VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **(X) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: *Aguardando a entrega de alguns

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

No ato da visita fomos recepcionadas pela diretora da escola, que nos deu permissão para adentrar as dependências da cozinha, a colaboradora se prontificou em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada, lixo armazenado adequadamente,

Colaboradoras uniformizadas, cedidos pelo município.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

DATA:25/08/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **(X) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela de pressão 7,5 L

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: *Aguardando a entrega.

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No ato da visita fomos recepcionadas pela diretora da escola, que nos conduziu as dependências da cozinha, a colaboradora se prontificaram em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada, lixo armazenado adequadamente

Colaboradoras uniformizadas, cedidos pelo município, falta de utensílios como uma panela de pressão de 7,5 L.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: APAE assoc. de Pais e Amigos dos Excepcionais de Morungaba

DATA: 21/11/2023 **PERÍODO: Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela depressão 7,5L

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia e Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Aguardando o recebimento pelo órgão municipal

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Cozinheira Graciela presente e está dando conta da demanda, apesar de seu a única cozinheira

RELATÓRIO

ESCOLA APAE Assoc. De Pais e Amigos dos Excepcionais de Morungaba.

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela diretora e pela profissional que está atendendo a demanda, que se prontificou em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, como já observada em visitas anteriores limpa e higienizada.

Colaboradora uniformizada de aquisição pelo Município de Morungaba.

Alegam falta de utensílios como panelas, canecas e colher.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: APAE assoc. de Pais e Amigos dos Excepcionais de Morungaba

DATA: 25/08/2023 **PERÍODO: Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela depressão 7,5L

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: NECESSITAM DE 30 COLHERES E 20 CANECAS

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia e Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Aguardando o recebimento pelo órgão municipal

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Cozinheira presente e está dando conta da demanda

RELATÓRIO

ESCOLA APAE Assoc. De Pais e Amigos dos Excepcionais de Morungaba.

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela profissional que está atendendo a demanda, , que se prontificou em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada.

Colaboradora uniformizada de aquisição pelo Município de Morungaba.

Alegam falta de utensílios como panelas, canecas e colher, também

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

DATA: 25/08/2023 **PERÍODO: Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Processador/panela de pressão grande/canecão de 5L

*** Geladeira Industrial.**

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Aguardando reposição

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Estoque organizado

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela diretora da escola e pelas colaboradoras em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada na medida do possível, cozinheiras dando conta de atender a demanda manter a organização por estarem com falta de funcionários.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo município alegam falta de utensílios como panelas, canecas, colher, canecão, panela de pressão grande, liquidificador/pequeno, cumbuca, colher de sobremesa, colher de silicone.

.

PARABENS AS COLABORADORAS.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

DATA: 25/08/2023 **PERÍODO: Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Processador/panela de pressão grande/canecão de 5L

*** Geladeira Industrial.**

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Aguardando reposição

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Estoque organizado

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela diretora da escola e pelas colaboradoras em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada na medida do possível, cozinheiras dando conta de atender a demanda manter a organização por estarem com falta de funcionários.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo município alegam falta de utensílios como panelas, canecas, colher, canecão, panela de pressão grande, liquidificador/pequeno, cumbuca, colher de sobremesa, colher de silicone.

.

PARABENS AS COLABORADORAS.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Geladeira não tem conserto, manutenção do armário embaixo da pia, aguardando

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela de pressão/manutenção do fogão

OBS: Reposição de pratos aquisição de um liquidificador industrial. Substituição de talheres

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

CRECHE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO.

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

A diretora da creche solicitou que a pesquisa fosse realizada por mim Sonia, pois a mesma é diretora do CAE, mas se prontificou junto com as colaboradoras em responder o questionário.Cozinha visivelmente organizada,limpa e higienizada bem cuidada.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo município

Alegam falta de utensílios como panelas, solicitam reposição canecas e colher e pratos, aguardam colocação de tela milimétrica

OBS: Geladeira(Não tem concerto)Manutenção do armário embaixo da pia,aguardando.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

DATA:25/08/2022 **PERÍODO:Manhã**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Geladeira não tem conserto, manutenção do armário embaixo da pia,aguardando

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela de pressão/manutenção do fogão

OBS: Reposição de pratos aquisição de um liquidificador industrial. Substituição de talheres

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

CRECHE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO.

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No ato da visita fui acompanhada pela diretora da creche que solicitou que a pesquisa fosse realizada por mim Sonia, pois a mesma é diretora do CAE, mas se prontificou junto com as colaboradoras em responder o questionário. Cozinha visivelmente organizada,limpa e higienizada bem cuidada.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo município

Alegam falta de utensílios como panelas, solicitam reposição canecas e colher e pratos, aguardam colocação de tela milimétrica

OBS: Geladeira(Não tem concerto)Manutenção do armário embaixo da pia,aguardando.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: EMEF IRMÃ AMÉLIA FURIA

DATA: 21/11/2023 **PERÍODO: MANHÃ**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:Manutenção do armário embaixo da pia.

Geladeira não tem concerto ,recebeu fogão.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela de pressão, reposição de pratos e aquisição de um liquidificador industrial.

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: uniforme cedido pelo municipio

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF IRMÃ AMÉLIA FÚRIA

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela diretora da escola, que se prontificou junto com as colaboradoras em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada conforme relatado em visitas anteriores

Colaboradoras uniformizadas cedidas pelo município alegam falta de utensílios como panelas, canecas e colher, aguardando o recebimento

Parabéns pela organização da cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: EMEF IRMÃ AMÉLIA FURIA

DATA: 25/08/2023 **PERÍODO: MANHÃ**

SUPERVISÃO: CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:Manutenção do armário embaixo da pia.

Geladeira não tem concerto, manutenção do fogão.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Panela de pressão, reposição de pratos e aquisição de um liquidificador industrial.

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: uniforme de aquisição própria

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF IRMÃ AMÉLIA FÚRIA

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela diretora da escola, e pela coordenadora que se prontificou junto com as colaboradoras em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada.

Colaboradoras uniformizadas cedidas pelo município alegam falta de utensílios como panelas, canecas e colher, aguardando o recebimento

Parabéns pela organização da cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF JOSÉ HAMILTON FEDERICCI

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:MANHÂ**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI SONIA MARIA APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:AGUARDANDO REPOSIÇÃO DAS GRADES DA GELADEIRA, TORNEIRA.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(X) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de um freezer horizontal reforça o pedido

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF JOSÉ HAMILTON FEDERICCI

VISITA REALIZADA NO DIA 21/11/2023

Fomos recebidas por duas colaboradoras, não foi preciso adentrar a cozinha para se notar a limpeza, higienização e a organização do estoque estavam impecáveis.
Colaboradoras uniformizadas.

O conselho parabeniza a escola e as colaboradoras pelo desempenho e pela cozinha impecável.

Parabéns.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF JOSÉ HAMILTON FEDERICCI

DATA:25/08/2023 **PERÍODO:MANHÂ**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI SONIA MARIA APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:AGUARDANDO REPOSIÇÃO DAS GRADES DA GELADEIRA,TORNEIRA.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontradas no local?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

(X) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de um freezer horizontal reforça o pedido

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEF JOSÉ HAMILTON FEDERICCI

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

Fomos recebidas por duas colaboradoras, não foi preciso adentrar a cozinha para se notar a limpeza, higienização e a organização do estoque estavam impecáveis.
Colaboradoras uniformizadas.

O conselho parabeniza a escola e as colaboradoras pelo desempenho e pela cozinha impecável.

Parabéns.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI REGINA ESTELA DE SOUZA OLIVEIRA

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:Manhã**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:FALTA PANELA DE PRESSÃO.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEI REGINA ESTELA DE SOUZA OLIVEIRA

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

fomos recebidas pela diretora da escola e pela colaboradora que se prontificou em responder o questionário, cozinha visivelmente impecável, na limpeza organização e higienização, estoque organizado, colaboradora com uniforme cedido pelo órgão público.

O Conselho parabeniza a escola e a colaboradora pela notável organização da cozinha e gentileza da colaboradora.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI REGINA ESTELA DE SOUZA OLIVEIRA

DATA:25/08/2023 **PERÍODO:Manhã**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:FALTA PANELA DE PRESSÃO.

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecidos no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:NECESSITA DE CANECAS

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentícia Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

14) A data de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

25) (É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

ESCOLA EMEI REGINA ESTELA DE SOUZA OLIVEIRA

VISITA REALIZADA NO DIA 25/08/2023

No dia da visita fomos recebidas pela colaboradora que se prontificou a responder o questionário, cozinha visivelmente impecável, na limpeza organização e higienização, estoque organizado, colaboradora com uniforme cedido pelo órgão público.

O Conselho parabeniza a escola e a colaboradora pela notável organização da cozinha e gentileza da colaboradora.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM

DATA: 15/08/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Fogão enferrujado nos pés e balança muito ,liquidificador industrial

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS :Falta de utensílios: Segue as quantidades. 40 copos 40 pratos 40 tigelas para frutas 7 bandejas para servir 4 bacias 8 tupperware

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Caixas de papelão dentro do estoque, produtos abertos e sem identificação

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: colaboradora maquiada

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Não são coletadas amostras: alegação falta de saquinhos

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO
CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM
VISITA REALIZADA DIA 15/08/2023

Cozinha limpa e organizada, colaboradoras com uniformes proprios, touca, avental e sapatos fechados aguardando o fornecimento pelo orgão público, luvas e toucas descartavéis no local.

Solicita reparo ou substituição do fogão que está com os pés enferrujados e balançando muito.

Reposição de utensílios, colaboradora maquiada

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM

DATA: 21/11/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Fogão balança forno queima de um lado

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS :Espremedor de frutas estaqueimado

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: colaboradora maquiada

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO
CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM
VISITA REALIZADA DIA 21/11/2023

Cozinha limpa e organizada, colaboradoras uniformizadas, falta luvas e toucas descartavéis no local.

Solicita reparo ou substituição do fogão que está com os pés enferrujados e balançando muito.

Reposição de utensílios, expremedor de frutas queimado.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE

DATA:15/08/2023 PERÍODO:MANHÃ

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim ( ) Não ( ) Em parte

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

( ) Sim ( ) Não (X) Em parte

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim ( ) Não ( ) Em parte

OBS:lixo na cozinha ,mas escola se encontra em reforma

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim (x) Não ( ) Em parte

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

OBS: Precisa de Liquidificador industrial III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim (x) Não ( ) Em parte

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de potes com tampa, não mencionada a quantidade.

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS :

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Não são realizadas coletas de amostras pois alegam não ter os saquinhos.

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em**

RELATÓRIO

EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE
VISITA REALIZADA DIA 15/08/2023

Visita realizada em companhia da Diretora Giovana ,cozinha limpa, higienizada e organizada, , uniforme fornecido pelo orgão público, luvas e toucas são fornecidas.
Escola encontra-se em reforma.
Itens solicitados fornecidos,para o bom funcionamento da cozinha precisam também de um liquidificador Industrial.
.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE

DATA:21/11/2023 PERÍODO:MANHÃ

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim ( ) Não ( ) Em parte

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

( ) Sim ( ) Não (X) Em parte

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim ( ) Não ( ) Em parte

OBS:lixo na cozinha ,mas escola se encontra em reforma

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim (x) Não ( ) Em parte

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(x) Sim ( ) Não ( ) Em parte

OBS: Precisa de Liquidificador industrial III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim (x) Não ( ) Em parte

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de potes com tampa, não mencionada a quantidade.

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **( ) Não** **(x) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS :

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS: Não são realizadas coletas de amostras pois alegam não ter os saquinhos.

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em**

RELATÓRIO

EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE
VISITA REALIZADA DIA 21/11/2023

Cozinha limpa, higienizada e organizada, , pessoal uniformizado cedido pelo orgão público, luvas e toucas são fornecidas.
Escola encontra-se em reforma.
Itens solicitados fornecidos

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:PROF.IRINEU TOBIAS

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: aguardando a reposição

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e foram encontradas no local?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

.

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO
EMEF PROF.IRINEU TOBIAS
VISITA REALIZADA DIA 21/11/2023

Cozinha limpa, higienizada e organizada visivelmente notátel, no momento da visita estava presente duas colaboradora, Uniformes cedidos pelo municipio pelo orgão publico.

OBS.Unidade escolar reformada, mas alega-se que local onde é servida a merenda nota-se que no espaço e pequeno para disponibilizar todas as panelas no demais tudo ok

.

Parabéns pela organização da cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:PROF.IRINEU TOBIAS

DATA:25/08/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI E SONIA Mª APARECIDA ZACARIAS

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de manutenção na rede elétrica para a instalação de torneira de agua quente

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos está sendo rigorosamente seguidas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e foram encontradas no local?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Orientação para a etiquetação e identificação dos produtos.

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifruti é feita corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Exceto quando a quantidade enviada é pouca, ex: carne. Pois o relato foi que os adolescentes comem mais.

RELATÓRIO
EMEF PROF.IRINEU TOBIAS
VISITA REALIZADA DIA 25/08/2022

Cozinha limpa, higienizada e organizada visivelmente notátel, no momento da visita estava presente uma colaboradora, que nos recebeu prontamente junto com a diretora da Escola Dona Roseli.

Uniformes cedidos pelo municipio pelo orgão publico.

OBS.Unidade escolar reformada, mas alega-se que local onde é servida a merenda nota-se que no espaço e pequeno para disponibilizar todas as panelas no demais tudo ok

.

Parabéns pela organização da cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI MARIA DE LOURDES FRANCISCO LOPES

DATA:15/08/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:Perfeito

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Fogão :Aguardando a entrega

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **( ) Não** **(X) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Produto que não faz parte da merenda guardado na geladeira sem etiqueta de identificação

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifrúti é feita corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

( ) Sim **(X) Não** **( ) Em parte**

OBS: Não está sendo feita a coleta de amostras sob a alegação de falta de saquinhos

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

EMEI MARIA DE LOURDES FRANCISCO LOPES
VISITA REALIZADA DIA 15/08/2023
PERÍODO MANHÃ

A cozinha estava limpa, higienizada organizada, as colaboradoras uniformizadas com touca, utensilios pedidos a maioria entregues aguardando a entrega do fogão.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI MARIA DE LOURDES FRANCISCO LOPES

DATA:21/11/2023 **PERÍODO:MANHÃ**

SUPERVISÃO:ROSANA APARECIDA GONÇALVES DE OLIVEIRA

I - Instalações físicas:

1) Está sendo feita corretamente a limpeza e higienização de todas as superfícies da cozinha (piso, paredes, bancadas, geladeiras, freezer, fogão, portas, pias, coifas, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

2) Os utensílios estão sendo guardados em locais apropriados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

3) Os lixos se encontram distantes da área de preparação e estão fechados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

4) A dedetização está sendo cumprida?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:Perfeito

II - Equipamentos:

5) Falta algum equipamento para o bom funcionamento da cozinha? Se sim, mencionar o que falta.

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

6) Há algum tipo de manutenção que deve ser feita? Se caso sim, onde?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

7) A higienização dos equipamentos (geladeira, freezer, fogão, eletrodoméstico, etc.) existentes está sendo executada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Fogão entregue ,falta um liquidificador normal ,falta toucas e luvas

III - Utensílios:

8) Estão faltando utensílios? Se sim, mencionar qual e quantidade.

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

9) Há algum utensílio que necessita ser trocado? Qual?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

10) A higienização dos utensílios segue os critérios que está estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

IV - Estoque e Armazenamento dos Produtos (Alimentício, Limpeza):

11) A limpeza e higienização do estoque é notada claramente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

12) A organização dos produtos no estoque está correta?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

13) Existe presença de insetos ou roedores no estoque?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

14) As datas de validade dos produtos estão sendo rigorosamente seguidas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

15) A ordem de saída dos produtos segue a determinação de que o primeiro que entra é o primeiro que sai?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

16) Existem algumas coisas que não deveriam estar no estoque e forma encontrados no local?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

17) Os produtos já abertos e que estão sendo armazenados em geladeira e freezer estão corretamente guardados (com etiqueta de identificação, embalagem correta)?

( ) Sim **( ) Não** **(X) Em parte**

18) A higienização interna e externa da geladeira e freezer está de acordo com o Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

19) Existem produtos que não deveriam estar no freezer ou geladeira?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

20) Os produtos armazenados estão acondicionados de forma que evite uma contaminação cruzada?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Produto que não faz parte da merenda guardado na geladeira sem etiqueta de identificação

V - Pessoal:

21) A uniformização do pessoal está completa?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

22) A aparência pessoal está bem cuidada?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

23) Há funcionários que apresentam sinais de falta de cuidados (cabelos soltos, unhas, etc.)?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

24) Há funcionários que usam algum tipo de adorno ou maquiagem?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

25) É cumprido a risca todas as orientações relacionadas a processos de higienização com mãos, utensílios, locais de trabalho, equipamentos, etc.)?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

VI - Pré-Preparo e Preparo:

26) A higienização de hortifrúti é feita corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

27) Os alimentos em estágio de pré-preparo permanecem em temperatura ambiente somente o tempo permitido?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

28) Os utensílios usados no pré-preparo e preparo são devidamente higienizados?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

29) Os restos limpos e restos sujos são tratados corretamente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

30) Com base no cardápio e receitas, as preparações são produzidas com sobras?

( ) Sim **(x) Não** **( ) Em parte**

31) Diariamente são coletadas e armazenadas adequadamente as amostras de todos os alimentos servidos na merenda escolar?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS

VII - Distribuição:

32) A higienização dos balcões, mesas, utensílios que serão utilizados na distribuição da merenda escolar está presente?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

33) É feito e distribuído quantidade suficiente de merenda escolar para os alunos?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:

RELATÓRIO

EMEI MARIA DE LOURDES FRANCISCO LOPES
VISITA REALIZADA DIA 21/11/2023
PERÍODO MANHÃ

A cozinha limpa, e organizada, as colaboradoras uniformizadas ,para o bom funcionamento falta um liquidificador ,pois o que se encontra está com o copo rachado.
Visita realizada sem a presença da diretora pois ainda não estava no horario de chegada da mesma.