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)		X	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		X	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		X	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		X	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		X	
4. ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza		X	
B. Todos os alimentos dentro da validade		X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		X	
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 de Educação - Nutricionista		X	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)		X	
C. Boa apresentação do prato		X	
D. Posicionamento adequado dos alimentos		X	
E. Temperatura adequada dos alimentos		X	
F. Permite repetição		X	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		X	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras		X	
C. Bom com os funcionários da escola		X	
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita		X	
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)		X	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)		X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)		X	
8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática 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?		X	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)		X	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?		X	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		X	

 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: <i>NEI Maquêr de Rabicó</i>	Horário:	Data: <i>27.05.2022</i>	
Conselheiro (a): <i>Rafaela</i>	Assinatura: <i>Rafaela Toledo</i>		
Conselheiro (a):	Assinatura:		
1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:			
	SIM	NÃO	
A. Mãos lavadas e higienizadas	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Asseio (cabelos, odor)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Unhas curtas e limpas	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<input checked="" type="checkbox"/>		
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	<input checked="" type="checkbox"/>		
2.HIGIENE DO AMBIENTE:			
	SIM	NÃO	
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	<input checked="" type="checkbox"/>		
3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:			
	SIM	NÃO	
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<input checked="" type="checkbox"/>		
4.ARMazenamento:			
	SIM	NÃO	
A. Alimentos separados do material de limpeza	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Todos os alimentos dentro da validade	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	<input checked="" type="checkbox"/>		
5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:			
	SIM	NÃO	
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)(sem desperdício)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Boa apresentação do prato	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Posicionamento adequado dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
E. Temperatura adequada dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
F. Permite repetição	<input checked="" type="checkbox"/>		
6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:			
	SIM	NÃO	
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Bom com os funcionários da escola	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita	<input checked="" type="checkbox"/>		
7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:			
	SIM	NÃO	
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/>		
8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)			
	SIM	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?			
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?			

