



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade:	Omek Tio Pedro	
Data:	06/03/18 - 8:00hs	Alunos: 192
Merendeira(s):	Simone	

		Observação
1. Higiene Pessoal Merendeiras		
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras)	SIM (X) NÃO ()	
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM () NÃO (X)	* orientada sobre armários e geladeira
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM () NÃO ()	* orientada
3. Armazenamento		
Alimento separado do material de limpeza	SIM () NÃO ()	
Armazenamento correto dos alimentos	SIM () NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM () NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM () NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM () NÃO ()	
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM () NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM () NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM () NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM () NÃO ()	

Simone

Assinatura Merendeira

[Assinatura]
Assinatura Responsável DAE
Diretor Div. Prep. de Alimentos
DEPTO. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRV SP: 572

* Existem muitos materiais escolares em um quartinho que passa pela cozinha ou seja, em um quartinho que uma vez que a escola não possui salas disponíveis por esse depósito.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade:	Omef Tomotaru Kimbara	
Data:	09/04/18 - 8:30 hs.	Alunos: 160
Merendeira(s):	Nelma.	

1. Higiene Pessoal Merendeiras		Observação
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	/
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras).	SIM (X) NÃO ()	/
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM () NÃO ()	
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM () NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM (X) NÃO ()	*Foi orientado sobre melhor acondiç ^o - manutenç ^o do gêner ^o no estoque (dispens ^o)
Armazenamento correto dos alimentos	SIM () NÃO (X)	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM (X) NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM (X) NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM (X) NÃO ()	/
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM (X) NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM (X) NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM (X) NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	

Nelma

Assinatura Merendeira

Assinatura Responsável DAF
Diretor Dív. Prep. de Alimentos
DEPTO. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRV-SP-5725



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade:	Esuf. Fany Melleta	
Data:	09/04/18 - 14:00hs	Alunos: 120
Merendeira(s):	Lucila	

1. Higiene Pessoal Merendeiras		Observação
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras).	SIM () NÃO (X)*	*foi orientado sobre melhor arrumação verificou na próxima
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM () NÃO (X)*	*orientado p/ melhor acondicionamento do gêneros em geladeira
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM (X) NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM (X) NÃO ()	
Armazenamento correto dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM (X) NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM (X) NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM (X) NÃO ()	
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM (X) NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM (X) NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM (X) NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	

Assinatura Merendeira

Assinatura Responsável DAE
Diretor Div. Prep. de Alimentos
DEPTO. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRN/SP 5725



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade: <i>Unif. Jorge B. de Castro</i>	
Data: <i>11/04/18 - 14:00hs</i>	Alunos: <i>749</i>
Merendeira(s): <i>Graci e</i>	

		Observação
1. Higiene Pessoal Merendeiras		
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras).	SIM (X) NÃO ()	
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM (X) NÃO ()	
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM (X) NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM () NÃO (X)	* orientações.
Armazenamento correto dos alimentos	SIM () NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM () NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM () NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM () NÃO ()	
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM () NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM () NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM () NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM () NÃO ()	

Assinatura Merendeira

CRNSP. 5725
Jéssica Príncipe Franco
Diretor Univ. Prop. de Alimentus
Assessoria Regional de DDAE

* orientações sobre não deixar material de limpeza longe dos gêneros alimentícios.
- merendeiras relatam que guardam no mesmo estoque uma reserva pequena pois a escola utiliza o mesmo material e ficam com receio de ficarem sem. Retirar do estoque.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade: <i>Unif. Marli Bazette</i>	
Data: <i>11/04/18 - 8:00hs</i>	Alunos: <i>670</i>
Merendeira(s): <i>Márcia</i>	

		Observação
1. Higiene Pessoal Merendeiras		
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	/
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras)	SIM (X) NÃO ()	/
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM (X) NÃO ()	
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM (X) NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM (X) NÃO ()	/
Armazenamento correto dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM (X) NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM (X) NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM (X) NÃO ()	/
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM (X) NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM (X) NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM (X) NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	

Márcia

Assinatura Merendeira

[Assinatura]
Assinatura Responsável DAE

CRN 5725 - SP



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade: <i>Omêo Dom Martinho Pothi</i>	
Data: <i>26/07/2018</i>	Alunos: <i>120</i>
Merendeira(s): <i>Rita</i>	

1. Higiene Pessoal Merendeiras		Observação
Mãos lavadas e higienizadas	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Asseio (cabelos, odor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras).	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	<i>Orientações sobre ergonomia.</i>
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Armazenamento correto dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO ()	
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM () NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM () NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM () NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM () NÃO ()	

Rita

Assinatura Merendeira

Jéssica Príncipe Franco
Departamento de Alimentação Escolar
DIRETORIA DE DIVISÃO

Assinatura Responsável DAE

CRU-SP 5725

Obs: visita realizada p/ orientações sobre voltar a servir comida, uma vez que a escola passou por reforma. Orientações sobre higiene e limpeza.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Unidade: <i>Emel - Fany Moleta</i>	
Data: <i>30/07/18</i>	Alunos: <i>120</i>
Merendeira(s): <i>Laura</i>	

1. Higiene Pessoal Merendeiras		Observação
Mãos lavadas e higienizadas	SIM (X) NÃO ()	
Asseio (cabelos, odor)	SIM (X) NÃO ()	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM (X) NÃO ()	
Ausência de adornos	SIM (X) NÃO ()	
Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM (X) NÃO ()	
2. Ambiente		Observação
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras).	SIM (X) NÃO ()	
Equipamentos limpos e em boas condições (geladeira, freezers, fogão, batedeira)	SIM (X) NÃO ()	<i>avaliação sobre limpeza do freezer.</i>
Utensílios limpos e em boas condições (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM (X) NÃO ()	
Organização do ambiente	SIM (X) NÃO ()	
3. Armazenamento		Observação
Alimento separado do material de limpeza	SIM (X) NÃO ()	
Armazenamento correto dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	
Todos os alimentos dentro do prazo de validade	SIM (X) NÃO ()	
Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM (X) NÃO ()	
4. Preparo/Distribuição Alimentos		Observação
Utilização cardápio orientado pelo Departamento Alimentação Escolar	SIM (X) NÃO ()	
Descongelamento realizado com cuidados necessários	SIM () NÃO ()	
Quantidade adequada (pouca sobra)	SIM () NÃO ()	
Boa apresentação do prato	SIM (X) NÃO ()	
Porcionamento adequado dos alimentos	SIM (X) NÃO ()	

Laura
Assinatura Merendeira

Priscilla Príncipe Franco
Departamento de Alimentação Escolar
Assinatura Responsável DA VISÃO

obs: *avaliação sobre self-service. A diretora Laura quer implantar o sistema, avaliações foram dadas sobre higienização, distribuição etc...*