

<b>Escola:</b>		<b>Etapa visitada:</b>		
<b>Endereço:</b>				
<b>Quantidade de Alunos:</b>	<b>a) Manhã:</b>	<b>b) Tarde:</b>	<b>c) Noite:</b>	
<b>Gestor:</b>				
<b>Manipulador(es):</b>				
<b>DATA:</b>	<b>PERÍODO:</b>		<b>HORÁRIO:</b>	
<b>Conselheiros(as):</b>				

1. GESTÃO ESCOLAR				OBSERVAÇÕES	
A.	A alimentação escolar é oferecida regularmente ou já faltou alimentos? Se sim, qual motivo?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B.	A alimentação escolar é preparada pelo(a) manipulador(a)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C.	É realizada controle de estoque rigoroso (entrada, saída e quantidade atual do estoque)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D.	Há espaço adequado para o consumo da alimentação escolar?	SIM	PARCIAL	NÃO	
E.	Há aceitação da alimentação por parte dos alunos (presença de desperdícios e sobras)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
F.	Caixa de gordura com adequado estado de conservação, higiene e funcionamento?	SIM	PARCIAL	NÃO	
G.	Reservatório de água íntegro e de material adequado que não comprometam a qualidade da água?	SIM	PARCIAL	NÃO	
H.	Presença de atestados de limpeza do reservatório de água em intervalo máximo de 6 meses?	SIM	PARCIAL	NÃO	
I.	A escola realiza ações de educação alimentar e nutricional (EAN) no projeto político-pedagógico (PPP)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
J.	As ações de EAN são executadas e documentadas?	SIM	PARCIAL	NÃO	

2. HIGIENE DO AMBIENTE EXTERNO				OBSERVAÇÕES	
A.	Ambiente limpo, sem lixo ou esgoto a céu aberto?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B.	Lixeiras com tampa de acionamento por pedal?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C.	Presença de animais doméstico ou insetos?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D.	Caixa de gordura localizada fora da área de preparação e armazenamento de alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	

2. MANIPULADORES				OBSERVAÇÕES	
A.	Os cabelos dos manipuladores de alimentos são protegidos por touca/rede?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B.	Mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C.	Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brinco)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D.	Uniforme completo (touca/rede, jaleco, avental e bota antiderrapante) limpo e bem colocado?	SIM	PARCIAL	NÃO	
E.	Certificado de capacitações (feito pelo nutricionista RT) periódicas em higiene de alimentos, higiene pessoal e doenças transmitidas por alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	

3. HIGIENE DO AMBIENTE INTERNO				OBSERVAÇÕES
A. Ambiente limpo da cozinha (azulejos, parede, teto, luminárias, armários e lixeiras)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Telas de proteção nas portas e janelas?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C. Equipamentos limpos e em adequado estado de conservação (geladeira, freezer, fogão)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Equipamentos suficientes para manipulação dos alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	
E. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
F. Presença de materiais adequados (pano de limpeza descartável, esponjas conservadas, detergente líquido)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
G. Ambiente arejado/ventilado?	SIM	PARCIAL	NÃO	
H. Mesas e bancadas de superfície lisa, impermeáveis, laváveis e limpas?	SIM	PARCIAL	NÃO	
I. Lixo é colocado em recipiente próprio e com saco plástico?	SIM	PARCIAL	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS				OBSERVAÇÕES
A. Ambiente da despensa limpo (piso, paredes e teto sem goteiras)?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Prateleiras limpas sem encostar na parede e sem ferrugens?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C. Alimentos guardados sobre estrados?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Ambiente iluminado e ventilado?	SIM	PARCIAL	NÃO	
E. Ambiente livre de objetos em desuso?	SIM	PARCIAL	NÃO	
F. Alimentos separados do material de limpeza?	SIM	PARCIAL	NÃO	
G. Todos os alimentos dentro da validade?	SIM	PARCIAL	NÃO	
H. Todos os produtos abertos estão sendo utilizados?	SIM	PARCIAL	NÃO	
I. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas?	SIM	PARCIAL	NÃO	
J. Ausência de insetos dentro das embalagens?	SIM	PARCIAL	NÃO	
5. HIGIENE DOS ALIMENTOS				OBSERVAÇÕES
A. Frutas, legumes e verduras lavados adequadamente em solução com água sanitária, cloro ou produto próprio para higiene de verduras?	SIM	PARCIAL	NÃO	
B. Feijão escolhido e colocado de molho, no dia anterior?	SIM	PARCIAL	NÃO	
C. Há o cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação?	SIM	PARCIAL	NÃO	
D. Descongelamento é realizado em refrigeração (24h antes do uso) sem recongelamento dos alimentos?	SIM	PARCIAL	NÃO	
6. CARDAPIO E ACEITABILIDADE				OBSERVAÇÕES
A. Utilização do cardápio do dia, conforme orientado pelo nutricionista RT?	SIM	PARCIAL	NÃO	

