

**MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

<b>ESCOLA</b> EMEF			
<b>DATA</b> 23/09/2019		<b>PERÍODO</b>	TARDE
<b>CONSELHEIRO(S)</b>	Edilaine Rيناتا		
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>			
A. Mãos lavadas e higienizadas		SIM	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor)		SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas		SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)		SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		SIM	NÃO
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)		SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)		SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)		SIM	NÃO
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		SIM	NÃO
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>			
A. Alimentos separados do material de limpeza		SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade		SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		SIM	NÃO
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação		SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)		SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato		SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos		SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos		SIM	NÃO
F. Permite repetição		SIM	NÃO
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		SIM	NÃO

Rيناتا Jp Souza  
Edilaine Rodrigues de Moraes