VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

DATA:24/04/2023 **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: Lixo estava armazenado em local adequado conforme orientações anteriores fora da cozinha.

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 e outros itens: pratos, talheres. canecas aguardando a reposição dos itens solicitados.

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 estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: *150 Pratos *150 colheres 50 canecas *1 garrafa térmica.

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 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 EMEF ANTONIO RODRIGUES DA SILVA

VISITA REALIZADA NO DIA 24/04/2023.

No ato da visita fomos recepcionadas pela diretora e coordenadora da escola, tivemos acesso as dependências da cozinha, as colaboradoras sempre solicitas em responder o questionário cozinha visivelmente organizada, limpa e higienizada como orientação nas visitas anteriores.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo órgão municipal alegam falta de utensílios como uma panela de pressão de 7,5 Falta de pratos, talheres e canecas aguardando reposição.

PARABÉNS PELO EMPENHO E DESEMPENHO E PELO CAPRICHO COM QUE FOMOS RECEBIDAS.

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: 25/04/2023 **PERÍODO: Tarde**

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 4,5 L Canecão

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: Reposição de talheres e pratos

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 para reposição 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: Solicita o aumento de iogurte e produtos secos para atender a mais ou menos 38 alunos.

RELATÓRIO

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

VISITA REALIZADA NO DIA 25/04/2023

No ato da visita fomos acompanhadas pela profissional que está à frente da cozinha, uniformizada, sendo esse cedido pelo órgão municipal ,a colaboradora se prontificou em responder o questionário e mostrar toda a cozinha que se encontra visivelmente mais organizada ainda, limpa e higienizada.

Alegam falta de utensílios como panelas, canecas e colher, também solicitou o aumento na quantidade de iogurte e produtos secos e aumento em todos os itens do cardápio.

PARABÉNS A COORDENADORA PELA ORGANIZAÇÃO.
E CARINHO COM O QUAL DESEMPENHA SUA FUNÇÃO.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

DATA: 24/04/2023 **PERÍODO: Tarde**

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 **(x) Não** **( ) Em parte**

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

*** Geladeira Industrial ,canecas ,pratos cumbucas.**

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: substituição das canecas, pois estão bastante gastas.

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) 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 foram 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 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

CRECHE MARIA LUIZA CONSOLIM JORGE

24/04/2023

No ato da visita a diretora nos acompanhou, cozinha visivelmente, organizada, limpa e higienizada.

Colaboradoras uniformizadas de aquisição do município

Alegam falta de utensílios como panelas, canecas, colher, canecão, panela de pressão grande, liquidificador/pequeno, cumbuca, colher de sobremesa, colher de silicone.

Nota-se uma grande mudança em relação a visita anterior todas seguindo à risca as orientações passadas pelos orientadores do CAE.

.

PARABÉNS AS COLABORADORAS
PELA DEDICAÇÃO, EMPENHO E CARINHO.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

DATA:24/04/2023 **PERÍODO: Tarde**

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.

***Fogão realizada a manutenção.**

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.

OBS: Reposição de pratos e canecas, 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:

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 24/04/2023

A pesquisa foi realizada por mim Sonia, pois a Diretora é a presidente do CAE, mas me acompanhou junto com as colaboradoras em responder o questionário. Cozinha visivelmente organizada, colaboradoras uniformizadas seguindo todas as orientações anteriores, limpa e higienizada bem cuidada.

Alegam falta de utensílios como panelas, solicitam reposição canecas e colher e pratos, canecão panela de pressão média.

OBS: Geladeira (Não tem conserto) Manutenção do armário embaixo da pia e gavetas,

*manutenção no fogão realizada.

Parabéns as colaboradoras pelo empenho e dedicação.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA: EMEF IRMÃ AMÉLIA FURIA

DATA: 24/04/2023 **PERÍODO: TARDE**

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 conserto, manutenção do fogão. 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, reposição de pratos e canecas, 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 município.

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

ESCOLA EMEF IRMÃ AMÉLIA FÚRIA

VISITA REALIZADA NO DIA 24/04/2023

Essa visita foi feita em companhia da Coordenadora Lilian, que se prontificou junto com as colaboradoras em responder o questionário, nota-se visivelmente a organização, limpeza e higienizada da cozinha tudo de acordo com manual.

Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo município

Alegam falta de utensílios como panelas, canecas e talheres

Parabéns para as colaboradoras pela organização e manutenção da limpeza cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF JOSÉ HAMILTON FEDERICCI

DATA:25/04/2023 **PERÍODO:MANHÂ**

SUPERVISÃO:CAROLINA ZUIANI ROSSI SONIA Mº 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:REPOSIÇÃO DAS GRADES DA GELADEIRA, TORNEIRA AGUARDANDO

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:

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)?

(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 ´Já relatado em visita anterior, ainda aguardando até o momento.

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: uniformização completa fornecida pelo órgão público.

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 25/04/2023

No ato da visita fomos recebidas por duas colaboradoras, educadas e solicitas, da mesma forma em visitas anteriores não foi preciso adentrar a cozinha para se notar a limpeza, higienização e a organização do estoque estavam como já havia relatado em visita anterior impecáveis ,não houve relatos de falta de nada as mesmas alegam estar tudo em ordem, apenas falta as grades da geladeira para melhor armazenamento da merenda.
Colaboradoras uniformizadas cedidos pelo órgão municipal.

Parabéns mais uma vez a Direção e a todos os envolvidos.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI REGINA ESTELA DE SOUZA OLIVEIRA

DATA:24/04/2023 **PERÍODO: Tarde**

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 7,5 L aguardando reposição.

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 estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(X) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS:NECESSITA DE MAIS 100 CANECAS TALHERES E PRATOS aguardando

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 24/04/2023

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

A Direção da escola e a colaboradora estão de parabéns pela notável organização da cozinha e gentileza da colaboradora.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM

DATA:18/04/2023 **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 balaça muito aguardando providencias

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: Aguardando a aquisição 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?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

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

( ) 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 já fornecido pelo órgão público

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
CRECHE MARIA HELENA MIANO ZEM
VISITA REALIZADA DIA 18/04/2023

Cozinha limpa e organizada, colaboradoras com uniformes fornecidos pelo orgão publico ,luvas e toucas descartavéis no local.

Solicita reparo ou substituição do fogão que está com os pés enferrujados e balançando muito (risco)

Reposição de utensílios, as colaboradoras relatam que já foi solicitado anteriormente e reforçam o pedido novamente mas não foram fornecidos até o presente momento.

Parabens as colaboradoras.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE

DATA:18/04/2023 **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?

( ) 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 e um frezzer, para o melhor funcionamento da cozinha, segue as mesmas solicitações(ESCOLA EM REFORMA)

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 estabelecido no Manual de Boas Práticas?

(x) Sim **( ) Não** **( ) Em parte**

OBS: Necessita de potes com tampa, não mencionada a quantidade ,Panela de pressão 7,5 L,Tigelas.

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 :Marmita dos funcionários.

Orientações foram dadas.

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**

RELATÓRIO

EMEF MARIA APPARECIDA TEIXEIRA MASSARENTE
VISITA REALIZADA DIA 18/04/2023

Relátorio semelhante a visitas anteriores,Cozinha limpa, higienizada e organizada, colaboradoras com uniforme fornecido pelo orgão público, luvas e toucas foram fornecidas,no ato da visita.
Escola encontra-se em reforma,nota-se que foram seguidos a risca as orientações sobre o destino do lixo pois se encontrava em baixo da pia da cozinha naquele momento em questão, há apenas uma geladeira, sendo necessario a aquisisição de um frezzer e mais uma geladeira para o melhor acondicionamento dos alimentos e hortifrut,segue aguardando a reposição pelo orgão municipal.

Parabens ás colaboradoras por seguir as orientações durante as visitas.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:PROF.IRINEU TOBIAS

DATA:24/04/2023 **PERÍODO:Tarde**

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: Aguardando a manutenção na rede elétrica para a instalação de torneira de água 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: Utensílios: aguardando pela substituição e aquisição de 100 canecas, e um liquidificador pequeno.

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 foram 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?

( ) 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 foram seguidas.

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: uniformes de aquisição própria aguardando o fornecimento pelo município.

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
EMEF PROF.IRINEU TOBIAS
VISITA REALIZADA DIA 24/04/2023

Cozinha limpa, higienizada e organizada visivelmente notátel, no momento da visita fomos acompanhadas pela coordenadora dona Aparecida e estava presente duas colaboradora, que nos recebeu prontamente para responder o questionário Uniformes completes cedidos pelo municipio.

Foi informado pelas colaboradoras que a cozinha está ok para o atendimento aos alunos,exceto pelo fato da 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.

Parabéns as colaboradoras,parabéns a Direção pela organização e manutenção da cozinha.

VISITA DE ACOMPANHAMENTO CAE- (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

ESCOLA:EMEI MARIA DE LOURDES FRANCISCO LOPES

DATA:18/04/2023 **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: Mesmo relato de visitas anteriores Aguardando até o presente momento/, Fogão :manutenção ou troca, apenas uma boca acessa, pois, se acender mais de uma boca do fogão apaga as demais. Forno e pés do fogão estão enferrujados, Luzes do forno queimadas. Necessita da aquisição de um Freezer

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: Panela de pressão (1) 10 litros

Aguardando a substituição e a aquisição de Pratos (20) colher (20) canecas (20)já foi informado ao órgão competente

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?

(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 **( ) 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: seguiram todas as orientações sobre os produtos no freezer e geladeira.

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.)?

(x) Sim **( ) 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 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?

(X) Sim **( ) 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 18/04/2023
PERÍODO MANHÃ

A cozinha estava limpa, higienizada organizada, as colaboradoras uniformizadas com touca, avental e sapato fechado fornecidos pelo orgão público, não fogão enferrujado no forno e nos pés conforme relatos de visitas anteriores.
Utensílios em falta aguardando a reposição pelo orgão competente

Colaboradoras de parabens pela organização.