



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA DE VITERBO

Rua Sete de Setembro nº 885 – Centro

Santa Rosa de Viterbo – SP

Fone: (16) 3954-8830

ROTEIRO DE VISITA NAS ESCOLAS

Data: 05/12/23

Responsável pelo preenchimento (membro do CAE): Gracielle Zava Gomes

Cargo da pessoa entrevistada: Marângela Aguiar - Diretora

Escola: E.M.E.F. Prof. José Roberto Costa Bruno

Preencha os itens abaixo durante a entrevista realizada na escola:

- Divulgação do cardápio em local apropriado e visível a todos: () sim () não X dentro da escola
- Cumprimento do cardápio elaborado e divulgado: X sim () não
- Controle do número de refeições realizadas: X sim () não
- A unidade escolar desenvolve atividades de educação alimentar e nutricional: X sim () não

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS:

ITENS AVALIADOS	SIM	NÃO
1. DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
O alimento servido correspondia ao estipulado no cardápio neste dia?	<u>X</u>	
O alimento tem uma boa apresentação?	<u>X</u>	
Ao provar o alimento, é saboroso?	<u>X</u>	
Os alimentos que serão consumidos crus, frutas e legumes, são higienizados de forma correta antes de serem cortados?	<u>X</u>	
O alimento servido neste dia, é de boa aceitação?	<u>X</u>	
2. DA HIGIENE AMBIENTAL/INSTALAÇÕES		
2.1- Área Externa		
Área externa livre de sujeira, objeto em desuso, insetos, poeira ou acúmulo de lixo, água parada, insetos e outros animais?	<u>X</u>	
2.2-Área Interna		
Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	<u>X</u>	
2.3 Piso		
Material liso, de cor clara e fácil higienização	<u>X</u>	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincos, buracos e falta de azulejos)	<u>X</u>	
Acúmulo de água no piso		<u>X</u>
2.4 Tetos		
Acabamento liso, de cor clara e fácil limpeza	<u>X</u>	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	<u>X</u>	



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA DE VITERBO**

Rua Sete de Setembro nº 885 – Centro

Santa Rosa de Viterbo – SP

Fone: (16) 3954-8830

2.5 Paredes	sim	NÃO
De cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização	X	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	X	
2.6 Portas		
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustada aos batentes, sem falha no revestimento	X	
Portas externas , com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema)	X	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	X	
2.7 Janelas e outras aberturas		
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustada aos batentes, sem falha no revestimento	X	
Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas, ou outro sistema)		X
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, descascamentos e outros)	X	
2.8 Higienização das Instalações		
Existência de um responsável pela higienização	X	
Higienização adequada das instalações	X	
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde	X	
2.9 Instalação Sanitária		
Instalação sanitária servidas de água corrente e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica	X	
Portas, pisos e paredes adequados, apresentando satisfatório estado de conservação	X	
Iluminação e ventilação adequados	X	
Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e outros	X	
Todas as lixeiras com tampa e com acionamento não manual	X	
Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação	X	
2.9 Lavatório na área de produção		
Existência de lavatório, exclusivo para a higienização das mãos, na área de manipulação, com água corrente, em número suficiente, de modo a atender toda a área de produção	X	
2.10 Iluminação e Instalações Elétricas	X	
Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	X	

3. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO
3.1- VESTUÁRIO		
Utilização de uniforme de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	X	
Limpos, completos e em adequado estado de conservação.	X	
Utilização de sapatos fechados.	X	
3.2 HÁBITOS HIGIENICOS		
Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, manipuladores barbeados.	X	
Ausência de adornos(anéis, pulseiras, brincos, etc.).	X	
Cabelos protegidos por toucas, redes ou outro acessório apropriado para esse fim.	X	
A lavagem das mãos é feita com sabão líquido, neutro e inodoro, em água corrente, secagem com papel toalha não reciclado e aplicação de antisséptico.	X	
3.3 ESTADO DE SAÚDE		
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares	X	
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE		
Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores, com registro dos exames realizados	X	
3.5 CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO		
Os manipuladores de alimentos são, comprovadamente, capacitados em curso sobre higiene alimentar.	X	
4- VISITANTES NA ÁREA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS		
Antes de entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes cumprem os requisitos de higiene alimentar.	X	
Existe controle da circulação e acesso dos visitantes.		
5- ABASTECIMENTO DE ÁGUA		
Reservatórios de água de material adequado e encanamentos acessíveis, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações.	X	
Higienização adequada do reservatório de água, semestralmente.	X	
Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	X	
6- ESGOTAMENTO SANITÁRIO		
Fossas e esgotos conectados à rede pública.	X	
Caixas de gordura em adequado local, estado de conservação e funcionamento.	X	
As caixas de gordura são periodicamente limpas.	X	
7- MANUSEIO DOS RESÍDUOS (LIXO)		
Existência de áreas adequadas para a estocagem do lixo, com higienização frequente.	X	
Retirada frequente do lixo da área de processamento, evitando focos de contaminação.	X	



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA DE VITERBO**

Rua Sete de Setembro nº 885 – Centro

Santa Rosa de Viterbo – SP

Fone: (16) 3954-8830

NOTAS IMPORTANTES

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- ✓ Os alimentos que serão consumidos crus (frutas e saladas) são higienizados antes de serem cortados?

Para higienização:

A proporção se for água sanitária a ser usada é:

- ✓ 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água potável. Deixar por 15 minutos e depois enxaguar em água corrente.

- ✓ A água sanitária deve ser própria para higienizar alimentos (ver rótulo)

Utilizar a recomendação do rótulo de produto formulado para tal fim.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:

- ✓ Os vestiários e banheiros dos funcionários não podem estar localizados junto à cozinha!
- ✓ Existe alguma comunicação (portas, janelas, passagem) do banheiro e vestiário diretamente para a cozinha?
- ✓ Vasos sanitários, pias, e chuveiros estão em bom estado de conservação?
- ✓ O chão está completo? Faltam azulejos? Pias e chuveiros funcionando? Os banheiros são iluminados e ventilados?
- ✓ As lixeiras possuem algum tipo de acionamento para abri-las que não seja com as mãos?



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Sete de Setembro, 885 - Centro
Santa Rosa de Viterbo - SP
Fone: (16) 3954-8830





CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA DE VITERBO

Rua Sete de Setembro nº 885 – Centro

Santa Rosa de Viterbo – SP

Fone: (16) 3954-8830

ROTEIRO DE VISITA NAS ESCOLAS

Data: 13/12/23

Responsável pelo preenchimento (membro do CAE): Leimanda Liden

Cargo da pessoa entrevistada: Murandira

Escola: “EMEI Elias Bai”

Preencha os itens abaixo durante a entrevista realizada na escola:

- Divulgação do cardápio em local apropriado e visível a todos: ☒ sim () não
- Cumprimento do cardápio elaborado e divulgado: ☒ sim () não
- Controle do número de refeições realizadas: ☒ sim () não
- A unidade escolar desenvolve atividades de educação alimentar e nutricional: ☒ sim () não

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS:

ITENS AVALIADOS	SIM	NÃO
1. DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
O alimento servido correspondia ao estipulado no cardápio neste dia?	☒	
O alimento tem uma boa apresentação?	☒	
Ao provar o alimento, é saboroso?	☒	
Os alimentos que serão consumidos crus, frutas e legumes, são higienizados de forma correta antes de serem cortados?	☒	
O alimento servido neste dia, é de boa aceitação?	☒	
2. DA HIGIENE AMBIENTAL/INSTALAÇÕES		
2.1- Área Externa		
Área externa livre de sujeira, objeto em desuso, insetos, poeira ou acúmulo de lixo, água parada, insetos e outros animais?	☒	
2.2-Área Interna		
Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	☒	
2.3 Piso		
Material liso, de cor clara e fácil higienização	☒	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincos, buracos e falta de azulejos)	☒	
Acúmulo de água no piso		☒
2.4 Tetos		
Acabamento liso, de cor clara e fácil limpeza	☒	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	☒	

2.5 Paredes		
De cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização	X	
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	X	
2.6 Portas		
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustada aos batentes, sem falha no revestimento	X	
Portas externas, com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema)		X
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, bolor, descascamentos e outros)	X	
2.7 Janelas e outras aberturas		
Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustada aos batentes, sem falha no revestimento	X	
Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas, ou outro sistema)		X
Em adequado estado de conservação: sem rachaduras, trincas, umidade, descascamentos e outros)	X	
2.8 Higienização das Instalações		
Existência de um responsável pela higienização	X	
Higienização adequada das instalações	X	
Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde	X	
2.9 Instalação Sanitária		
Instalação sanitária servidas de água corrente e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica	X	
Portas, pisos e paredes adequados, apresentando satisfatório estado de conservação	X	
Iluminação e ventilação adequados	X	
Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete e outros	X	
Todas as lixeiras com tampa e com acionamento não manual	X	
Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação	X	
2.9 Lavatório na área de produção		
Existência de lavatório, exclusivo para a higienização das mãos, na área de manipulação, com água corrente, em número suficiente, de modo a atender toda a área de produção	X	
2.10 Iluminação e Instalações Elétricas		
Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	X	

3. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO
3.1- VESTUÁRIO		
Utilização de uniforme de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	X	
Limpos, completos e em adequado estado de conservação.	X	
Utilização de sapatos fechados.	X	
3.2 HÁBITOS HIGIENICOS		
Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, manipuladores barbeados.	X	
Ausência de adornos(anéis, pulseiras, brincos, etc.).	X	
Cabelos protegidos por toucas, redes ou outro acessório apropriado para esse fim.	X	
A lavagem das mãos é feita com sabão líquido, neutro e inodoro, em água corrente, secagem com papel toalha não reciclado e aplicação de antisséptico.	X	
3.3 ESTADO DE SAÚDE		
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares	X	
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE		
Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores, com registro dos exames realizados	X	
3.5 CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO		
Os manipuladores de alimentos são, comprovadamente, capacitados em curso sobre higiene alimentar.	X	
4- VISITANTES NA ÁREA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS		
Antes de entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes cumprem os requisitos de higiene alimentar.	X	
Existe controle da circulação e acesso dos visitantes.		X
5- ABASTECIMENTO DE ÁGUA		
Reservatórios de água de material adequado e encanamentos acessíveis, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações.	X	
Higienização adequada do reservatório de água, semestralmente.	X	
Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	X	
6- ESGOTAMENTO SANITÁRIO		
Fossas e esgotos conectados à rede pública.	X	
Caixas de gordura em adequado local, estado de conservação e funcionamento.	X	
As caixas de gordura são periodicamente limpas.	X	
7- MANUSEIO DOS RESÍDUOS (LIXO)		
Existência de áreas adequadas para a estocagem do lixo, com higienização frequente.		X
Retirada frequente do lixo da área de processamento, evitando focos de contaminação.	X	



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA DE VITERBO**

Rua Sete de Setembro nº 885 – Centro

Santa Rosa de Viterbo – SP

Fone: (16) 3954-8830

NOTAS IMPORTANTES

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- ✓ Os alimentos que serão consumidos crus (frutas e saladas) são higienizados antes de serem cortados? *Sim*

Para higienização:

A proporção se for água sanitária a ser usada é:

- ✓ 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água potável. Deixar por 15 minutos e depois enxaguar em água corrente.
 - ✓ A água sanitária deve ser própria para higienizar alimentos (ver rótulo)
- Utilizar a recomendação do rótulo de produto formulado para tal fim.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA MANIPULADORES:

- ✓ Os vestiários e banheiros dos funcionários não podem estar localizados junto à cozinha!
- ✓ Existe alguma comunicação (portas, janelas, passagem) do banheiro e vestiário diretamente para a cozinha?
- ✓ Vasos sanitários, pias, e chuveiros estão em bom estado de conservação?
- ✓ O chão está completo? Faltam azulejos? Pias e chuveiros funcionando? Os banheiros são iluminados e ventilados?
- ✓ As lixeiras possuem algum tipo de acionamento para abri-las que não seja com as mãos?