

### Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: Creche Belha Ronda Data: 04/03/24 Período: manhã

Nutricionista Responsável Claudia

Diretor da escola Gelson

Merendeiras: Silmene, Gildene e Rayane.

Cardápio Servido: Doce, Feijão, carne moída e salada de Beterraba  
mingo de Sobremesa

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Quantidade suficiente	<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Cardápio programado	<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Foi realizada alteração		<input checked="" type="checkbox"/>		
5	Higiene: Preparo e distribuição	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Modo de servir correto	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Aceitabilidade	<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Presença de alimentos da época/ agricultura familiar	<input checked="" type="checkbox"/>			

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Estoque Organizado, limpo e ventilado	<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Quantidade suficiente de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Produtos identificados e etiquetados	<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Dentro do prazo de validade	<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Produtos sem contato com parede/piso	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Estoque de acordo com o cardápio	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada	<input checked="" type="checkbox"/>			

NO DE  
ITACIÃO  
DLAR

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)  
LEI Nº 359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)  
Portaria nº 283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

	COZINHA (estrutura física, utensílios, maquinário, vestuário, EPIs)	S	N	P	OBSERVAÇÃO
	Cozinha organizada e limpa	X			
	Amostras Coletadas e armazenadas corretamente	X			
3	Freezer Organizado e limpo	X			
4	Refrigerador Organizado e limpo	X			
5	Fogão Organizado e limpo	X			
6	Utensílios Organizados e limpos	X			
7	Demais maquinários Organizados e limpos	X			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	X			
9	Asseio dos Servidores- unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	X			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	X			

Observações:

Cozinha está limpa e organizada! As crianças acataram bem o lanche e teve repetição principalmente com as crianças do maternal.  
A cozinha está necessitando de 30 potinhos de sobremesa e 20 colheres para as crianças se alimentarem, tágrafos e 10 colheres de 10 litros.

Assinatura e carimbo do Responsável da Escola:

Assinatura do CAE: Rosângela Jerson Távila